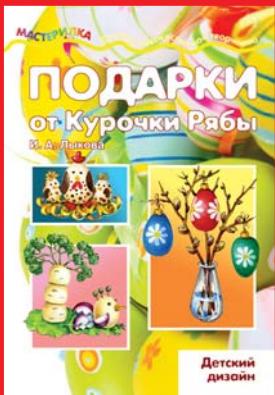


«Мастерилка» 4-10 лет



## РЕЦЕПТЫ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ

Все знают, что дети – большие водохлёбы. 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 потрясающие 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



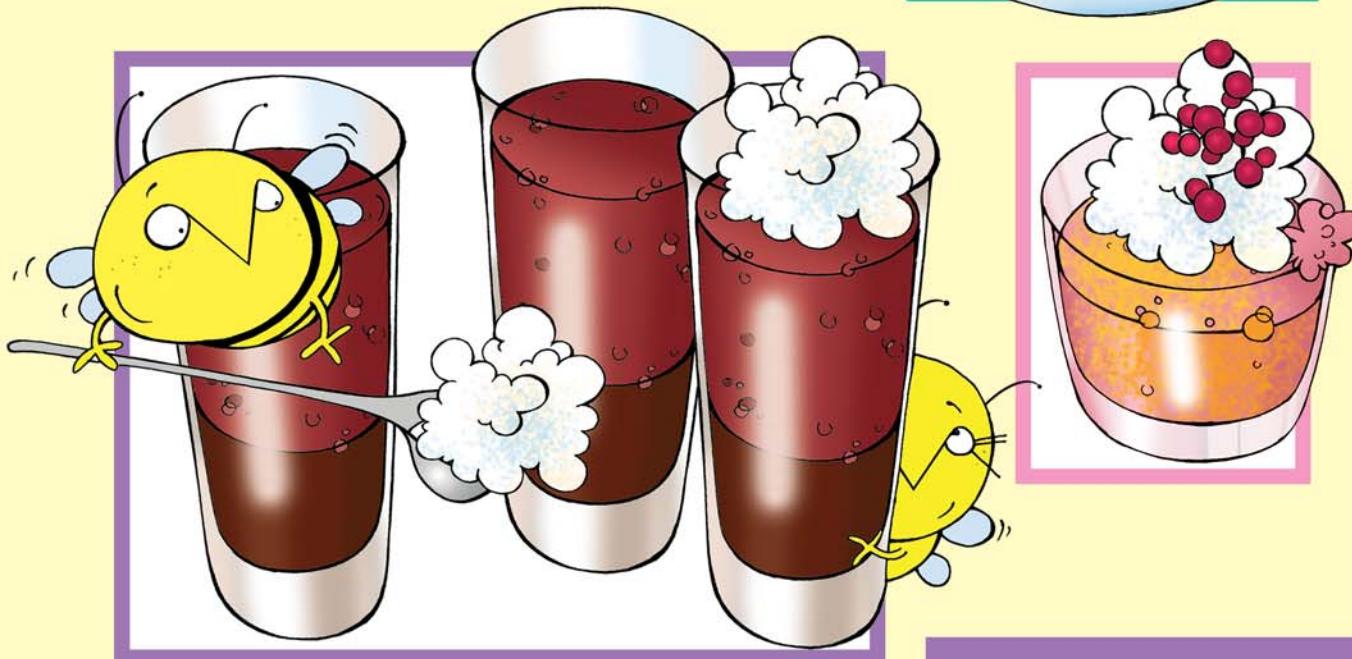
© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»  
[WWW.KARAPUZ.COM](http://WWW.KARAPUZ.COM)

9 7 8 5 8 4 0 3 0 8 3 5 6

МАСТЕРИЛКА Детское художественное творчество

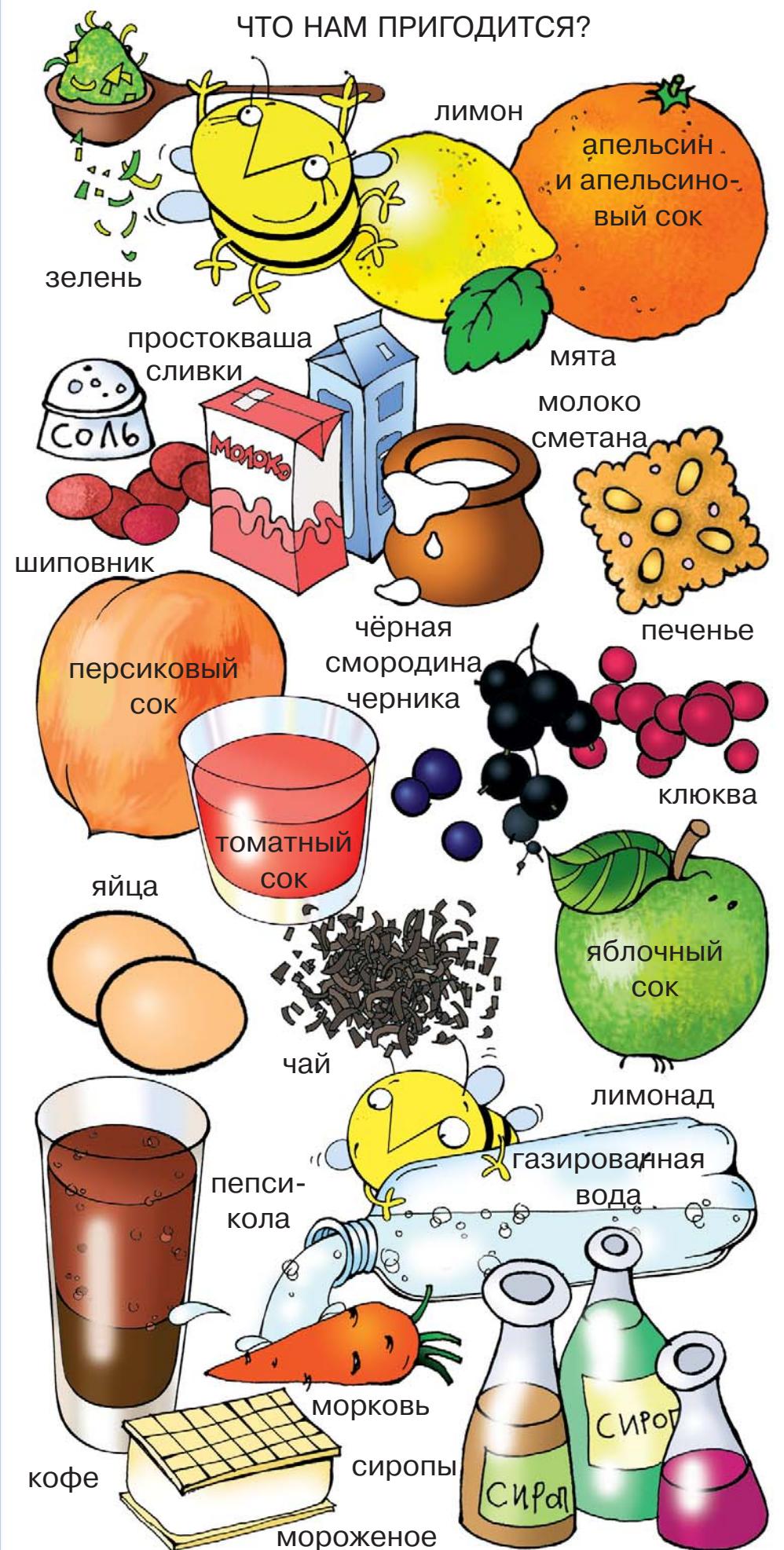
# Кто пил из моей чашки?

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 «петушиный 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 петушиный 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 сырье 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!





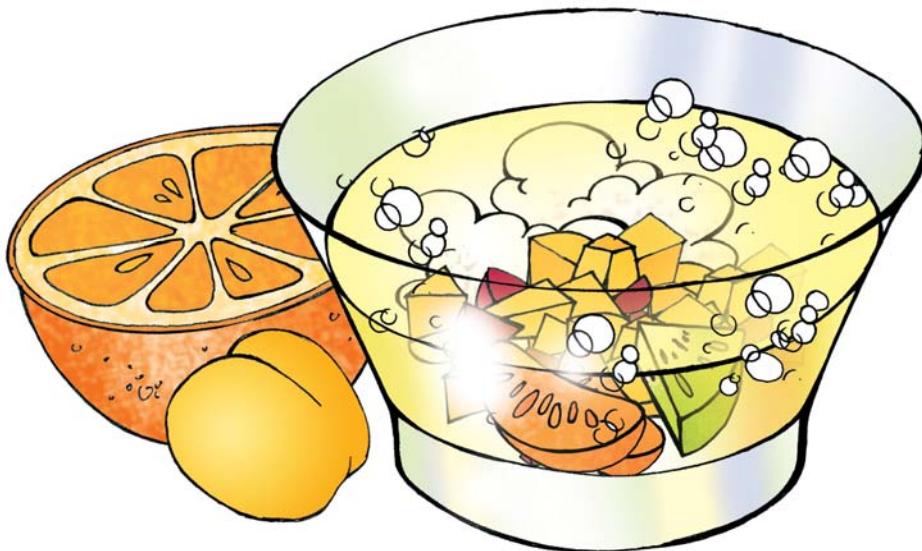
мороженое, любые фрукты, лимон,  
апельсиновый сок, лимонад

## АЙС-КРИМ «ЛИМОНАДНЫЙ ДЖО»

1



2



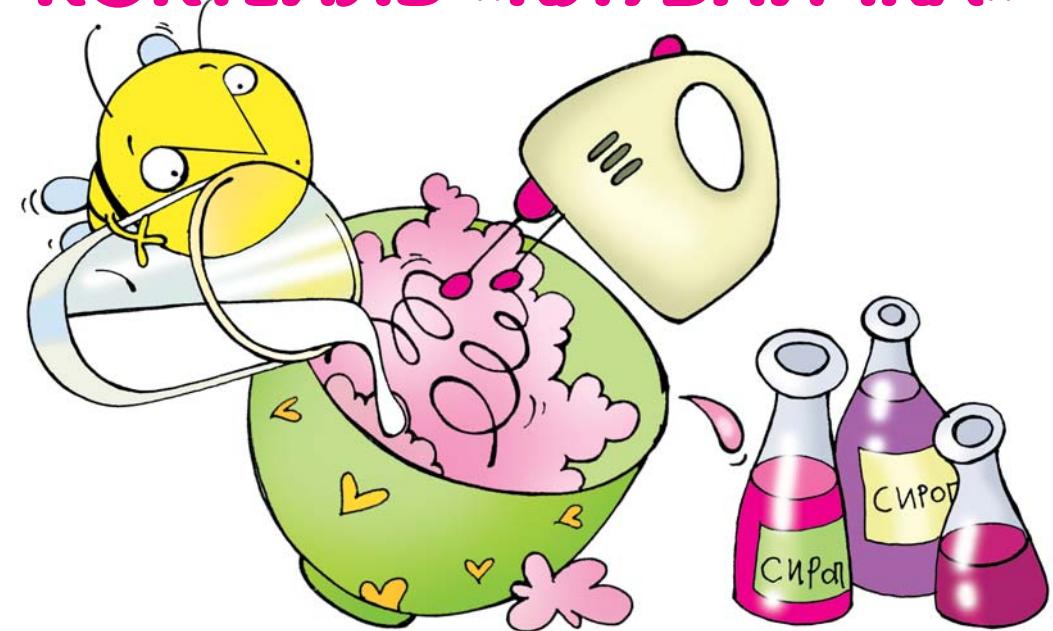
1. Кладём в бокалы мороженое, свежие или консервированные фрукты, заливаем лимонным или апельсиновым соком.
2. Даём настояться 5-10 минут.
3. Перед подачей доливаем бокалы лимонадом.



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.



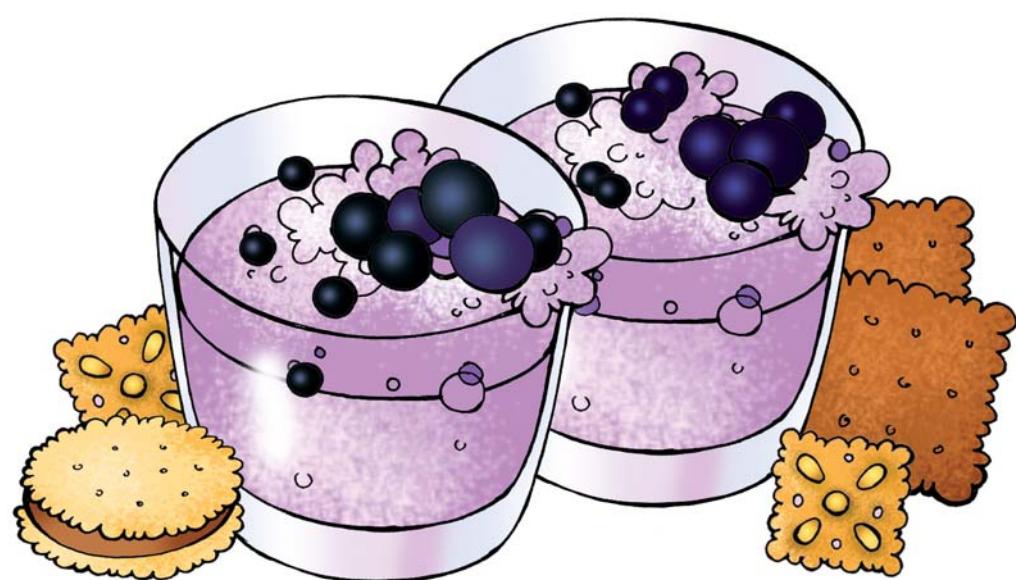
1 стакан смородины, пакетик ванильного сахара,  
2 ст. ложки сахара, 1 яичный желток, 1 литр молока, печенье

## КОКТЕЙЛЬ «СМОРОДИНКА»

1



2



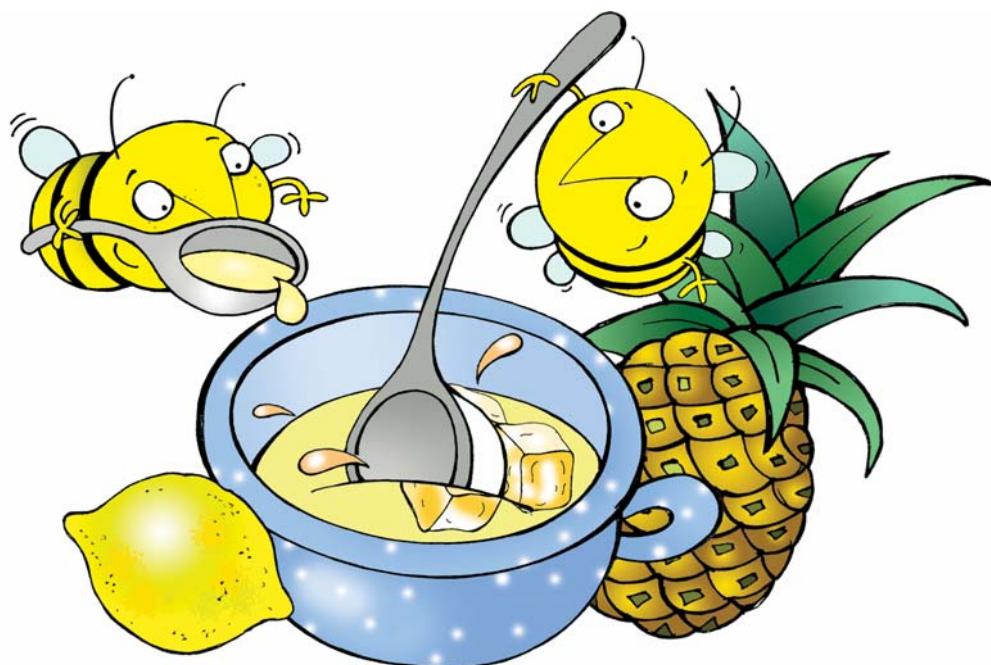
- Смешиваем стакан промытой и очищенной смородины, пакетик ванильного сахара и 2 столовые ложки сахарного песка, яичный желток. Добавляем литр молока. Взбиваем миксером до однородной массы.
- Разливаем в бокалы и украшаем ягодами смородины.
- Отдельно подаём печенье.



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

## АНАНАСОВЫЙ ФИЗ

1



2



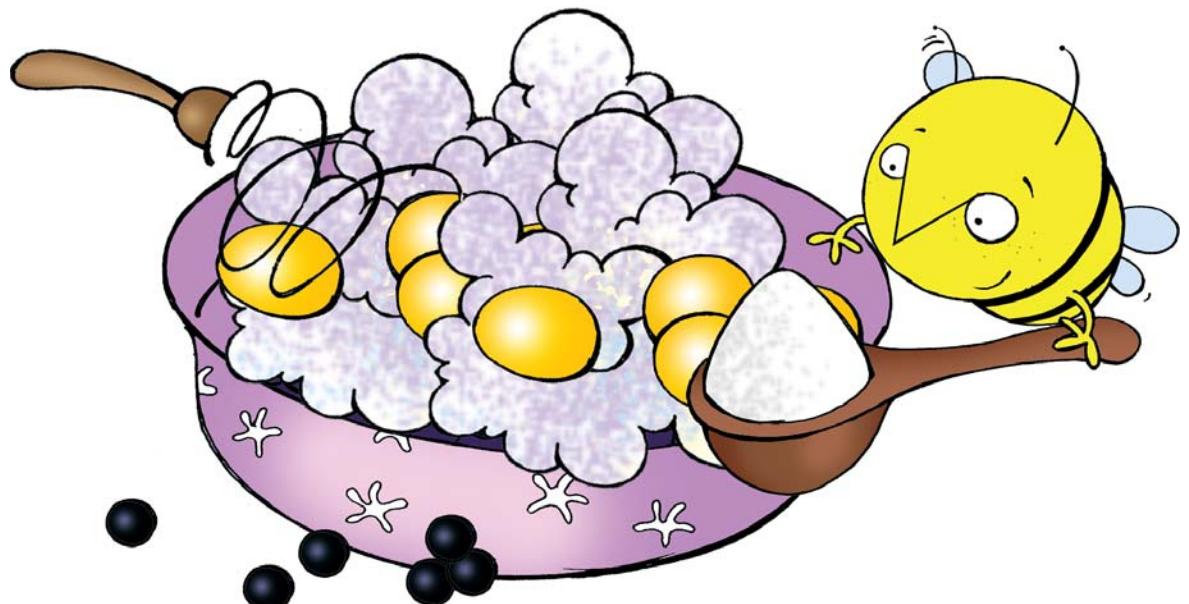
- Опускаем в шейкер или другую глубокую ёмкость 10 кубиков льда и хорошо его охлаждаем с внутренней стороны.
- Вливаляем стакан ананасового сока, 0,4 стакана лимонного сиропа и всё тщательно, в течение 2-х минут перемешиваем.
- Перед подачей доливаем бокалы крем-содой или любой другой газированной водой.



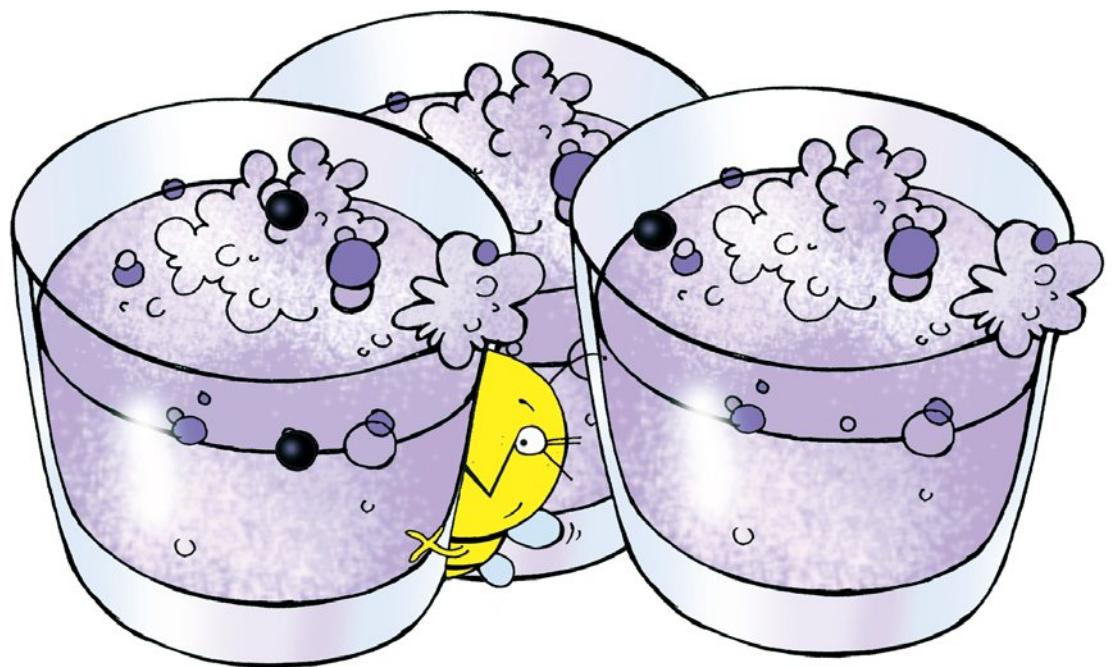
10 яичных желтков, 1 литр молока, 100 г взбитых сливок,  
3 ст. ложки сахара и пол-литра черничного сока

## ЧЕРНИЧНЫЙ ФЛИП

1



2



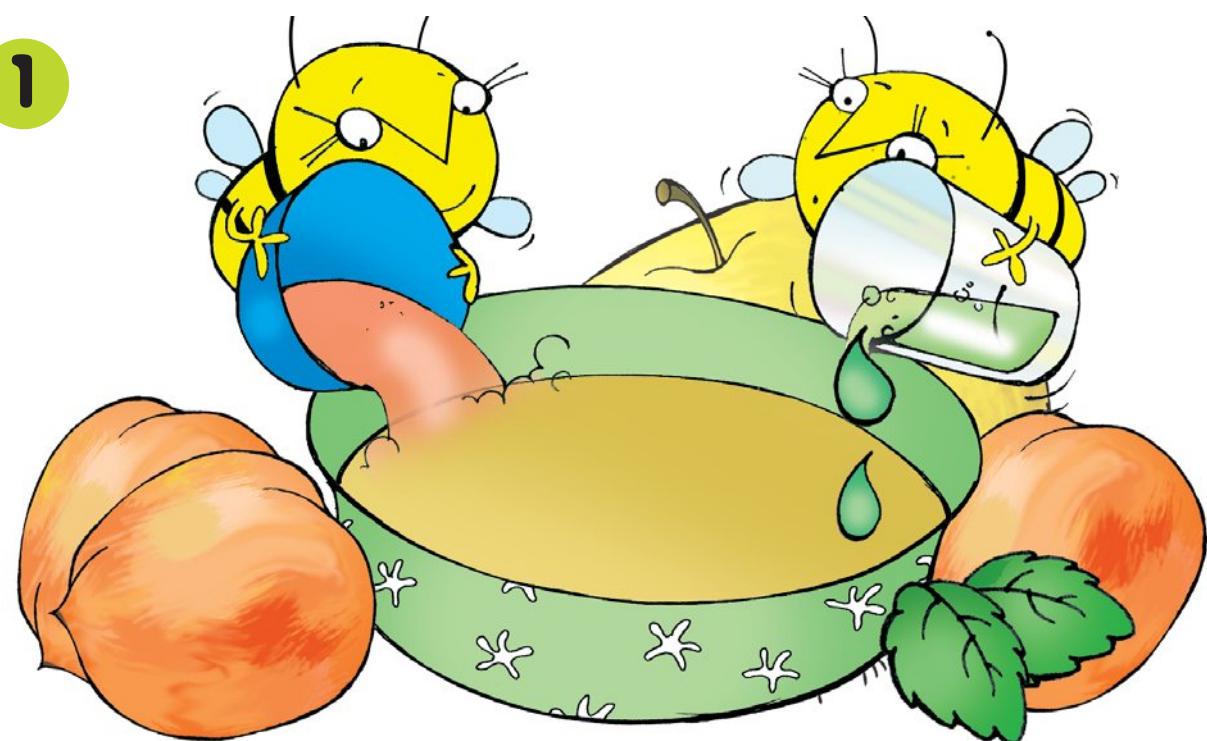
- Смешиваем в шейкере или другой глубокой ёмкости 10 яичных желтков, 1 литр молока, 100 г взбитых сливок, 3 столовых ложки сахара и пол-литра черничного сока.
- Разливаем в бокалы со льдом.



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

## НАПИТОК «СМЕШИНКА»

1



2



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



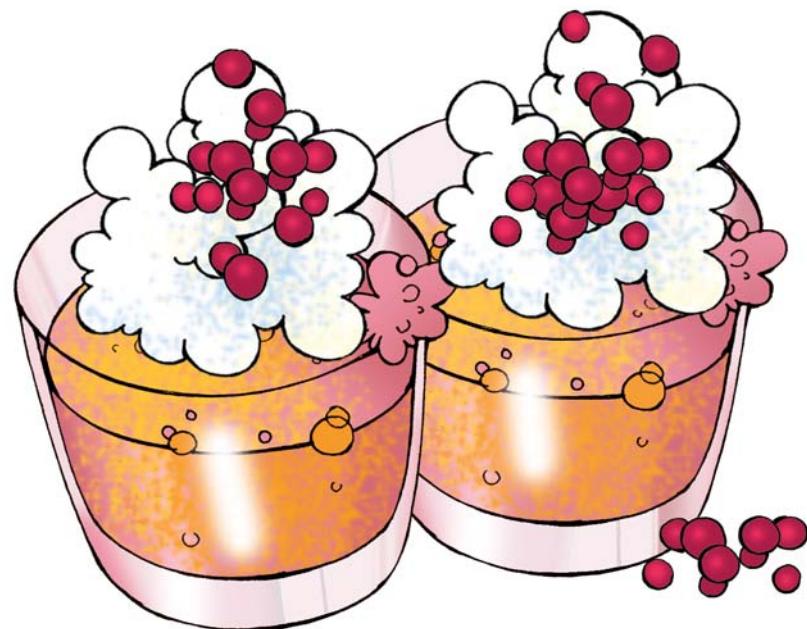
1 кг моркови, 1 стакан клюквенного сока, 1 лимон, сахар,  
мороженое или взбитые сливки

## КРАСНАЯ ШАПОЧКА

1



2



- 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.
- Разливаем в бокалы, кладём сверху мороженое или взбитые сливки.



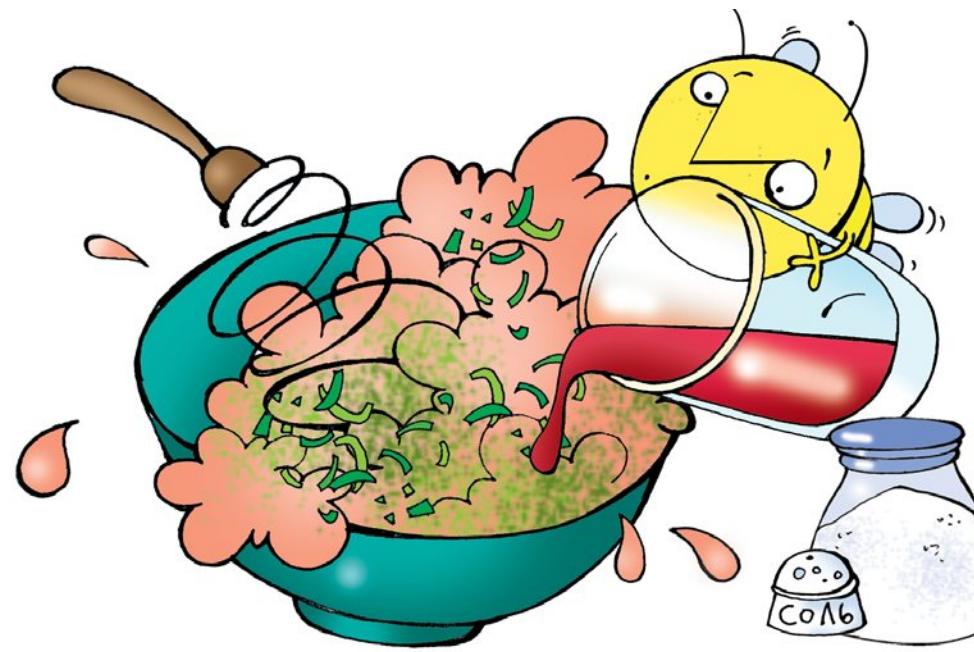
2 яичных желтка, 2 ст. ложки сливок, зелень,  
1 стакан томатного сока, соль, сахар

## НАПИТОК «СИНЬОР ПОМИДОР»

1



2



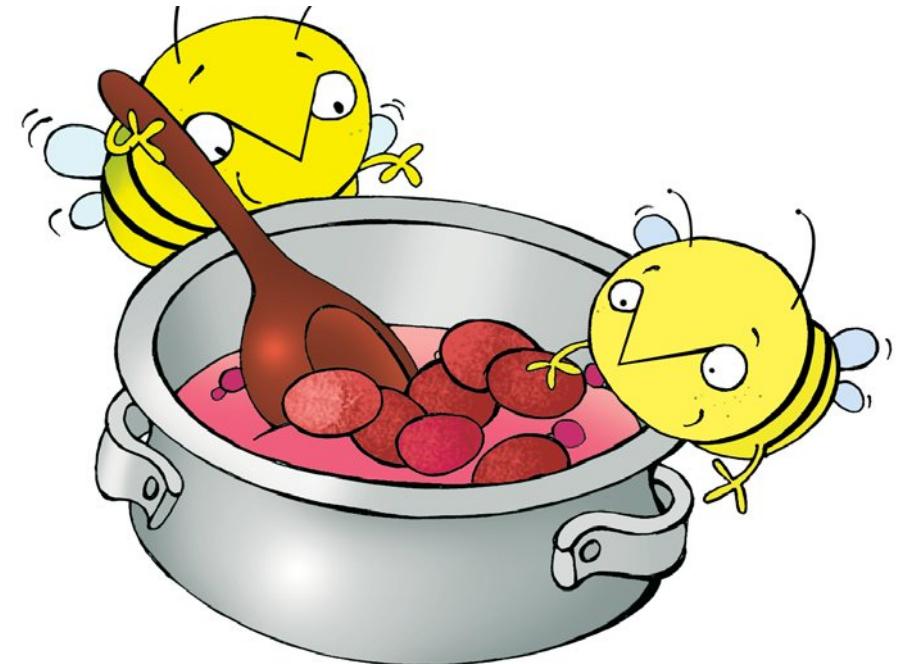
- Взбиваем 2 яичных желтка миксером с 2 столовыми ложками сливок, добавляем мелко нарезанную зелень.
- Не переставая помешивать, вливаем тонкой струйкой стакан томатного сока.
- Добавляем соль, сахар и тщательно всё перемешиваем.



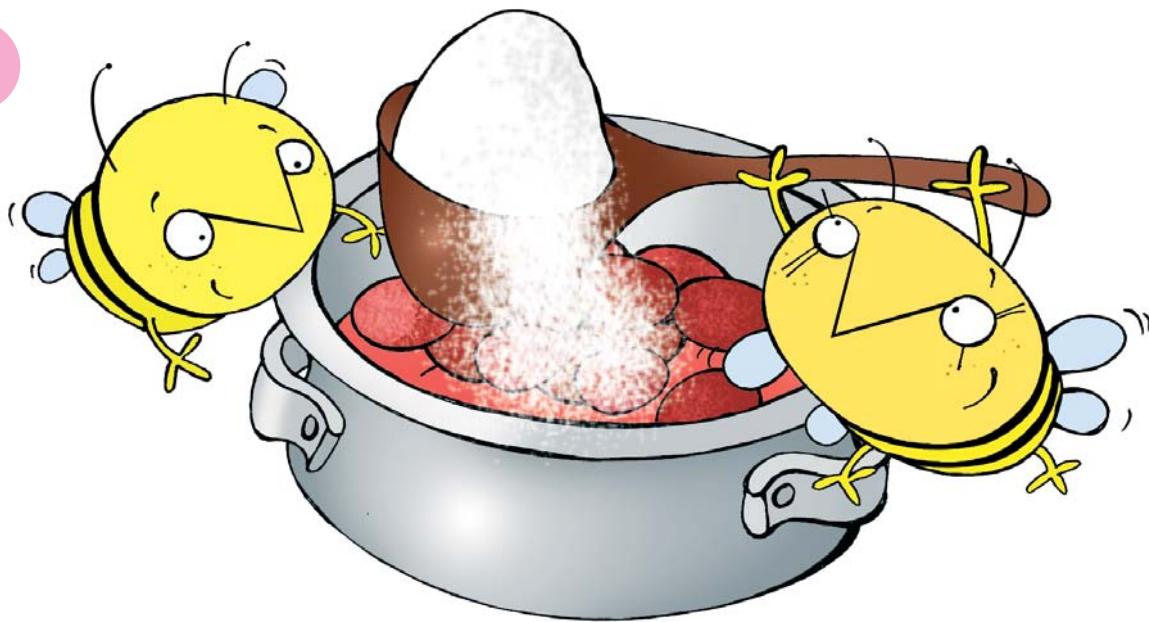
полстакана сухих плодов шиповника,  
сахар, 1 литр горячей воды

## НАПИТОК «ШИПОВНИЧЕК»

1



2



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



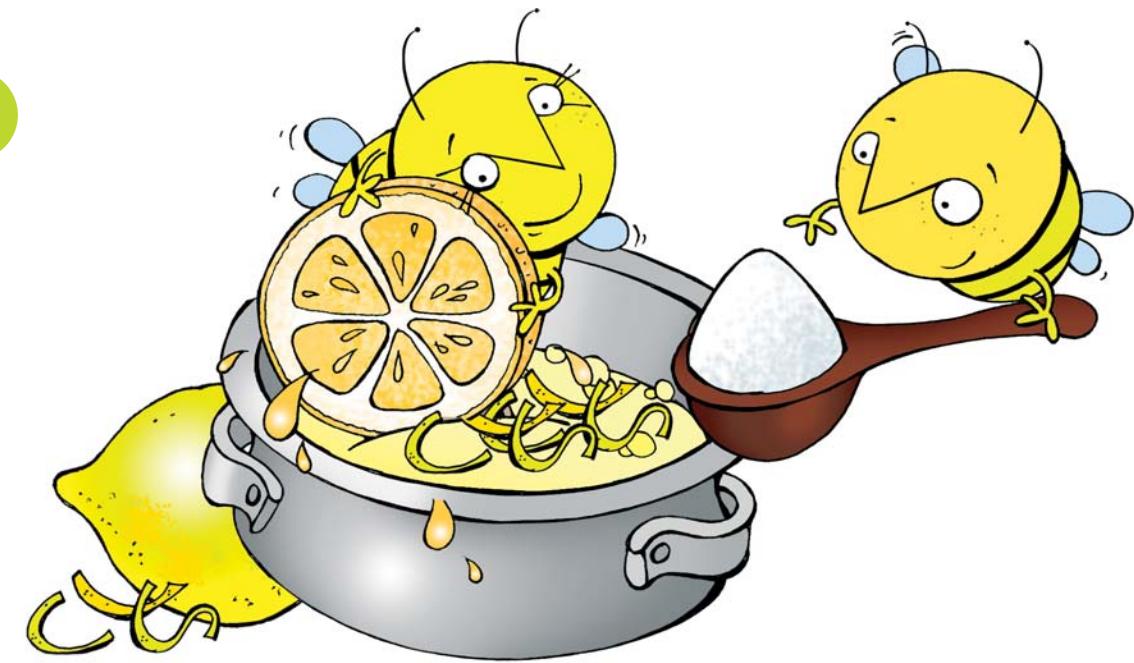
1 литр горячей воды, лимон, сахар

## МОРС «ПРИНЦ ЛИМОНЧИК»

1



2



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



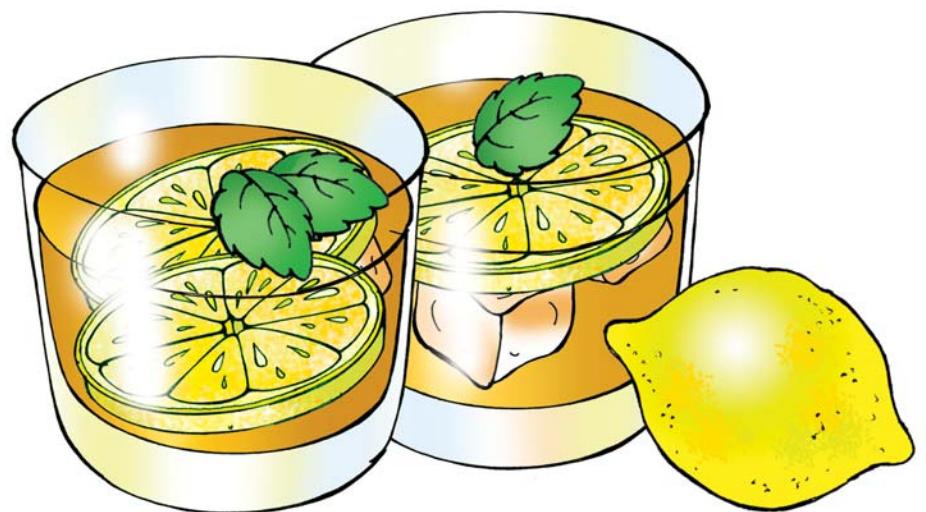
50 г чая, кубики льда, лимон, листики свежей мяты

## ЛЕДЯНОЙ ЧАЙ

1



2



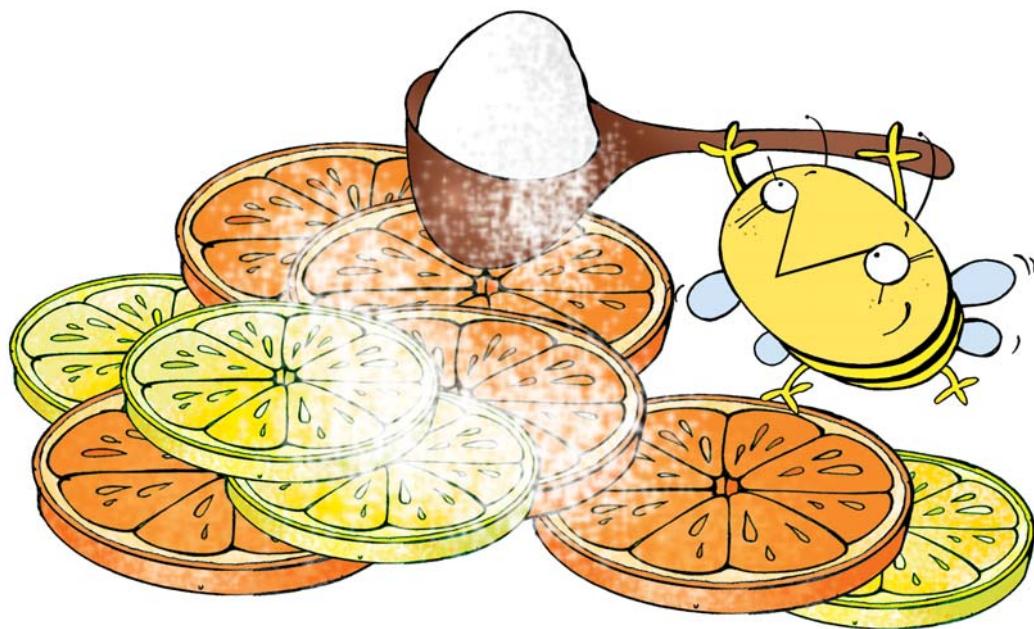
1. Заливаем 50 г чая литром холодной воды и настаиваем минимум 3 часа. Процеживаем в большой кувшин и держим в холодильнике.
2. Разливаем в бокалы или стаканы с кубиками льда. Особую свежесть чаю приадут кружочки лимона и несколько листиков свежей мяты.



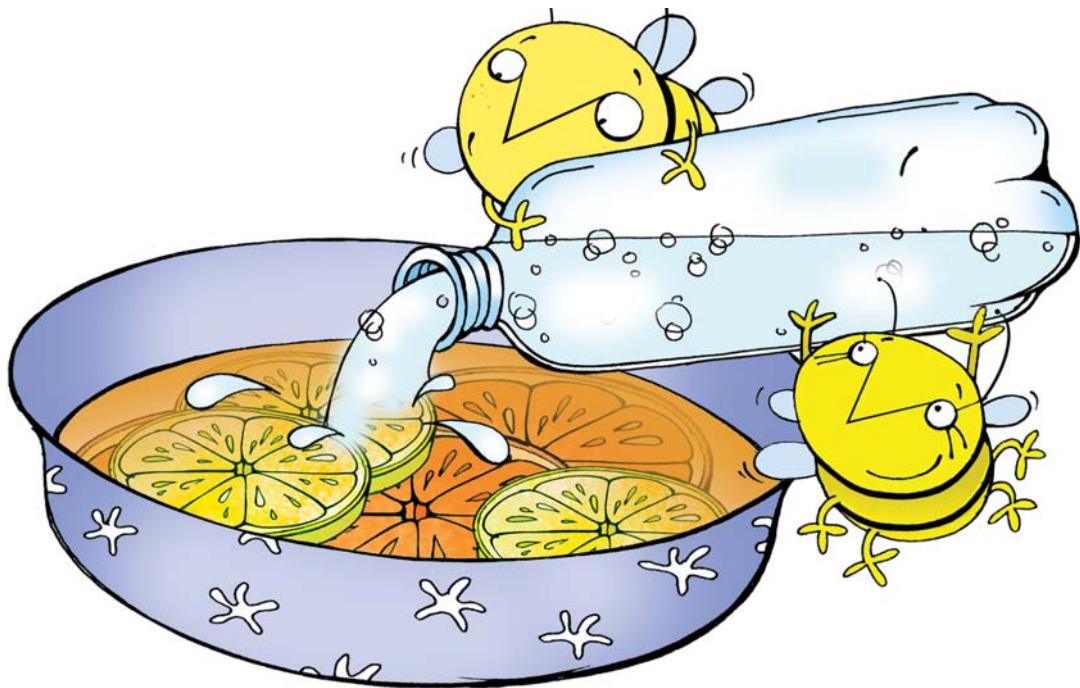
2 апельсина, 1 лимон, полстакана сахара,  
1 литр крепкого чая, бутылка газированной воды

## 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 влияем в смесь бутылку газированной воды.



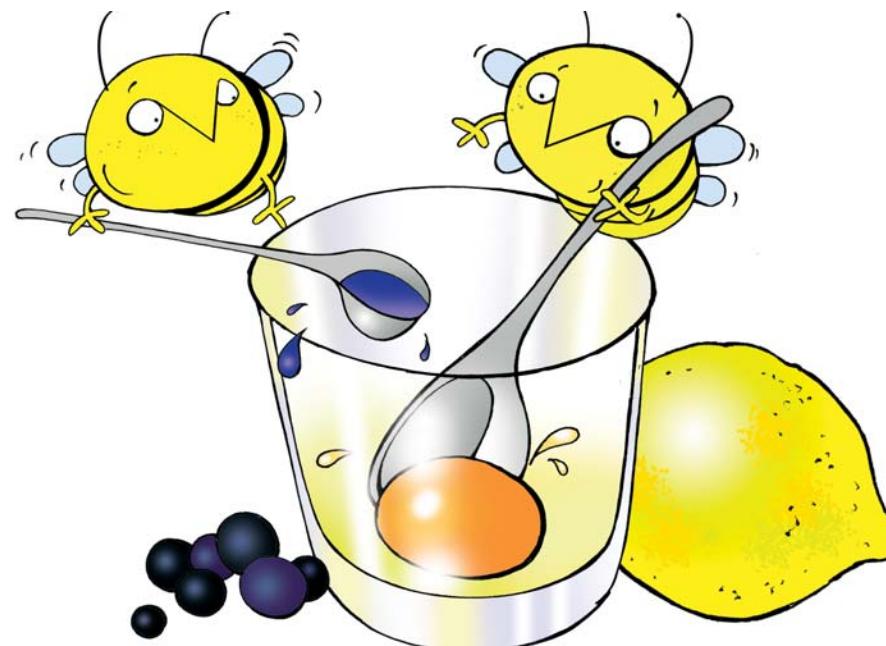
1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка смородинового сока,  
крепкий чай, молоко, 1 яичный желток



чёрный кофе, пепси-кола, сливочное мороженое

## ЧАЙНЫЙ ФЛИП

1



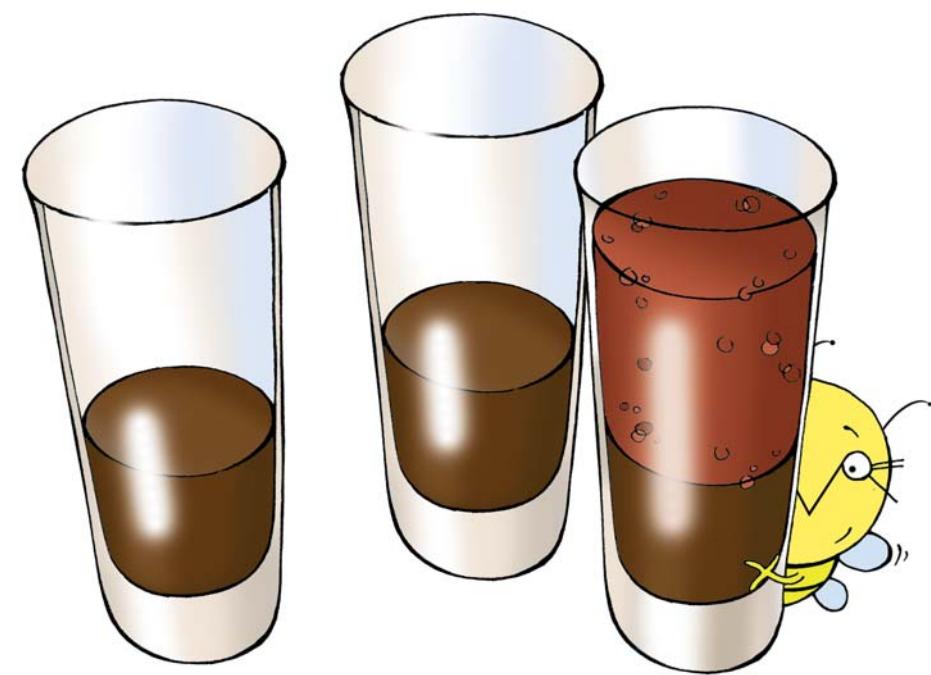
2



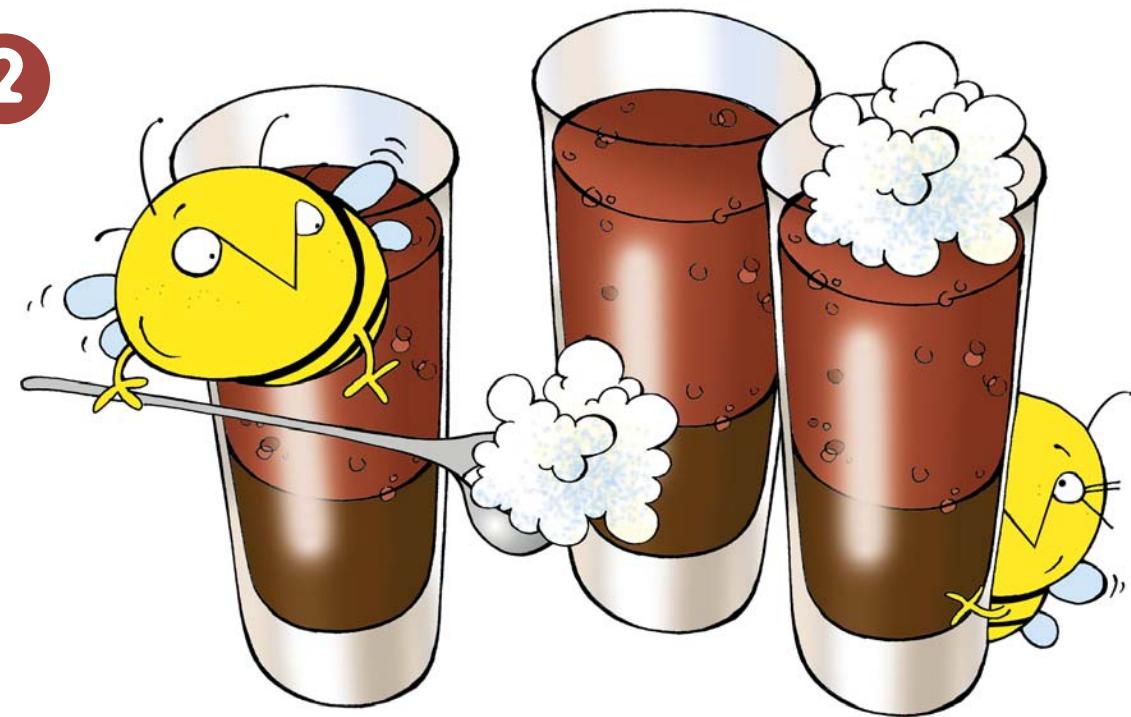
1. Размешиваем в стакане 1 яичный желток, по одной столовой ложке лимонного и смородинового соков.
2. Доливаем холодный крепкий чай и молоко по вкусу.

## КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1



2

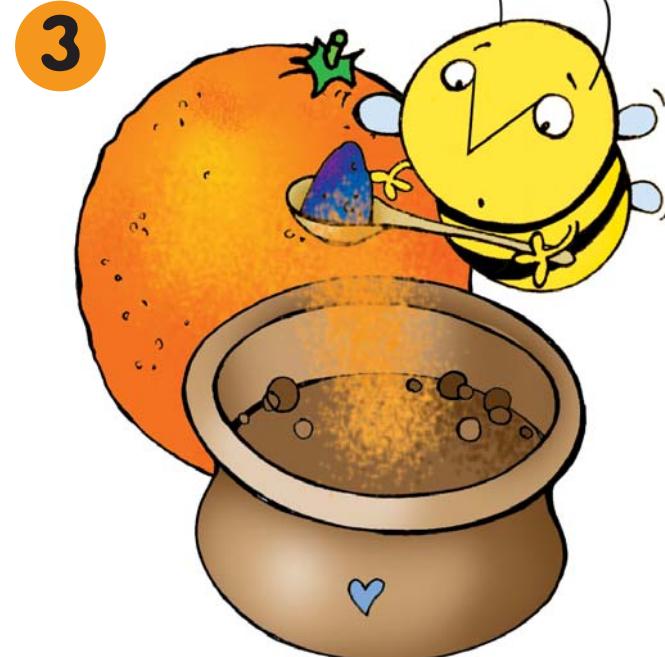
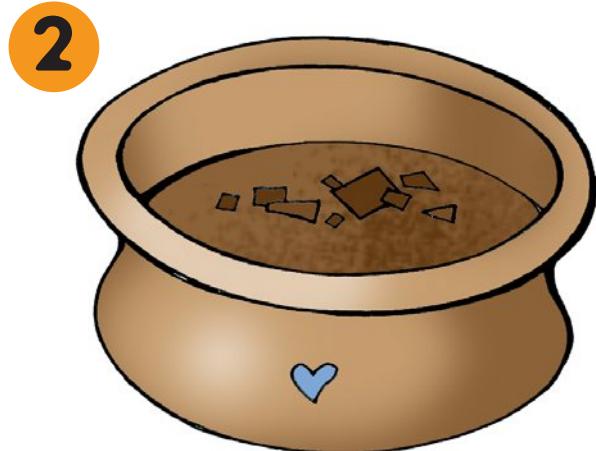


1. Наливаем охлаждённый чёрный кофе в высокие стаканы — примерно на 1/3 стакана, добавляем пепси-колу.
2. Сверху кладём по ложке сливочного мороженого.



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

## ОРАНЖЕВОЕ МОРЕ

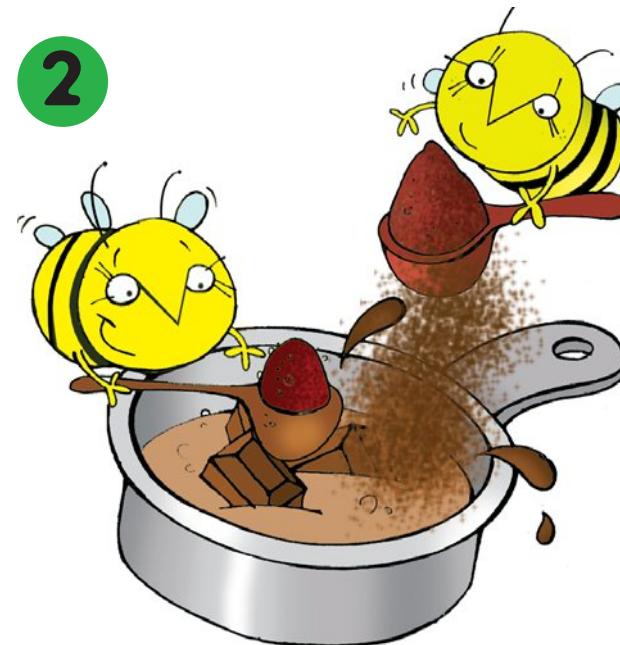


1. Размешиваем полстакана сливок с 2-3 столовыми ложками молока и 1 столовой ложкой мёда.
2. Нагреваем, добавив разломанную на кусочки плитку чёрного шоколада.
3. Когда масса закипит, убавляем огонь и варим ещё 5-6 минут, добавив по пол чайной ложки тёртой цедры, апельсина и лимона.
4. Разливаем в чашки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