

Содержание

1	Самое начало	6
2	Арсенал	8
3	Перед обедом	10
4	Для гостей	32
5	Закуски под алкоголь	56
5.1	Под шампанское	60
5.2	Под вино	76
5.3	Под пиво	98
5.4	Под водку	118
5.5	Под текилу	138
5.6	Под благородные крепкие напитки	148
6	Как устроить коктейль-вечеринку	156
7	Детские закуски на взрослой вечеринке	190
8	Дипы и соусы	204
9	Что-то особенное	222
10	Словарь	242
11	Таблица мер и весов	248
12	Алфавитный указатель рецептов	250
13	Предметный указатель	252

7.

Детские закуски на взрослой вечеринке



Все прекрасно знают, что детей можно накормить чем угодно – даже самой здоровой едой, если эта еда правильно оформлена. Просто мало у кого хватает фантазии, сил и средств, чтобы специально готовить для детей, когда вечеринка устраивается все-таки для взрослых. Мы вам хотим предложить варианты закусок, которые не займут много времени, а детьми, как показывает наша практика, воспринимаются на ура. А если что-то остается, за ними все подчистую доедают взрослые.

Сэндвичи-кошки Нам ужасно нравится делать такие сэндвичи. Обязательно компанией – еще лучше вместе с детьми. Все получают от процесса приготовления огромное удовольствие, а творчества сколько!

20 тонких кусков хлеба
для сэндвичей
300 г мягкого сыра с зеленью
10 ломтиков ветчины
шнитт-лук, маслины и красный
перец для украшения

10 порций

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Острым ножом вырежьте из хлеба и ветчины одинаковые «головы» кошки с ушами.
2. Смажьте 10 кусков хлеба сыром с одной стороны, остальные десять – с двух.
3. Соберите сэндвичи с ветчиной так, чтобы сверху оказалась намазанная сыром сторона.
4. Сделайте «кошке» глаза из маслин, усы – из шнитт-лука, нос из красного перца. Слегка охладите и подавайте.

Совет гастронома

Разумеется, таким образом можно делать любые игровые варианты сэндвичей: клоунов (с носом из половинки помидора черри) поросят инопланетян (намазанных зеленым сыром, со шпинатом или другой зеленью) монстров привидений динозавров



7. Детские закуски на взрослой вечеринке

Овощной сад Такую закусочную композицию вы можете подать и на взрослый стол, все будут только рады. Но дети несомненно оценят ее с большим восторгом. И обязательно попробуют – даже те малолетние граждане, которые привыкли питаться только батончиками и колой.

10–15 небольших морковок
2 головки брокколи
200 г жирного творога
2 зубчика чеснока
средний пучок укропа
соль, свежемолотый черный перец

10–12 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 2 мин.

1. У моркови отрежьте верхушки и основания так, чтобы каждую морковку можно было поставить вертикально. Укроп измельчите.
2. Брокколи разберите на соцветия и при помощи зубочисток прикрепите к морковным «стволам» в качестве кроны и веток.
3. Творог протрите сквозь сито, измельчите в блендере с чесноком и половиной укропа, посолите и поперчите по вкусу.
4. Выложите на блюде из творожной массы «ландшафт», посыпьте оставшимся укропом, установите «деревья» и подавайте.

2



4



Совет гастронома

Предупредите детей, чтоб не ели зубочистки!!! Это звучит смешно, но мы знаем даже некоторых взрослых, которых имеет смысл заранее предупредить о таких тонкостях.

