



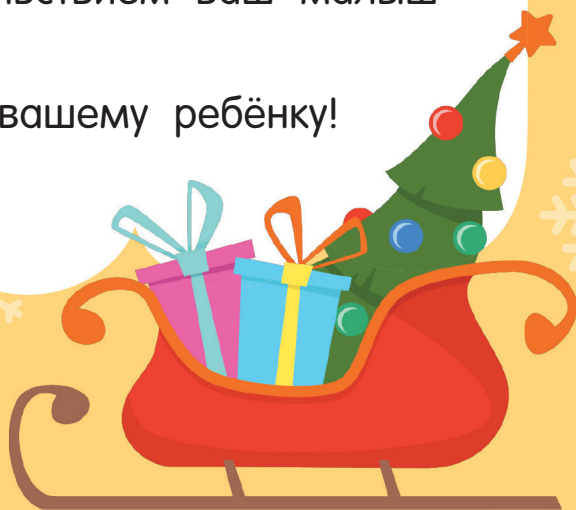
# Готовлю сам без мамы

Издательство АСТ  
Москва  
2025

# ДОРОГИЕ РОДИТЕЛИ!

Вы уже обдумываете новогоднее меню? Мечтаете создать праздничное кулинарное волшебство? Помогут наша книга и... ваш ребёнок! Малыш сможет самостоятельно приготовить традиционные новогодние блюда — например, «Оливье», «Мимозу» или крабовый салат, а также оригинальных пингвинчиков из маслин и моцареллы, мандариновых снеговиков или канапе-ёлочку из огурца. Пожалуйста, поддержите ребёнка в этом полезном начинании. Объясните ему правила безопасности, покажите, как включать духовку, расскажите, как пользоваться блендером, миксером и другой кухонной техникой. Начните вместе — и скоро вы увидите, как легко и с удовольствием ваш малыш готовит сам.

Удачи вам и вашему ребёнку!



# УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Количество порций



Время



Готовить с шеф-поваром



Кастрюля



Противень



Прихватки



Скалка



Тёрка

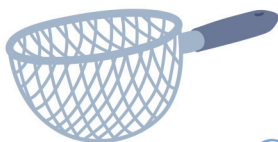


Сковородка

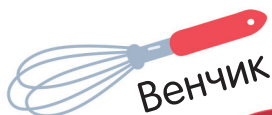


Блендер

Сито



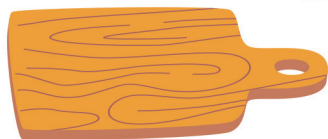
Мерный стаканчик



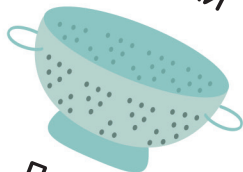
Венчик



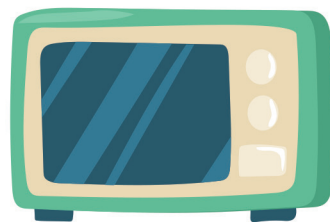
Миски



Разделочная доска



Дуршлаг



Микроволновка

# ПРАВИЛА НАСТОЯЩИХ ПОВАРОВ

Привет, друг! Добро пожаловать в чудесный кулинарный мир! Теперь ты настоящий повар. Но перед тем, как начать готовить, нужно выучить несколько правил и придерживаться их.

◆ Перед началом работы нужно получить разрешение шеф-повара (мамы, папы, дедушки, бабушки или других взрослых).

◆ Шеф должен скоординировать действия повара: рассказать, что и откуда взять, как этим пользоваться.

◆ Не хватайся за горячие сковородки и тарелки. Используй прихватки или рукавички.

Помни,  
шеф-повар тебе  
всегда поможет.

- ◆ Если что-то разбилось, не трогай осколки руками. Позови шеф-повара, он обязательно поможет тебе решить проблему.
- ◆ Готовь только из свежих продуктов. Всегда проверяй срок годности на упаковках.
- ◆ Настоящий повар не только готовит, но и убирает за собой. На рабочем месте не должно остаться грязной посуды.



# КАКОЙ НОВЫЙ ГОД БЕЗ «ОЛИВЬЕ»?



4 порции

## Ингредиенты:

- ◆ Картофель 3 шт.
- ◆ Морковь 1 шт.
- ◆ Горошек 1 банка
- ◆ Докторская колбаса 300 г
- ◆ Огурцы маринованные 3 шт.
- ◆ Яйца 4 шт.
- ◆ Майонез 100 г



- ◆ Свари яйца вкрутую (10 минут после закипания воды), остуди их в холодной воде и очисти от скорлупы.
- ◆ Отвари картофель и морковь в мундире (то есть с кожурой). Дай им остыть.
- ◆ Очисти картофель и морковь от кожуры и нарежь небольшими кубиками.
- ◆ Такими же кубиками нарежь колбасу, варёные яйца и огурцы.
- ◆ Из банки с горошком слей всю жидкость.
- ◆ Выложи все ингредиенты в глубокую миску.
- ◆ Добавь майонез и хорошо перемешай.



Готовое блюдо  
можно украсить  
зеленью.



# ЗЕФИРНЫЙ СЕТОВИК



1 порция

## Ингредиенты:

- ◆ Зефир белый 1 шт.
- ◆ Мармеладки 3 шт.
- ◆ Драже шоколадные 5 шт.
- ◆ Соломка сладкая 2 шт.

