

РЕЦЕПТЫ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ

Все знают, что дети – большие водоохлёбы. На любом детском празднике всегда подают много напитков – соков, газированной воды, клюквенного морса. Яркие и разноцветные, они создают праздничное настроение, поэтому лучше наливать напитки в прозрачные кувшины, чтобы был виден цвет.

Но главное – сами рецепты! Есть море потрясающе простых напитков с изюминкой! Их не только приятно пить, но и невероятно интересно готовить. Пусть дети почувствуют себя настоящими асами кулинарии. Пусть угостят вас и всех родственников. Порадуют друзей и знакомых.

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

Учебно-методическое пособие
для совместной досуговой деятельности детей и взрослых

«МАСТЕРИЛКА» 09.16

Подп. индекс – 34281 ПО КАТАЛОГУ «ПРЕССА РОССИИ»

Подп. индекс – 16713 ПО КАТАЛОГУ «ПОЧТА РОССИИ»

КТО ПИЛ ИЗ МОЕЙ ЧАШКИ?

Иллюстрации А.В. Жиренкина

Гл. редактор С.Н. Савушкин

Выпускающий редактор Е.Е. Мишакова

Вёрстка А.Н. Лишков

Подписано в печать 23.07.2016. Формат 60Х84/8. Бумага офсетная №1.

Гарнитура Прагматика. Печать офсетная. Усл. п.л. 2,5.

Тираж 6 000 экз. Зак. №

Телефоны отдела реализации ИД «Карапуз»: (495) 918-2810, 918-3451, 918-2900

ISBN 5-8403-0835-8

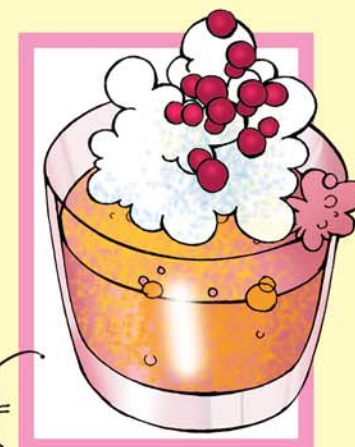
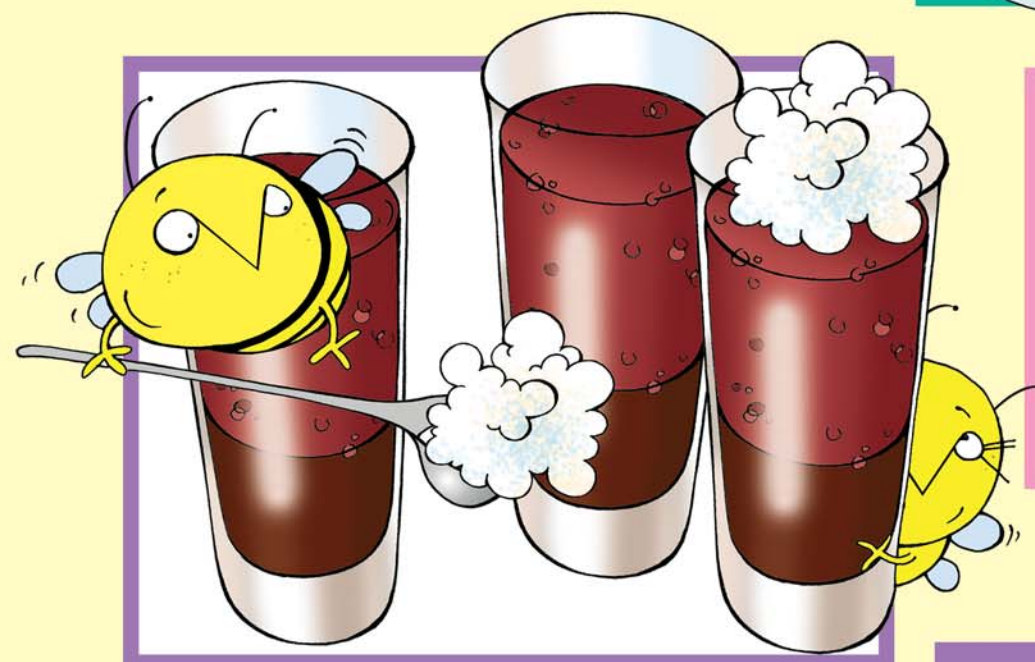


© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»

WWW.KARAPUZ.COM

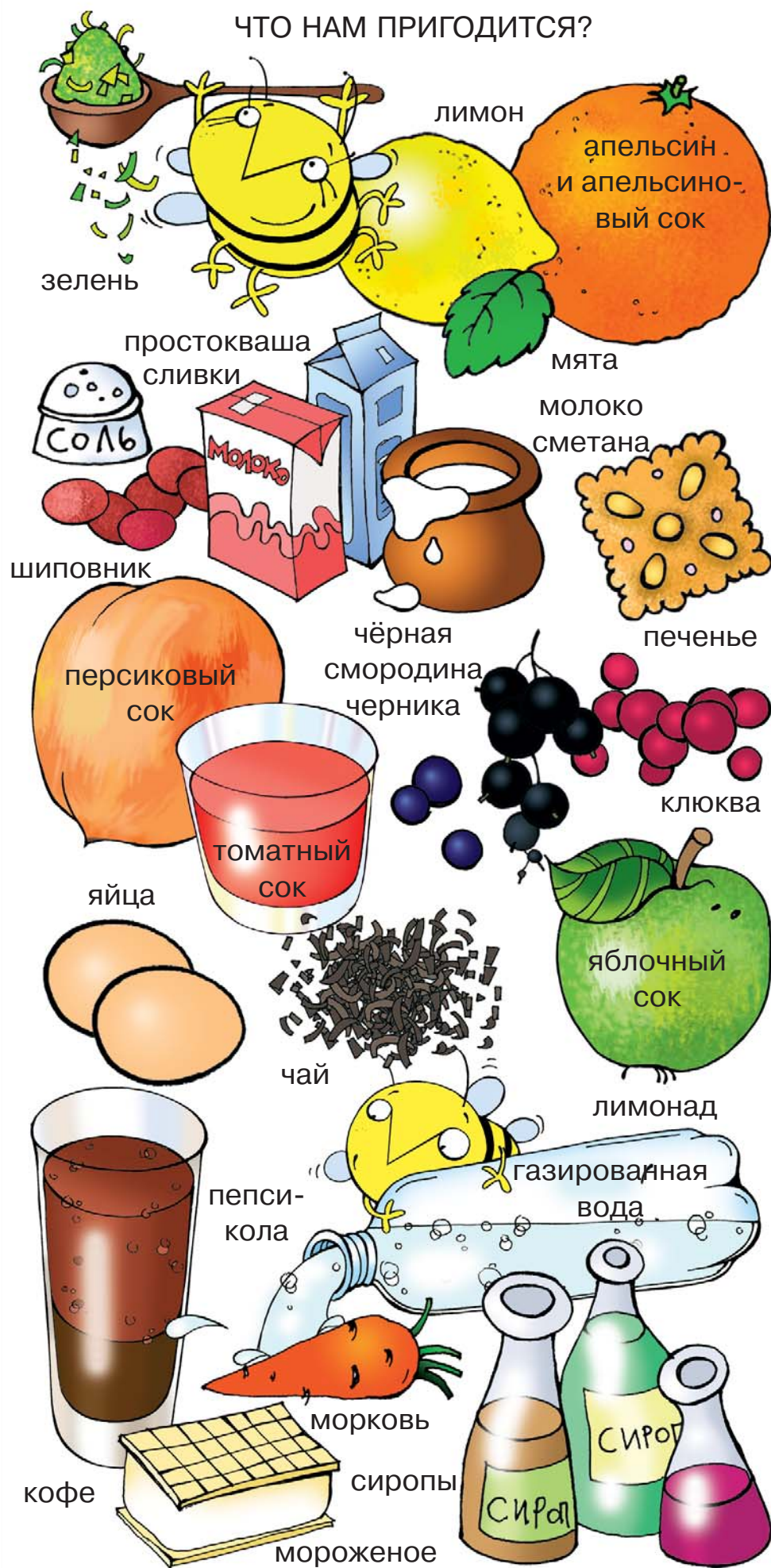
Кто пил из моей чашки?

Шипунова Вера



Издательский дом «КАРАПУЗ»

16 оригинальных
напитков



16 оригинальных напитков

Кто пил из моей чашки?

Всем известно, что дети обожают что-нибудь вкусненькое. В нашей книжке вы найдёте 16 оригинальных рецептов детских (да и не только детских) напитков. Приготовьте удивительные коктейли, флипы, морсы, фруктовые и шоколадные напитки для своего ребёнка.

Прохладительные напитки бодрят и хорошо утоляют жажду. Только не забудьте, что они могут содержать много сахара со всеми вытекающими отсюда последствиями. В кофе или кока-коле – много кофеина. Слишком кислые напитки разрушают зубную эмаль... Так что всё – в пределах разумного!

В переводе с английского «коктейль» – это «петушинный хвост». Правда, похоже? Впервые коктейли появились в 1899 г. на всемирной выставке в Париже и тут же стали сенсацией. Для их приготовления используют компоненты различной окраски и удельного веса, которые и образуют разноцветные слои, напоминающие петушинный хвост. А загадочное слово «флип» в переводе с английского означает «взбитый». Сырое яйцо, взбитое с сахаром, сиропом или ликёром и перемешанное с каким-нибудь напитком, – это и есть классический флип.

Может быть кто-то засомневается, стоит ли давать ребёнку напитки, содержащие сырые яйца? Само собой разумеется, что все продукты, используемые для детского питания, должны быть, как говорится, первой свежести. А что касается сырого яйца... вспомните хотя бы всем хорошо известный «Гоголь-моголь». Когда-то без него трудно было себе представить детский рацион. Так что, дорогие родители, это уже на ваше усмотрение.

С нашей книгой процесс готовки превратится для вас в источник настоящего наслаждения. А ваш ребёнок с большим энтузиазмом вам поможет. Позвольте ему экспериментировать рядом с вами – порой из этого получаются поразительные результаты.

Проявив фантазию, вы можете придумать свои рецепты коктейлей и напитков.

Соединяйте, смешивайте и пейте на здоровье!





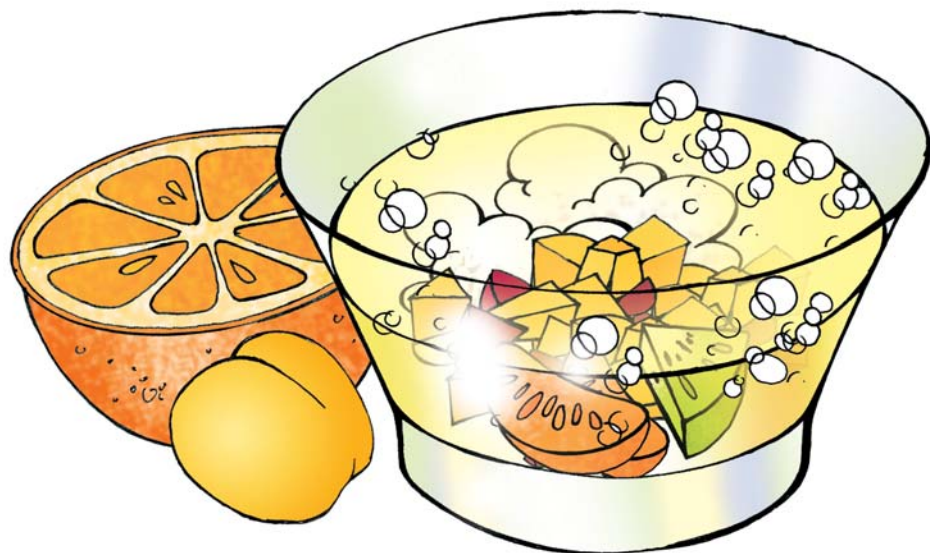
мороженое, любые фрукты, лимон,
апельсиновый сок, лимонад

АЙС-КРИМ «ЛИМОНАДНЫЙ ДЖО»

1



2



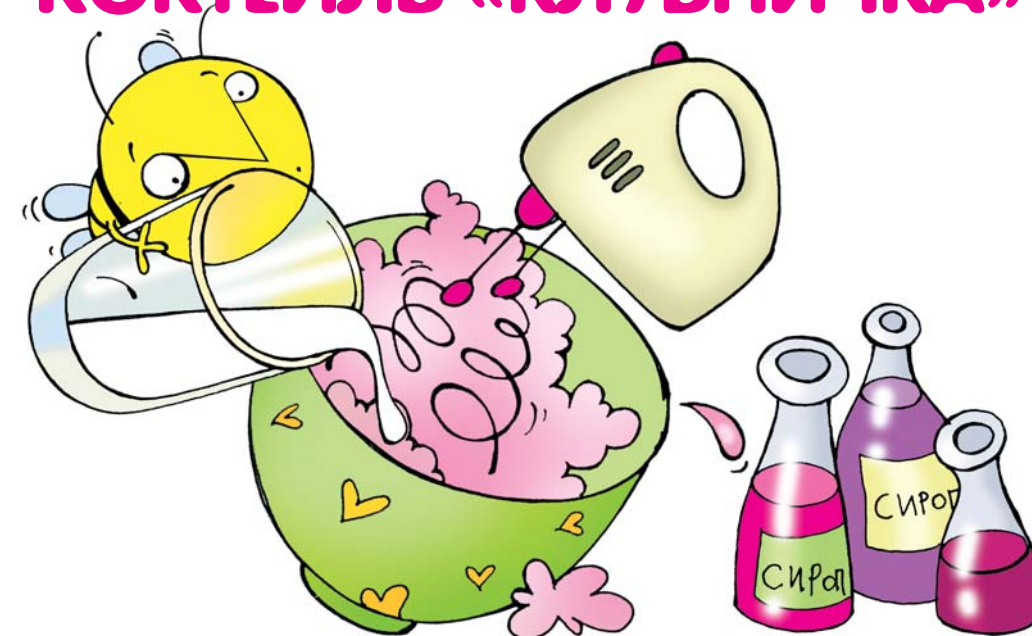
1. Кладём в бокалы мороженое, свежие или консервированные фрукты, заливаем лимонным или апельсиновым соком.
2. Даём настояться 5-10 минут.
3. Перед подачей доливаем бокалы лимонадом.



1 стакан клубничного сиропа,
1 литр молока, взбитые сливки

КОКТЕЙЛЬ «КЛУБНИЧКА»

1



2



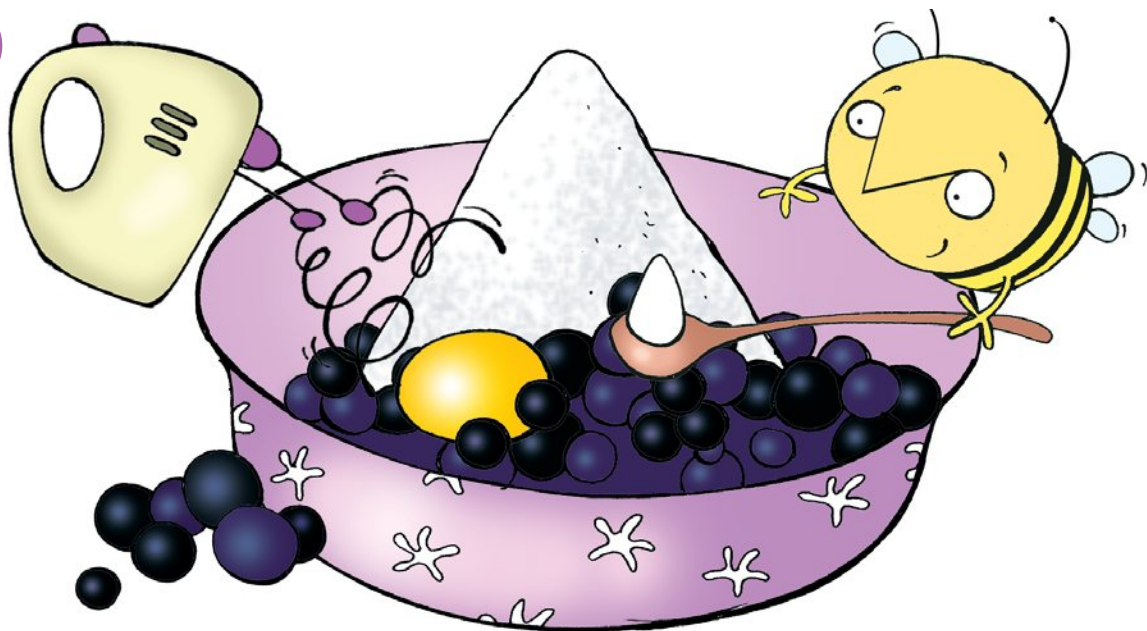
1. Взбиваем стакан клубничного сиропа и литр холодного молока миксером или венчиком до образования пышной однородной массы.
2. Разливаем по бокалам.
3. Взбитые сливки ложкой раскладываем по бокалам.



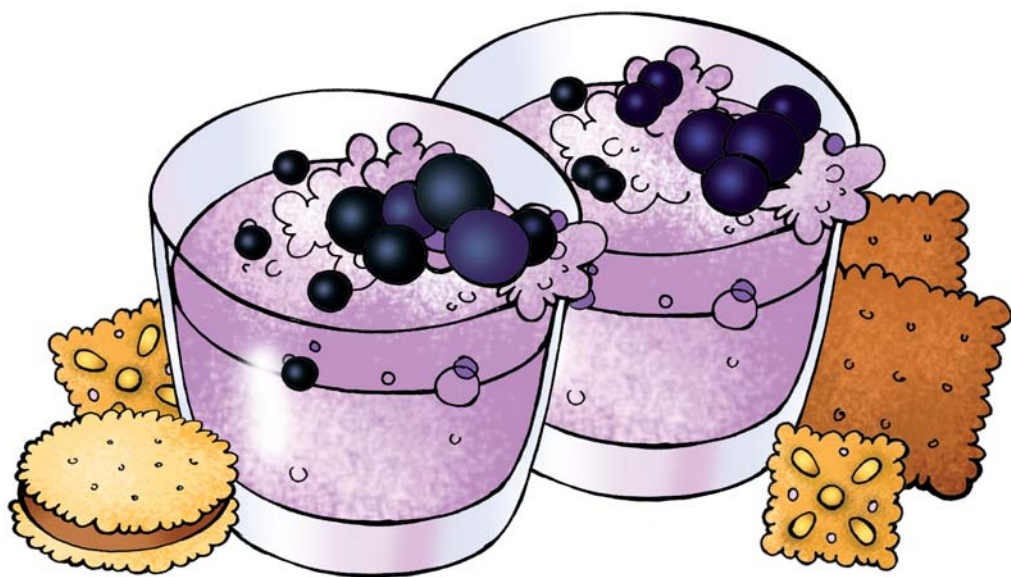
1 стакан смородины, пакетик ванильного сахара,
2 ст. ложки сахара, 1 яичный желток, 1 литр молока, печенье

КОКТЕЙЛЬ «СМОРОДИНКА»

1



2



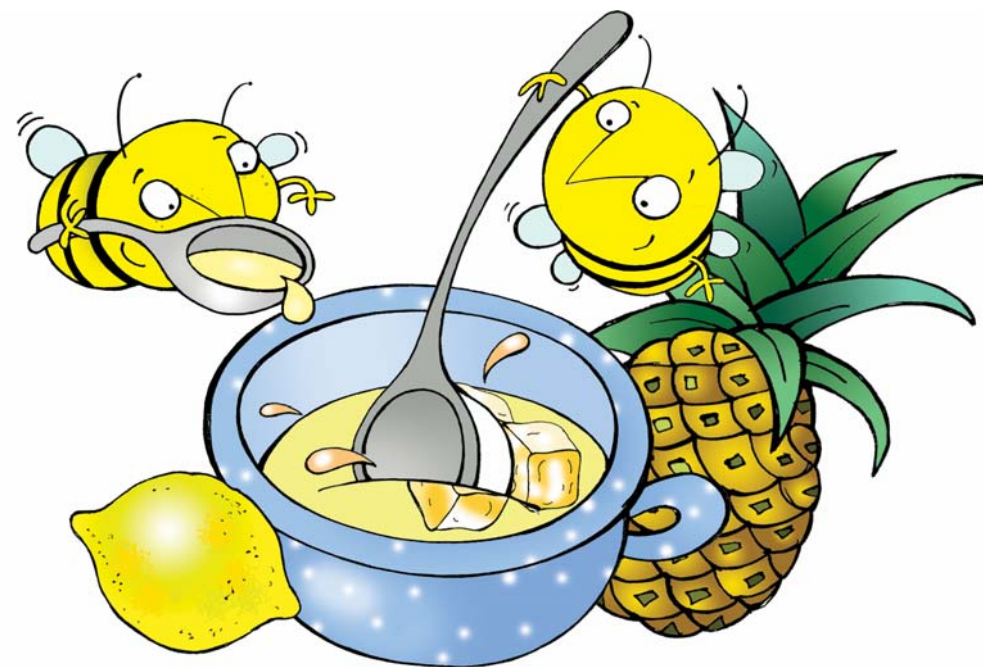
1. Смешиваем стакан промытой и очищенной смородины, пакетик ванильного сахара и 2 столовые ложки сахарного песка, яичный желток. Добавляем литр молока. Взбиваем миксером до однородной массы.
2. Разливаем в бокалы и украшаем ягодами смородины.
3. Отдельно подаём печенье.



10 кубиков льда, ананасовый сок, 0,4 стакана лимонного сиропа,
крем-сода или любая газированная вода

АНАНАСОВЫЙ ФИЗ

1



2



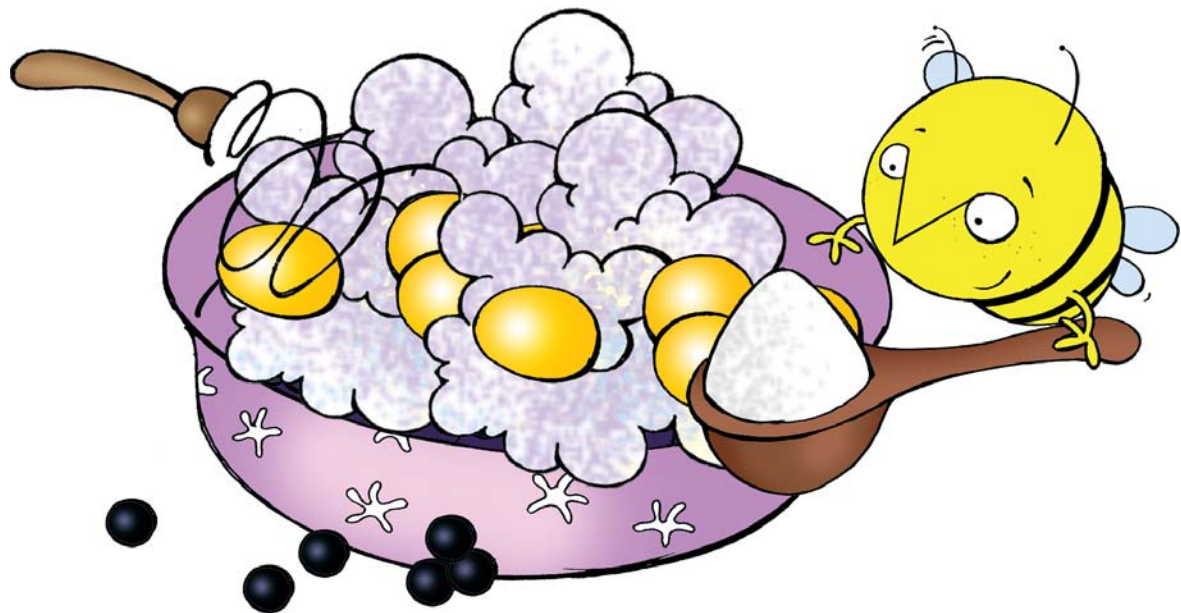
1. Опускаем в шейкер или другую глубокую ёмкость 10 кубиков льда и хорошо его охлаждаем с внутренней стороны.
2. Вливаем стакан ананасового сока, 0,4 стакана лимонного сиропа и всё тщательно, в течение 2-х минут перемешиваем.
3. Перед подачей доливаем бокалы крем-содой или любой другой газированной водой.



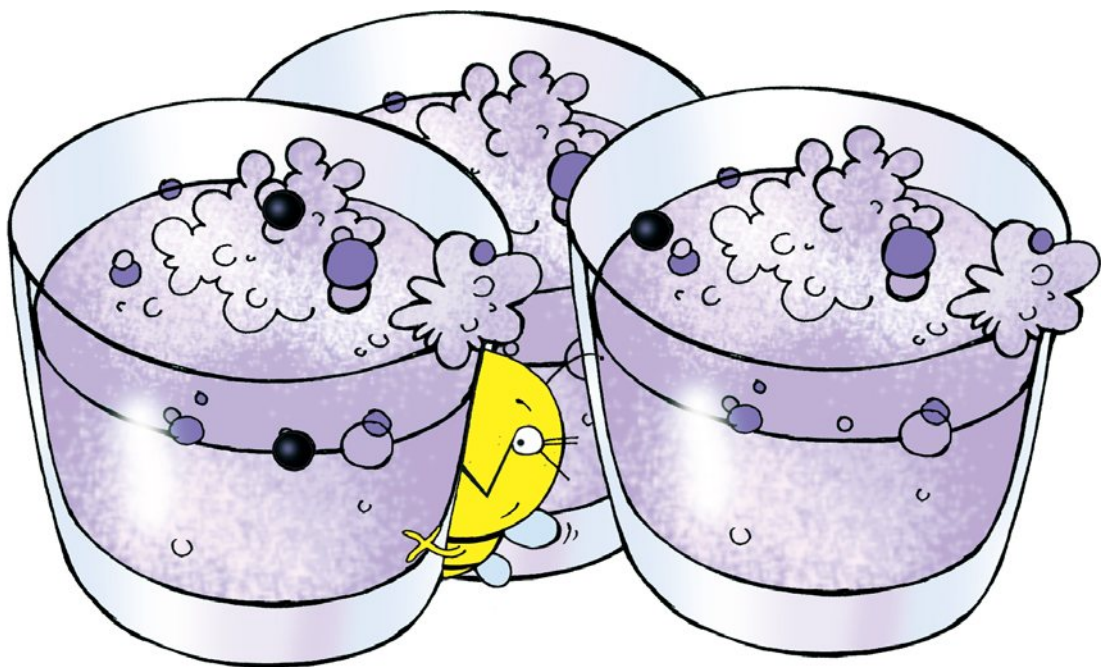
10 яичных желтков, 1 литр молока, 100 г взбитых сливок,
3 ст. ложки сахара и пол-литра черничного сока

ЧЕРНИЧНЫЙ ФЛИП

1



2



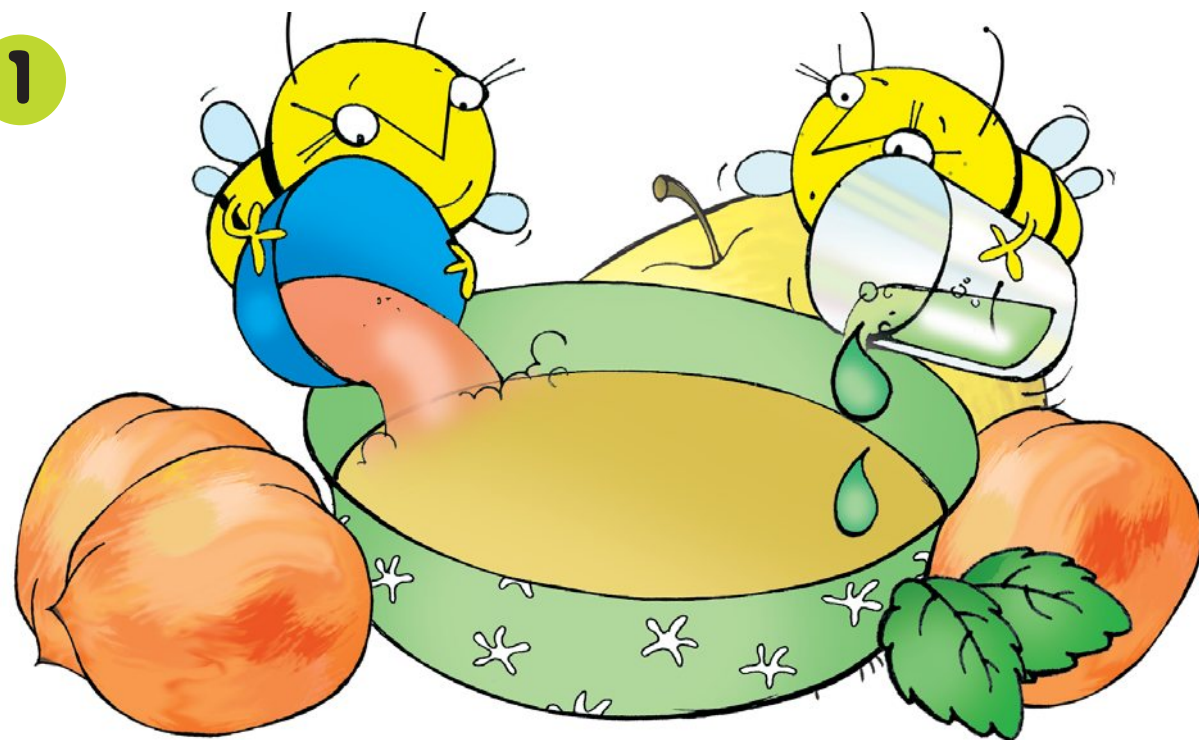
1. Смешиваем в шейкере или другой глубокой ёмкости 10 яичных желтков, 1 литр молока, 100 г взбитых сливок, 3 столовых ложки сахара и пол-литра черничного сока.
2. Разливаем в бокалы со льдом.



1 литр яблочного сока, пол-литра персикового сока,
1 стакан мятного сиропа, апельсин, свежая мята

НАПИТОК «СМЕШИНКА»

1



2



1. Смешиваем литр яблочного сока, пол-литра персикового сока и стакан мятного сиропа.
2. Разливаем в бокалы или высокие стаканы, украшаем дольками апельсина и листиками свежей мяты.



1 кг моркови, 1 стакан клюквенного сока, 1 лимон, сахар,
мороженое или взбитые сливки

КРАСНАЯ ШАПОЧКА

1



2



1. Натираем на мелкой тёрке 1 кг моркови, заливаем половиной стакана холодной воды, оставляем на 2 часа. Затем отжимаем через марлю, добавляем стакан клюквенного сока, сок одного лимона, сахар по вкусу. Взбиваем венчиком или миксером.
2. Разливаем в бокалы, кладём сверху мороженое или взбитые сливки.



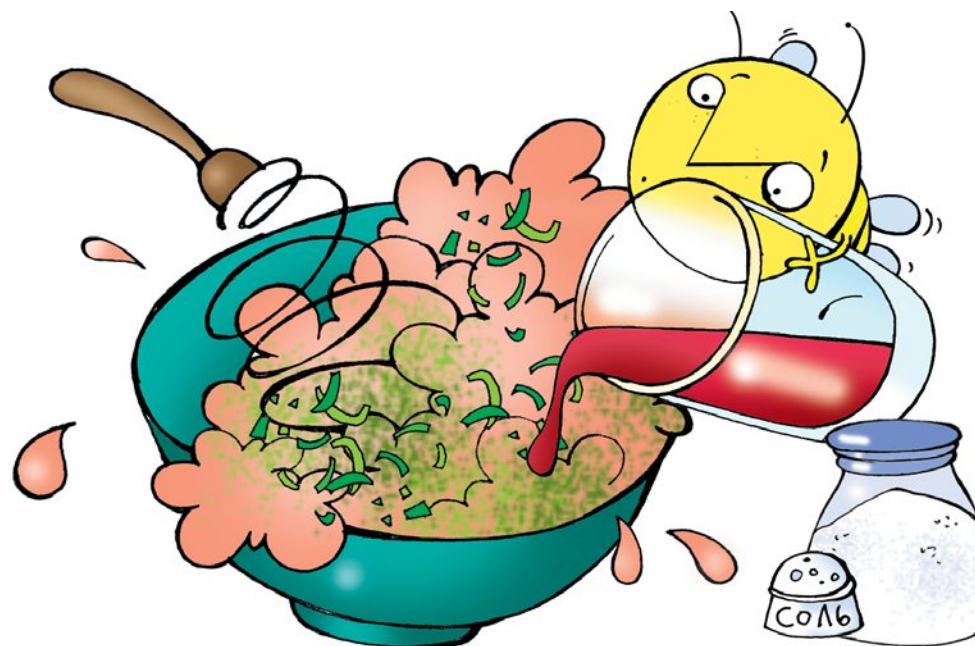
2 яичных желтка, 2 ст. ложки сливок, зелень,
1 стакан томатного сока, соль, сахар

НАПИТОК «СИНЬОР ПОМИДОР»

1



2



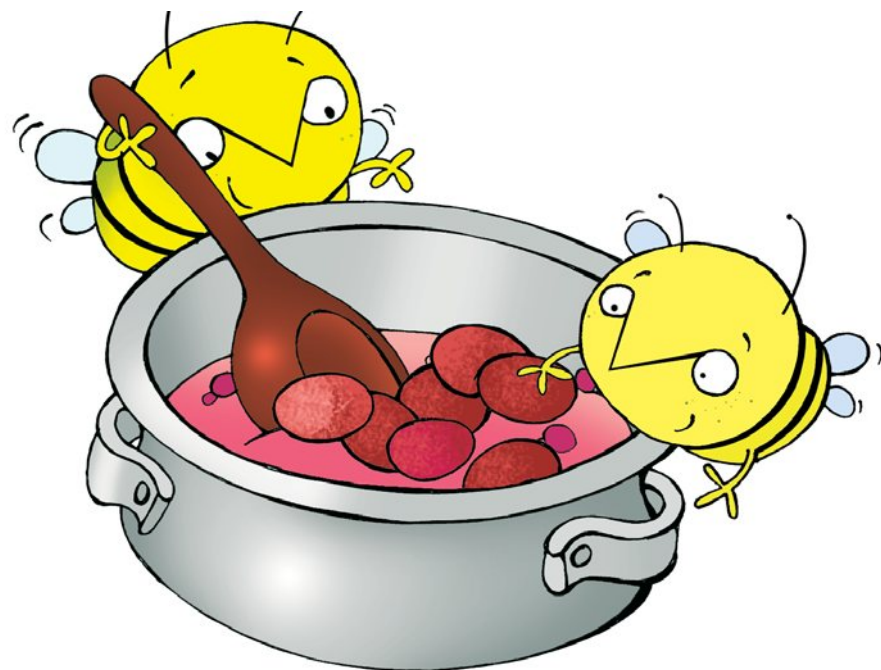
1. Взбиваем 2 яичных желтка миксером с 2 столовыми ложками сливок, добавляем мелко нарезанную зелень.
2. Не переставая помешивать, вливаем тонкой струйкой стакан томатного сока.
3. Добавляем соль, сахар и тщательно всё перемешиваем.



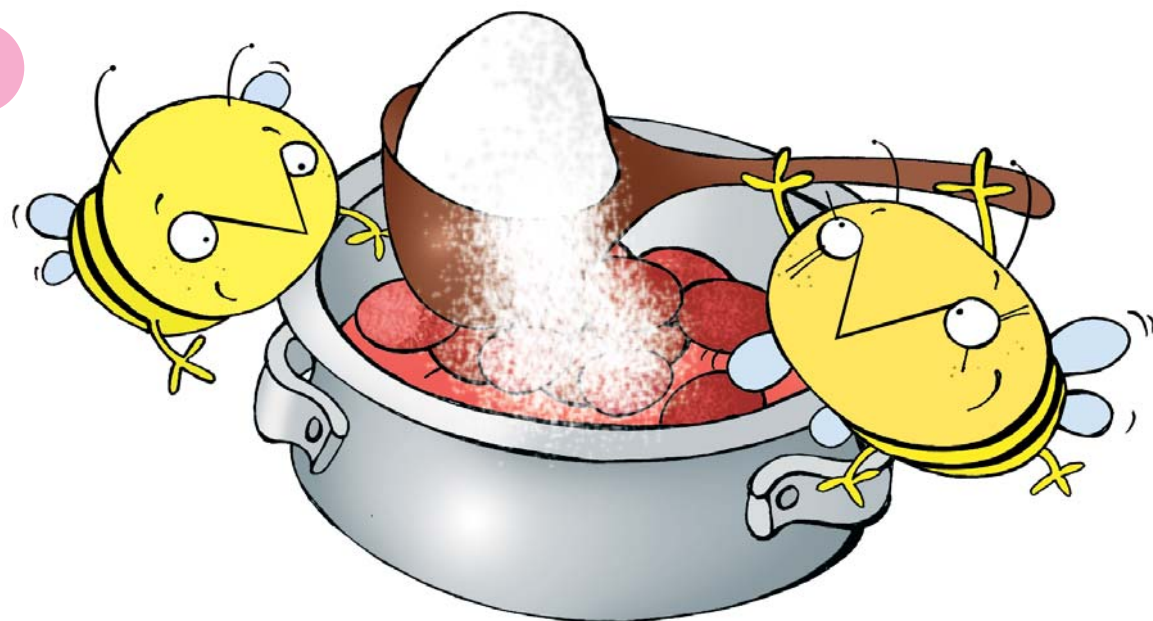
полстакана сухих плодов шиповника,
сахар, 1 литр горячей воды

НАПИТОК «ШИПОВНИЧЕК»

1



2



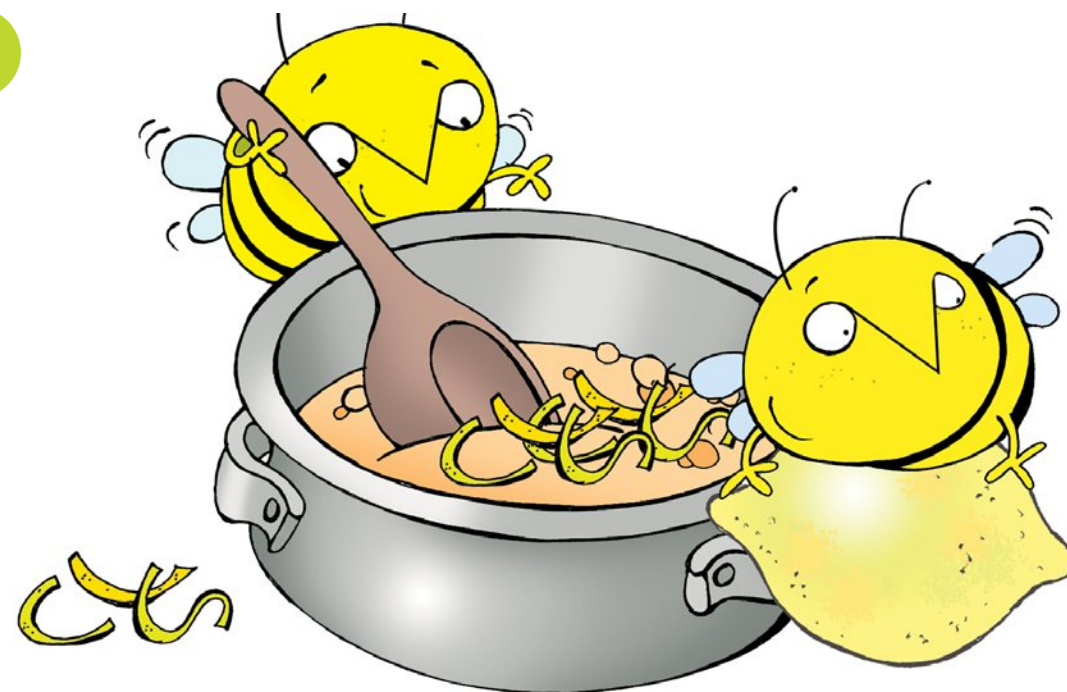
1. Сухие плоды шиповника (примерно полстакана на 1 литр воды) заливаем кипятком, варим 10 минут и настаиваем 8-10 часов.
2. В готовый настой добавляем сахар по вкусу.



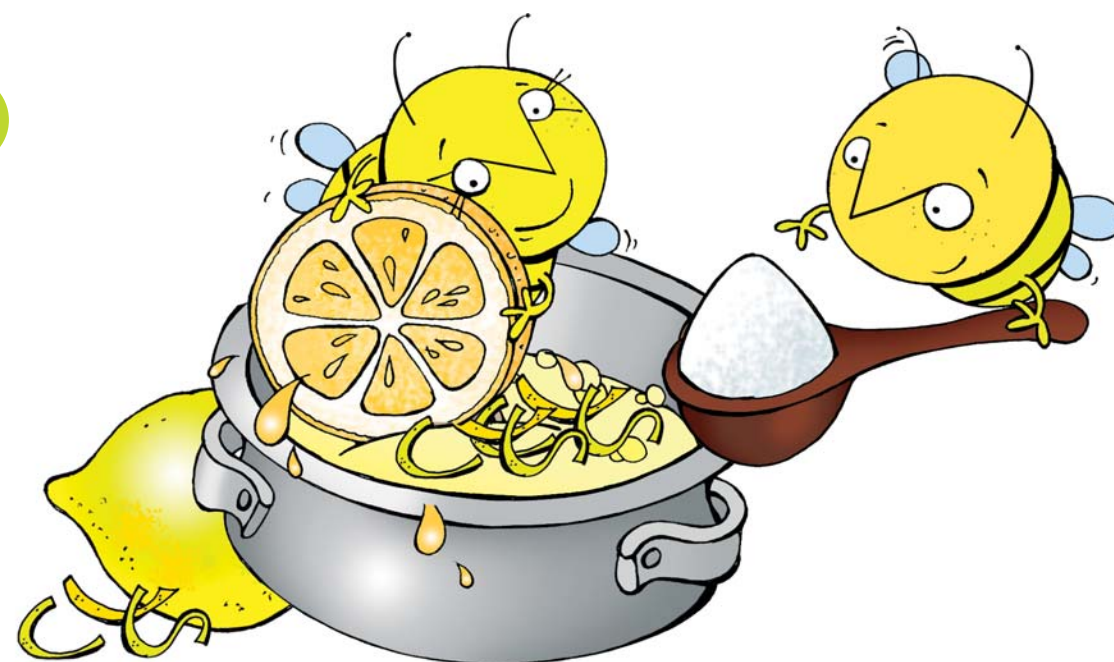
1 литр горячей воды, лимон, сахар

МОРС «ПРИНЦ ЛИМОНЧИК»

1



2



1. Снимаем кожуру с лимона, заливаем литром горячей воды и кипятим 5 минут. Настаиваем 3-4 часа, процеживаем.
2. Добавляем по вкусу сахар, выжатый из лимона сок и охлаждаем.



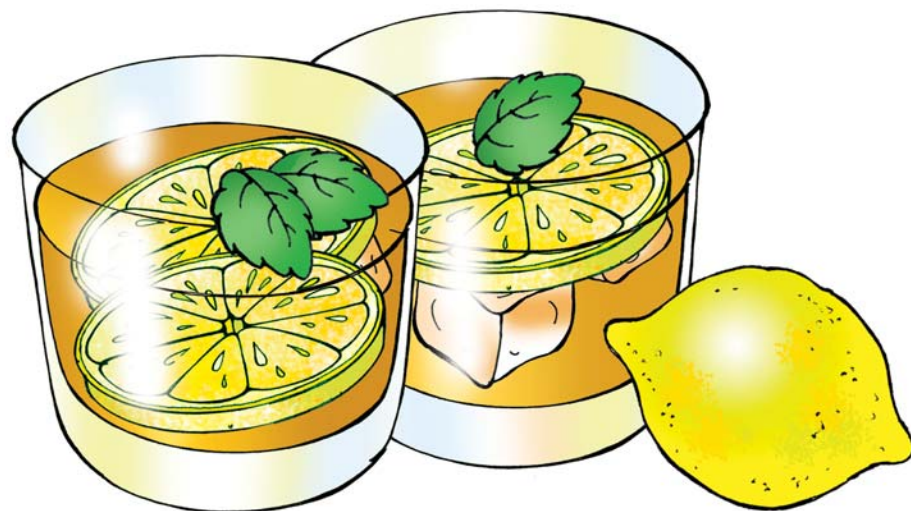
50 г чая, кубики льда, лимон, листики свежей мяты

ЛЕДЯНОЙ ЧАЙ

1



2



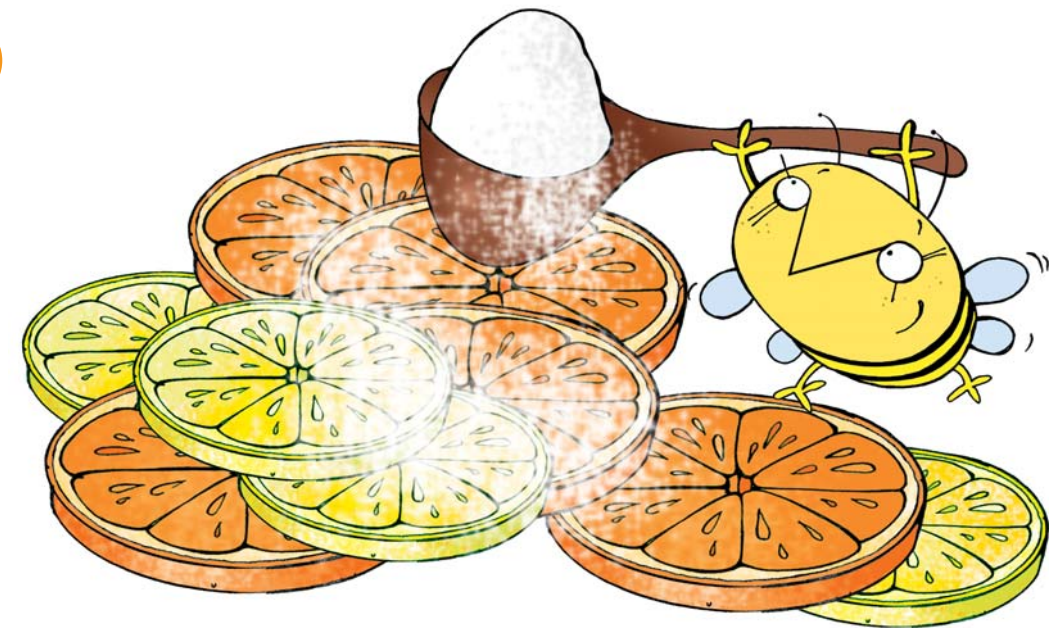
1. Заливаем 50 г чая литром холодной воды и настаиваем минимум 3 часа. Процеживаем в большой кувшин и держим в холодильнике.
2. Разливаем в бокалы или стаканы с кубиками льда. Особую свежесть чаю придадут кружочки лимона и несколько листиков свежей мяты.



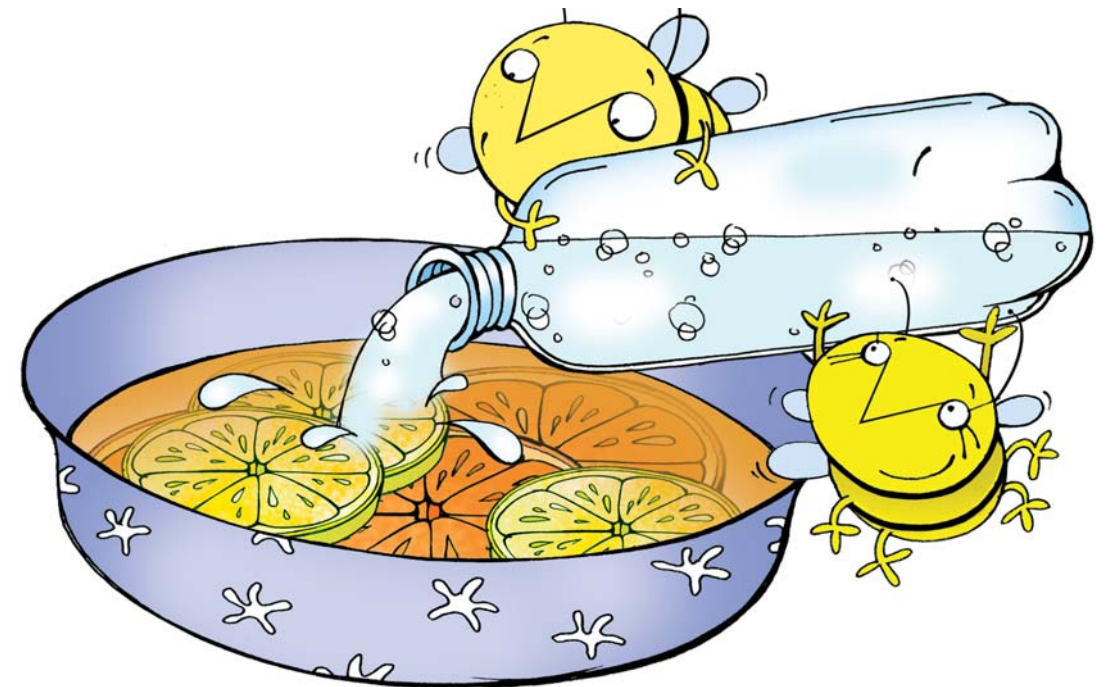
2 апельсина, 1 лимон, полстакана сахара,
1 литр крепкого чая, бутылка газированной воды

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ

1



2



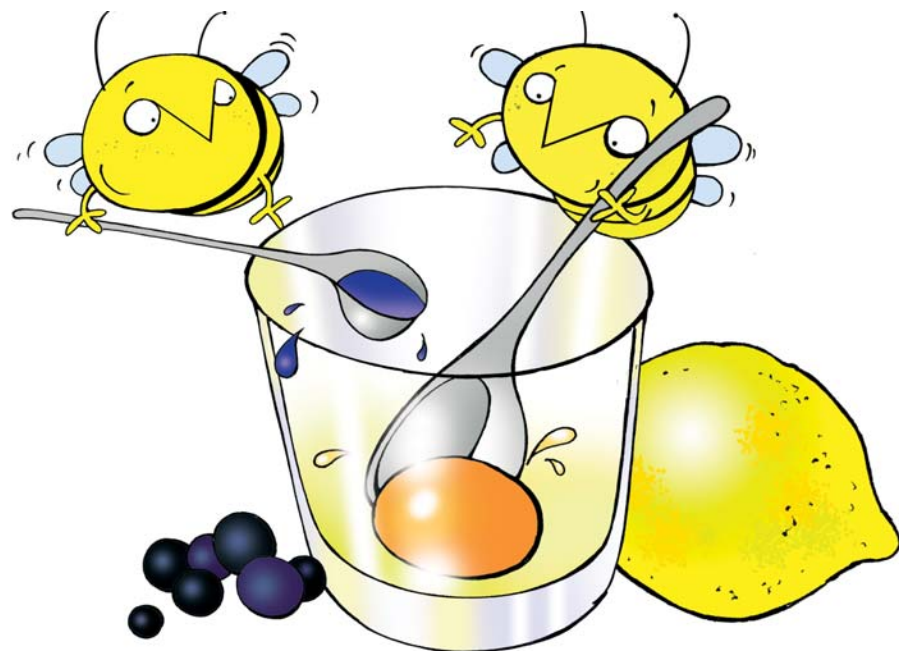
1. Нарезаем тонкими кружочками 2 апельсина и 1 лимон, засыпаем половиной стакана сахара, даём полчаса настояться.
2. Затем заливаем всё литром холодного крепкого чая, а перед самой подачей вливаем в смесь бутылку газированной воды.



1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка смородинового сока,
крепкий чай, молоко, 1 яичный желток

ЧАЙНЫЙ ФЛИП

1



2



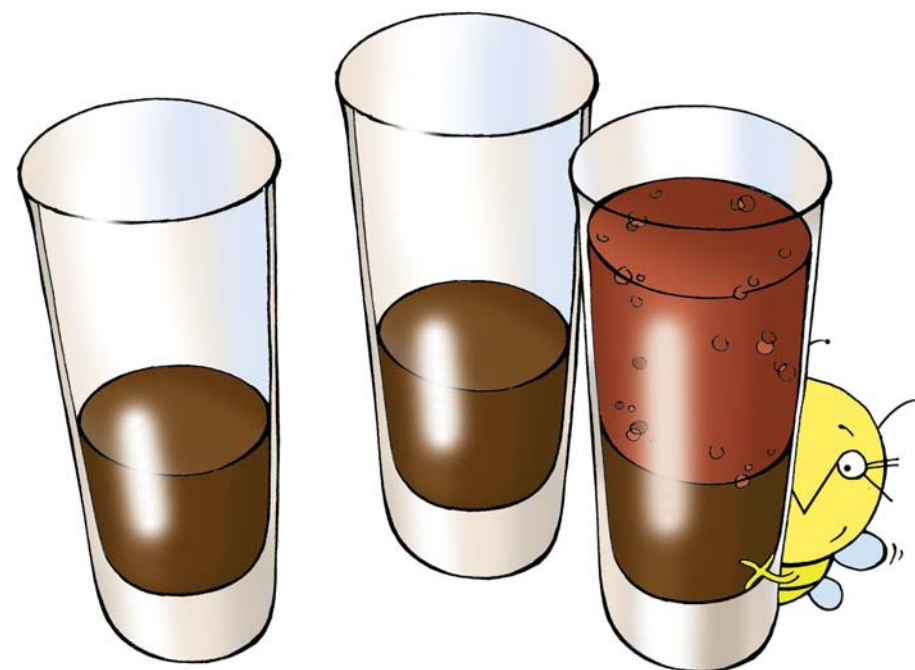
1. Размешиваем в стакане 1 яичный желток, по одной столовой ложке лимонного и смородинового соков.
2. Доливаем холодный крепкий чай и молоко по вкусу.



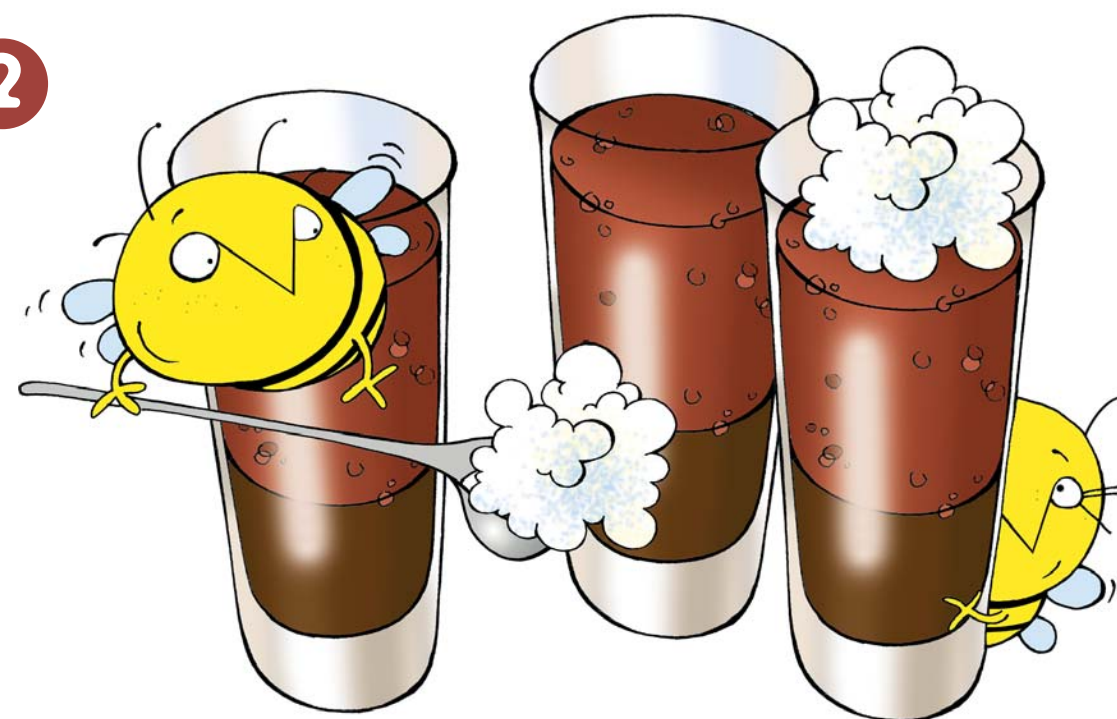
чёрный кофе, пепси-кола, сливочное мороженое

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1



2



1. Наливаем охлаждённый чёрный кофе в высокие стаканы — примерно на 1/3 стакана, добавляем пепси-колу.
2. Сверху кладём по ложке сливочного мороженого.



100 г чёрного шоколада, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка мёда,
2-3 ст. ложки молока, лимон, апельсин

ОРАНЖЕВОЕ МОРЕ

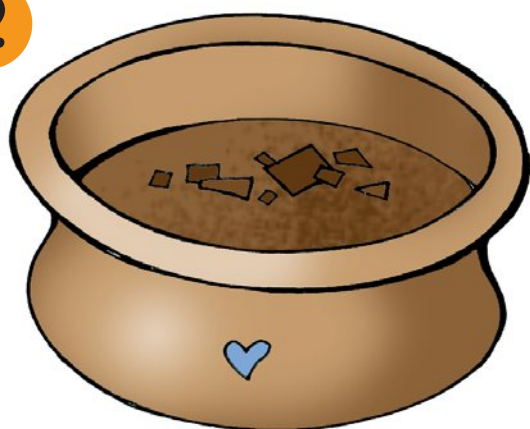
1



3



2



4



1. Размешиваем полстакана сливок с 2-3 столовыми ложками молока и 1 столовой ложкой мёда.
2. Нагреваем, добавив разломанную на кусочки плитку чёрного шоколада.
3. Когда масса закипит, убавляем огонь и варим ещё 5-6 минут, добавив по пол чайной ложки тёртой цедры, апельсина и лимона.
4. Разливаем в чашки и украшаем кружочком апельсина или лимона.



100 г чёрного горького шоколада, 0,5 стакана молока,
50 мл сливок, 1 ст. ложка какао, кардамон, сахар, воздушный рис

ТЁМНАЯ НОЧЬ

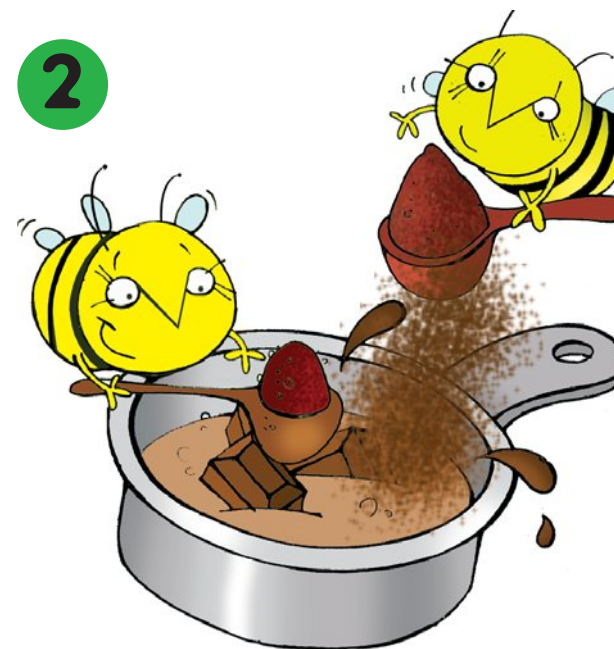
1



3



2



4



1. Смешиваем полстакана молока с 50 мл сливок.
2. Кипятим, добавив 100 г горького чёрного шоколада, 1 столовую ложку какао-порошка и порошок кардамона на кончике ножа (или 1-2 зёрнышка).
3. Добавляем сахар по вкусу.
4. Разливаем в чашки и украшаем зёрнышками воздушного риса.