



Ця книга — справжній подарунок для дівчинки, адже вчитися готувати за нею так здорово!

Спробуй створити шедевр зі звичних продуктів — це до снаги юній господарочці. Легенькі супчики, апетитні другі страви, оригінальні бутерброди, вітамінні салати, пікантні соуси, прості страви з яєць, випічка й піци з хрумкою скоринкою, надзвичайно смачні десерти й напої — все це ти можеш зробити сама. А ще ти дізнаєшся, як оригінально прикрасити й правильно подати приготовані страви. Вибери свій з понад 500 простих рецептів і почастуй батьків і друзів своєю фірмовою стравою!

www.bookclub.ua  
ISBN 978-966-14-3492-8



9 789661 434928

**ЛЮБЛЮ ГОТУВАТИ**

*Кращі кулінарні рецепти для дівчат*



# ЛЮБЛЮ ГОТУВАТИ

*Кращі кулінарні рецепти для дівчат*



Понад **500**  
класних рецептів

Ідеї для свят і на щодень

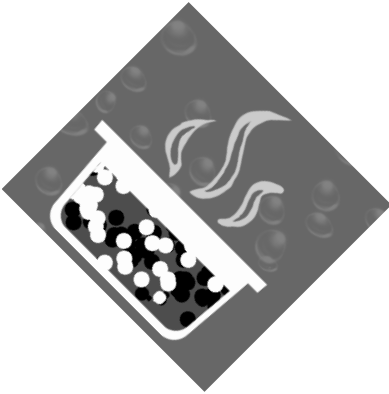
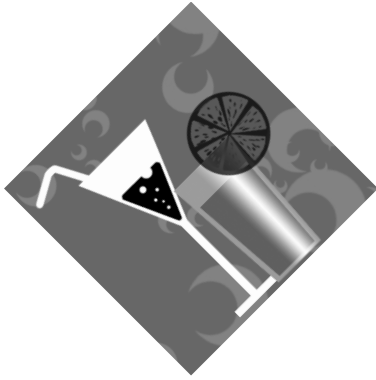
Салатики, супчики, тортики

Піца та страви з мікрохвильовки

Сервування й етикет



ВИДАВНИЦТВО  
КАВ'Є СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ







# ЛЮБЛЮ ГОТУВАТИ

*Кращі кулінарні рецепти  
для дівчат*



**ВИДАВНИЦТВО**

КЛУБ СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ

Харків  
2012

УДК 641/642  
ББК 36.991  
Л93

Жодну з частин даного видання  
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі  
без письмового дозволу видавництва

Переклад з російської:

Люблю готовить. Лучшие кулинарные рецепты  
для девочек/ сост. В. Андреева. — Харьков : Книжный  
Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный  
клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012

Перекладач *Роман Ставицький*

Дизайнер обкладинки *Оксана Глоба*

ISBN 978-966-14-3492-8

© Книжковий Клуб «Клуб  
Сімейного Дозвілля», ви-  
дання українською мо-  
вою, 2012  
© Книжковий Клуб «Клуб  
Сімейного Дозвілля», ху-  
дожне оформлення, 2012



## ВСТУП

Привіт!

Я дуже рада, що ти тримаєш у руках цю книгу, і сподіваюся, що ти довідаєшся з неї багато нового й цікавого, багато чого навчишся і що читання буде для тебе приємним і захопливим, а мої поради виявляться корисними.

Звичайно ж, страшенно приємно потішити батьків, які прийшли з роботи, гарячою вечерею, братика або сестричку — солодким десертом, здивувати друзів на домашній вечірці своїм кулінарним талантом, запропонувавши їм оригінальний салат або бутербродики. А якщо ти ще й умієш красиво і правильно сервірувати стіл, незвичайно оформити страви — немає сумнівів, похвалам на твою адресу не буде кінця!

От усього цього ми з тобою зараз і вчитимемося.

Спочатку ми приготуємо **бутербродики**, найрізноманітніші: гарячі, тости, канапе. Я розповім тобі про варіанти начинки й про масляні суміші — коли в масло додають

усякі смакотиння, трави і приправи, щоб воно набуло більш вираженого смаку і неповторного аромату.

Потім ми перейдемо до **салатиків** — до м'ясних, рибних, овочевих і навіть солодких! Звичайно, поки що ти не зможеш сама обробляти м'ясо або рибу від початку до кінця, але ми будемо використовувати або м'ясний фарш, або рибне філе й консерви, тобто ті продукти, з приготуванням яких ти легко впораєшся. І, звичайно ж, я розповім тобі про різноманітні салатні заправи — адже в салати можна додавати не тільки олію, сметану і майонез, а й смачні суміші, наприклад із меду, лимонного соку та спецій. Твої салатики щоразу «звучатимуть» по-новому!

Я навчу тебе смажити приголомшливі омлети й готувати дивовижні **страви з яєць**, які будуть доречні й у буденній трапезі, і під час святкового застілля. А потім займемося **піцею!** Я дам тобі кілька рецептів тіста й багато варіантів начинок, а ти вибирай, що більше до смаку!

Потім ти навчишся готувати **супи** — гарячі й холодні, овочеві й десертні, пюре... А там уже недалеко й до гарячих **страв із картоплі, макаронних виробів і круп** — я впевнена, ти станеш справжньою майстринею, тим більше що я розповім тобі про різні-різні соуси, які можна використати для приготування.

**Десерти**, десерти... Я розповім тобі, як приготувати справжні ласощі — легкі сирні й фруктові десерти, печиво, тістечка, тортки — так, так, ми з тобою будемо навіть пекти! — і морозиво. А до них можна подати освіжаючі **напої** із фруктів і ягід, трав'яні чаї й приголомшливі шоколадні й молочні коктейлі.

Я пропоную базові рецепти, які можна при бажанні трохи змінювати й доповнювати. Наприклад, я скрізь раджу використати олію — це значить, що ти можеш взяти не тільки звичну нам соняшникову, а й будь-яку іншу, котра тобі подобається: оливкову, кукурудзяну, гарбузову, кунжутну й так далі. Або, припустімо, ти не любиш цвітну капусту — візьми броколі! Не хочеш варити суп з консервованою сардиною — відкривай баночку скумбрії!

Якщо буде важкувато спочатку щось присмажити або спекти — не соромся звертатися по допомогу до мами! Вона підкаже тобі, допоможе й, крім того, напевно дасть який-небудь свою, «фірмову» пораду.

Не бійся пробувати, експериментувати — і в тебе все вийде!





# РОЗДІЛ 1

## ОРИГІНАЛЬНІ БУТЕРБРОДИ

Бутерброди подають і як самостійне блюдо, і як закуски перед обідом або вечерею, пропонують замість хліба як доповнення до різних блюд, беруть із собою на пікніки й у походи. Словом, застосування бутербродів дуже різноманітне. Крім того, їх люблять всі, та й приготувати можуть теж усі, причому навіть із дуже малої кількості продуктів, а нагодувати ними досита можна будь-яку компанію.

Існують різні бутерброди: гарячі й холодні, відкриті й закриті (сендвічі), багат шарові (гамбургери — їх ми не будемо вчитися готувати, тому що для їхнього готування досить лишень скласти разом кілька бутербродів, і от їх робити я тебе якраз і навчу), тости (бутерброди на підсмаженому хлібі), канапе (маленькі бутерброди, як кажуть, «на один укус», основою яких може бути обсмажений або свіжий хліб, печиво й навіть рогалики і листкова випічка). Скибочки хліба для канапе приблизно вдвічі або втричі менше звичайного шматка хліба або батона. Як правило, у середину кожного канапе вкладають спеціальну бутербродну вилочку, або шпажку. Хліб можна нарізати квадратиками, ромбиками, прямокутниками, кружечками, головне, щоб вони були однакового розміру. Потім на хліб укладають необхідні продукти й прикрашають, наприклад зеленню.

### **КІЛЬКА ВАЖЛИВИХ ПРАВИЛ!**

- Перед тим як готувати бутерброди, масло потрібно кілька годин витримати в теплом приміщенні.
- Продукти для бутербродів ріжуть тонкими скибочками.
- Ковбасу очищають від плівки.
- Продукти одного кольору кладуть окремо.
- Овочі для бутербродів мають бути свіжими й ретельно промитими.
- Якщо використовують варені овочі, їх потрібно варити в шкiрці й очищати безпосередньо перед готуванням.
- Зелень потрібно витримати в холодній воді не менше ніж годину, потім обережно підсушити сухим рушником.

## **ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ**

### **Бутерброд із сиром**

*4 яйця, 8 скибочок білого хліба, 100 г сиру, 50 г вершкового масла.*

Яйця відварити «у мішечок», очистити, викласти на скибочки хліба, посипати тертим сиром. Поставити на 2—3 хв у попередньо розігріту духовку. Прикрасити зеленню.

### **Бутерброд із часником**

*4 скибочки білого хліба, 100 г сиру, 1 долька часнику, 1 помідор, майонез на смак.*

Сир, подрібнений часник і майонез змішати, змазати хліб, зверху викласти тонкий кружечок помідора. Запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### Бутерброд зі шпротами

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла,  
100 г сиру, 1 яйце, 20 г сметани, 50 г шпрот.*

Хліб намазати маслом. Сир натерти, змішати з жовтком і сметаною. Половину сирної суміші намазати на хліб, зверху викласти шпроти, потім решту сирної маси. Запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### Бутерброд з томатною пастою

*4 скибочки білого хліба, 50 мл олії, 2 дольки часнику, 50 г томатної пасты, 50 г оливок, 100 г м'якого сиру, 1 помідор, чебрець, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Хліб натерти часником, змазати томатною пастою. Зверху викласти кружечки помідорів, чебрець, тонко нарізаний сир і оливки. Збризкати олією і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### Бутерброд грибний

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 50 г маринованих шампінйонів, 1 цибулина, 50 г сметани, 20 г борошна, сіль, чорний мелений перець на смак.*

З'єднати дрібно нарізані гриби, борошно, сметану, яйце, посолити й поперчити. Змазати хліб маслом, потім грибною масою, посипати тертим сиром. Запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### Бутерброд сирний

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 100 г сиру, соєвий соус, зелень петрушки й кропу на смак.*

Сир розім'яти, додати соєвий соус і подрібнену зелень. Хліб намазати маслом, потім сирною сумішшю. Випікати

в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин, до утворення рум'яної скоринки.

### **Бутерброд із плавленим сиром**

*4 скибочки житнього хліба, 50 г вершкового масла, 1 цибулина, 50 г томатної пасты, 50 г плавленого сиру.*

Цибулю дрібно нарізати й злегка обсмажити у вершковому маслі, додати томатну пасту. Змазати хліб, зверху викласти шматочок плавленого сиру. Витримати в попередньо розігрітій духовці доти, поки сир не почне танути й підрум'янюватися.

### **Бутерброд зі шпинатом**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 50 г шинки, 50 г шпинату, майонез, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Хліб намазати маслом. Шинку нарізати тонкими смужками, викласти на хліб, посипати подрібненим шпинатом, посолити й поперчити, залити майонезом. Запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### **Бутерброд із цибулею й сиром**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 2 цибулини, 100 г сиру, сіль на смак.*

Хліб намазати маслом, викласти нарізаний тонкими кільцями лук, посолити, посипати тертим сиром і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд з горіхами**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 50 мл молока, 50 г волоських горіхів, 100 г сиру.*

Яйця злегка збити з молоком, вмочити скибочки хліба й присмажити на вершковому маслі. Посипати горіхами,

тертим сиром і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд із грибами**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла,  
50 г шампінйонів, 1 цибулина, майонез на смак.*

Яйце збити, вмочити скибочки хліба й присмажити на вершковому маслі. Злегка обсмажити гриби із цибулею, додати майонез, викласти на хліб і запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### **Бутерброд із шинкою**

*4 скибочки білого хліба, 100 г шинки, 100 г сиру,  
2 яйця, зелень петрушки й кропу, сіль, чорний  
мелений перець на смак.*

Шинку, зварені вкруту яйця нарізати дрібними кубиками, посолити, поперчити, викласти на хліб. Посипати тертим сиром і запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин. Прикрасити подрібненою зеленню.

### **Бутерброд з капустою і яблуками**

*4 скибочки білого хліба, 50 г капусти, 2 яблука,  
майонез, зелень петрушки й кропу, сіль, чорний  
мелений перець на смак.*

Капусту, зелень, яблуко подрібнити, посолити й поперчити, додати майонез, викласти на хліб і запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### **Бутерброд «Сирний»**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла,  
200 г сиру, 2 яйця, 50 г цукру.*

Яйця розтерти із цукром і сиром, додати масло, добре перемішати. Викласти на хліб і запікати в попередньо розігрітій духовці 1—2 хвилини.

### **Бутерброд «Різнобарвний»**

*4 скибочки білого хліба, 1 морквина, 1 картоплина, 100 г капусти, 100 г зеленого горошку, 2 яйця, 100 г сиру, майонез, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Моркву, капусту, картоплю й зелений горошок відварити, пропустити через м'ясорубку, посолити, поперчити й викласти на хліб. Залити збитими яйцями, посипати тертим сиром. Запікати в попередньо розігрітій духовці 5 хвилин.

### **Бутерброд із бринзою**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 2 яйця, 50 г бринзи, 50 г сиру, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Хліб намазати маслом. Бринзу й сир натерти на тертушці, збити з яйцями, викласти на хліб і запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### **Бутерброд з горошком під сиром**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 50 г зеленого горошку, 1 помідор, 100 г сиру, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Хліб намазати маслом, зверху викласти кружечки помідора й зелений горошок, посолити й поперчити. Посипати тертим сиром і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд «На дачі»**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла, 2 яйця, 2 мариновані огірки, 1 цибулина, 100 г сиру, майонез, сіль, чорний мелений перець на смак.*

Яйця зварити вкрутую й порубати. Цибулю й огірки дрібно нарізати, додати яйця, майонез, посолити, поперчити

й посипати тертим сиром. Запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд із сиром**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла,  
100 г сиру.*

Хліб намазати маслом, посипати тертим сиром і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд з яйцями й сиром**

*4 скибочки білого хліба, 50 г вершкового масла,  
2 яйця, 100 г сиру, томатна паста, зелена цибу-  
ля на смак.*

Хліб намазати маслом, перетертим із томатною пастою, зверху викласти кружечки варених яєць. Посипати дрібно нарізаною зеленою цибулею й тертим сиром, запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

### **Бутерброд із сиром і горіхами**

*4 скибочки білого хліба, 50 г сиру, 50 г м'якого  
сиру, 50 г волоських горіхів, майонез на смак.*

Сир натерти на дрібній тертушці, сир ретельно розтерти. Змішати сир, м'який сир і подрібнені горіхи з майонезом і запікати в попередньо розігрітій духовці 10 хвилин.

### **Бутерброд з шампінйонами**

*4 скибочки білого хліба, 100 г консервованих сар-  
дин в олії, 1 яйце, 100 г маринованих шампінйо-  
нів, 2 стебла селери, майонез, гірчиця на смак.*

Варене яйце, рибу, гриби дрібно нарізати й змішати. Додати майонез, гірчицю, селеру, викласти на хліб і запікати в попередньо розігрітій духовці 15 хвилин.

# Зміст

Вступ .....	5
<i>Розділ 1</i>	
<b>Оригінальні бутерброди .....</b>	<b>8</b>
<i>Розділ 2</i>	
<b>Салати .....</b>	<b>41</b>
<i>Розділ 3</i>	
<b>Надзвичайні страви з яєць .....</b>	<b>84</b>
<i>Розділ 4</i>	
<b>Домашня піцерія .....</b>	<b>110</b>
<i>Розділ 5</i>	
<b>Супчики на щодень .....</b>	<b>138</b>
<i>Розділ 6</i>	
<b>Страви з картоплі, макаронних виробів, круп .....</b>	<b>179</b>
<i>Розділ 7</i>	
<b>Найсмачніші десерти .....</b>	<b>212</b>
<i>Розділ 8</i>	
<b>Фірмові напої .....</b>	<b>255</b>
<i>Розділ 9</i>	
<b>Готуємо в мікрохвильовці .....</b>	<b>273</b>
<i>Розділ 10</i>	
<b>Корисні поради .....</b>	<b>306</b>
<b>Замість післямови .....</b>	<b>316</b>
<b>Додаток .....</b>	<b>317</b>



Видання для організації дозвілля

**Люблю готувати.  
Кращі кулінарні рецепти для дівчат**

Укладач *АНДРЕЄВА Віра*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Відповідальний за випуск *Г. В. Сологуб*  
Редактор *Г. В. Фурса*  
Художній редактор *О. О. Глоба*  
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*

Підписано до друку 14.05.2012. Формат 84x108/32.  
Друк офсетний. Гарнітура «SchoolBook».  
Ум. друк. арк. 16,8 + кольор. вкл. Наклад 10 000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ДП «Видавництво та типографія “Таврида”»  
95040, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

**Видавництво Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**  
*www.trade.bookclub.ua*

---

**ГУРТОВИЙ ПРОДАЖ КНИГ ВИДАВНИЦТВА**

**ХАРКІВ**

**ДП з іноземними інвестиціями  
«Книжковий Клуб «Клуб Сімейного  
Дозвілля»»**

61140, г. Харків-140, просп. Гагаріна, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**КИЇВ**

**ПП «Букс Медіа Тойс»**

04655, м. Київ, просп. Московський, 10-Б, оф. 33  
тел. +38 (044) 351-14-39,  
+38 (067) 572-63-34,  
e-mail: [booksmt@rambler.ru](mailto:booksmt@rambler.ru)

**ЛЬВІВ**

**ТОВ «Книгообрій»**

79035, м. Львів, вул. Бузкова, 2  
тел. +38 (032) 245-00-25  
e-mail: [machaon@lviv.farlep.net](mailto:machaon@lviv.farlep.net)

**ДОНЕЦЬК**

**ТОВ «ІКЦ «Кредо»»**

83096, м. Донецьк, вул. Куйбишева, 131-Г  
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86  
e-mail: [fenix@kredo.net.ua](mailto:fenix@kredo.net.ua)  
[www.kredo.net.ua](http://www.kredo.net.ua)

---

**Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**

**служба роботи з клієнтами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Інтернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжковий клуб», а/с 84, Харків, 61001

---

**Люблю готувати. Кращі кулінарні рецепти для дівчат /  
ЛІ93 укл. В. Андреева ; пер. з рос. Р. Ставицького. — Харків :  
Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2012. —  
320 с. : іл.**

**ISBN 978-966-14-3492-8**

Ця книга стане для юної господарочки незамінною порадицею на кухні. Годі собі й уявити інше видання, яке б у такій доступній формі знайомило сучасних дівчат з азами кулінарного мистецтва. Бутиброди й піци, десерти й коктейлі потішать друзів на вечірці. А для батьків стане справжнім сюрпризом фірмовий доччин суп і гарячі страви, подані за всіма правилами етикету.

**УДК 641/642  
ББК 36.991**