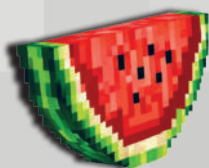


# СОДЕРЖАНИЕ



## АРБУЗ

Мороженое из арбуза.....	10
Арбузная панна-котта.....	13
Коктейль из арбуза.....	14



## БУТЫЛОЧКА МЕДА

Медовик .....	18
Медовое печенье .....	21



## ВЕДРО С МОЛОКОМ

Блинный торт.....	24
Молочный коктейль.....	27



## МОРКОВЬ

Морковный торт.....	30
Салат коул слоу .....	33
Морковный сок.....	34



## ЯБЛОКО

Шарлотка .....	38
Яблоки в карамели .....	41
Яблочно-ягодный компот .....	42



## КАРТОФЕЛЬ

Драники .....	46
Жареные пирожки с картошкой .....	49
Жареная картошка с чесноком по-деревенски.....	50
Картофельная запеканка .....	53



## САХАР

Язычки из слоеного теста с сахаром .....	56
Сахарные леденцы на палочке .....	59



## СВЕКЛА

Винегрет .....	62
Свекольник на кефире .....	65



## ГОВЯДИНА

Тушеная говядина с овощами.....	68
Суп с фрикадельками.....	71
Жареные котлеты .....	72
Бефстроганов.....	75



## КУРЯТИНА

Тефтели с подливой и макаронами.....	78
Куриные отбивные .....	81
Куриный суп с вермишелью .....	82
Куриные бедра с картофельным пюре .....	85



## СВИНИНА

Ежики из фарша с рисом.....	88
Свинные отбивные.....	91
Гречка по-купечески.....	92
Гуляш из свинины.....	95



## ТРЕСКА

Рыбные котлеты.....	98
Уха из трески.....	101



## ТЫКВА

Пшениная каша с тыквой на молоке.....	104
Тыквенный суп-пюре.....	107
Тыквенные оладьи.....	108
Тыквенный пирог.....	111



## ЯИЦО

Скрэмбл.....	114
Пышные японские панкейки.....	117



## СВЕТАЩИЕСЯ ЯГОДЫ

Цитрусовый лимонад.....	120
Апельсиновый кекс.....	123



## Сладкие ягоды

Домашнее клубничное мороженое .....	126
Домашний малиновый лимонад.....	129



## Пшеница

Бисквитный торт «Зебра» .....	132
Булочки с сахаром .....	135



## Какао-бобы

Шоколадное печенье .....	138
Какао со сгущенкой .....	141
Горячий шоколад.....	142



## Приветствуем тебя, юный шеф-повар!

Ты держишь в руках книгу с рецептами, вдохновленными Майнкрафтом.

Тебе наверняка известно, что в этой игре без еды не справиться — как и живым людям, персонажам необходимо вовремя утолять чувство голода.

«Крафтим еду!» — это настоящий помощник для начинающих поваров и любителей вкусно поесть. Здесь ты найдешь простые, но очень вкусные рецепты. На каждой странице тебя будут ждать пиксельные друзья и подсказки.

- В начале и конце книги расположены полезные таблицы — пользуйся ими во время приготовления блюд.

- Каждый рецепт сопровождается фотографией готового блюда.

Не переживай, если твой кулинарный шедевр будет немного отличаться от изображения — это нормально! Каждый шеф-повар уникален, как и его блюда.

Фотографии же показывают приблизительный результат.

- В рецептах ты найдешь иконки, которые подскажут основной способ приготовления конкретного блюда



блюдо  
будет  
запекаться  
в духовке

блюдо  
будет  
вариться  
на плите

блюдо  
будет  
жариться  
на сковороде

блюдо  
будет  
тушиться

для приго-  
товления  
блюда  
пона-  
добится  
блендер

ингре-  
диенты  
блюда на-  
резаются  
и переме-  
шиваются

смешива-  
ние  
напитков

Мы настоятельно рекомендуем готовить под чутким руководством взрослых, чтобы они могли тебе помочь в освоении кулинарного навыка — не бойся спрашивать советы и просить помощи.

Помни, что в приготовлении еды есть место творчеству — ты можешь смело экспериментировать с рецептами и добавлять что-то свое, делая готовое блюдо уникальным.

Ну что, ты готов крафтить еду?

Яблоко



## Об ингредиенте

Яблоко — довольно полезный ингредиент. А золотое яблоко еще и эффективно восстанавливает здоровье на протяжении 5 секунд. Оно может использоваться для исцеления зомби-жителей и их обращения в обычных жителей. При употреблении яблоко оказывает эффект Поглощения и Регенерации, а также восполняет 4 единицы голода.



К РЕЦЕПТАМ



# ШАРЛОТКА

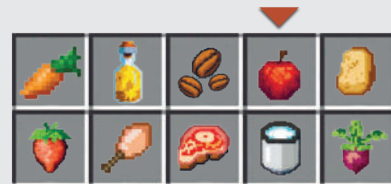
ИНСТРУМЕНТЫ



ГОЛОД



ПОРЦИИ 4



## Ингредиенты:

- пшеничная мука — 180 г (1 стакан с горкой)
- сахар — 170 г (около 2 стаканов)
- ванильный сахар — 12 г (1 ст. л.)
- разрыхлитель — 5 г (1 ч. л.)
- яйца — 4 шт.
- яблоки — 2-3 шт.

## Приготовление:

- Смешиваем муку с разрыхлителем и просеиваем. Яблоки моем, удаляем семена и нарезаем на средние кубики.
- В миске соединяем яйца с сахаром и ванильным сахаром. Взбиваем миксером на высокой скорости до пышной и светлой массы. Небольшими порциями вводим муку, аккуратно перемешивая тесто лопаткой зачерпывающими движениями.
- Застылаем форму для выпечки пергаментом. При необходимости смазываем небольшим количеством масла. Вливаем в форму треть теста и разравниваем. Выкладываем половину яблок, вливаем еще треть теста и всыпаем оставшиеся яблоки. Покрываем остатками теста и выравниваем его (можно сразу добавить все яблоки в тесто и перемешать).
- Выпекаем пирог в разогретой до 180 °С духовке 35-40 минут. Когда пройдет 25 минут, готовность проверяем шпажкой. После даем пирогу остыть в форме, извлекаем его и остужаем.





# ЯБЛОЧНО-ЯГОДНЫЙ КОМПОТ

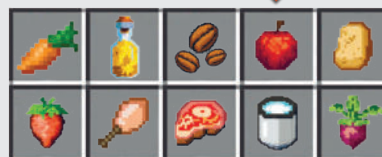
ИНСТРУМЕНТЫ



ГОЛОД



ПОРЦИИ 4



## Ингредиенты:

- вода — 1,5 л
- яблоки — 6 шт.
- свежая мята — 3–4 листика
- сахар — 3–4 ст. л.
- ягоды (клюква, красная смородина и т. д.) — по вкусу
- мед, лимон, корица — по вкусу



## Приготовление:

- Промываем яблоки, удаляем сердцевину и косточки. Нарезаем крупными дольками.
- Промываем выбранные ягоды.
- Наливаем в подходящего размера кастрюлю 1,5 л воды, ставим на слабый огонь и доводим до кипения. После закипания воды добавляем нарезанные яблоки и ягоды.
- Когда компот снова закипит, убавляем огонь до минимума и вводим сахар. Накрываем кастрюлю крышкой и варим 15 минут.
- Снимаем компот с плиты и даем остыть. Переливаем в стеклянный кувшин, добавив по желанию свежую мяту, мед, корицу или дольки лимона. Подаем охлажденным.



