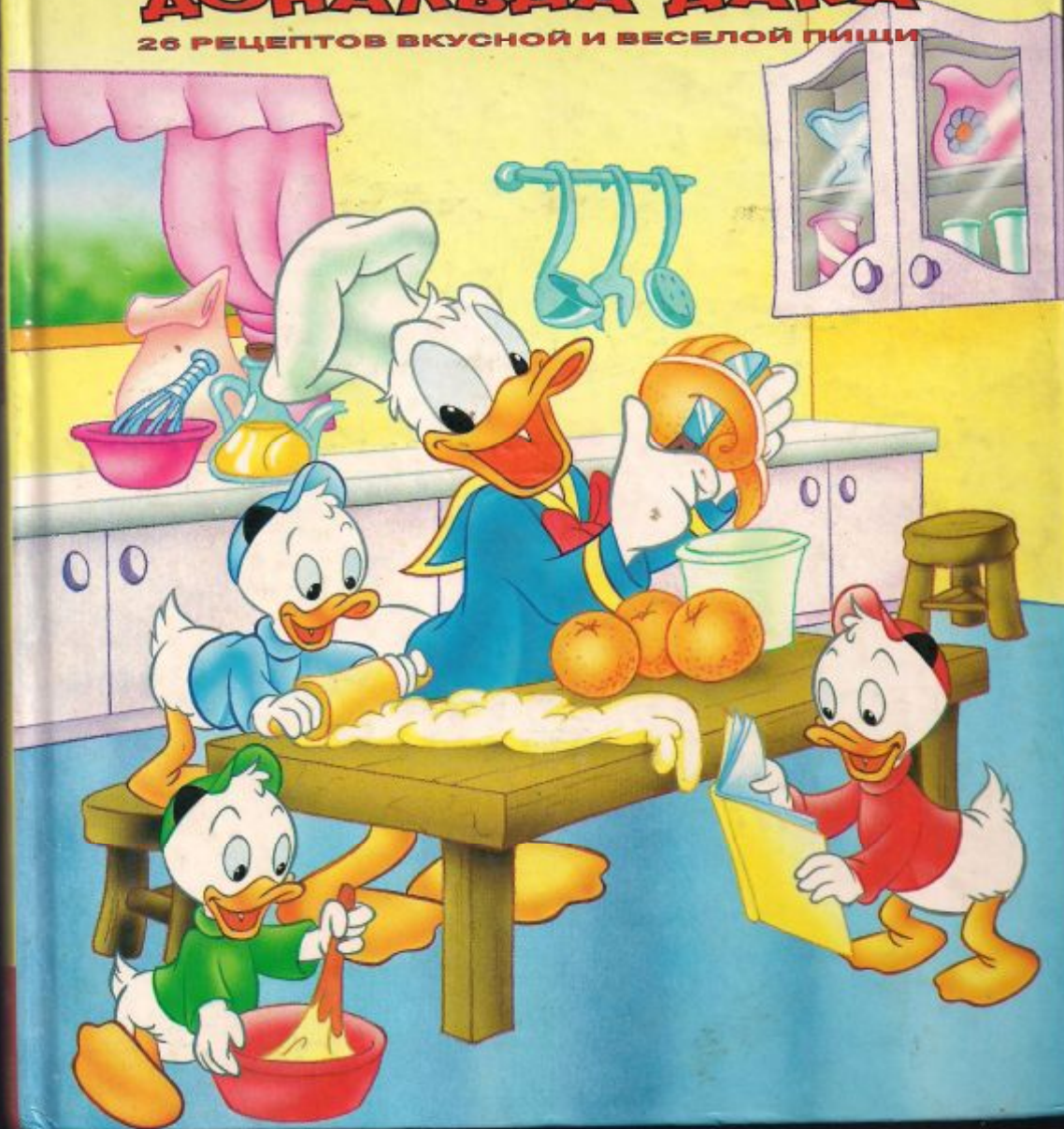


WALT DISNEY

СЕКРЕТЫ КУХНИ ДОНАЛЬДА ДАКА

26 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОЙ И ВЕСЕЛОЙ ПИЩИ



СОДЕРЖАНИЕ

Будь внимателен и осторожен	6
Меры веса и объёма	7

ВЫПЕЧКА

● Пита Дейзи	9
● Булочки и коричные "улитки" Дональда Дака	10
● Шоколадный пирог бабушки Дак	12
● Ореховое печенье трёх утят	14

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

● Начинка для питы	17
● Яичный салат Дональда Дака	18
Огуречный сэндвич Глэдстоуна	19

САЛАТЫ

Салат из помидоров по рецепту Дейзи	21
Салат Винта Разболтайло из проросших бобовых	22
Китайский салат Дональда Дака	23

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

● Картофельное пюре Дейзи	25
● Пицца Дональда Дака с ветчиной	26
● "Горячая любовь" Глэдстоуна	28
● Омлет с сосисками	29
● Мясные биточки бабушки Дак	30

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Персиковый десерт утят	33
Медовое мороженое с дыней по рецепту Дейзи	34
Фруктовый крушон Дональда Дака	36
Молочный коктейль	36
Банановое молоко с мороженым по рецепту Глэдстоуна	37
● Блинчики по рецепту утят	38
● Ореховые яблоки бабушки Дак	40
● Шоколад Дейзи	41

ЕДА ДЛЯ ПИКНИКОВ

● Поджаренные куриные ножки по рецепту Дональда Дака	43
● Картофельный салат Билли, Вилли, Дилли	44
● Сосиски в тесте по рецепту утят	45

● конфорки

● духовка

● духовка
и конфорки

WALT DISNEY
СЕКРЕТЫ КУХНИ
ДОНАЛЬДА ДАКА
26 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОЙ И ВЕСЕЛОЙ ПИЩИ



ЭГМОНТ РОССИЯ ЛТД.

Уолт Дисней. Секреты кухни Дональда Дак.
Перевод с английского Юлии Коняковой.
Редактор русского издания Александр Филиппов.
Издательство «Эгмонт Россия Лтд.» ЛР №051086 от 20.04.1992
121099 Москва, 1-й Смоленский пер., 9
Тираж 25 тыс. экз.
ISBN 5-85044-102-6

Donald Duck Cookery Book.
© Copyright 1994 The Walt Disney Company
© «Эгмонт Россия Лтд.» (перевод на русский язык)

Printed in Slovakia

БУДЬ ВНИМАТЕЛЕН И ОСТОРОЖЕН!

Лишняя осторожность на кухне не повредит.
Основные правила:

Помни 1. Когда ты варишь или печёшь, рядом всегда должен находиться взрослый.

Помни 2. Будь осторожен с огнём.

Всегда пользуйся прихватками или специальными варежками, когда что-нибудь вынимаешь из духовки или ставишь в неё.

Выключай конфорки и духовку сразу же после окончания готовки. Не забывай, что остывают они не сразу!

Никогда не уходи из кухни, если что-то стоит на огне. Содержимое кастрюлек в любую секунду может убежать или пригореть.

Следи за тем, чтобы ручки кастрюль не находились над огнём, иначе за них не возьмёшься.

Будь особенно осторожен при жарке на растительном масле или маргарине.

Когда закончишь готовить, попроси взрослых проверить, всё ли выключено.

Помни 3. Ставь горячие кастрюли и противни на специальные подставки.

Помни 4. Ножи, ножницы и консервные ножи — острые. Будь осторожен!

Помни 5. Не забывай о гигиене!

Мой руки перед стряпней и пользуйся фартуком. Тщательно мой те фрукты и овощи, которые не надо чистить. Вытирай стол до и после приготовления пищи. Мой посуду!

Помни 6. В кухне много вещей, опасных для маленьких детей — следи за тем, чтобы не случилось несчастье!

МЕРЫ ВЕСА И ОБЪЁМА

Легче пользоваться меркой, но если ты новичок, то лучше проверь вес на домашних весах. Все меры в этой книге рассчитаны точно, так что насыпай муку, сахар и т.п. в мерку, а лишнее снимай ножом. Чуть ниже показано соотношение меры и веса, например, для столовой ложки и для чайной ложки. Не бери муку из пакета ложкой, так как мука может спрессоваться и ее будет больше, чем надо. На пачках маргарина и масла иногда бывает разметка, по которой можно отрезать нужное количество. Будь внимателен!

ч.л. = чайная ложка, ст.л. = столовая ложка.

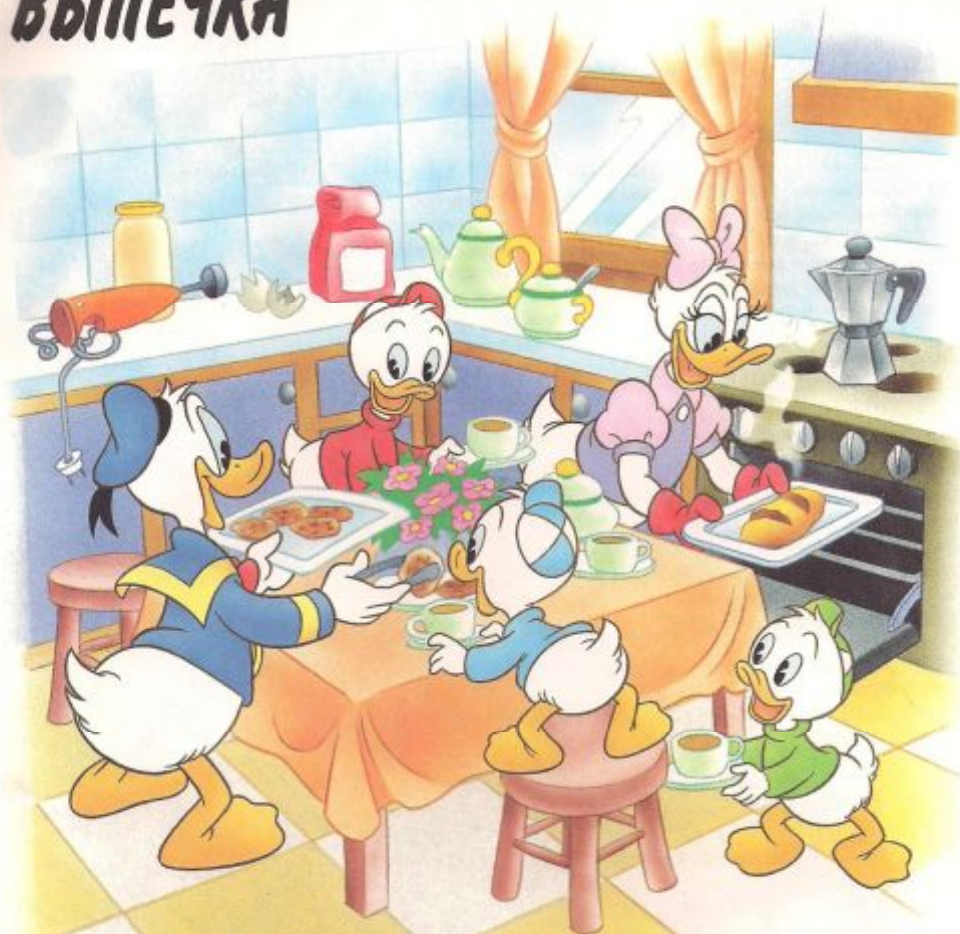
100 мл муки	= 60 г
100 мл сахар. песка	= 85 г
100 мл кокос. стружки	= 35 г
100 мл овсянки	= 30 г
100 мл сахар. пудры	= 50 г
100 мл какао	= 45 г
100 мл растопл. масла	= 90 г

1 ст.л. = 10 г
1 ст.л. = 15 г
1 ст.л. = 6 г
1 ст.л. = 5 г
1 ст.л. = 8 г
1 ст.л. = 7 г
1 ст.л. = 14 г

Одно среднее яйцо весит около 60 г
100 мл желтков = примерно 5 яиц
100 мл белков = примерно 3 яйца



ВЫПЕЧКА



Плита: Не ставь конфорки на слишком большой жар. Помни, что после выключения они долго остаются горячими.



Духовка: Всегда проси взрослых помочь тебе включить духовку. Не забывай пользоваться прихватками или специальными варежками.

ПИТА ДЕЙЗИ



Делай так



1. Раскроши дрожжи в миске. Налей тёплой воды и размешивай, пока дрожжи не растворятся. Добавь растительного масла, соли и почти половину муки, а затем меси, пока тесто не станет гладким, без комков.



2. Просеивай понемногу оставшуюся муку и замешивай тесто руками, пока оно не станет гладким, эластичным и перестанет липнуть к рукам.

Время приготовления:
около 20 мин.
Время выстаивания теста и выпечки:
1 ч 20 мин.
10-12 штук

Тебе потребуется:

50 г дрожжей
300 мл воды
1 ст.л. растительного масла
1 ч.л. соли
500 г пшеничной муки

Миска, разливная ложка, сито, кухонное полотенце, скалка, пергаментная бумага, мерная кружка, нож.



3. Накрой тесто кухонным полотенцем и поставь в тёплое место на 45 мин.



4. Немного разомни тесто на столе. Сделай из него колбаску и порежь её на 10-12 равных частей. Раскатай их, чтобы получились плоские круглые лепёшки.



5. Разогрей духовку до 275 градусов. Выложи лепёшки на два противня, покрытых пергаментом. Накрой их кухонным полотенцем и дай постоять 10 минут. Затем переверни лепёшки, прижми их рукой и дай постоять ещё 10 минут.



6. Поставь противень в духовку на средний ярус и пеки в течение 6-10 мин. Лепёшки должны быть светлыми, мягкими и пышными. Дай им остыть на решётке.

Готовую питу разрежь на две половинки, между которыми кладётся начинка.





Время приготовления:
около 30 мин.
Время выстаивания
теста и выпечки:
около 1 ч. 15 мин.
20-25 штук

Тебе потребуется:

Большая миска,
кастрюля, разливная
ложка, сито, кухонное
полотенце, нож, скалка,
чайная ложка.

50 г дрожжей
250 мл молока
100 г масла
1/2 ч.л. соли
2 ст.л. сахара
2 яйца
450-500 г пшеничной муки

Начинка:

50 г сливочного масла
4 ст.л. сахарного песка
4 ч.л. корицы

Делай так



1. Раскроши дрожжи в миске. Немного подогрей молоко в кастрюльке. Оно должно быть чуть тёплым. Залей дрожжи молоком и размешивай, пока они не растворятся.



2. Растопи сливочное масло в кастрюле на малом огне. Осторожно вылей его в миску.



3. Замешай в полученную массу соль, сахар и одно яйцо, а затем понемногу просеивай туда муку, пока не станет трудно мешать. Замеси тесто руками.



4. Когда тесто станет гладким и эластичным, дай ему отстояться в течение 45 минут, пока оно не увеличится в объёме в два раза.



5. Обомни тесто и раздели его на две части. Сделай из одной части колбаску и разрежь её на 10-12 кружков.



6. Скатай из кружков колобки.



7. Нагрей духовку до 225 градусов. Положи на противень пергамент и выложи на него булочки, затем накрой их полотенцем и дай им выстояться 20 минут.



8. Посыпь стол небольшим количеством муки. Раскатай другую половину теста так, чтобы получился прямоугольник.



9. Разомни масло и замешай в него сахарный песок и корицу. Намажь эту начинку чайной ложкой на тесто. Скатай всё вместе в рулет и нарежь его ломтиками шириной по 2 см.



10. Выложи "улитки" на противень, покрытый пергаментом и дай им выстояться 20 мин. Смажь булочки взбитым яйцом.



11. Сначала поставь в духовку булочки и пеки их 12-15 мин.



12. Надень варежки, вынь противень из духовки и ссыпь булочки на решётку, чтобы они остыли.



13. Поставь коричневые "улитки" на средний ярус духовки и выпекай их около 10 мин. Выключив огонь, можешь поставить оба противня в духовку для подогрева.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ БАБУШКИ ДАК

Время приготовления:
около 20 мин.
Время выпечки:
около 40 мин.
8-10 порций

Тебе потребуется:

150 г (250 мл) пшеничной муки
2 ч.л. разрыхлителя
250 г (300 мл) сахара
1 ч.л. ванильного сахара
2 ст.л. какао
150 г масла
3 яйца
100 мл тёплого кофе
2 ст.л. панировочных сухарей
2 ст.л. сахарной пудры.

Сито, миска, венчик, кастрюля, мерка, круглая форма.



Делай так



1. Просей муку и разрыхлитель через сито и хорошенько их перемешай.



2. Включи духовку на 150 градусов. Добавь в муку сахар, ванильный сахар и какао.



3. Растопи сливочное масло, дай ему немного остыть, добавь его в тесто и старательно перемешай полученную смесь.



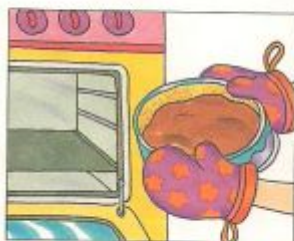
4. Взбей яйца и осторожно замешай их в тесто, затем влей туда кофе.



5. Смажь внутреннюю сторону формы маслом.



6. Насыпь панировочные сухари в форму и потряси её, чтобы они покрыли все бока и дно. Лишнее отсыпь.



7. Вылей тесто в форму и поставь ее в духовку на самый низ. Пеки около 40 мин. Вынь пирог и оставь остывать в форме.



8. Положи решётку на рабочий стол. Возьми форму варежками и переверни её так, чтобы вытряхнуть пирог. Дай ему остыть, затем переверни.



9. Насыпь в ситечко немного сахарной пудры. Держи его над пирогом, постукивая пальцем по краешку ситечка. Тогда пудра равномерно покрое пирог.



ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ТРЁХ УТАТ

Время приготовления:
около 10 мин.
Время выпечки:
6-7 мин.
Около 30 штук

Тебе потребуется:

2 яйца
85 г (100 мл) сахара
60 г (100 мл) пшеничной
муки
50 г очищенного фундука

Миска, венчик, мерка,
ложка, нож, разделочная
доска, пергамент, чайная
ложка, противень.



Делай так



1. Взбей в миске яйца.



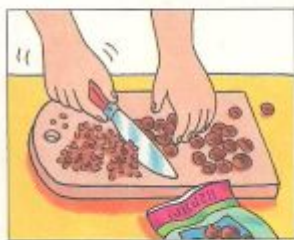
2. Добавь сахар и взбивай, пока масса не станет однородной и светло-жёлтой.



3. Насыпь муку в мерку, излишек сними ножом. Смешай муку с приготовленной массой.



4. Включи духовку на 200 градусов.



5. Мелко нарежь ядра орехов на разделочной доске и добавь их в тесто.



6. Положи пергамент на противень. Разложи тесто комочками с помощью двух чайных ложек. Комочки клади на небольшом расстоянии друг от друга.



7. Поставь противень в духовку на средний ярус и выпекай 7-8 мин., пока печенье слегка не подрумянится.



8. Сними печенье лопаточкой и разложи на решётке остывать. Когда печенье совсем остынет, сложи его в коробку из-под покупного печенья.



ЛЁТКИЕ ЗАКУСКИ



НАЧИНКА ДЛЯ ПИТЫ

Делай так



1. Очисти луковицу. нарежь ее колечками, а затем измельчи их.



2. На большом огне растопи в кастрюле масло. Положи туда лук и мясной фарш и помешивай, пока фарш не станет рассыпчатым и поджаристым. Теперь убавь огонь.



3. Добавь специи и томатное пюре. Размешай. Дай им слегка покипеть в течение 10 мин., помешивая, чтобы не пригорало.



4. Помой и почисти лук-порей, нарежь его кружочками, отложив зелёную часть в чашку. Положи нарезанный лук в кастрюлю и вари ещё 5 мин.



5. Вымой помидоры и листья салата. Помидоры нарежь ломтиками, а салат — полосками.



6. Разогрей питу в растере или в духовке (150 градусов). Разрежь ее вдоль (см. рис.) почти до конца — так, чтобы внутрь можно было положить начинку.

Время приготовления: около 15 мин.
Время варки: 15 мин.
На 4 питы

Тебе потребуется:

1 луковица
1 ст.л. сливочного масла
150 г мясного фарша
1/2 ч.л. соли
1/4 ч.л. перца
1/2 ч.л. специй
4-5 ст.л. томатного пюре
1 небольшой лук-порей
2 помидора
4 листа салата

Нож,
разделочная доска,
кастрюля,
ложка,
чашка.



7. Наполни питу начинкой, поверх неё положи помидоры, салат и лук-порей (зелёную часть). Оберни питу салфеткой, чтобы было удобно держать, и угощайся на здоровье!

ЯИЧНЫЙ САЛАТ ДОНАЛЬДА ДАКА

Делай так



1. Проколи яйца иголкой с тупого конца. Тогда они не лопнут в кипящей воде.



2. Вскипяти воду в маленькой кастрюльке. Ложкой опусти в неё яйца по одному. Вари их 9 мин., затем залей холодной водой и оставь до полного остывания.



3. Очисти яички и нарежь их на яйцерезке сначала вдоль, а потом поперёк, чтобы получились крупные кубики. Добавь их в соус.



4. Возьмём вместе майонез, сметану и сок лимона, мелко нарежь зелень и приправь по вкусу.



5. Положи яичный салат на чёрный хлеб и укрась кусочками помидора. Салат может храниться в холодильнике 3-4 дня.

18

Время приготовления:
около 10 мин.
Время варки яиц:
9 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

2 яйца
50 г майонеза
100 мл сметаны
1 ст.л. сока лимона
1/2 ч.л. специй
1/2 ч.л. соли
1/4 ч.л. красного перца
немного зелени
1 помидор

Иголка, кастрюля,
миска, венчик,
ножницы, яйцерезка,
ложка, пластмассовая
коробочка с крышкой
(для холодильника).



ОГУРЕЧНЫЙ СЭНДВИЧ ГЛАДСТОУНА

Делай так



1. Намажь хлеб маслом. Помой и вытри огурец. нарежь его тонкими ломтиками.



2. Положи ломтики на хлеб так, чтобы они немного перекрывали друг друга. Посоли и поперчи по вкусу.



3. Сверху положи два других куса хлеба маслом вниз. Заверни бутерброды в фольгу и оставь на несколько часов в холодильнике. Перед подачей разрежь сэндвичи по диагонали, чтобы получилось 8 маленьких треугольников.

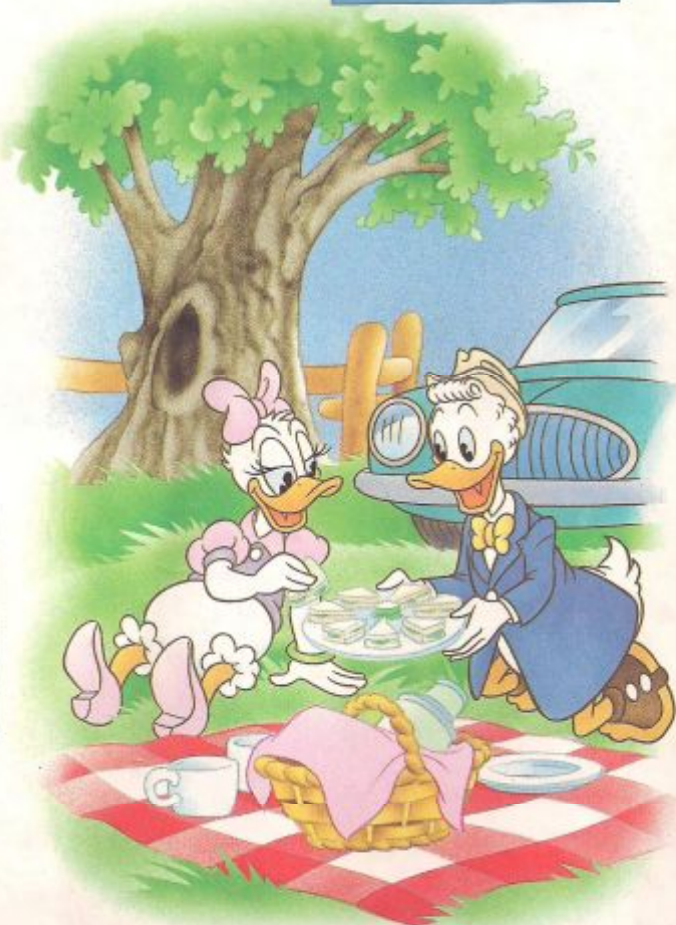


Время приготовления:
около 15 мин.
На 2 персоны

Тебе потребуется:

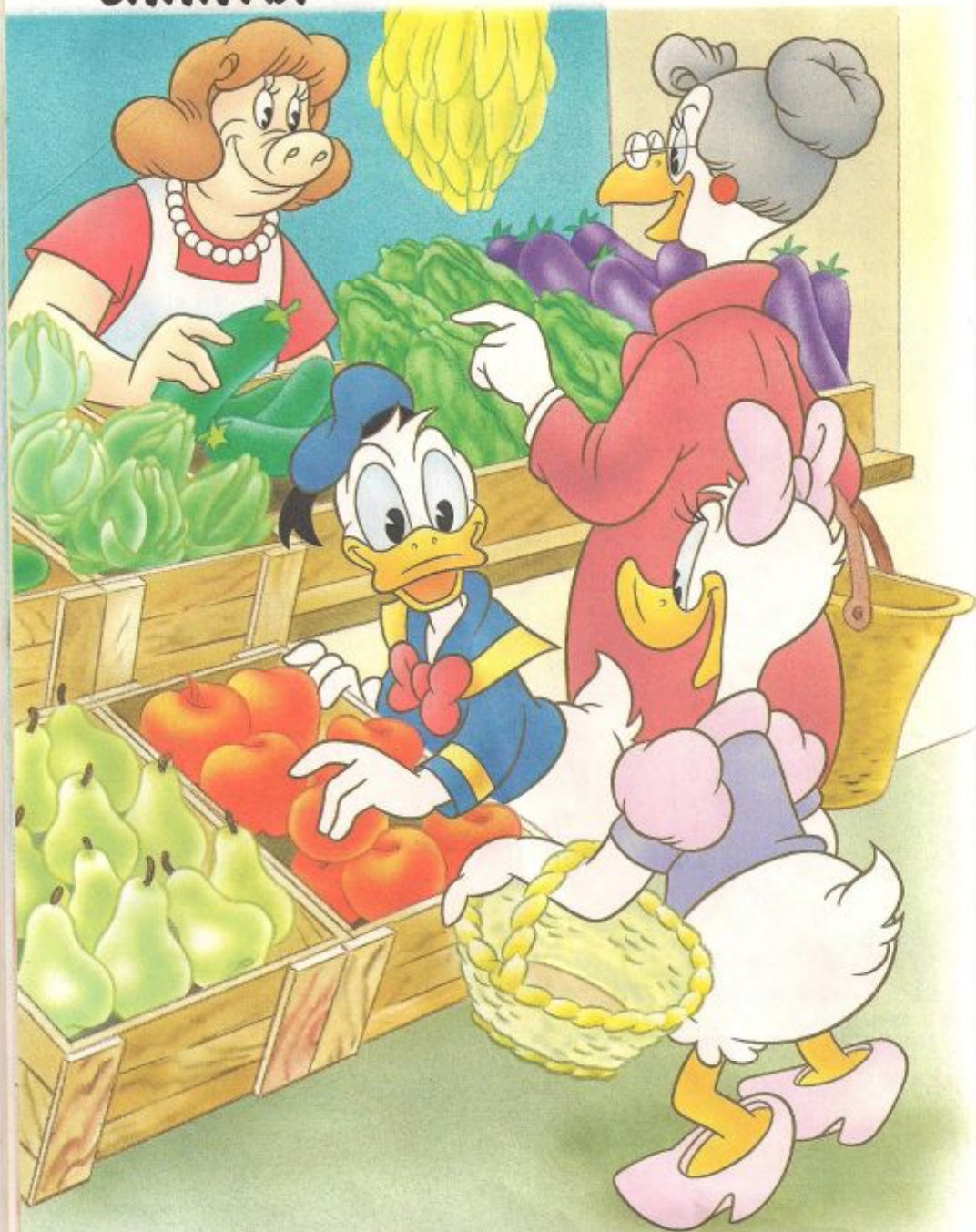
сливочное масло
4 куса хлеба
1/2 огурца
немного соли и перца

Разделочная доска,
нож.



19

САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО РЕЦЕПТУ ДЕЙЗИ

Время приготовления:
около 15 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

4 помидора
1/2 огурца
1 маленькая луковица
1 ст.л. сока лимона
1/2 ч.л. соли
перец на кончике ножа
3 ст.л. растительного
масла
4 листа салата
2 ст.л. порезанного
зелёного лука

Нож, разделочная
доска, миска, чашка,
ножницы, ложка,
мелкая тарелка,
бумажная салфетка.



Делай так



1. Помой и вытри помидоры и огурец. Очисти лук. Овощи порежь ломтиками и сложи в миску.



2. Раствори соль и перец в соке лимона и влей растительное масло. Смешай и полей этой смесью овощи. Поставь на холод.



3. Ополосни листья салата, отряхни от воды и промокни бумажной салфеткой. Разложи листья салата на тарелке, сверху уложи овощи и посыпь мелко нарезанным зелёным луком.

САЛАТ ВИНТА РАЗБОЛТАЙЛО ИЗ ПРОРОСШИХ БОБОВЫХ

Делай так



1. Выложи бобовые в дуршлаг, промой холодной водой и дай ей стечь.



2. Срежь у лука-латука корешки и сухую верхушку. Мелко порежь поперёк.



3. Помой помидоры и порежь их мелкими дольками.



4. Выложи их в салатницу и смешай с луком-латуком, зеленым луком и бобовыми.



5. Смешай соль, перец, растительное масло и сок лимона. Смесью полей салат и поставь его на холод до подачи на стол.



Время приготовления:
около 15 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

1 упаковка смеси проросших бобовых
2 штуки лука-латука
4 помидора
2 ст.л. нарезанного зеленого лука
2 ст.л. сока лимона
1/2 ч.л. соли
перец на кончике ножа
3 ст.л. растительного масла

Дуршлаг, нож, чашка, разделочная доска, миска для салата, ножницы, чайная ложка.



КИТАЙСКИЙ САЛАТ ДОНАЛЬДА ДАКА

Время приготовления:
15 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

1/2 кочана китайской
капусты
1/2 лимона
1 ч.л. сахара
1 красное яблоко
2 киви
15 ядрышек фундука

**Разделочная доска,
соковыжималка,
салатница, нож.**



Делай так



1. Разрежь кочан китайской капусты вдоль на две половины. Одну половину положи в полиэтиленовый пакет и убери в холодильник.



2. Капусту помой, отряхни от воды, удали кочерыжку и увядшие листья. нарежь узкими полосками и сложи в салатницу.



3. Выдави сок из половины лимона, вылей в салатницу, подсласти и размешай.

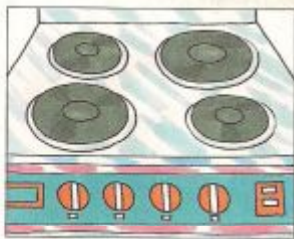
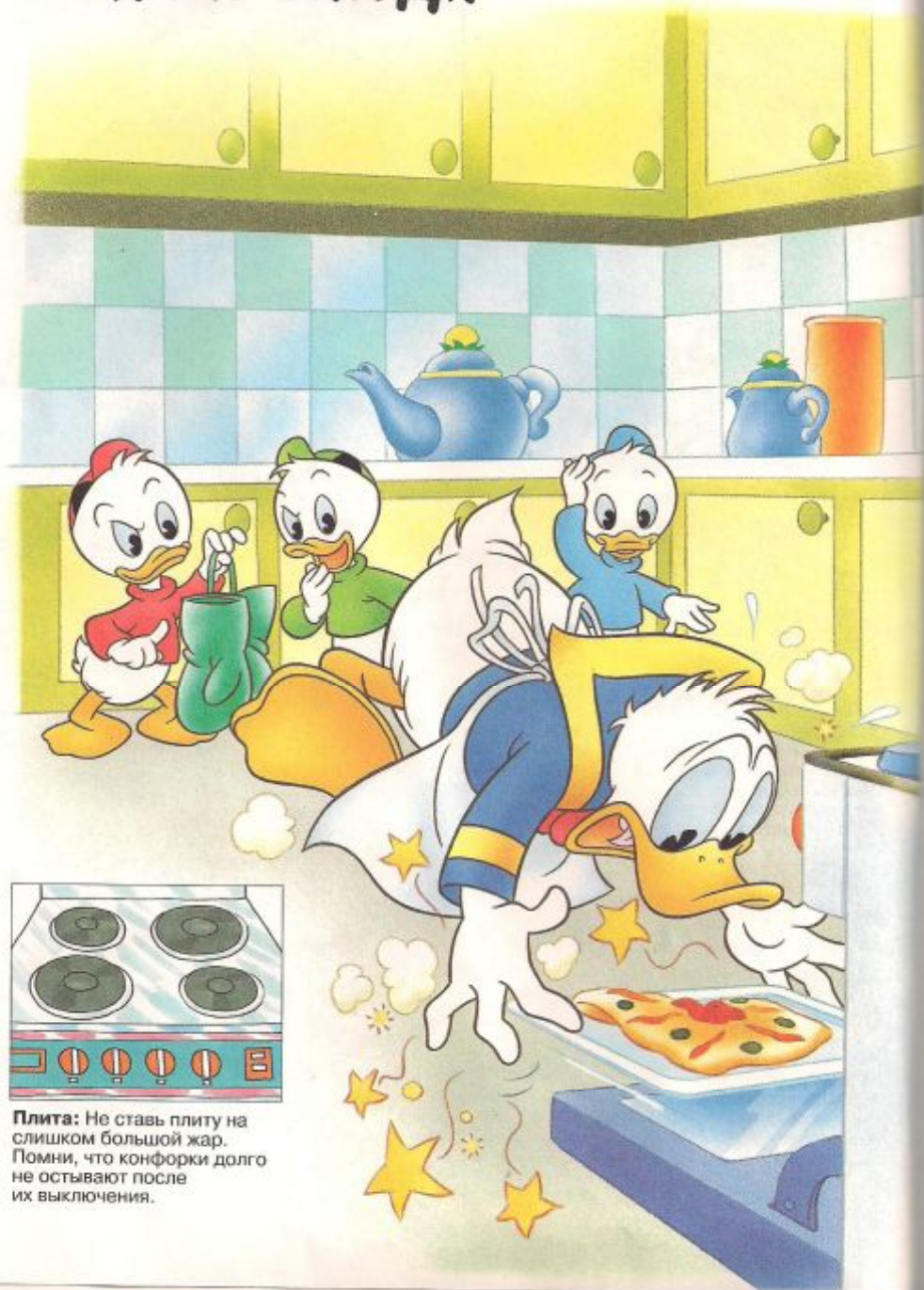


4. Яблоко помой, обсуши и порежь мелкими кубиками. Сразу же высыпь их в салатницу, так как лимон не даёт яблоку потемнеть.



5. Киви помой и порежь ломтиками. Ядрышки фундука поруби и всё это смешай с салатом.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Плита: Не ставь плиту на слишком большой жар. Помни, что конфорки долго не остывают после их выключения.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ДЕЙЗИ

Делай так



1. Картошку помой, почисти и порежь кубиками. Положи их в кастрюлю.



2. Залей картошку горячей водой. Вари на слабом огне в течение 20-25 мин., пока она не разварится.

Время приготовления:
15 мин.
Время варки:
30 мин.
На 4 персоны

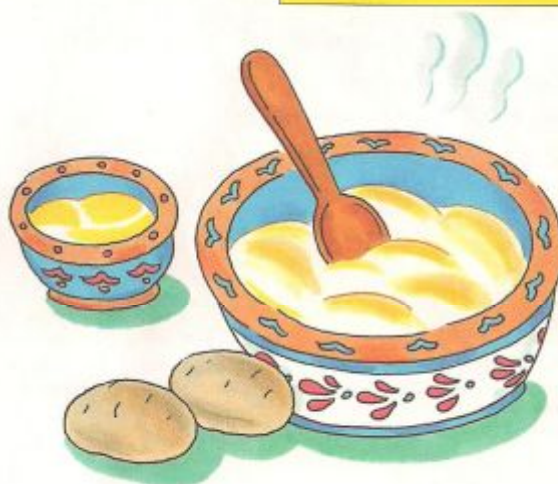
Тебе потребуется:

1 кг картофеля
200 мл молока
1 ст.л. сливочного масла
соль, перец

Картофелечистка,
кастрюля, толкушка
или миксер, мерка,
дуршлаг, нож.



3. Слей картошку через дуршлаг и снова положи в кастрюлю.



4. Поставь кастрюлю на конфорку, чтобы вся вода испарилась, а затем снованими.



5. Картошку разомни толкушкой или миксером. Поставь кастрюлю на влажное полотенце и дай постоять.



6. Разогрей молоко в маленькой кастрюльке, доведя его почти до кипения. Вылей молоко в пюре и хорошо размешай. Положи масло, соль и перец.

25

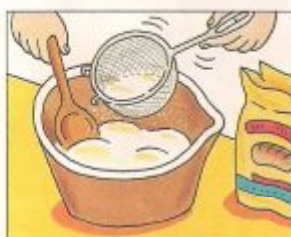
ПИЦЦА ДОНАЛЬДА ДАКА С ВЕТЧИНОЙ



Делай так



1. Раствори дрожжи в теплой воде, добавь растительного масла, соли и большую часть муки. Хорошенько размешай.



2. Просей остаток муки и меси, пока тесто не станет мягким и эластичным.



5. Приправь солью и специями. Включи духовку на 250 градусов.

Время приготовления:
30 мин.
Время брожения и выпечки:
около 50 мин.
На 4-5 персон

Тебе потребуется:

Для теста:
25 г дрожжей (1/2 пачки)
200 мл воды
1 ст.л. растительного масла
1/2 ч.л. соли
300 г пшеничной муки

Для начинки:

2 луковицы
1 ст.л. сливочного масла
5 помидоров
соль и перец
1 ч.л. специй
2 ст.л. томатного пюре
125 г свежих шампиньонов
100 г вареной ветчины
6-8 оливок
100 г натертого сыра
1 ст.л. растительного масла

Миска, кастрюля, разливная ложка, скалка, дуршлаг, сито, нож, ложка, разделочная доска, сковорода, пергамент, противень.



3. Накрой миску с тестом кухонным полотенцем и дай выстояться в течение 30 мин.



4. Почисти и порежь лук. Растопи 1/2 ст.л. сливочного масла в маленькой кастрюльке, положи лук и дай ему немного покипеть на слабом огне в течение 6-7 мин, вместе с двумя очищенными и крупно порезанными помидорами.



6. Помой каждый шампиньон по отдельности. Сложи их в дуршлаг.



7. Порежь грибы на четвертинки и пожарь на сильном огне вместе с 1/2 ст.л. сливочного масла в течение 3 мин. Выключи конфорку и немного посоли.



8. Выложи подошедшее тесто и раскатай большой круг диаметром около 35 см.



9. Положи тесто на покрытый пергаментом противень и загни края круга.



10. Намажь тесто томатным пюре, посоли и поперчи. нарежь ветчину кубиками и разложи вместе с шампиньонами на тесте.



11. Намажь пиццу сверху томатно-луковой смесью, укрась оливками и помидорами. Посыпь тёртым сыром и немного полей растительным маслом.



12. Поставь пиццу в духовку на средний ярус и пеки около 20 мин. Подаётся горячей. Не забудь про прихватки, когда будешь вынимать пиццу и перекладывать её на тарелку!



"ГОРЯЧАЯ ЛЮБОВЬ" ГЛАДСТОУНА

Время приготовления:
 25 мин.
Время варки и жарки
вместе взятое:
 около 40 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

Картофельное пюре
 Дейзи
 Кроме того:
 3 луковицы
 300 г бекона ломтиками
 1 ст.л. сливочного масла
 1 ст.л. нарезанной
 петрушки

Нож, разделочная
доска, сковорода,
лопатка, бумажная
салфетка, ложка.

Делай так



1. Порежь бекон на мелкие кусочки и выложи на большую сковороду. Жарь, пока кусочки не станут золотистыми. Сними сковороду с конфорки.



2. Выложи бекон на сложенную вдвое бумажную салфетку.



3. Луковицы очисти, каждую разрежь пополам, а половинки нарежь тонкими ломтиками.



4. Положи на сковороду сливочное масло. Выложи в неё лук и жарь до золотистого цвета на ровном огне.



5. Разогрей картофельное пюре, постоянно помешивая. Выложи его горкой в разогретую миску и в центре сделай углубление.



6. В углубление положи бекон и лук так, чтобы было похоже на вулкан. Подавай блюдо горячим, желательно с зелёным салатом.



ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ



Время приготовления:
15 мин.
Время жарки:
около 15 мин.
На 2-3 персоны

Тебе потребуется:

3-4 картофелины
1 ст.л. сливочного масла
соль и перец
4 яйца
4 ст.л. молока
4 сосиски
1 помидор
4 ст.л. нарезанного
зелёного лука

**Картофелечистка, нож,
разделочная доска,
сковорода, лопатка,
вилка, миска, венчик,
ножницы.**

Делай так:



1. Картофель почисть и нарежь ломтиками. На сковороде растопи масло и положи в него картофель. Обжаривай на ровном огне в течение 6-8 мин., постоянно переворачивая ломтики. Посоли 1/4 ч.л. соли.



2. Взбей яйца с молоком, добавив 1/2 ч.л. соли и немного перца.



3. Нарежь сосиски кружочками и выложи на сковороду, перемешав их с жареной картошкой.



4. Вылей взбитые яйца на сковороду и убавь огонь. Лопаточкой слегка приподымай омлет, чтобы яичная масса могла стекать на дно.



5. Порежь помидоры ломтиками и выложи их сверху перед тем как омлет затвердеет. Посыпь зелёным луком и подавай на сковороде.

МЯСНЫЕ БИТОЧКИ БАБУШКИ ДАК

Подготовка:
15 мин.
Время приготовления:
30 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

500 г фарша
1 луковица
100 мл пшеничной муки
250 мл нежирного молока
2 ч.л. соли
1/4 ч.л. чёрного перца
1/4 ч.л. красного перца
1 яйцо
2 ст.л. сливочного масла
или маргарина

Миска, тёрка или нож,
мерка, мешалка или
миксер с насадкой для
теста, сковорода,
столовая ложка.



Делай так



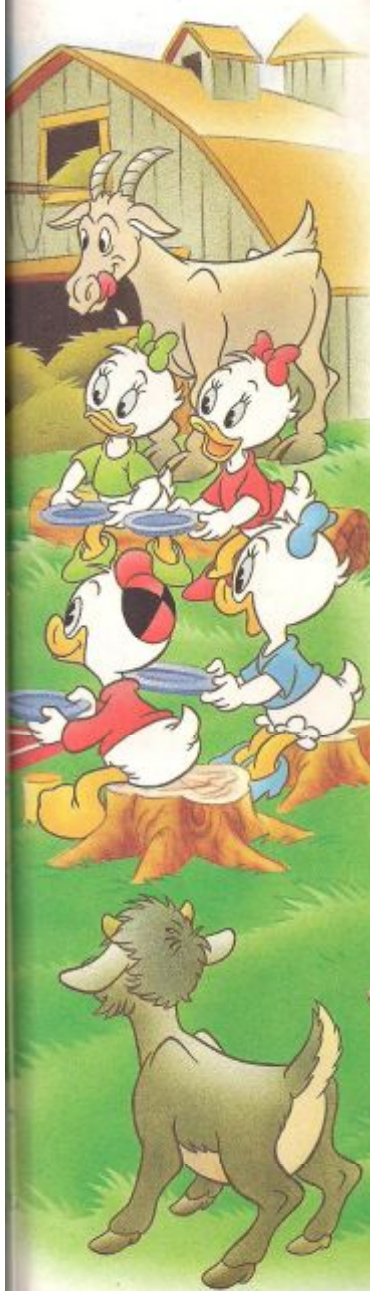
1. Лук почисть и натри на грубой тёрке или мелко нарежь ножом. Выложи лук в миску.



2. Смешай муку и молоко с луком, добавь соль, чёрный и красный перец, яйцо.



3. Положи в эту смесь фарш и тщательно перемешай миксером или вручную.



4. Растопи на сковороде немного масла на среднем огне. Окуни столовую ложку в растопленное масло, затем подцепи ею фарш и вылепи биточек.



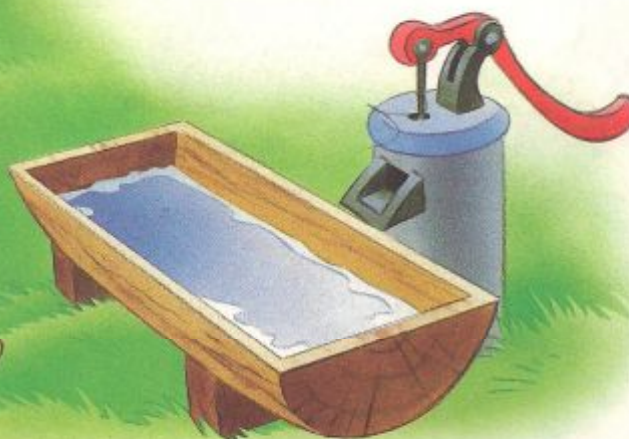
5. Выложи биточки на сковороду и дай им подрумяниться снизу. Затем, слегка приподнимая сковороду одной рукой, с помощью столовой ложки переворачивай биточки на другую сторону.



6. Когда биточки подрумянятся с обеих сторон, убавь огонь и дай им прожариться около 8 мин., постоянно их переворачивая.



7. Биточки можно подавать с варёными овощами и печёной картошкой или с хлебом и салатом.



ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ



ПЕРСИКОВЫЙ ДЕСЕРТ УТЯТ

Время приготовления:
10 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

2 яичных желтка
2 ст.л. сахара
1 л молока
1 небольшая банка
консервированных
персиков
1/2 лимона
100 мл сливок

**Миска, венчик, ложка,
консервный нож, тёрка,
соковыжималка, нож,
сито.**



Делай так



1. Тщательно взбей желтки с сахаром.



2. Добавь молоко и попробуй. Если недостаточно сладко, то можно добавить несколько ложек компота из консервов.



3. Лимон вымой, высуши и натри на мелкой тёрке цедру с половины лимона.



4. Разрежь лимон пополам и выжми сок из одной половины. Добавь сок и цедру в готовую смесь и размешай.



5. Выложи персики в сито и дай им стечь. Порежь их на мелкие дольки, разложи в мисочки и залей смесью.



6. Взбей сливки и положи по ложке в каждую порцию.

МЕДОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С ДЫНЕЙ ПО РЕЦЕПТУ ДЕЙЗИ



Время приготовления:
25 мин.
Время замораживания:
5-6 часов
На 4 персоны

Тебе потребуется:

2 желтка
2 ст.л. сахара
2 ст.л. жидкого мёда
250 мл сливок
1 белок
1 пакетик дроблёного миндаля
1 маленькая медовая дыня

3 миски, лопатка,
коробочка с крышкой
для замораживания,
миксер, нож, ложка для
мороженого,
разделочная доска.

Делай так



1. В маленькой миске хорошенько взбей белки и поставь их на холод.



2. Помой и высуши миксер. Взбей сливки и тоже поставь на холод.



3. Сильно взбей желтки с сахаром. Когда сахар растворится, влей туда мёд и снова взбей.



4. Лопаточкой выложи половину взбитых сливок в желтки. Хорошо размешай, но так, чтобы сливки не сели.



5. Выложи остальные сливки, затем взбитые белки. Всыпь миндаль.



6. Выложи смесь в коробочку с плотно закрывающейся крышкой и поставь её в морозилку.



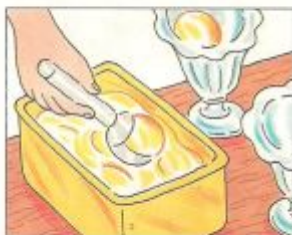
7. Вынь коробочку примерно через 2 часа и осторожно перемешай лопаточкой, так как на дне и по бокам смесь промерзает сильнее. Поставь ее в морозилку ещё на 3-4 часа.



8. За полчаса до подачи на стол вынь мороженое из морозилки и переставь его в холодильник.



9. нарежь дыню на дольки и вынь семена.



10. Специальной ложкой разложи мороженое по порциям.



11. нарежь дольки дыни на тонкие ломтики и укрась ими мороженое. Посыпь сверху миндалём.



ФРУКТОВЫЙ КРЮШОН ДОНАЛЬДА ДАКА



Время приготовления:
около 20 мин.
На 5-6 персон

Тебе потребуется:

1 небольшая баночка консервированных ананасов
3 киви
250 г клубники или малины
1 л яблочного сока
1 ломтик арбуза
1 бутылка минеральной воды (330 г)

Нож, консервный нож, тарелка, стаканы, большая стеклянная миска, разливательная ложка, чайные ложки.

Делай так



1. Открой консервы с ананасами, вылей их в стеклянную миску и поставь на холод.



2. Очисти киви и порежь ломтиками на тарелке. Помой и почисти клубнику, крупные ягоды порежь ломтиками. Выложи всё в миску и залей яблочным соком.



3. Срежь корку с арбуза, очисти от зёрен и нарежь мякоть кубиками. Выложи в миску и добавь минеральной воды.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Тебе потребуется:

200 мл фруктового сока
1/2 л молока
1/2 л ванильного мороженого
4 ст.л. свежих ягод

Вылей в миску сок, холодное молоко и выложи нарезанное кусочками мороженое. Взбивай смесь, пока мороженое не растает. Почисти ягоды. Если это клубника, то порежь ее ломтиками. Коктейль разлей по высоким стаканам и сверху положи ягоды. В каждый стакан положи соломинку.



БАНАНОВОЕ МОЛОКО С МОРОЖЕНЫМ ПО РЕЦЕПТУ СЧАСТЛИВЧИКА

Делай так



1. Банан очистить, нарежь ломтиками, полей лимонным соком и посыпь сахаром.



Время приготовления:
15 мин.
На 2 персоны

Тебе потребуется:

1 спелый банан
1 ст.л. лимонного сока
1 ст.л. сахара
1/2 л. молока
2 ст.л. ванильного мороженого

Нож, тарелка, миска,
ложка, большие
бокалы, чайные ложки,
миксер.



2. Два ломтика банана отложи в сторону. Остальные положи в миску и взбей миксером в пюре. Залей холодным молоком и снова взбей.



3. Положи по ложке мороженого в каждый бокал, залей банановым молоком, сверху укрась ломтиком банана.



37

БЛИНЧИКИ ПО РЕЦЕПТУ УТЯТ

Время приготовления:
около 20 мин.
Время жарки:
около 20 мин.
15 штук

Тебе потребуется:

2 миски, венчик,
кастрюля, ложка, чайная
ложка, нож, маленькая
сковорода, разделочная
доска, тарелка.

3 яйца
50 г сливочного масла
или маргарина
200 мл пшеничной муки
200 мл молока
1/4 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
1/2 ч.л. ванильного сахара
300 г свежей или
замороженной клубники
сахар по вкусу
2-3 ст.л. сахарной пудры

Делай так



1. Взбей яйца в миске. Растопи масло в кастрюльке и сними её с конфорки.



2. Взбей венчиком молоко с мукой до ровного теста, добавь соли, сахара и ванильного сахара.



3. Влей в тесто взбитые яйца, взбей смесь еще раз и оставь тесто выстаиваться на 30 мин.



4. Тем временем помой и почисти клубнику, порежь ломтиками и посыпь сахаром.



5. Если ты используешь замороженную клубнику, то сначала надо её положить в глубокую тарелку, посыпать сахаром и дать ей оттаять. Затем порезать кусочками.





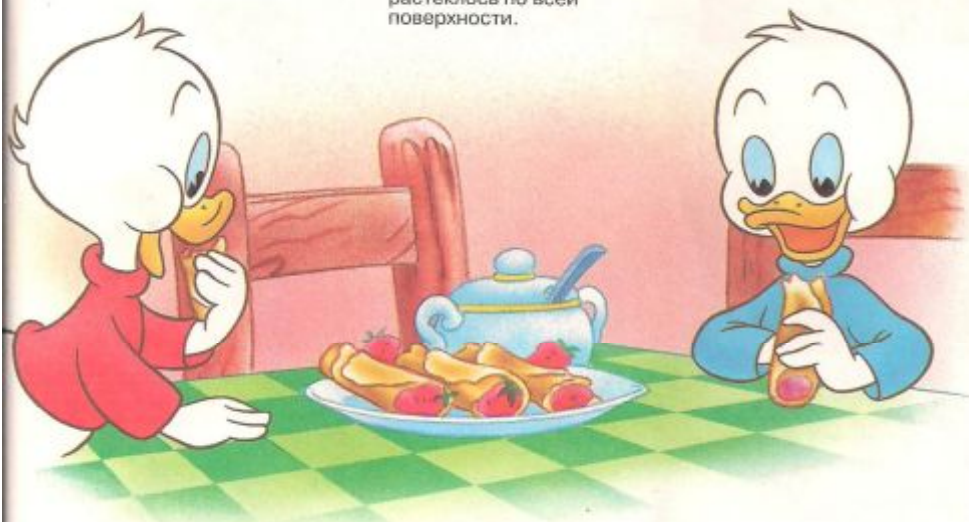
6. Замешай в тесто растопленное масло. Разведи тесто холодной водой до консистенции жидкой сметаны.



7. Разогрей маленькую сковородку. Налей тесто в мерку и наливай по 50 мл на середину сковороды. Покачай сковородкой по кругу, чтобы тесто растеклось по всей поверхности.



8. Приподними блинчик и проверь его готовность. Если одна сторона поджарилась, переверни его на другую. Пожарив все блинчики, сложи их стопкой.



9. На каждый блинчик положи немного ягод и сверни его в трубочку.



10. Все блинчики можно выложить в жароупорную посуду и подогреть при 175 градусах в духовке в течение 15 мин. Перед подачей посыпь их сахарной пудрой. Очень вкусно!

ОРЕХОВЫЕ ЯБЛОКИ БАБУШКИ ДАК

Время приготовления:
10 мин.
Время в духовке:
15-20 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

4 больших яблока
50 г очищенных грецких орехов
2 ст.л. жидкого мёда
1 ст.л. сливочного масла

Нож, разделочная доска, ложка, нож для вырезания сердцевин, жароупорная посуда, спица.



Делай так



1. Яблоки помой и обсуши, затем удали плодоножку. Срежь верхушку. Включи духовку на 200 градусов.



2. Вынь сердцевину специальным ножом. Вырезай не очень глубоко, чтобы яблоки не протекли.



3. Орехи мелко порежь и смешай в мисочке с мёдом.



4. Выложи яблоки в жароупорную форму, предварительно налив на дно немного воды, чтобы они не пригорели.



5. Наполни яблоки ореховой смесью. Отрежь четыре маленьких кусочка масла и положи в углубления.



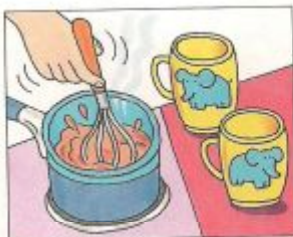
6. Пеки яблоки до мягкости. Готовность можно проверить спицей.

ШОКОЛАД ДЕЙЗИ

Делай так



1. Смешай сахар, какао и молоко в кастрюле с толстым дном и поставь ее на слабый огонь.



2. Все время помешивай смесь венчиком, пока шоколад не начнет закипать. Следи внимательно, он быстро убегает! Если кастрюля тефлоновая, пользуйся деревянным или пластмассовым венчиком, чтобы не повредить покрытие. Разлей шоколад по кружкам.

Время приготовления:
5 мин.
Время варки:
3 мин.
На 2 персоны

Тебе потребуется:

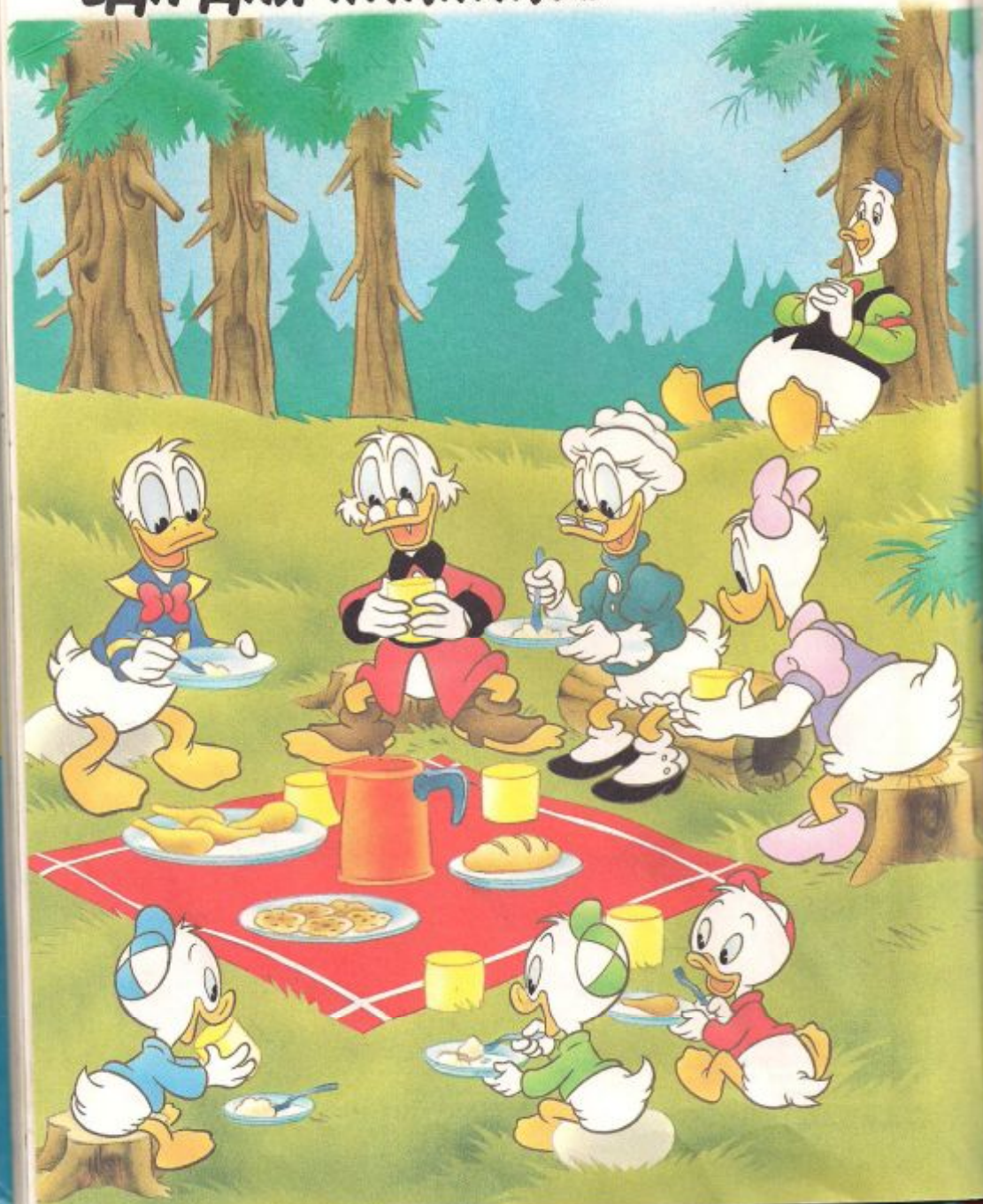
2 ст.л. какао
1 ст.л. сахара
1/2 л молока

Кастрюля,
венчик, кружки.



Шоколад можно очень легко приготовить в микроволновой печи. Смешай сахар, какао и молоко и наполни кружки только наполовину, иначе шоколад быстро убежит. Поставь кружки в микроволновую печь и через минуту можешь пить горячий шоколад!

ЕДА ДЛЯ ПИКНИКОВ



КУРИНЫЕ НОЖКИ ПО РЕЦЕПТУ ДОНАЛЬДА ДАКА

Время приготовления:
около 10 мин.
Время жарки:
около 40 мин.
8 штук

Тебе потребуется:

8 свежих или мороженных куриных ножек
1 ст.л. сливочного масла или маргарина
1 ч.л. соли
1/4 ч.л. чёрного перца
1/2 ч.л. смеси специй
4 помидора

Жароупорная посуда, фольга, нож, ложка, вилка, сковорода, бумажные салфетки.

Делай так



1. Замороженные ножки должны оттаивать медленно. Выложи ножки на блюдо, накрой фольгой и поставь в прохладное место на ночь.



2. Включи духовку на 200 градусов. Обсуши ножки бумажными салфетками и натри их солью, перцем и сухими специями.



3. Положи масло в жароупорную форму и поставь её в духовку, чтобы масло растопилось. Вынь форму — вилками! — и положи ножки в масло.



4. Поставь форму снова в духовку и жарь ножки в течение 30-40 мин., регулярно переворачивая их с помощью лопаточки и вилки.



5. Ножки должны быть хорошо прожарены. Проколи острым ножом толстую часть ножки. Если польётся розовый сок, ножки надо жарить ещё 5-10 мин.



6. Когда ножки остынут, их можно уложить в коробку с крышкой. Их лучше есть с помидорами, а также с картофельным салатом или хлебом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ БИЛЛИ, ВИЛЛИ, ДИЛЛИ



Делай так



1. Картошку помой и пололожи в кастрюлю. Налей воды, чтобы она чуть покрывала картошку. После закипания убавь огонь и вари до готовности. Готовая картошка легко протыкается острым ножом. Затем слей воду, окати картошку холодной водой, очисти ее, положи в миску, прикрой и дай остыть.



2. Смешай майонез, сметану, молоко и горчицу. Очисти луковицу и мелко ее нарежь. Добавь в полученную массу вместе с помытым и мелко нарезанным зеленым луком.



3. Всыпь зелёный горошек, приправь солью и перцем. Замороженный горошек можно не размораживать.



4. Остывшую картошку порежь и положи в салат. Накрой крышкой и дай салату постоять на холоде полчаса, чтобы картошка пропиталась соусом.



5. Выложи салат в большую миску или коробку с крышкой, предварительно украсив его помидорами и зеленью. Картофельный салат — отличная еда для пикника. Его можно есть вместе с сосисками, биточками и жареной курицей.

Время приготовления:
около 15 мин.
Время варки:
около 20 мин.
На 4 персоны

Тебе потребуется:

1 кг картофеля
4 ст.л. майонеза
200 мл густой сметаны
2 ст.л. молока
1 ч.л. сладкой горчицы
1 средняя луковица
1 пучок зелёного лука
1 1/2 ч.л. соли
1/4 ч.л. красного перца
2 ст.л. зелёного горошка
2 маленьких помидора
2 ст.л. порезанной зелени

Кастрюля с крышкой, нож, миска, ложка, разделочная доска, ножницы.



СОСИСКИ В ТЕСТЕ ПО РЕЦЕПТУ УТАТ

Время приготовления:
около 30 мин.
Время брожения:
около 20 мин.
Время в духовке:
около 15 мин.
8 штук

Тебе потребуется:

Примерно 1/2 порции
теста для пирса (см. стр. 9)
8 сосисок
яйцо для смазки

Скалка, нож,
кисточка для смазки,
пергамент, чашка.

Делай так



1. Если ты собираешься печь для пикника пирса, можешь взять половину теста для сосисок. Сначала дай тесту побродить, затем разми его.



2. Раскатай тесто длинным прямоугольником размером 15 см на 25 см и нарежь на 8 полосок.



3. Обвей сосиски полосками теста и выложи их на противень концами полосок вниз. Включи духовку на 200 градусов, а тесту дай постоять еще 20 мин.



4. Размешай яйцо в чашке и смажь им сосиски. Выпекай до золотистого цвета на среднем ярусе духовки.



5. Дай сосискам остыть и выложи их в форму с крышкой. Не забудь взять с собой горчицу и кетчуп.



Сосиски можно точно так же поджарить на костре.

Ты давно мечтаешь научиться готовить?
Тогда эта книга — для тебя!
В ней ты найдешь рецепты
самых любимых блюд
Дональда Дака и его друзей.
Шаг за шагом выполняй инструкции —
и успех гарантирован!
Приятного аппетита!

