

Зоряна Івченко

Вкусные блюда

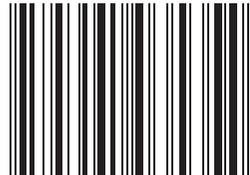
для детского праздника



Детский праздник — это весело, ярко и вкусно! В этой книге собрано 100 рецептов необычных угощений, которые понравятся детям разного возраста. Это канапе-кораблики, сэндвичи с забавными рожицами, куриные бургеры, чизбургер «Монстр», пирог «Мумия», пирожки-«свинки», тарталетки, сосиски-«змейки», кексы, пицца, рулетики, мини-пироги, шашлычки, которые удобно брать без столовых приборов. Ну и, конечно же, яркие праздничные десерты — вкусные торты с праздничным оформлением, имбирное печенье, кофейно-шоколадные пирожные, блинный торт, эклеры, зефир, торт с «привидениями», радужное желе, фруктовые «ежики», нежнейшее домашнее мороженое, лимонад и др. А фотографии готовых блюд помогут вам составить праздничное меню.

www.ksdbook.ru

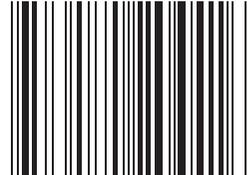
ISBN 978-5-9910-3535-4



9 785991 035354

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0441-6



9 786171 204416

Зоряна Івченко



Вкусные блюда для детского праздника

Зоряна Івченко

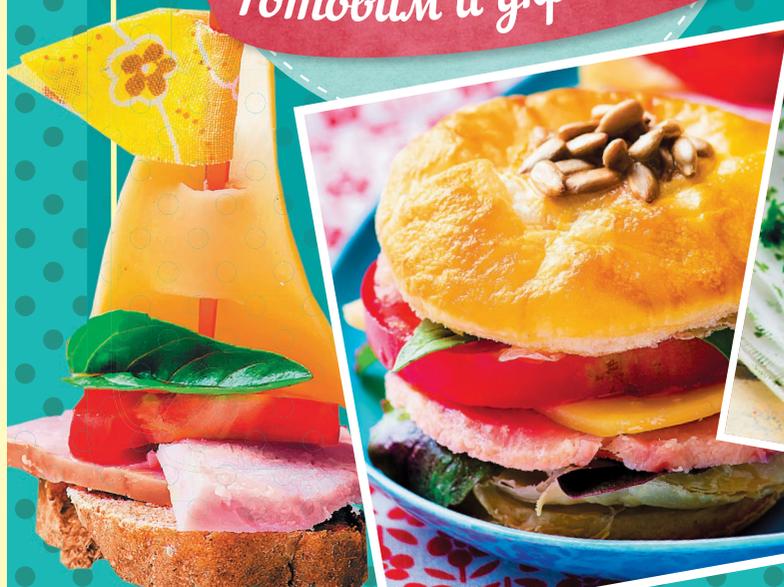
Вкусные блюда

для детского праздника



**ЗАКУСКИ
СЭНДВИЧИ
ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ
СЛАДОСТИ**

Готовим и украшаем



КУЛИНАРИЯ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Зоряна Івченко

Вкусные блюда

для детского

праздника



УДК 641/642
ББК 36.99
И25



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

ІВЧЕНКО Зоряна

**Смачні страви
для дитячого свята**
(російською мовою)

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 09.02.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 11 000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

ИВЧЕНКО Зоряна

**Вкусные блюда
для детского праздника**

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 09.02.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 11 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-0441-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3535-4 (Россия)

- © DepositPhotos.com / studioworkstock, Zhe, Volykivgenii, обложка, 2016
- © Ивченко З., текст и фотографии, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

ОТ АВТОРА

Организация детского праздника — дело ответственное и не очень простое. Тут важно учесть многие факторы: возраст ребенка, количество приглашенных гостей, их вкусы, интересы и пристрастия, возможные игры и развлечения... Желательно заранее продумать весь сценарий предстоящего «маленького приема», чтобы подготовиться к возможным неожиданностям и постараться избежать любых неприятных происшествий.

Особенно это касается застолья. А потому праздничное меню необходимо составлять не просто из полезных и вкусных блюд, но и обязательно исходя из умения ребенка и его маленьких друзей пользоваться столовыми приборами во время еды без большого ущерба для праздничной одежды, не говоря уже о безопасности для жизни и здоровья самих малышей.

Подбирая рецепты и блюда, обдумывая их украшение и подачу, поставьте во главу угла принцип «как можно ярче!». Не пожалейте труда и времени, оформляя стол и угощение для детей. Обязательно привлекайте детей к работе на кухне (не имеет значения, что именно вы поручите выполнить ребенку, детям важно участие).

Дети любят красочные салфетки и бумажные скатерти с веселыми рисунками — купите такие специально для праздника. Цветные блюда на цветных скатертях, яркий крем на торте и пирожных, забавные рожицы на бургерах, пицце и сэндвичах — все это безусловно поможет создать праздничную атмосферу.

Еду лучше подавать маленькими порциями. Поэтому предпочтение стоит отдать не бутербродам, а канапе, приготовить не классические пироги, шашлыки и пиццы — а их мини-версии, которые гораздо удобнее брать маленькими ручками. В этой книге вы найдете множество таких мини-вариаций, причем все рецепты понравятся и взрослым гостям тоже, так что специальный стол для них накрывать не придется.

Ну и конечно же, ни один детский праздник не обойдется без специальных, тематических сладостей. А потому в этом издании собраны самые вкусные торты мира с праздничным оформлением, а еще самое вкусное домашнее мороженое, пирожные и десерты без выпечки.

Праздничный обед с вкусными блюдами и оригинально оформленными напитками, который сопровождался веселыми играми и развлечениями, все его участники запомнят надолго и с нетерпением будут ждать следующего торжества.

Закуски и горячие блюда



БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

- 800 г муки
- 16 г сухих дрожжей
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. мака
- 1 ст. л. яйца
- 500 г копченой семги
- 200 г сливочного сыра (филадельфия)
- 50 г каперсов
- 1 ч. л. соды
- Свежий укроп или руккола

1 Муку просеять и смешать с сахаром, сухими дрожжами и солью. Влить в мучную смесь растительное масло и столько теплой воды, чтобы получилось эластичное тесто. Накрывать его полотенцем и убрать в теплое место на 1 час.

2 Разрезать тесто на 10 частей, из каждой части скатать колбаску длиной 10 см и свернуть ее в бублик. Положить бейглы на застеленный пергаментом противень, вновь накрыть полотенцем и опять убрать в теплое место еще на 1 час.

3 В широкой посуде вскипятить 2 л воды, всыпать соду. По одному опускать в кипящую воду бейглы и варить по 2 минуты. Доставать шумовкой на полотенце, чтобы стекла лишняя жидкость.

4 Переложить бейглы снова на противень с пергаментом, смазать яйцом и посыпать маком. Выпекать 20 минут при 190 °С.

5 Остудить бейглы, разрезать вдоль пополам, намазать сливочным сыром, положить ломтики копченой рыбы, каперсы и веточки зелени. Накрывать верхушкой.



БУТЕРБРОДЫ «КОРАБЛИКИ»

- 1 багет с отрубями
- 200 г вареной ветчины
- 150 г твердого сыра
- 3 крепких мясистых помидора
- Листочки свежего базилика для украшения

- 1 Багет порезать тонкими ломтиками, ветчину — тонкими небольшими кусочками, сыр — тонкими треугольниками, помидор — тонкими дольками.
- 2 Положить на каждый ломтик багета кусочки ветчины и помидора. Треугольник сыра нанизать на шпажку и воткнуть в бутерброд как парус. Украсить листиками базилика.



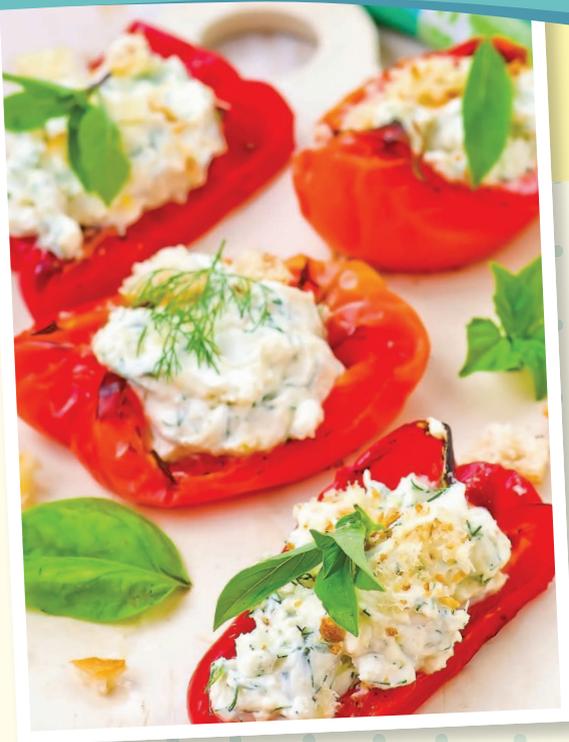
- 300 г ржаного хлеба
- 1 мясистый помидор
- 8 вяленых помидоров
- 150 г зеленого горошка
- 1 пучок базилика
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 капли соуса табаско
- Соль, черный молотый перец

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ И ГОРОШКОМ

- 1 Вскипятить в кастрюле подсоленную воду. Положить в нее горошек и варить 2 минуты. Откинуть горошек на дуршлаг и обдать холодной водой. В кипяток опустить помидор, надрезанный крест-накрест, на 20 секунд, обдать холодной водой и снять шкурку.
- 2 Порезать помидор дольками, семена с соком собрать в миску. Добавить в этот сок соль, перец, оливковое масло и острый соус (табаско).
- 3 Ломтики ржаного хлеба (или чиабатты) подрумянить в тостере и смазать соусом из помидорного сока. Положить на хлеб по одному вяленому томату, немного горошка, дольки помидоров и украсить листиками базилика.



СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С СЫРОМ



- 4 сладких перца
- 200 г творожного сыра
- 150 г мягкого козьего сыра
- 1 пучок зелени
- 1 ломтик черствой чиабатты или багета
- 3 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец

- 1 Перец разрезать пополам, удалить черешки и семена, вымыть и разрезать на 4 части. Некрупный перец можно оставить половинками.
- 2 Положить половинки перца на противень, полить 1 ст. л. оливкового масла, посолить и поперчить. Запекать около 20 минут в нагретой до 200 °С духовке. Вынуть перцы и остудить.
- 3 Для начинки смешать оба сыра, рубленую зелень, 2 ст. л. оливкового масла. Ломтик хлеба растолочь в ступке. Половину крошек добавить в начинку, посолить и поперчить по вкусу. Наполнить перец начинкой, посыпать оставшейся хлебной крошкой, украсить зеленью.

- 1 кг молодого картофеля среднего размера
- 200 г тонких полосок бекона
- ½ ч. л. тмина
- 1 лавровый лист
- Соль, перец

КАРТОФЕЛЬ В БЕКОНЕ

- 1 Картофель очистить и отварить в подсоленной воде с тмином и лавровым листом до готовности (20 минут). Немного остудить.
- 2 Завернуть каждую картофелину в полоску бекона и запечь в разогретой до 220 °С духовке 5—7 минут (бекон должен подрумяниться). Посыпать картофель перцем и рубленой зеленью.



КОЛБАСКИ ИЗ СЕМГИ

- 500 г филе семги
- 2 яйца
- Зелень укропа и петрушки
- Соль, перец

- 1 Из рыбы удалить все косточки. Положить филе в блендер, вбить туда яйца, посолить и переработать в фарш. Добавить рубленую зелень, поперчить и хорошо перемешать.
- 2 Выложить на пищевую пленку $\frac{1}{4}$ фарша. Завернуть рулетиком, с боков закрепить «конфеткой». Варить в пароварке 20 минут.



- 4 огурца
- 100 г фигурных макарон
- 100 г консервированного лосося
- 3 ст. л. йогурта
- 2 ч. л. лимонного сока
- $\frac{1}{2}$ ч. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. укропа
- 2 ст. л. зеленого горошка
- 3 помидора черри
- Соль, черный перец, щепотка сахара

КОРАБЛИКИ С МАКАРОННЫМ САЛАТОМ

- 1 Макароны отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и остудить. Смешать с консервированной рыбой и горошком, добавить рубленый укроп.
- 2 Для соуса венчиком взбить йогурт с лимонным соком, горчицей, сахаром, солью и черным перцем. Заправить салат и перемешать.
- 3 Огурцы разрезать вдоль пополам (длинный парниковый огурец можно разрезать поперек на несколько частей). Чайной ложкой вынуть из огурца семена и наполнить огуречные лодочки макаронным салатом. Вставить шпажки с огуречными парусами.



БАНАНОВЫЕ МАФФИНЫ

- 3 банана
- 180 г муки
- 150 г овсяных хлопьев
- 1 яйцо
- 80 г сахара
- 180 мл молока
- 80 мл растительного масла
- 80 г горького шоколада
- 10 г ванильного сахара
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соды
- 1 щепотка соли

- 1 Размять бананы вилкой, добавить яйцо, влить молоко и растительное масло, перемешать венчиком.
- 2 Отдельно смешать овсяные хлопья, сахар и ванильный сахар, просеянную муку, разрыхлитель, соду и щепотку соли. Шоколад порубить.
- 3 Добавить в жидкую смесь сухие ингредиенты и шоколад, перемешать венчиком. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой или смазанным маслом, и выпекать около 15 минут при 200 °С.



СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....	3	Сладкие блюда	
Закуски и горячие блюда		Блинный торт с клубникой.....	36
Бейгл с сосисем и сливочным сыром.....	4	«Грязные» кексы.....	37
Бутерброды «Кораблики».....	5	Блинный торт с лимонным курдом.....	38
Брускетта с помидорами и горошком.....	5	Замороженный клубничный йогурт.....	38
Сладкий перец с сыром.....	6	Имбирное печенье.....	39
Картофель в беконе.....	6	Бисквит с ягодами.....	40
Колбаски из семги.....	7	Кексы с абрикосами и шоколадом.....	40
Кораблики с макаронным салатом.....	7	Бананы в шоколаде на шпажках.....	41
Картофель с начинкой из феты.....	8	Кекс «Симнель».....	42
Картофельные ломтики.....	8	Клубнично-сливочное желе.....	43
Картофельные гнезда с горошком.....	9	Кокосовые кексы.....	44
Канане с паштетом из горошка.....	10	Клубничный десерт.....	44
Овощные рулетики.....	10	Творожный десерт с малиной.....	45
Картофельные котлеты со скумбрией.....	11	Мятно-шоколадное мороженое.....	45
Котлетки из картофеля с семгой.....	11	Кофейные капкейки.....	46
Куриные бургеры.....	12	Лимонад.....	46
Куриные тефтельки.....	13	Торт «Наполеон».....	47
Мясной хлеб со свеклой.....	13	Новогоднее печенье.....	48
Кебабы из семги с лимоном.....	14	Панна-котта с карамельными сливами.....	48
Куриный шашлык на шпажках.....	14	Пирожные буше.....	49
Мини-пирог с фаршем и картофельным пюре.....	15	Творожный десерт с черникой.....	50
Мясной хлеб «Мумия».....	16	Сливовый пудинг.....	50
Перец, фаршированный спагетти.....	17	Радужный торт.....	51
«Кролики» из яиц.....	18	Вули куки с облепиховым суфле.....	52
Сэндвич со скумбрией.....	18	Кокосовый пирог с клубникой.....	54
Оладьи из зеленого горошка с копченой семгой.....	19	Торт «Битое стекло».....	55
Пирожки-«свинки».....	20	Черничные капкейки.....	55
Пицца «Двойной чизбургер».....	21	Торт «Красный бархат».....	56
Рулети из омлета.....	22	Тортики с брусничкой.....	58
Мясные кексики.....	22	Фруктовый «ежик».....	59
Свиное филе с овощами.....	23	Пирожные шу.....	59
Сосиски в тесте на шампурках.....	24	Торт «Черный лес».....	60
Рыбные палочки.....	24	Тыквенный торт с «привидениями».....	62
Сельдь под «шубой» в ролле.....	25	Чизкейк классический.....	64
Сосиски-«змейки».....	26	Яблочный тирамису.....	65
Сосиски-«мумии».....	26	Яблочные кексы.....	65
Семга на шпажках.....	27	Шоколадное пирожное «Ежик».....	66
Слоеные «зайцы».....	28	Шоколадное мороженое.....	66
Сэндвич со свиной котлетой.....	29	Шоколадные эклеры.....	67
Тарталетки с овощами.....	30	Шоколадный торт.....	68
Кебабы «Мышки».....	30	Яблочный разноцветный зефир.....	70
Салат «Мимоза» на яблоках.....	31	Шоколадное печенье с вареной сгущенкой.....	71
Шашлычки из шампиньонов.....	32	Тарт с ягодами.....	72
Цыплята гриль с лимоном.....	32	«Кости» из безе с шоколадным муссом.....	73
Чизбургер «Монстр».....	33	Лимонный тарт в стакане.....	74
Тефтельки на шпажках.....	33	Сырники с отрубями и изюмом.....	75
Кукуруза со шавелевым маслом.....	34	Полосатое желе.....	75
Свекольные веррины.....	34	Торт «Птичье молоко».....	76
Сэндвич «Подсолнух».....	35	Чизкейки с клубникой.....	77
		Тарталетки с ягодами.....	78
		Трайфл с ягодами.....	78
		Банановые маффины.....	79