

Мастерушка



Жареный БАНАН

ГОТОВИМ на костре



ЯБЛОЧНАЯ ДУЭЛЬ



Наверняка вы все любите ходить в походы. Да что там говорить? В лесу и аппетит есть, и настроение что-то приготовить. Все мы обожаем печёную картошку, шашлыки, хлеб, пожаренный на костре. Но оказывается, на костре можно поджарить даже банан, не говоря уже о любимых нами и полезных овощах, рыбе и курице.

Наша книжка предназначена специально для любителей готовить что-нибудь оригинально-вкусненькое, для тех, кто не боится экспериментировать и пробовать неожиданные сочетания. Вы можете прямо на опушке леса провести конкурс на лучшего кулинара! Надеемся, что вы непременно захотите приготовить вкусные блюда по нашим рецептам. Если вы не понаслышке знаете, что такое кулинарные «изюминки», то вам не составит труда готовить по этой книжке. Ну, а если вы только начинающий поварёнок, то не беда, что пока вы не умеете готовить. С нашей «поваренной» книжкой вы легко этому научитесь и, пригласив своих друзей на пикничок, вместе насладитесь необыкновенно вкусными блюдами.

Приятного аппетита!

Шипунова Вера, креативный повар ресторана «Газпром»

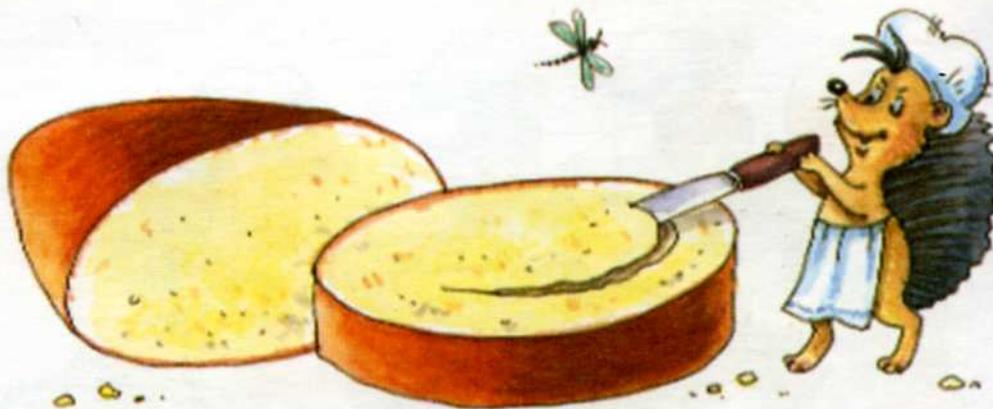
ТВОРОЖНОЕ ЯБЛОКО





- из яблока вынимаем сердцевину, накладываем внутрь смесь из творога, сахара, ванили и брусники (или другой ягоды), перемешанных с сырым яйцом
 - затем заворачиваем яблоко в фольгу и запекаем его на углях
- Приятного аппетита!

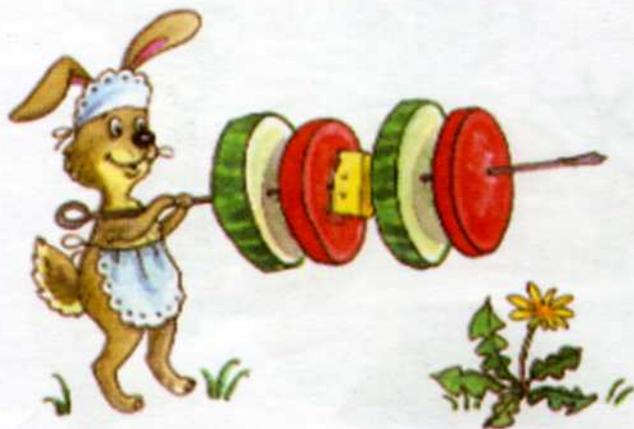
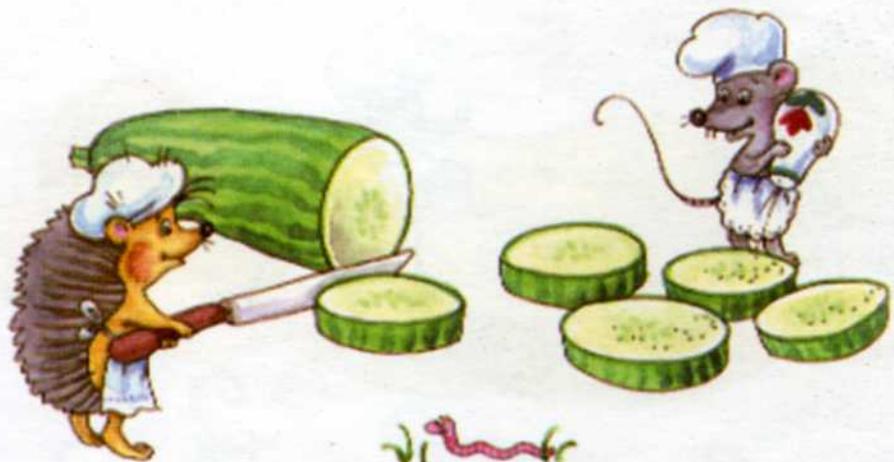
A LA CHEESE- BURGER

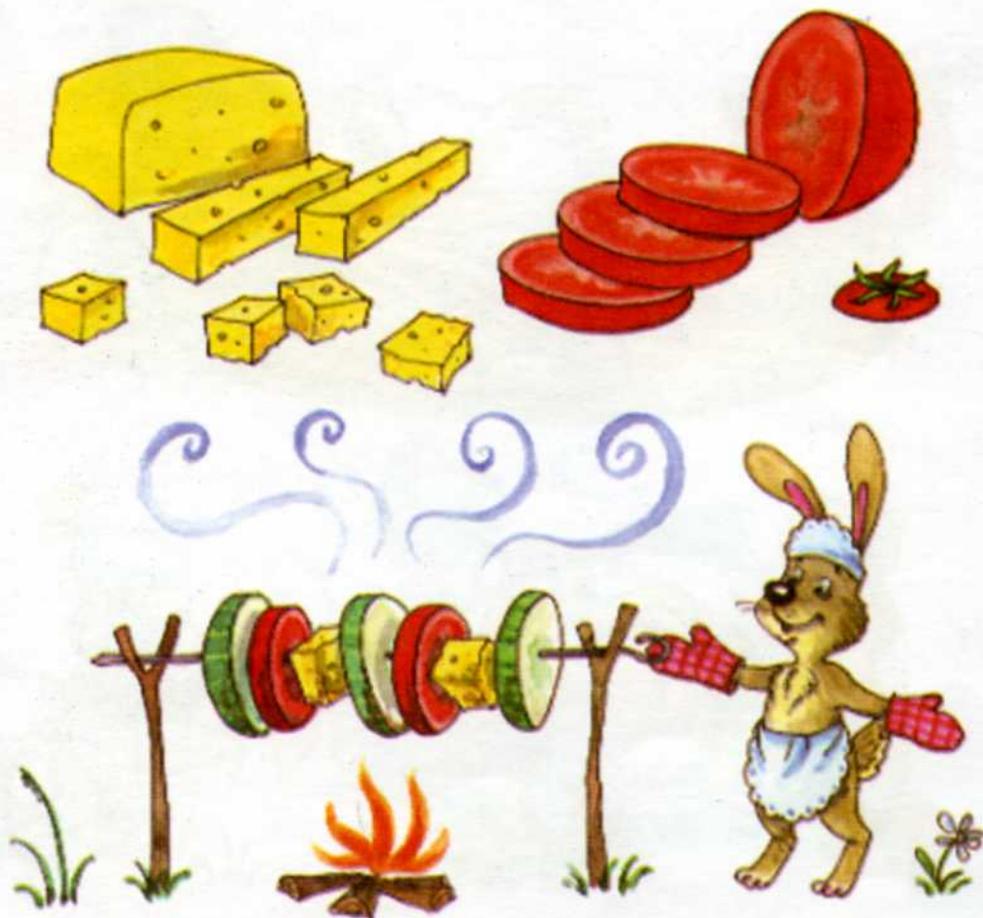




- нарезаем батон белого хлеба толстыми кусками, делаем с одной стороны выемку
- укладываем в выемку кружок помидора, кусочек сыра, вбиваем сверху сырое яйцо так, чтобы не повредить желток
- осторожно укладываем на плитку жаровни или перекрещенные шампуры и запекаем на костре

ЖАРЕННЫЕ ВИТАМИНЫ

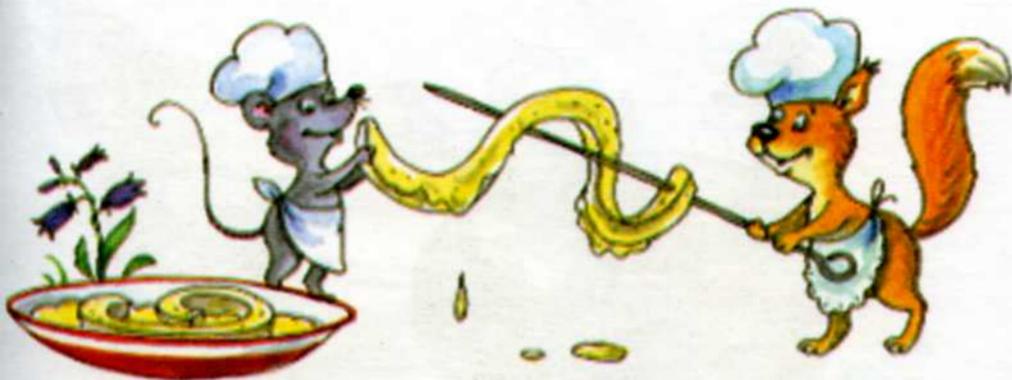




- кабачок (лучше цукини) режем на кругляшки, сыр кубиками, помидор толстыми кружочками
- овощи солим и нанизываем на шампур в такой последовательности: кабачок, помидор, сыр и т. д.
- жарим недолго, пока сыр не начнёт подтаивать и стекать на помидор с кабачком

РЫБА- ЗМЕЯ





- нарезаем филе сырой рыбы на узкие полоски, солим, перчим, смазываем майонезом
- нанизываем в виде змейки или червячка на шпажку (или на шампур)
- запекаем на слабом костре, медленно переворачивая
- едим, сбрызнув молоком

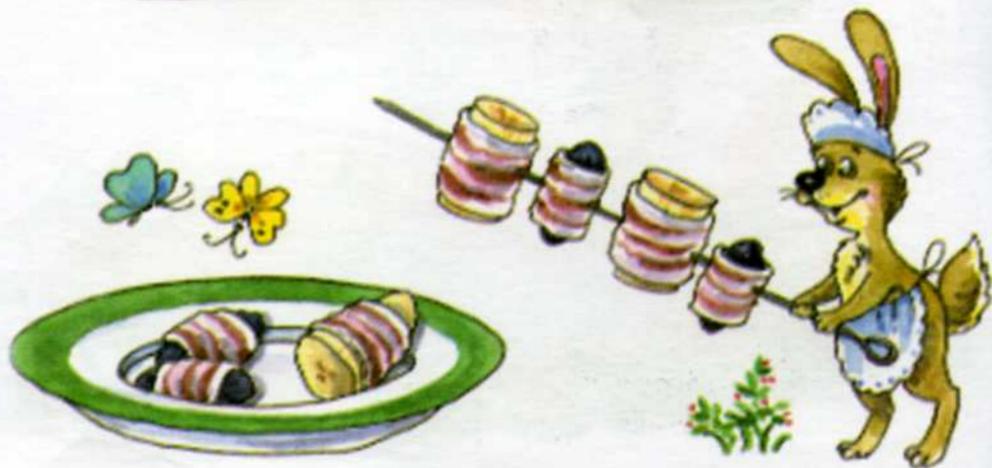
КАРТОШКА С БЛЕСКОМ

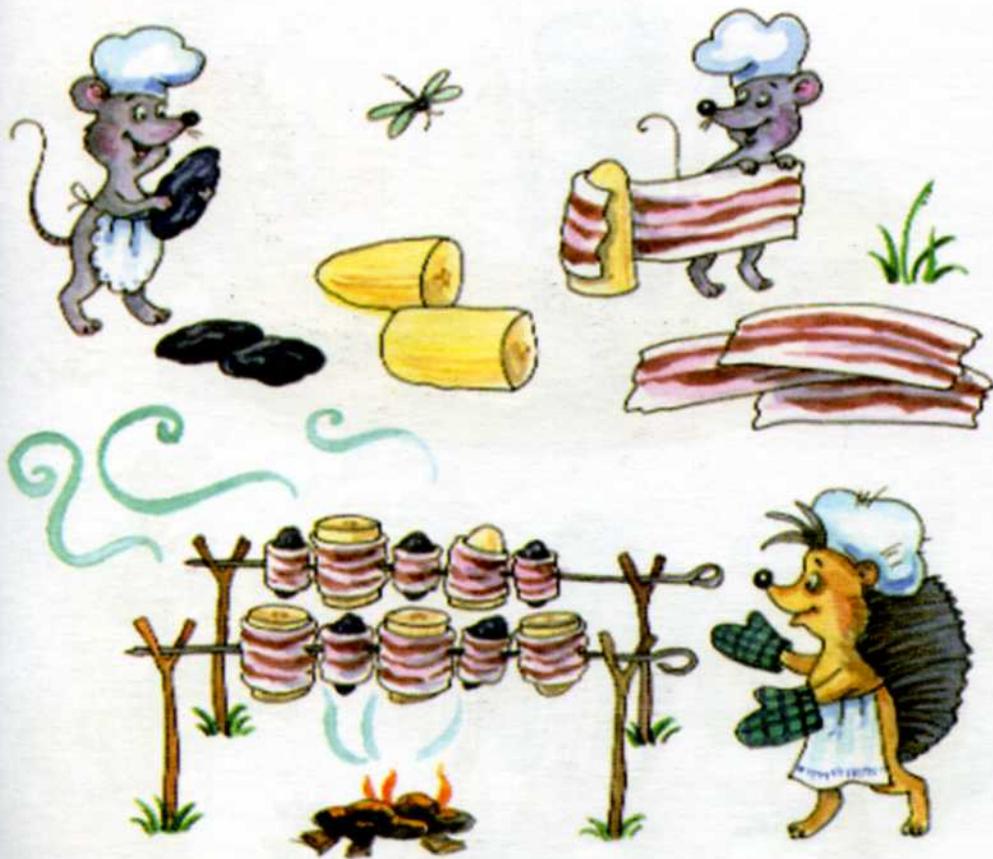




- в большом клубне картофеля делаем глубокую выемку
 - разминаем вилкой рыбные консервы в масле, перемешиваем с тёртым сыром и зеленью
 - наполняем картофель, заворачиваем в фольгу и запекаем на углях
- Пальчики оближешь!!!

БАНАНЫ ПОД ШУБОЙ





- очищенный банан разрезаем на четыре части, перевиваем полосками бекона
 - чернослив также заворачиваем в бекон и нанизываем на шпажку, перемежая с бананом
 - жарим, быстро поворачивая, и очень недолго
- Вкус удивительный!

ПЕЧЁНКА СТЕРЦЕМ





- кусочки печени намазываем майонезом, посыпаем перцем, нанизываем на шампур, перемежая кусочками сала и колечками лука
 - жарим не очень долго, чтобы печёнка не затвердела
- Попробуйте — пальчики оближете!!!

ЗАВТРАК ДЛЯ ЁЖИКА



«МАСТЕРИЛКА»

Забавные игрушки, поделки из бумаги и пластилина, природного материала, коробок, проволоки и верёвочек — всё это ребёнок сделает своими руками и будет играть, дарить, создавать уют в доме. Давая первые трудовые навыки, журнал развивает фантазию и творческое мышление, трудолюбие, терпение и усидчивость.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34281

«КАРАПУЗ»

Мальчикам и девочкам 5-7 лет. Наш основной журнал для подготовки к школе (домашний лицей). Каждый выпуск посвящён конкретной теме — обучению чтению и счёту, подготовке руки к письму, развитию внимания, памяти, мышления, речи. Авторы — учёные Российской Академии образования дают конкретные советы родителям.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34227

«МАСТЕРИЛКА» 05.03.

ПОДП. ИНДЕКС — 34281 ПО ОБЪЕДИНЁННОМУ КАТАЛОГУ
«ПОДПИСКА-2003» (ЗЕЛЁНОГО ЦВЕТА)

*Учебно-методическое пособие
Для чтения родителями детям*

Вера Александровна Шипунова

ЖАРЕННЫЙ БАНАН

*Иллюстрации Ю. А. Швецова
Гл. редактор С. Н. Савушкин
Вып. редактор И. А. Лыкова
Лит. редактор О. С. Головачева
Компьютерная вёрстка Т. О. Лапшина*

Подписано в печать 31.03.03. Формат 60X90/16. Бумага офсетная №1.
Гарнитура Прагматика. Печать офсетная. Усл. п. л. 1,0.
Тираж 15000 экз. Зак. №861.

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77. 99. 02. 953. Д. 006052. 10. 01. от 18. 10. 01
Свидетельство о регистрации № 014470 от 14.02.96.

ФГУП Фабрика офсетной печати №2 Министерства РФ по делам печати,
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Телефоны отдела реализации ИД «Карпуз»: (095) 918-2810, 918-3451

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

ISBN 5-8403-0641-X



© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»
WWW.KARAPUZ.COM