



# Оглавление



Предисловие 6  
Подготовка к торжеству 8  
Приборы и инструменты 10

## Глава 1. Закуски 12

Зерновые крекеры от Мико 14  
Шотландские пышки с малиновым джемом от Мерида 16  
Фруктовые волшебные палочки Флоры, Фауны  
и Мэриветы 18  
Напевай, пока готовишь вурст 20  
Пельмени гёдза со свининой и овощами от Мулан 22  
Драгоценное йогуртовое парфе от Жасмин 24  
Картофельные оладьи с яблочным пюре из верной  
сковородки Рапунцель 26  
Жареные котлеты из тыквы сквош от Покахонтас 28  
Закуска из куриного шницеля от семи гномов 30  
Тефтели на торжественное открытие ресторана 32



## Глава 2. Пикантная выпечка 34

Хлебные палочки с кардамоном из пещеры чудес 36  
Зачарованные пиццы-розы 38  
Коктейль с жареными каджунскими креветками  
от Тианы 40  
Овощные деревенские тарты от Белль 42  
Жареные мини-пироги с помидором от Ариэль 44  
Миндальные медвежьи лапки от Мерида 46  
Сердце Те Фити – вертушки со шпинатом, артишоком  
и моцареллой 48  
Сырные шарики из чеддера от Гаса 50  
Мини-киш из зачарованного сна с сыром и ветчиной 52  
Ароматный хлебный пудинг с грибами 54



### *Глава 3. Сладкая выпечка 56*

Мини-пирожные всех цветов ветра 58  
Ведьминские пирожные 60  
Биббиди-боббиди и чернично-лимонные сконы 62  
Корично-грушевые тарты из мира морского 64  
Кексы с просторов бескрайнего океана от Моаны 66  
Кукурузное печенье Накомы 68  
Цветочные пирожные к чаю от Мулан 70  
Мечты сбываются с тыквенными мини-маффинами 72  
Рисовое печенье с фисташками и розовой водой от Жасмин 74  
Блонди от Флина Райдера 76  
Королевский яблочный десерт 78  
Сахарные волшебные палочки феи-крёстной 80



### *Глава 4. Мини-сэндвичи и супы 82*

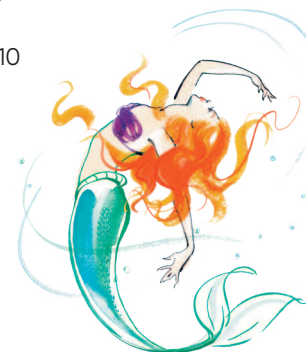
Любимый ореховый суп Рапунцель 84  
Тыквенный суп от Золушки 86  
Немецкий картофельный суп от Белоснежки 88  
Жареные сэндвичи с индейкой от Мерида 90  
Волшебные ковровые тосты 92  
Золотые солнечные сэндвичи с яичным салатом 94  
Сэндвичи с сыром Пеппер Джек от капитана Ли Шанга 96  
Звёздные жареные тосты с авокадо 98  
Жареные тосты с бананом и кокосом от Моаны 100  
Ты наш гость! Закуска с маслом и ветчиной 102



### *Глава 5. Напитки для вечеринки 104*

Кокосово-манговый освежающий напиток от Моаны 106  
Зачарованный розовый лимонад от Белль 108  
Тёплый безалкогольный яблочный сидр от Белоснежки 110  
Тыквенное какао от Золушки 112  
Холодный зелёный чай с апельсином от Мулан 114  
Клубничный пунш с верой в светлое будущее 116  
Фруктовый чай Рапунцель 118  
Ананасовый пунш со дна океана 120  
Смузи «Марди Гра» от Тианы 122  
Дворцовый ромашковый чай с апельсином 124

Алфавитный указатель 126





# Предисловие

Белоснежка стойкая.

Золушка добрая.

Аврора мечтательная.

Ариэль любознательная.

Белль пытливая.

Жасмин справедливая.

Покахонтас умная.

Мулан бесстрашная.

Тиана гордая.

Рапунцель находчивая.

Мерида сильная.

Моана дерзкая.

Начиная с первого анимационного фильма «Белоснежка и семь гномов», вышедшего в 1937 году, принцесс Диснея отличали доброта и заботливость, вера в себя и преданность, благодаря чему они покоряли умы и сердца целых поколений. Диснеевские принцессы умеют преодолевать трудности, перехитрить злодеев, они помнят о своём предназначении, оставаясь при этом надёжными и верными подругами.

Фильмы о принцессах — от милых сказок с лесными зверятами и красивыми мелодичными песнями до историй о храбрости и отваге перед лицом опасности — не только развлекают, но и исподволь воспитывают в зрителях важные качества.

Устроить чаепитие с угощениями по рецепту твоих любимых диснеевских принцесс — это прекрасная возможность отметить особое событие в кругу семьи и друзей. Пусть дружеская вечеринка станет поводом вспомнить об отважных, нежных и весёлых принцессах, их приключениях и тех краях, где им довелось побывать.

В этой книжке ты найдёшь много очень вкусных и весёлых рецептов, какие-то из них, вероятно, тебе и вовсе никогда не встречались. Многие из собранных здесь рецептов бытуют в традиционных кухнях разных народов и навеяны историями из диснеевских мультфильмов. Приготовление блюд по этим рецептам — лишний повод убедиться, что у всех людей на свете так много общего.

# Подготовка и торжеству

Принцессы знают, как устроить настоящий праздник! Отправляешься ли ты в большое путешествие, чтобы увидеть плавающие огни в свой день рождения, или устраиваешь приём, торжественно открывая ресторан своей мечты, героини Диснея всегда добры, заботливы, гостеприимны и позволяют всем чувствовать себя как дома. Вот как привнести немного этой магии и в твою особую вечеринку.

## Шаг 1: Назначь дату, время и место.

Попроси родителей помочь тебе выбрать день, время и место, где ты проведёшь свою вечеринку. У тебя должно хватить времени, чтобы всё обустроить, разослать приглашения, развесить декорации и приготовить угощения. Если на улице холодно и мокро, праздновать лучше в помещении, а в тёплые солнечные дни можно переместиться на улицу. Заранее осмотри помещение и убедись, что всем гостям хватит места. Когда все основные вопросы будут решены, можно рассылать приглашения.

## Шаг 2: Составь меню.

Хорошо, если в твоём меню будут и сладкие, и солёные угощения, выбери из этой книжки как минимум по одному рецепту каждого типа. Добавь хоть одно блюдо, которое точно всем понравится — например, нарезку из свежих фруктов и овощей. Твоя вечеринка надолго запомнится, если в меню окажется какой-то оригинальный и яркий напиток. В главе 5 (с. 104) ты найдёшь много предложений на эту тему.

## Шаг 3: Накрой на стол и укрась его.

Вечеринка принцессы — событие элегантное. Постели на стол красивую скатерть. Расставь изящные чашки, блюда и столовые приборы. А в центре стола поставь вазу с цветами (подойдут даже полевые или искусственные).

## Шаг 4: Нарядись.

Не забудь напомнить своим гостям нарядиться в их любимых принцесс или в героев фильмов про них. Будет гораздо веселее, если во время вечеринки все будут не только представлять диснеевских персонажей, но и разыгрывать какие-то сценки.

## Шаг 5: Придумай одно развлечение, а лучше — больше одного.

Что делать на вечеринке, кроме как лакомиться десертами и пробовать чудесные напитки? Праздник принцессы — счастливый случай устроить королевскую викторину! Подготовь для гостей каверзные вопросы из твоего любимого фильма о принцессе Диснея. А ещё неплохо было бы посмотреть какой-нибудь фильм — может быть, даже тот самый, по мотивам которого приготовлены угощения. А если почувствуешь творческий позыв, займись рукоделием. Если загодя приготовить материалы, гости могли бы смастерить волшебные палочки, диадемы или какую-то иную поделку на память об этом дне.

А главное — хорошенько повеселитесь. Собственно говоря, это как раз то, ради чего и затевается вечеринка любой принцессы!



# Приборы и инструменты

Чтобы приготовить угощения для вечеринки, у каждой принцессы или принца должны быть наготове особые инструменты. Вот некоторые из специальных предметов, которые могут понадобиться тебе для приготовления блюд по рецептам из этой книги и подачи десертов и других угощений.

**Формочки для печенья.** Для рецептов печенья потребуются формочки с контурами звезды, солнца, сердца, жёлудя и цветка. Ты можешь использовать и другие формочки, которые есть под рукой, важно лишь, чтобы они были одинакового размера.

**Венчик.** Для приготовления многих блюд тебе понадобится что-нибудь взбивать.

**Противни/формы для выпечки.** Для разных рецептов могут пригодиться формы разной величины: классические и мини-формы для маффинов, круглая форма с отверстием в середине, большие формы для тортов и целые противни.

**Кондитерские мешки.** Они необходимы для нанесения глазури на кексы и украшения пирожных.

**Блендер.** Этот прибор будет особенно незаменим для приготовления напитков.

**Соковыжималка.** С её помощью ты быстро выжмешь сок из любого фрукта. А свежавыжатый сок пригодится тебе во многих рецептах.

**Ёмкости для подачи.** Разные стаканчики, небольшие кружки и рамекины выглядят очень мило, если подавать в них напитки, супы и десерты.

**Подносы.** Одиночные и многоуровневые подносы делают подачу изысканных блюд простой и элегантной.

**Чайные чашки.** Хотя это и необязательно, но пить из красивых чашечек на вечеринке гораздо приятнее.







Глава 1

# Закуски





# Зерновые крекеры от Мико

Енот Мико, друг Покахонтас, просто обожает поесть. От вида этих хрустящих крекеров у него наверняка бы потекли слюнки, а глазки заблестели. В крекеры добавляют семена растений, популярных в Среднеатлантическом регионе США, где жила Покахонтас. Их можно есть отдельно, а можно подать с сыром — Мико бы точно оценил такое вкусное дополнение.

## Для 30 крекеров

- 200 г муки
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли и ещё немного для посыпки
- 1 столовая ложка измельчённых семян подсолнечника
- 1 столовая ложка измельчённых семян тыквы
- 3 столовые ложки оливкового масла
- 120 мл воды

Разогрей духовку до 200°C. Постели на противень лист бумаги для выпечки.

В большой миске смешай муку, сахар и соль, а затем добавь к ним семена подсолнуха и тыквы.

Добавь в миску две столовые ложки оливкового масла и воду и хорошенько всё перемешай. Должно получиться рассыпчатое тесто. Вымешивать тесто нужно чистыми руками на присыпанном мукой столе до тех пор, пока у тебя не получится плотный шар. Это займёт 1–2 минуты.

Раскатай тесто скалкой в пласт толщиной 3 мм.

Кисточкой смажь тесто остатками оливкового масла. Посыпь его солью и проткни вилкой маленькие отверстия по всей площади. Формочкой для печенья вырежи из теста крекеры размером 5 см. Аккуратно переложи вырезанные крекеры на противень.

Поставь противень в духовку на 12–15 минут, пока крекеры не подрумянятся. Достань противень из духовки и дай крекерам остыть, а потом сложи их в вакуумный контейнер, где они могут храниться неделю.



## Совет

Чтобы крекеры получились тонкими и хрустящими, прежде чем нарезать тесто, убедись, что его толщина не больше 3 мм. Чем тоньше тесто, тем громче хруст.



# Шотландские пышки с малиновым джемом от Мериды

*Для 12 пышек  
и 230 мл джема*

*Для малинового джема*

500 г замороженной  
малины  
50 г сахара  
1 столовая ложка  
кукурузного крахмала

*Для пышек*

1 большое яйцо, желток  
отделить от белка  
140 г муки  
1 столовая ложка сахара  
Немного сахарной пудры  
Щепотка соли  
1 столовая ложка  
растопленного масла  
и ещё немного для  
смазывания сковородки  
300 мл молока

Шотландские пышки — это тонкие лепёшки, которые перед подачей на стол смазывают маслом или джемом и сворачивают. Они довольно сытные, с ними Мериде во время её шотландских приключений не пришлось бы голодать. Эти пышки особенно хороши к чаю.

**Малиновый джем.** Смешай в небольшой кастрюльке малину, сахар и кукурузный крахмал. Поставь на средний огонь на 10–15 минут и постоянно помешивай. Нагреваясь, малина будет выпускать сок, и смесь станет густеть. Когда джем начнёт прилипать к ложке и тянуться за ней — он готов. Сними кастрюлю с огня. Малиновый джем вкусен как в горячем, так и холодном виде. Остатки джема можно хранить в вакуумном контейнере в холодильнике до 10 дней.

**Пышки.** В большой миске хорошенько взбей яичный желток, на это потребуется около 3 минут. Добавь муку, сахар и соль, а затем взбей всё венчиком до однородной консистенции. Добавь растопленное масло и молоко и продолжай взбивать ещё около минуты, пока всё хорошенько не перемешается.

В маленькой миске 2–3 минуты взбивай белок, пока не образуется густая пена. Добавь к мучной смеси в большой миске и перемешай тесто.

Нагрей сковородку на среднем огне и слегка смажь её сливочным маслом. Наливай тесто порциями по 60 мл и распределяй его по сковороде до 12 см в диаметре. Когда верхняя сторона начнёт пузыриться, переверни лепёшку и выпекай её до золотистого цвета.

Пока лепёшки ещё горячие, смажь их малиновым джемом и скатай в трубочку или сложи пополам. Посыпь сахарной пудрой и сразу же подавай на стол.