

6+

# ВОСКРЕСНАЯ ВКУСНЯТИНА

РЕЦЕПТЫ В СТИХАХ



ВАСИЛЬЕВА Ю.В.

# Юлия Васильева

## Воскресная вкуснятина

*<https://litres.ru/74465484>*

*ISBN 9785007123273*

### Аннотация

Весёлые рецепты в стихах помогут приготовить блюда, которые запомнятся надолго, ведь по ним можно готовить всей семьёй! Маленькие кулинары Рома и Даша поделятся с вами любимыми рецептами, которые придутся по вкусу детям и взрослым. В книге вас ждут простые и аппетитные блюда, забавные стихи и полезные подсказки. Готовьте, фантазируйте и превращайте обычный выходной в настоящий семейный праздник! «Воскресная вкуснятина» — добрый помощник на кухне и прекрасный подарок для любителей вкусной еды.

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Знакомство                        | 5  |
| Салаты                            | 7  |
| «Котик»                           | 7  |
| «Нежный»                          | 12 |
| «Божья коровка»                   | 17 |
| «Ананасовое чудо»                 | 22 |
| «Перепелиное гнездо»              | 25 |
| «Пингвин»                         | 31 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 32 |

# Воскресная вкуснятина

**Юлия Владимировна  
Васильева**

*Иллюстратор* Юлия Владимировна Васильева

*Корректор* Оксана Сизова

© Юлия Владимировна Васильева, 2026

© Юлия Владимировна Васильева, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0071-2327-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Знакомство

Знакомьтесь, детишки — вот Рома и Даша.  
Они поварята — помощники наши.  
В два счета для всех приготовят обед:  
Салаты, горячее, сладкий рулет.  
Рецепты в стихах изложили для вас.  
Легко их разучим, начнём прям сейчас!



# Салаты

## «Котик»

Котиков милых все обожают.  
Салат приготовим, пусть стол украшает.  
Помогут нам в этом, конечно же, дети,  
Для них нет любимей питомцев на свете.

Копчёная курочка режется мелко.  
Её разместим мы на плоской тарелке.  
Выложим в форме кошачьей мордашки  
И майонезом обмажем милашку.

## *Ингредиенты*

*Копчёная куриная грудка - 1 шт.*

*Чернослив - 200 гр.*

*Трещкие орехи - 100 гр.*

*Свежий огурец - 1 шт.*

*Яйцо - 1 шт..*

*Майонез - 150 гр.*

*Для украшения:*

*Листья салата, маслины,  
копченая колбаса*



*Яйцо*



*Чернослив*



*Майонез*



*Огурец*



*Грецкие орехи*



*Курица*



*Маслины*



*Колбаса*

Следующий слой из чернослива.  
Кубики сверху положим красиво.  
Грецкие сыплем обильно орешки,  
Их раздробив аккуратно, без спешки.

А на орешки огурчик покрошим.  
Будет салат очень свежим, хорошим.

Следом на тёрочке трём мы белок,  
Смажем его майонезом чуток.

«Котик» готов, но пока что он гладкий.  
Сделаем «шёрстку» ему и «укладку».  
Курочку мелко покрошим, и вот,  
На нас уже смотрит пушистенький кот.

Хотя, чтоб смотрел, ему сделаем глазки,  
Большие, красивые, в них много ласки  
Кружочки яйца и маслинок кружочки —  
Переливаются чёрные точки.

Не обойтись без копчёной колбаски —  
Ушки и усики. Котик из сказки  
Прибыл к нам в гости и стол украшает.  
Можно попробовать, он разрешает.



## «Нежный»

Салатик такой приготовить не сложно,  
Детишки помогут, доверить им можно.  
Хороший урок для сыночков и дочек,  
Салатик готовится без заморочек.

Мелко нарежем куриную грудку,  
Справимся с этим за две минутки.  
Яблоко быстро натрём мы на тёрке  
И на тарелку выложим горкой.

Распределим по краям аккуратно.  
Как же смотреть на салатик приятно!

## *Ингредиенты*

*Ветчина - 250 гр.*

*Яйца - 3 шт.*

*Сыр - 100 гр.*

*Грецкие орехи - 100 гр.*

*Чеснок - 3 зубчика*

*Майонез - 150 гр.*

*Для украшения:*

*Маслины, зеленый горошек,  
гранат, кукуруза, морковь, укроп*



Из майонеза сделаем сетку,  
И получаются яблочки в клетку.

Далее следует сыр, тёртый мелко,  
Так же его разместим на тарелке.  
Ну а за сыром — тёртый белок,  
Слой майонеза и яркий желток.

Салатик готов, украшаем цветами.

Их из белков изготовим мы сами.  
Зелень добавим. Салат — загляденье!  
По вкусу придётся всем, без сомнения.



*Копчёная курица*



*Яблоко*



*Зелень*



*Яйца*



*Сыр*



*Майонез*



## «Божья коровка»

Листочки салата разложим на блюде.  
Пусть божьей коровке удобно там будет.  
На листья положим нарезанный лук.  
Из сайры на нём ровный сделаем круг.

На сайру картофель покрошим мы мелко  
И «выстроим» горку на нашей тарелке.  
Затем пропитаем слои майонезом.  
Белок трём на тёрке, он самый полезный.

Также поступим и с сыром колбасным,  
Будет насыщенным вкус и прекрасным.

## *Інгредієнты*

*Лук репчатый - 1 шт.*

*Консервы сайра в масле - 1 б.*

*Маргарин - 100 гр.*

*Картофель - 3-4 шт.*

*Сыр колбасный - 150 гр.*

*Яйца - 2 шт.*

*Морковь - 2 шт..*

*Майонез - 150 гр.*

*Листья салата, маслины*



*Яйца*



*Сыр колбасный*



*Майонез*



*Картофель*



*Консервы*



*Лук*



*Масло сливочное*

Слой майонеза ведёт к завершению,  
Можно теперь приступить к украшению.

Шикарное платье для божьей коровки  
«Сошьём» мы из тёртой варёной морковки.  
Наряд завершают — маслины-кружочки,  
На божьей коровке весёлые точки.

Готова красавица наша к показу  
И видом своим аппетит будит сразу.  
Попробуйте сделать салатик искусно,  
Я вам обещаю, получится вкусно!



*Маслины*



*Салат*



*Морковь*



## «Ананасовое чудо»

Нарежем копчёную курочку мелко.  
Положим её аккуратно в тарелку.  
Фрукт экзотический может салат  
Сделать вкуснее в несколько крат.

### *Ингредиенты*

*Курица копчёная - 200 гр.*

*Ананасы консервированные - 250 гр.*

*Сыр - 100 гр.*

*Яйца - 2 шт.*

*Орехи грецкие - 50 гр.*

*Майонез - 200 гр.*

Сегодня готовим его мы для вас!  
За курочкой следом идёт ананас.  
На кубики сладкие сыр натираем,  
Его мы из твёрдых сортов выбираем.

Каждый из этих слоёв майонезом  
Пропитан быть должен, знать это полезно.  
Два тёртых яйца украшают салат,  
И грецкий орех им помочь в этом рад.

В центре салата ореховой крошки  
Мы аккуратно насыплем немножко.  
Выглядит блюдо так аппетитно,  
И, безусловно, вкусно и сытно.



*Копчёная курица*



*Яйца*



*Грецкие орехи*



*Майонез*



*Ананасы*



*Сыр*



# **«Перепелиное гнездо»**

«Гнёздышко» — этот салат, без сомнения,  
Может украсить стол в День рождения.  
Радует глаз, привлекательный, яркий,  
Может служить дополнением к подаркам.

## *Ингредиенты*

*Картофель варёный - 3-4 шт.*

*Картофель жареный - 4-5 шт.*

*Огурцы маринованные - 2 шт.*

*Перец болгарский - 1 шт.*

*Филе индейки - 200-300 гр.*

*Сыр твердый - 100 гр.*

*Майонез - 75 гр.*

*Сметана - 75 гр.*

*Перепелиные яйца - 5 шт.*

*Петрушка или укроп*



*Филе индейки*



*Сметана*



*Перец*



*Майонез*



*Картофель*



*Огурцы*

Картофель сырой режем мы аккуратно  
Брусочками тонкими — это занятно.  
Обжарим на масле до яркого цвета —  
Точно как солнышко жаркое летом.

Затем мы хрустящую нашу соломку  
Остудим немного, оставив в сторонке.  
Индейки филе, отварное, конечно,  
Мы на волокна разделим успешно.



*Петрушка и укроп*



*Сыр*



*Яйца*



*Мягкий картофель*

Их размещаем по центру на блюде.  
Сверху огурчик натрём, не забудем.  
Затем майонез со сметаной смешаем,  
Массой приятной салат заправляем.

Картофель варёный натрём мы на тёрке,

На майонез ровно выложим горкой.  
Перец болгарский режем мы мелко  
И размещаем его на тарелке.

Сыром натёртым его посыпаем,  
Массой сметанной опять заправляем.  
Украсим салатик хрустящей соломкой,  
Той, что давно уж остыла в сторонке.

Теперь наш салат стал похож на гнездо.  
Только без птенчиков милых оно.  
Вместо малюсеньких в пёрышках птичек  
В гнёздышке мы разместим пять яичек.

Салат в виде гнёздышка сделан искусно.  
А если попробовать? Очень он вкусный!



## «Пингвин»

Единственный в мире из птиц не летает,  
Сегодня пингвин наш салат украшает.  
Готовим его мы с детьми, как всегда.  
С их помощью вкусно будет еда.

Обжарим лучок. Золотистого цвета  
На блюде сияет он, словно луч света.  
Тунец размягчённый на лук мы положим

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.