

**Андрей Шумин**



**кулинария**

**в мультиках**

**выпуск №1**

# Андрей Шумин Кулинария в мультиках выпуск №1

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=70466434](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70466434)  
SelfPub; 2024*

## **Аннотация**

Здравствуйте, дорогие наши читатели! Это наш первый выпуск «Кулинария в мультиках». Мы будем рады, если он вам понравится, и вы захотите посмотреть наши мультики. А посмотреть их можно прямо сейчас в самом настоящем онлайн кинотеатре Окко! Там очень много наших мультиков, целых 250! Приходите, мы будем вас ждать! С уважением, котики.

# Содержание

|   |    |
|---|----|
| Познакомьтесь с героями нашего выпуска:     | 5  |
| Бутерброд 3 солнышка                        | 8  |
| Йогурдон                                    | 10 |
| Ванильный сахар                             | 12 |
| Бифштекс с картофелем                       | 13 |
| Брауни                                      | 15 |
| Бутерброд с грибами                         | 17 |
| Бутерброд с красной рыбой                   | 18 |
| Бутерброды в поезд                          | 19 |
| Вареники с творогом                         | 21 |
| Варим сосиски                               | 22 |
| Готовим очень быстро!                       | 23 |
| Пора делать пончики!                        | 25 |
| Гречневая каша со шпиком и луком            | 26 |
| Готовим гуся с гречневой кашей со шкварками | 27 |
| Жарим картошку! Маленький секрет!           | 28 |
| Жарим картошечку на костре                  | 29 |
| Картофельный бутерброд                      | 30 |
| Котлетки необыкновенные                     | 31 |
| Перчики                                     | 33 |
| Яичный бутерброд                            | 35 |
| Чесночный соус                              | 36 |
| Повидло из рябины                           | 37 |

Бульон с яйцом

38

Дорогие читатели!

39

**Андрей Шумин**  
**Кулинария в**  
**мультиках выпуск №1**

**Познакомьтесь с**  
**героями нашего выпуска:**



Вареник



Туся



Мармелад



Синий котик, он же Серый или Пирожок

# Бутерброд 3 солнышка



Это самый древний на свете рецепт бутерброда. Самый древний на Свете. Бутерброд "Три солнышка". Берем обыкновенный черный хлебушек без ароматических добавочек. Кладем на тарелочку. Этот кусочек должен быть достаточно толстеньким. Затем посыпаем этот кусочек хлебушка сверху мелкоточечной солью. После того как все солевые частички спрячутся в хлебные пещерки надо полить хлебушек маслом из семечек подсолнуха.

Рецепт этого трехсолнечного бутерброда дошел до нас из



глубины веков. Во многих местах Мира он совершенно утерян. Мы передаём этот рецепт всем, кто нас слушает.

# Йогурдон



Ну что же друзья, вот и пришел мой час! Я, как близкий друг, практически брат, кота Вареника, предлагаю свои рецепты. Ну какие у меня рецепты? Надо сказать, что моя жизнь была не легкая до встречи с Вареником. Ну, да ладно. Итак, первое мое блюдо, это Йогурдон! Сразу скажу, Йогурдон это фирменное блюдо от меня от Синего котика. Для приготовления Йогурдона надо взять грамм 400, ну примерно 400 – 300 творога. Причем, не простого творога, а жиденького.

В отдельной мисочке надо раздавить банан и тщательно перемешать с жидким творогом. Вместо банана, скажу вам

друзья по секрету, можно использовать мягкий персик. Затем надо открыть баночку с медом и добавить через край баночки один шлеп меда! Не больше! Теперь снова все перемешиваем, ставим в микроволновочку на 20-22 секундочки и Йогурдон от Синего котика готов. Лично мне это блюдо очень нравится. Йогурдон это сила!

# Ванильный сахар



Хотите много ванильного сахара? Точно хотите? Для этого купите стручок ванили. Принесите его домой, откройте пакетик и острым ножом разделите этот стручок на две длинных половинки. Осторожно ножом соскребите мягкую часть стручка и отправьте в тесто, или еще куда-нибудь. Оставшиеся стручки не выкидывайте. Положите в баночку, засыпьте сахаром, и пусть они там друг с другом обмениваются знаниями, мнениями и ароматами. Теперь у вас всегда будет ванильный сахар. Вечный ванильный сахар в вашем доме. Не благодарите. Мяу!

# Бифштекс с картофелем



Итак, говяжью вырезку, надо обмыть, очистить от сухожилий и потом нарезать острым ножиком поперек волокон на кусочки весом по 100 – 150 грамуличек. Затем слегка их отбить, посыпать солью, перчиком, положить на сильно разогретую с маслом сковороду, чтоб зашипело! Жарить будем с обеих сторон до полной готовности целых десять – пятнадцать минут.

Готовый бифштекс положите на блюдо, полейте соком и маслом. На гарнир подайте жареный картофель и очищенный промытый настроганный хрен. Отдельно можно по-

дать салат или пикули. Пикули это маринованные овощи. Их можно использовать как гарнир.

# Брауни

ГОТОВИТ  
Туся



Возьмите черный шоколад, поломайте его на кусочки. Можете один съесть, но не больше. Потом возьмите сливочное масло и тоже порежьте его на кусочки. Все что вы подготовили сложите в миску и отправьте в микроволновку. Пусть все растопится. В это время перемешайте сахар с яйцами. Мешайте две минуты. Можете взять миксер. После этого возьмите грецкие орехи и ножиком их порубите. Затем, все что подготовили, смешайте, чтобы получилось коричневое блестящее тесто. Потом разогрейте духовку до 200 градусов, возьмите форму, застелите ее бумагой, залейте тесто и отправьте все в духовку на 25 минут до образования сахарной

корочки. Потом вытащите свой пирог из духовки, дайте ему остыть и нарежьте квадратиками.

Можно есть просто так, можно посыпать сверху сахарной пудрой. Можно положить на тарелочку несколько кусочков и добавить шарик мороженого. Мур мур мур.



# Бутерброд с грибами

## БУТЕРБРОД С ГРИБАМИ



Здравствуйте, друзья! Меня зовут Мармелад! Чтобы сделать бутерброды с грибами варенные грибы мелко рубим, режем, пропускаем с лучком через мясорубочку, добавляем майонезик и намазываем на кусочки хлеба. Вот так!

# Бутерброд с красной рыбкой



Привет, друзья! Как дела? А мы решили приготовить с утра очень вкусные бутербродики. Вы думаете, бутерброд он и есть бутерброд? Нет! Берется подрумяненный кусочек беленького хлебушка, потом тоненький ломтик маслица или «маслоу» (как я привык говорить) а сверху несколько кусочков красненькой рыбки. Вот она, настоящая еда кота с утра!

# Бутерброды в поезд



Мы с моим другом Синим котиком решили попутешествовать на поезде. Смотрите, как нам весело ехать на поезде! А чтобы не скучать, мы набрали с собой бутербродов. Покупаем чай в поезде и едим свои бутерброды! Я делаю бутерброды горячие с сыром. Это делается очень просто! Сыр натереть на терке, потом прибавить желточек, потом натереть на терочке помидорчик. Чуть-чуть соли, перчику и все это размешать. Хлебушек намазать маслом и этой смесью. Все это надо теперь испечь, пока не подрумянится. Можно вместо перца использовать чабрец, добавлять разную зелень. Вареник потом спрашивает Синего котика:

– какие ты любишь бутерброды?

Тот отвечает:

– да, Вареник, я тоже люблю ездить на поезде особенно с таким другом как ты, Вареник. А я готовлю горячие бутерброды с помидорами и луком. Что я делаю? Вот что: чищу лучок, мелко режу его, прибавляю туда помидорчик через терочку, потом чуть-чуть соли, все мешаю. Хлебушек мажу маслом, а сверху этой смесью. А потом тоже запекаю до корочки. Мы, кстати, можем поменяться бутербродами и попробовать у кого вкуснее!

# Вареники с творогом



Ну, что, друзья, идете вы или едите, а на прилавочке лежит пакетик с варениками. А вареники с творогом. Итак, покупаем пакетик вареников, вскипячиваем воду, опускаем туда вареники с творогом. Когда они начнут у нас всплывать, дождемся, когда всплывут все. Потом варим максимум две минуты, вынимаем шумовочкой, перекладываем на тарелочку. Затем поливаем сметанкой.

Осторожно только не обожгитесь. Они сначала очень горячие! Приятного аппетита!

# Варим сосиски



Сегодня мы с вами попробуем научиться варить сосиски. Дело не простое. Требуется внимания и аккуратности. Воды должно быть достаточно, чтобы они свободно лежали, плавали в кастрюльке. Небольшие тоненькие сосисочки должны вариться пять минут. Толстенькие десять. Что такое пять минут? Это: раз, два, три, четыре, пять. После того как они сварились ни в коем случае нельзя их держать в водичке. Их надо достать иначе они будут не такие вкусные. Учись варить сосиски, и будет очень вкусно.

# Готовим очень быстро!



Сегодня мы с вами делаем блюдо под названием «Чем быстрее, тем вкуснее». Я тут заметил, что чем быстрее мы с вами готовим еду, тем она вкуснее. Особенно хороши такие рецепты по утрам. Утром нет времени, да и аппетит часто на нуле. И силы еще дремлют. Чтобы устроить себе невероятно вкусный завтрак надо поставить разогреваться сковороду с маслом, потом очень быстро кое-как порубить пару сосисок прямо в шквачную сковородку даже можно все это делать на весу. Осторожно не обожгитесь! Потом хорошо бы кинуть туда пару полосочек грудиночки, кое-как порубить туда помидор.

Пока все это будет обжариваться, можно успеть помыть глазки, ополоснуть усики, лапки, а затем прибежать на кухню и шмякнуть на сковородочку пару яичек, чтобы они растеклись и быстрее зажарились. И помните: Чем быстрее все это мы с вами сделаем, тем вкуснее получится! Приятного аппетита!



# Пора делать пончики!



Чтобы сделать пончики, мы берем дрожжевое тесто. Можно купить готовое тесто. Затем надо сделать маленькие комочки теста. Их надо раскатать и сделать колечки. Затем влить в кастрюльку растительное масло, вскипятить и опускать туда колечки. Жарить их надо до светло-коричневого цвета. Потом положить на бумажную салфеточку, обмакнуть в мисочку с сахарной пудрой и пончик готов!

# Гречневая каша со шпиком и луком



Свиной шпик нарезать мелкими кубиками и прожарить вместе с нарезанным репчатым луком. Поджаренный шпик с луком положить в готовую гречневую кашу и размешать. Так получится самая настоящая гречневая каша со шпиком и луком. Просто легко и вкусно! Приятного аппетита!

# Готовим гуся с гречневой кашей со шкварками



Помытую тушку, ставим в духовку. Пока гусь жарится его надо периодически поливать жиром, чтобы корочка получилась мягкой и сочной. Когда гусь приобретет золотистый цвет он готов. Вынимаем его из духовочки и режем на порции. Варим к этому рассыпчатую гречневую кашу и заправляем шкварками с жареным луком. Особенно этот рецепт понравится тем, кого в детстве часто щипали гуси. Кушайте на здоровье, друзья! Приятного аппетита!

# Жарим картошку! Маленький секрет!



Жареная картошка отлично подрумянится, если предварительно вы посипите её мукой. Приятного аппетита!

# Жарим картошечку на костре



Купол звездный и костер, картошечка поспела. Горячая!  
Не обожгись. Хоть вкусно, но терпите. Сольцою не забудь,  
посыпь. Пока послушай звезды, треск костра. Смотри в глаза  
товарищей своих. Жизнь коротка. Дружи, люби, пока картошка  
остывает. Есть время думать и вдыхать. Такая ночь, увы,  
не повторится. Другие будут, но об этой будем помнить много лет,  
друзья! Ну а потом останется лишь ощущение тепла и счастья,  
когда из памяти сотрется летней ночи свет. Вот так.

# Картофельный бутерброд



А вы знаете, как приготовить картофельный бутерброд? Да очень просто! Берется картошечка, из неё вырезается широкий ломтик картошечки. Зажаривается, подсаливается. Затем переворачивается и снова подсаливается. Берется кусочек хлебушка, сверху кладется колбаска, а наверх эта жареная картошечка. Это и есть картофельный бутерброд! Приятного аппетита!

# Котлетки необыкновенные



Для них нам потребуется: пол килограмма хорошенького фаршика, или мяса, три ломтика черствого белого хлебушка, две столовые ложечки мелко нарубленной зелени петрушечки. На кончике ножа черного молотого перчика. Одну чайную ложечку соли. Полстакана панировочных сухарей. Две столовые ложки жира, пол стакана молочка и одно яйцо.

Итак, что мы делаем? Белый хлебушек заливаем молочком. Очищенную луковичку мелко нарезаем. Промытое и нарезанное кусочками мяско или хороший фарш пропускаем через мясорубочку. Так же мелем лучок и размокшую в молочке, булочку. Добавим яйцо но только из-под хорошей

курочки. Мелко нарубленную зеленушечку петрушечки берем со светлой грядки. Дальше перчик и одну чайную ложечку соли. Мешаем все это, добавляем оставшееся молочко от веселой коровочки. Дальше из фарша делаем десять небольших котлеточек. Валяем их в сухариках.

Сковородочку ставим на огонь, разогреваем на ней половинку жирка и кладем сначала пять котлеток. Когда котлетки зарумянятся, перевернем их на другую сторону. Огонь не должен быть сильным. Приятного аппетита!



# Перчики



Сегодня я расскажу как готовить фаршированный перец. И так, стручки сладенького зелененького перчика моем, обрезаем там, где у них стебелечек. Делаем там большой широкий входик. Удаляем всякие там семена. Затем кладем опустошенные перчики в кипящую воду на две – три минуточки. Вытаскиваем и кладем на сито чтобы стекла вода. А дальше наполняем наши подготовленные перчики фаршиком.

После этого, наполненные струочки нашего перчика складываем в один или два ряда в кастрюльку. Заливаем бульончиком, добавляем маслица, томатов, и тушим на слабом огне под крышечкой. Примерно пол часика. Потом поливаем

сметанкой и можем кушать! Я вам рекомендую, это очень вкусно! Приятного аппетита!

# Яичный бутерброд



Кто бы мог подумать, что это так вкусно! Берем квадратик белого хлебушка, хорошенького пропеченного. Намазываем его сверху маслом, конечно сливочным, а сверху раскладываем желток сваренного вкрутую яйца. Вот это и есть знаменитый яичный бутерброд! Кушайте, друзья! Приятного аппетита!

# Чесночный соус



А теперь то, чего мы так часто хотим, и чего нам так часто не хватает, но мы об этом не знаем! Но теперь вы об этом узнаете! Нам не хватает чесночного соуса!

На одну головку чеснока, четыре столовые ложки подсолнечного масла, треть стакана воды, и половинку чайной ложки соли. Чеснок толчем в ступочке с солью. Растираем, добавляя постепенно подсолнечное масло и холодную кипяченую воду. Солим по вкусу. Это то, что нам часто не хватает, но мы об этом не знаем. Чесночный соус!

# Повидло из рябины



Заливаем ягоды рябины небольшим количеством воды. Варим на медленном маленьком огоньке, пока ягодки не станут мягкими. Затем протираем через сито. Самое настоящее сито! Потом снова ставим на огонь, немножко варим и добавляем сахар (700 граммов на 1 кг плодов). Потом, помешивая, доводим наше повидло до густоты. Затем разливаем по баночкам и готово! Теперь мы запаслись самым настоящим повидлом из рябины. Приятного аппетита!

# Бульон с яйцом

## Бульон с яйцом



Я случайно узнал замечательный рецепт! Я вообще в жизни никогда он этом не слышал! Слушайте, бульон с яйцом! Сварить мясной или куриный бульон, разлить в тарелки или бульонные чашечки и опустить в каждую тарелку вареное яйцо! это замечательный рецепт. Приятного аппетита!

# **Дорогие читатели!**

Котики не прощаются с вами, это первый ознакомительный выпуск «Кулинарии в мультиках». Вы всегда можете увидеть и услышать их в кинотеатре Окко. Приходите!