

Мастерочка



# Рядышком с ДЕДУШКОЙ

Домашние рецепты



Если кот сидит голодный

# Кукурузные СОЛНЫШКИ



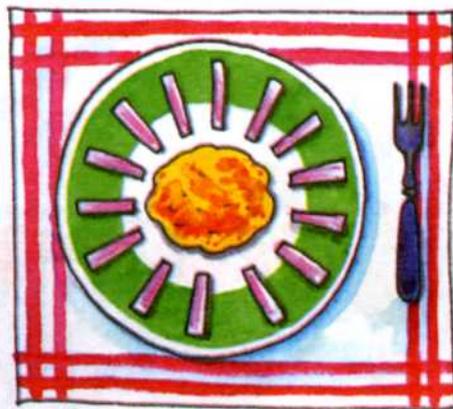
## Друзья!

Что делать, если мама с папой на работе, бабушка спит, и даже ваш любимый кот сидит голодный? Очень просто. Нужно взять дедушку за руку и отправиться на кухню, прихватив с собой эту книжку.

И вы узнаете, что солнышко бывает из кукурузы, икра из манной крупы, а пирожные — из печенья. Не поленитесь освоить хотя бы парочку несложных рецептов — вся семья удивится и обрадуется неожиданному сюрпризу! Бойтесь, что у вас не получится? И напрасно. Вот увидите: такие простые рецепты под силу не только опытным кулинарам, но и вам с дедушкой. А с опытом придёт и сноровка. Ну, что? Рискнём заменить маму с бабушкой на кухне?

Маленькое, но важное дополнение: не стоит пренебрегать мамиными и бабушкиными советами. Иногда они полезны и своевременны.

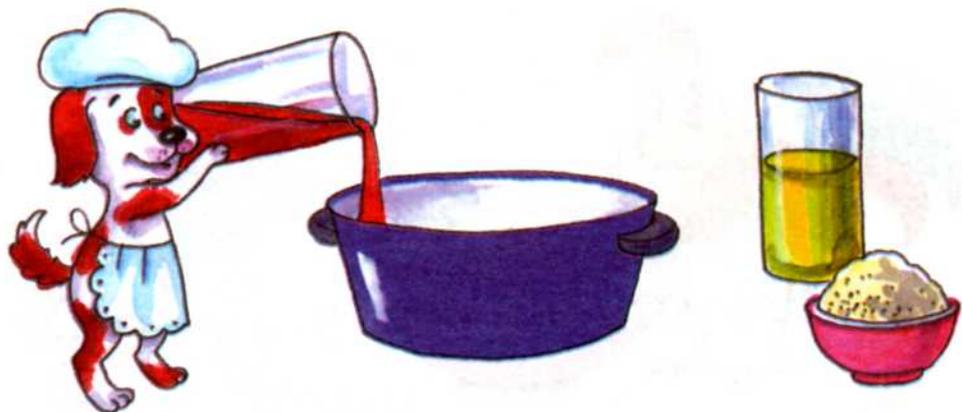
**Шипунова Вера,**  
креативный повар ресторана «Газпром»

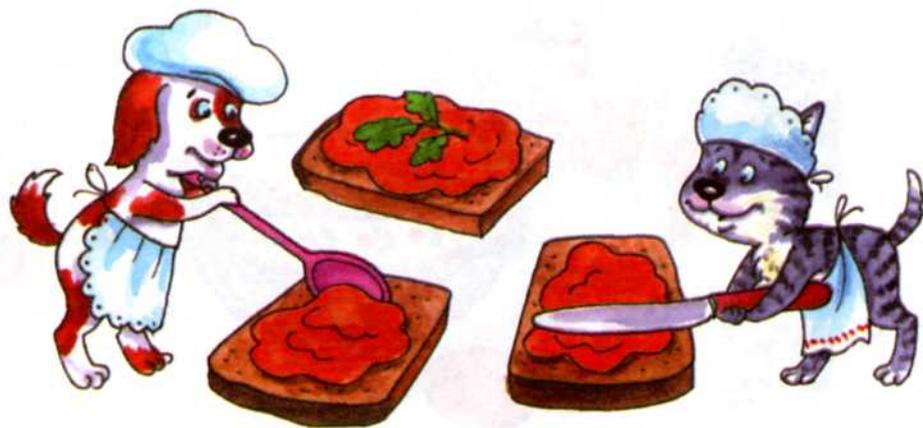


- сливаем из банки сладкой кукурузы жидкость, разбиваем в кукурузу три яйца, добавляем три ложки картофельного крахмала и три ложки майонеза
- жарим на растительном масле круглые лепёшки
- вокруг каждой лепёшки выкладываем лучики из нарезанных длинной соломкой крабовых палочек

**На вашем столе  
заулыбаются яркие  
солнышки!**

# Икра заморская

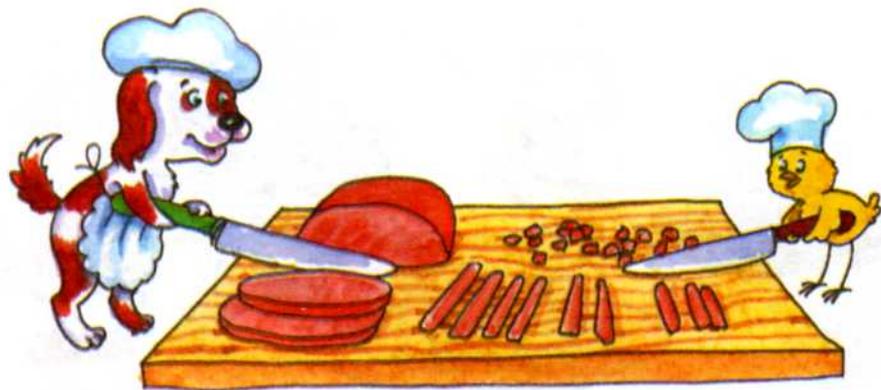




- две-три ложки манной крупы варим в томатном соке с растительным маслом (того и другого по половине стакана)
- хорошенько охлаждаем
- смешиваем с селёдкой, очищенной от кожи и костей и пропущенной через мясорубку
- намазываем на чёрный хлеб

**Приятного аппетита!**  
**Ну и как?**

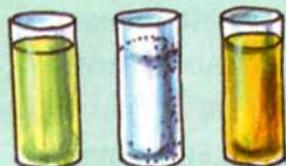
# Почелуичики



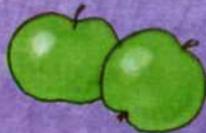


- 200-300 г сырого мяса (нежирной свинины или птицы) и луковицу режем на мелкие кубики
- перемешиваем всё с тремя ложками майонеза; добавляем тёртый сыр, ложку горчицы, три яйца, три ложки крахмала
- чуть подсаживаем и ставим на часик в холодильник
- жарим как маленькие лепёшки, выкладывая массу ложкой

# Печенье «Лентяюшка»



Шарлотка  
из печенья  
«Толстушка»



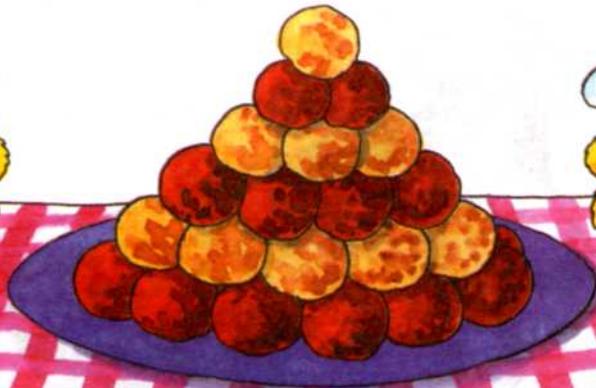


- пачку любого сдобного печенья крупно ломаем
- перемешиваем со стаканом сметаны
- добавляем половину стакана грецких орехов и два-три яблока, очищенных и разрезанных на дольки
- выкладываем на сковородку и выпекаем в духовке

**Приятного аппетита!  
Поправляйтесь!**

# Лошарики

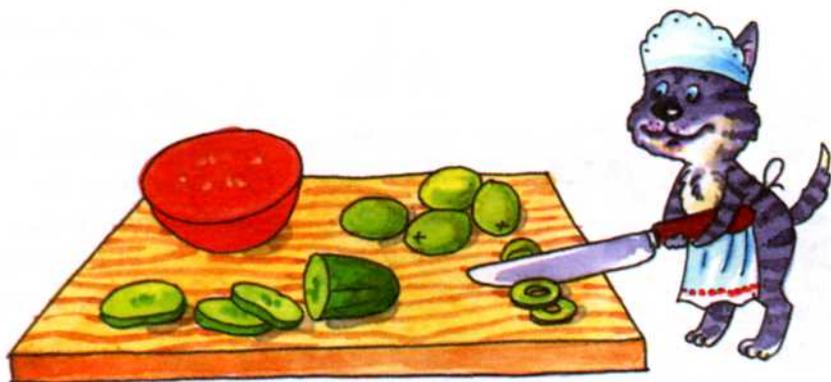




- пачку сдобного печенья крутим через мясорубку с пачкой масла, черносливом и грецкими орехами, 2-3 столовыми ложками какао
- мокрыми ладонями катаем шарики или брусочки
- половину фигурок обваливаем в сухом какао, другую — в обжаренных толчёных орехах
- ставим в холодильник на пару часов

# Полёт дракоши

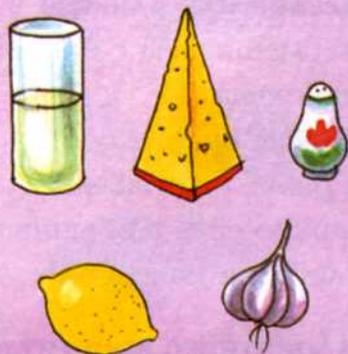




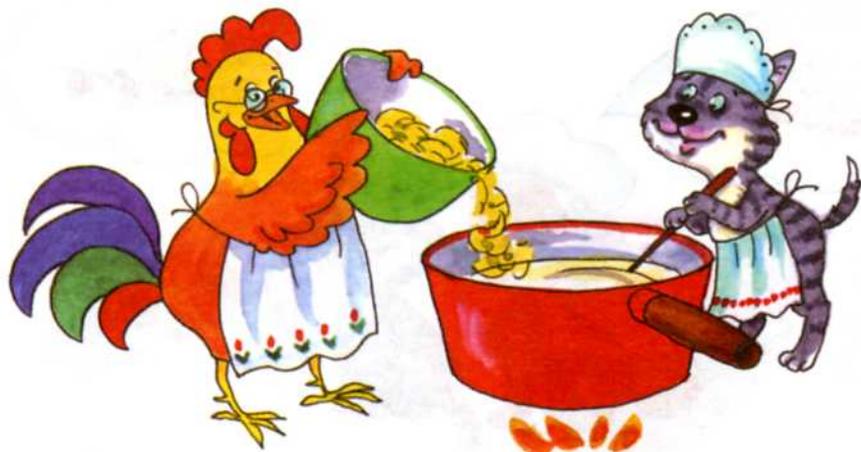
- маринованный огурчик режем на мелкие кубики, так же режем свежий помидор
- добавляем рубленую зелень, несколько маслин или оливок
- смешиваем с банкой майонеза
- соус очень хорош к рыбе, его так же можно есть с обычным хлебом и колбасой

**Приятного аппетита!  
Ну как?**

# Белоснежка



Если вам понравились  
вкусные рецепты,  
не забывайте, что это один  
из выпусков журнала  
«Мастерилка» — 34281  
по объединённому каталогу  
«Подписка-2004»  
(зелёного цвета)





- полстакана сливок разогреваем на медленном огне, добавляем тёртый сыр, помешиваем, не доводя до кипения, но до загустения
- добавляем соль и несколько капель лимонного сока, чуть-чуть тёртого чеснока и ставим остывать

**Изысканный вкус,  
незабываемые  
ощущения!**

# Песня медузы





- трём на мелкой тёрке варёные желтки, выливаем в них банку майонеза и всё перемешиваем
- туда же натираем крабовые палочки (две-три штучки)
- добавляем зелёный лук и укроп

**Подходит  
к любому рыбному  
или картофельному  
блюда!**

**Приятного аппетита!**

## «МАСТЕРИЛКА»

Забавные игрушки, поделки из бумаги и пластилина, природного материала, коробок, проволоки и верёвочек — всё это ребёнок сделает своими руками и будет играть, дарить, создавать уют в доме. Давая первые трудовые навыки, журнал развивает фантазию и творческое мышление, трудолюбие, терпение и усидчивость.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2004» (зелёного цвета)

34281

## «КАРАПУЗ»

Мальчикам и девочкам 5-7 лет. Наш основной журнал для подготовки к школе (домашний лицей). Каждый выпуск посвящён конкретной теме — обучению чтению и счёту, подготовке руки к письму, развитию внимания, памяти, мышления, речи. Авторы — учёные Российской Академии образования дают конкретные советы родителям.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2004» (зелёного цвета)

34227

### «МАСТЕРИЛКА» 09.03.

ПОДП. ИНДЕКС — 34281 ПО ОБЪЕДИНЁННОМУ КАТАЛОГУ  
«ПОДПИСКА-2004» (ЗЕЛЁНОГО ЦВЕТА)

*Учебно-методическое пособие  
Для чтения взрослыми детям*

**Шипунова Вера Александровна**

### **РЯДЫШКОМ С ДЕДУШКОЙ**

*Иллюстрации Ю. А. Швецова  
Гл. редактор С. Н. Савушкин  
Вып. редактор И. А. Лыкова  
Лит. редактор О. С. Вербицкая  
Компьютерная вёрстка Т. П. Воронина*

Подписано в печать 03.09.03. Формат 60X90/16. Бумага офсетная №1.  
Гарнитура Академия. Печать офсетная. Усл. п. л. 1,0.  
Тираж 15000 экз. Зак. № 1864

Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№ 77. 99. 02. 953. Д. 006052. 10. 01. от 18. 10. 01  
Свидетельство о регистрации № 014470 от 14.02.96.

ФГУП Фабрика офсетной печати №2 Министерства РФ по делам печати,  
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.  
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Телефоны отдела реализации ИД «Карпуз»: (095) 918-2810, 918-3451

**Подписаться на журналы  
можно с любого месяца  
в любом почтовом  
отделении**

ISBN 5-8403-0720-3



© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»  
[WWW.KARAPUZ.COM](http://WWW.KARAPUZ.COM)