



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 Мериды 16
Фруктовые волшебные палочки Флоры, Фауны
и Мэривезы 18
Напевай, пока готовишь вурст 20
Пельмени гёдза со свиной 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 и кабачка 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 кадзунскими креветками
от Тианы 40
Овощные деревенские тарты от Белль 42
Жареные мини-пироги с помидором от Ариэль 44
Миндальные медвежьи лапки от Мериды 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 к 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.