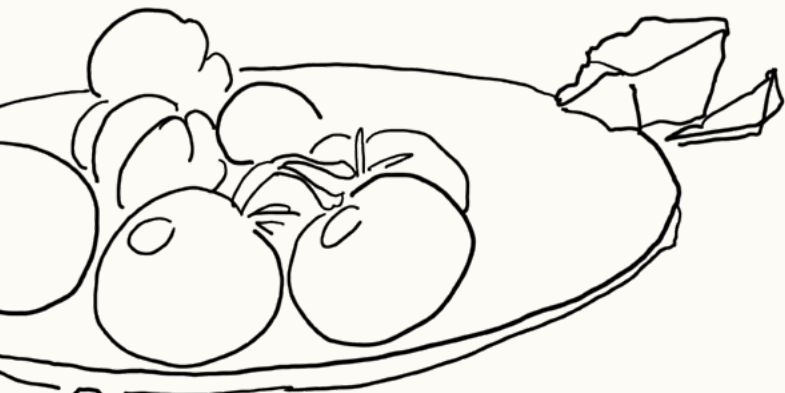


Константин Улев

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ
С РОДИТЕЛЯМИ!

ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА МАЛЕНЬКОГО ШЕФА





Оглавление

Введение 9

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ 15

Карпаччо из помидоров с красным сладким луком и фетой 16

Перец рамиро с сырно-креветочной начинкой 18

Тартар из морской телятины с томатами и авокадо 20

Запеченный баклажан с хумусом и маринованными томатами 22

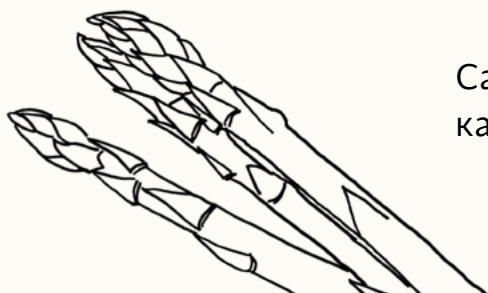
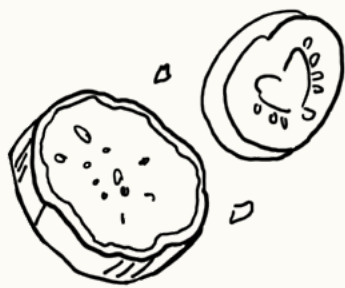
Паназиатский салат с копченой курицей 24

Салат оливье с копченой по-домашнему семгой 26

Маринованный лосось с фасолевой улыбкой 28

Битые баклажаны с сыром и томатами 30

Салат из рукоты, хрустящих кабачков и сыра пармезан 32



Салат из теплой чабатты,
копченых колбасок и помидоров 34

СУПЫ 39

Самый чумачечий гороховый суп
от шефа 40

Суп-капучино из шампиньонов 42

Дуэт томатного и огуречного гаспаччо 44

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 49

Пирог с курицей и копченостями
с мини моцареллой 50

Торнадо из баклажана, томата
и жареного сыра халуми 52

Тальятелле с креветками
в сливочно-томатном соусе 54

Запеченные конкильони
с томатами черри и сыром 56

Хрустящий фиш-энд-чипс
с домашними чипсами и соусом тартар 58

Запеченное малое филе индейки
со шпинатом, сыром и беконом 60





Картофельная лепешка с жареной треской и яичным соусом 62

Мега пупер-бургер с мясной котлетой и сыром чеддер 64

Мильфей из картофельных драников и оладьев из телячьей печени 66

ДЕСЕРТЫ 71

Павлова с клубничным соусом и ягодами 72

Шоколадный брауни с фундуком в карамели 74

Запеченная груша в тесте с козинаками 76

**ПРОДУКТОВАЯ ПОЛКА
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 90**

МАЛЕНЬКОГО ШЕФАН 94

КУЛИНАРНЫЙ КВЕСТ 96

**СЕРВИРОВКА СТОЛА
ОТ МАЛЕНЬКОГО ШЕФА 98**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА КУХНЕ 100

СОВЕТЫ ДЛЯ МАЛЕНЬКОГО ШЕФА 102





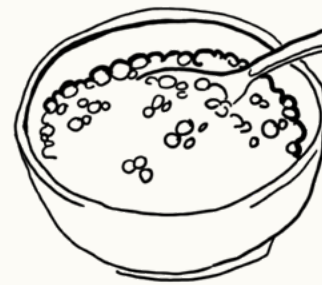
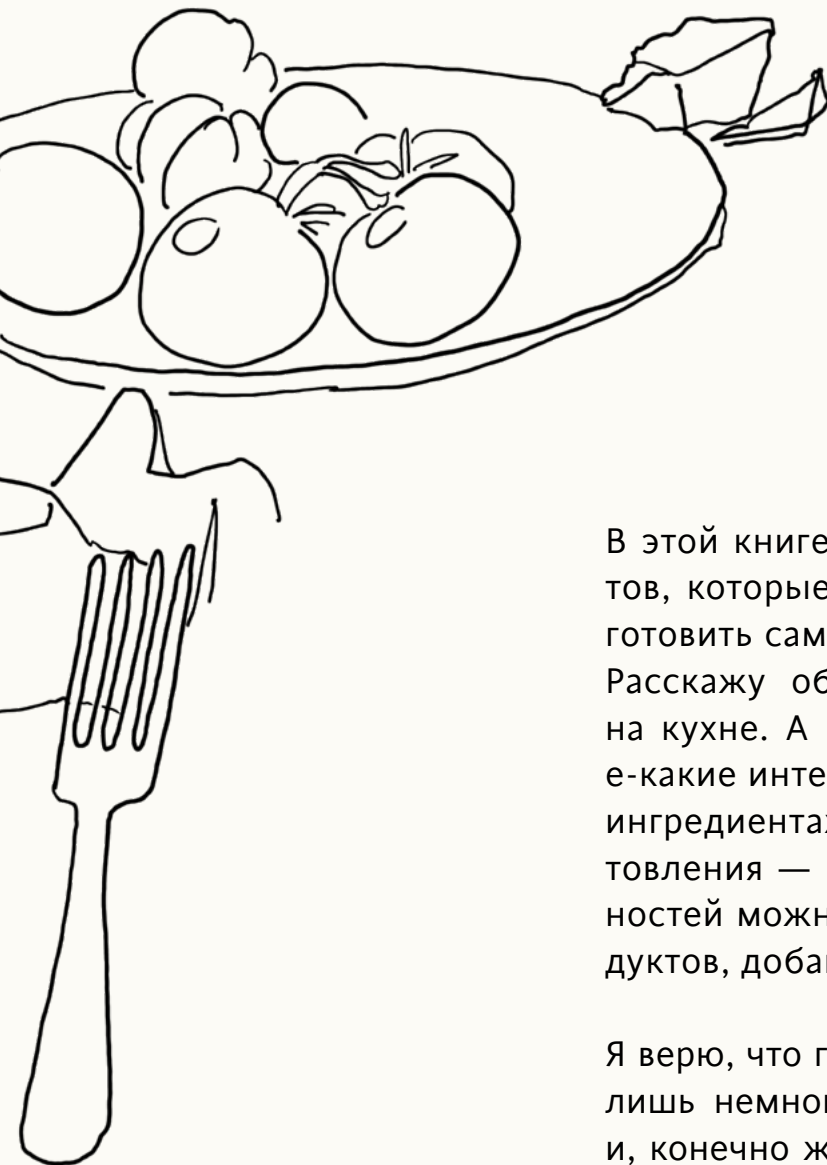


Приветствую тебя на кухне, юный шеф!

Раз ты держишь в руках эту книгу, значит, наверняка любишь вкусненько поесть — но как насчет того, чтобы научиться готовить самые разные блюда и радовать ими близких? Думаешь, что это сложно, долго и вообще тебе далеко до настоящих шеф-поваров? Но ты уже сделал первый шаг, и очень скоро узнаешь, что самое главное в готовке — это получать настоящее удовольствие от того, что ты делаешь. Эта книга создана специально для тебя и всех любителей экспериментировать на кухне, желающих научиться готовить вкусные и красивые блюда.

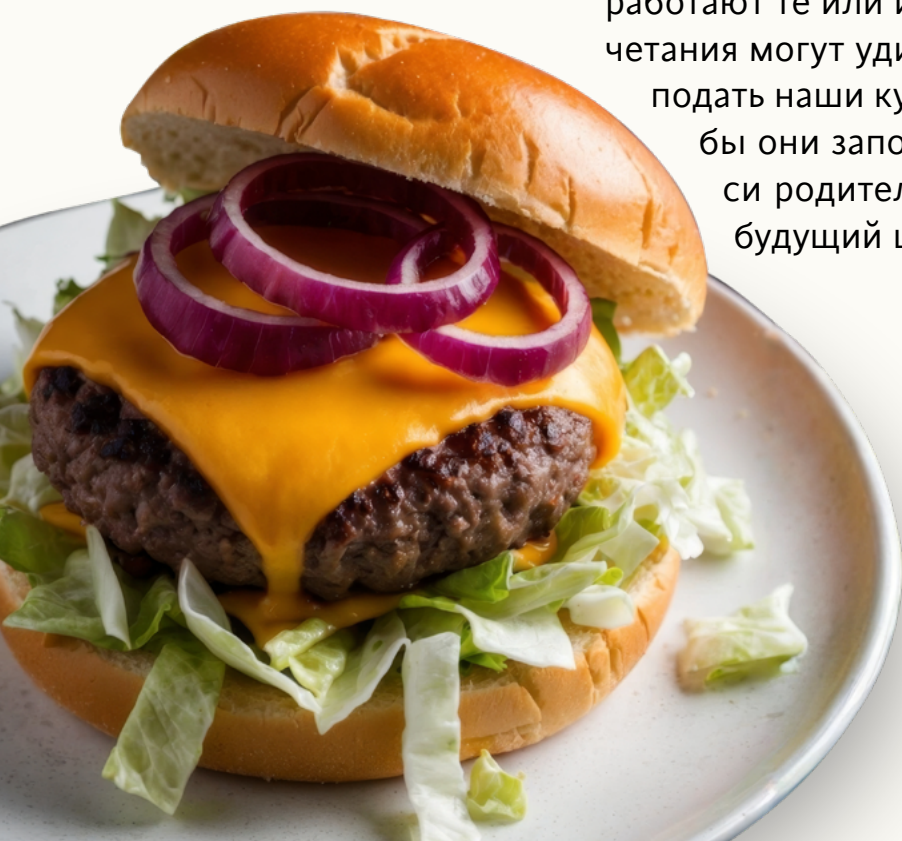
Дядя Костя расскажет тебе, как сделать этот процесс еще проще и приятнее, и будет рядом с тобой на всем пути становления классным шефом.






В этой книге я дам тебе много разных советов, которые пригодятся, когда ты захочешь готовить сам по своим или другим рецептам. Расскажу об интересных приспособлениях на кухне. А попутно мы с тобой узнаем кое-какие интересные факты о разных блюдах, ингредиентах, традициях и способах приготовления — и ты удивишься, как много вкусов можно приготовить из знакомых продуктов, добавив в них щепотку фантазии.

Я верю, что готовить может каждый — нужно лишь немного желания, капля воображения и, конечно же, хорошая компания. Мы будем учиться не только готовить, но и понимать, как работают те или иные ингредиенты, какие сочетания могут удивить и поразить, а также как подать наши кулинарные творения так, чтобы они запомнились всем! И смело проси родителей тебе помочь, ведь ты же будущий шеф!





Пока в кастрюле закипает вода, а ты надеваешь фартук, напомним: экспериментируй, наслаждайся, пробуй новое и не бойся ошибаться. Даже если с первого раза блинчики подгорят, а жюльен получится месивом, — это не катастрофа. Мы все совершаем ошибки и расстраиваемся, если что-то не получается, но именно такие трудности помогают нам становиться лучше. Так что даже неудача может стать твоим помощником! Главное, не опускать руки... только если в тесто для десертов! Кулинария — это праздник, и каждый из нас может стать главным виновником торжества.

Ну, хватит болтать — давай же, наконец, отправимся в захватывающее путешествие по стране новых вкусов и потрясающих ароматов!



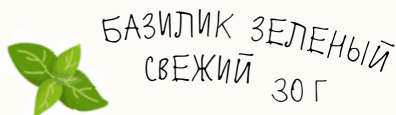
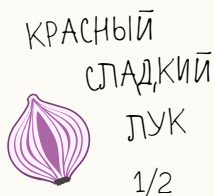
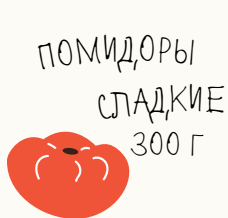




~
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
И САЛАТЫ
~



ТЕБЕ ПОНАДОБЯТСЯ:



Карпаччо из помидоров с красным сладким луком и фетой

Аппетитное слово «карпаччо» пришло к нам из итальянской кухни. В классическом рецепте это тонкие ломтики сырой говядины с соусом из оливкового масла и лимона. Но мы же настоящие шефы, поэтому будем экспериментировать и приготовим легкое овощное карпаччо, где вместо сырого мяса, к которому до сих пор относятся с подозрением, мы возьмем сочные сладкие помидоры. И получим отличную летнюю закуску!

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Если помидоры сезонные, то кожицу можно не снимать. Если кожица слишком плотная — советую обдать кипятком и снять кожицу.
2. Лук нарезаем мелким кубиком.
3. Фету (правильную) разбираем на мелкие частички, сама раскрошится.
4. Перебираем базилик — красивые небольшие листья оставляем для украшения, остаток перекладываем в блендер, добавляем оливковое масло и пробиваем до однородной массы.



5. На большое блюдо выливаем и распределяем по всей тарелке соус из базилика и оливкового масла. Поверх в красивом стиле карпаччо укладываем тонко нарезанные томаты, приправляем специями, посыпаем мелко рубленным луком, потом сыром и украшаем листочками базилика.

Шеф в восхищении!

Для заметок:



ТЕБЕ ПОНАДОБЯТСЯ:

КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ
РАМИРО



8 ШТ.



ТВОРОЖНЫЙ СЫР
1 УП.

РОЗОВЫЕ КРЕВЕТКИ
В РАССОЛЕ



1 УП.

БАЗИЛИК



ЗЕЛЕНый
ПО ВКУСУ

Перец рамиро с сырno-креветоч- ной начинкой

Перец рамиро — тот еще обманщик, потому что он выглядит очень похоже на острый перец чили. Но на самом деле он сладкий, сочный и ароматный! И с ним получается отличная, легкая и быстрая закуска.

Перцы рамиро бывают красные и зеленые. Можно использовать и зеленые, но лично мне больше нравятся красные, яркие, с ними блюдо получается еще красивее. Но тут уж на вкус и цвет, как говорится...

И еще шефы, у которых всегда на кухне кипит работа, очень ценят время, поэтому, пока запекается перец, чтобы облегчить нам процесс очистки, не теряй ни минуты — готовь начинку!



КАК ГОТОВИТЬ:

1. Перец ставим в духовку при 180° на 10-15 минут — как увидите, что он подпекся, перекладываем его в холодную воду, даем остыть и аккуратно снимаем кожицу.
2. Делаем тонкий надрез и вынимаем семена и перепонки.
3. Креветки откидываем на сито, чтобы стекла жидкость, обсушиваем и мелко рубим, как и базилик.

3. Смешиваем с сыром, перекладываем в кондитерский мешок и заполняем, как эклер, внутренность перца, придавая ему форму свежего перца.

4. Готовый перец укладываем красиво швом вниз в стиле Малевича (лучше взять белую тарелку).

Любуемся шедевром, а потом вооружаемся

5. вилкой!

Для заметок:

