

Чем бы заняться

ЧТО Я ИСПЕКУ?



«РОСМЭН»



ЧТО Я ИСПЕКУ?

Змейки с сыром, перевернутый пудинг, пятнистые бисквиты, шоколадные осьминоги... Это лишь немногие из тех соблазнительных и в то же время простых рецептов, которые можно найти в книге для начинающих кулинаров.

При одном виде вкусной и красивой выпечки на великолепных фотографиях у вас просто слюнки потекут и поскорее захочется самим испечь что-нибудь подобное...



ISBN 5-257-00371-6



9 785257 003714 >



ЧТО Я ИСПЕКУ?

Рэй Гибсон

Оформление: Аманда Барлоу

Иллюстрации: Сью Ститт

Фотографии: Говард Олмэн

Редактор серии: Дженни Тейлор

Повар-стилист: Рикки Тернер

При участии Джулии Кирби-Джоно

Перевод с английского Л. Я. Гальперштейна

СОДЕРЖАНИЕ

Шоколадные осьминоги	2	Горячие булочки	18
Тарталетки с джемом	4	Торт «Корона»	20
Змейки и гусеницы с сыром	6	Тарталетки с сыром	22
Печенье «Сова»	8	Пятнистые бисквиты	24
Перевернутый пудинг	10	Кокосовые мышки	26
Печенье		Простая пицца	28
«Блестящие звезды»	12	Кексы для	
Абрикосовые кексы	14	рождественской елки	30
Сладкие цвет	16	Тосты «Солнышко»	32

Дорогие мамы и папы, дедушки и бабушки!

Когда ваш ребенок начнет печь по одному из рецептов этой книги, пожалуйста:

- убедитесь, что у него есть все необходимое;
- помогите ему установить нужную температуру в духовке;
- помогите ему вынуть противни, пользуясь прихватками, чтобы не обжечь руки;
- не забудьте похвалить его.

МОСКВА «РОСМЭН» 1998



Шоколадные осьминоги

Для десяти осьминогов понадобится:

125 г сливочного маргарина

125 г сахара

1 среднее яйцо

3 столовые ложки

какао-порошка

175 г муки

леденцы для глаз

смазанный жиром противень

Для масляной глазури:

25 г масла

50 г сахарной глазури

лимонный сок



1. Сахар с маргарином разотрите в миске деревянной ложкой, чтобы получился крем.



2. Просейте в миску муку и какао. Добавьте яйцо и хорошо перемешайте получившееся тесто.



3. Руками скатайте тесто в большой шар. Положите его в полиэтиленовый пакет.



4. Пакет с тестом положите на 30 минут в морозильник или на один час в холодильник.





5. Разрежьте тесто пополам. Одну половину снова положите на холод. Другую разделите на пять кусков.



6. Посыпав на руки немного муки, вымесите тесто и скатайте его колбасками.



7. Аккуратно сплющите каждую колбаску и тупым ножом сделайте четыре разреза для щупалец.



8. Осторожно разните щупальца. Заострите их на концах и изогните.



9. Выньте из холодильника вторую половину теста и сделайте еще пять осьминогов.



10. Уложите осьминогов на противень. Пеките их 10—12 минут.



11. Пусть осьминоги немного полежат на противне, прежде чем выкладывать их на доску или решетку, где они окончательно остынут.



12. Приготовьте глазурь (см. с. 21, этап 7). Положите немного на леденцы (это будут глаза осьминогов) и прижмите их.



Что я испеку?

Тарталетки с джемом

Для двенадцати (примерно) тарталеток
понадобится:

150 г муки

75 г маргарина

6 чайных ложек очень холодной воды

щепотка соли

джем

смазанный жиром противень
с неглубокими лунками (или небольшие круглые
формы для выпечки)

круглая форма для вырезания
маленькие формочки



Подготовка теста



1. Смешайте муку с солью. Вотрите маргарин, чтобы получилось подобие крошек.



2. Добавьте воду. Размешайте тупым ножом, вымесите шар из теста.



3. Посыпьте мукой рабочую поверхность. Раскатайте тесто тонко.



4. Круглой формой выдавите из теста 12 заготовок.



Если у вас нет круглой формы-резака подходящего размера, возьмите стакан.



Нагрейте духовку до 200 °С.



5. Вдавите заготовки в лунки смазанного противня. Положите в каждую по чайной ложке джема.



6. Маленькими формочками выдавите фигурки. Положите по одной в каждую тарталетку.



8. Будьте осторожны: тарталетки очень горячие. Дайте им остыть на доске или решетке.

Тарталетки можно есть, когда они остынут.



Змейки и гусеницы с сыром

Примерно для восьми змеек и четырех гусениц понадобится:
150 г смеси для выпечки (под таким названием продается мука с дрожжами и разрыхлителем)
1/2 чайной ложки соли
25 г маргарина
75 г сыра, тонко тертого
1 яйцо и 2 столовые ложки молока, сбитые вместе
изюминки для глаз
крышечка от бутылки
смазанный жиром противень



1. Просейте в миску муку и соль. Добавьте маргарин и растируйте пальцами, чтобы сделать крошки.



2. Отложите столовую ложку сыра в блюдце. Остальное добавьте в миску и размешайте.



3. Отлейте в чашку столовую ложку яичной смеси. Остальное смешайте с мукой и вымесите тесто.



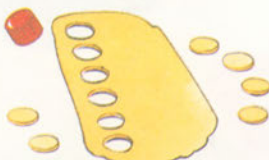
4. На столе, посыпанном мукой, раскатайте тесто до толщины вашего мизинца.



5. Тупым ножом отрежьте восемь полосок теста шириной в два ваших пальца.



6. Изогните полоски зигзагами. Закруглите концы. Один конец придавите посильнее — для плоской головы.



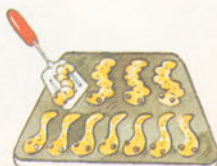
7. Для каждой гусеницы вырежьте по шесть кружков теста крышечкой от бутылки.



8. Положите кружки в ряд, краями внахлест, и сожмите эти края вместе.



9. Кистью нанесите на заготовки яичную смесь. Посыпьте сыром. Сделайте глаза из изюминок.



10. Лопаточкой для рыбы переложите заготовки на противень, смазанный жиром.



11. Выпекайте 8 — 10 минут, пока печенья не станут золотистыми.





Что я испеку?

Печенье «СОВА»

Для десятка «сов» понадобится:
225 г неперсыянной муки
1/2 чайной ложки молотой корицы
2 чайные ложки без верха порошка для выпечки
75 г маргарина
50 г сахара
1 печеное яблоко средней величины, мелко порезанное
1 яйцо, взбитое
10 засахаренных вишен, разделенных на половинки
целые бланшированные зерна миндаля
смазанный жиром противень



1. Муку, корицу и порошок для выпечки просейте вместе в миску.



2. Порежьте маргарин на кусочки. Добавьте его в миску. Разотрите пальцами.



3. Когда смесь станет похожа на крошки, подмешайте сахар, яблоко и яйцо.

Эти «совы» восхитительны, если вы едите их теплыми вместе с мороженым.



Нагрейте духовку до 200 °С.



4. Наберите столовую ложку с верхом смеси. Положите смесь на смазанный жиром противень.



5. Вылепите из смеси свиную голову. Таким же образом сделайте еще девять штук.



6. Для глаз вдавите половинки вишен. Добавьте миндалинку для клюва.



7. Выпекайте «сов» около 15 минут, до золотисто-коричневого цвета.



8. Дайте «совам» несколько минут для охлаждения, потом выложите на доску или решетку.



9. Когда «совы» станут холодными, вдавите по изюминке в середину каждого глаза.



Перевернутый пудинг

Этот пудинг переворачивают вверх дном на блюдо.

Вы перевернете его, когда он испечется.

Для бисквита понадобится:

100 г смеси для выпечки (мука с дрожжами и разрыхлителем)

2 яйца

100 г сахара

100 г мягкого маргарина

Для верхней части понадобится:

25 г масла

400 г обсушенных половинок абрикосов

из консервированного компота

засахаренные вишни

50 г желтого сахарного песка

форма для выпечки диаметром 20 см

Для бисквита:



1. Просейте муку в большую миску. Добавьте яйца, маргарин и сахар.



2. Растирайте все вместе деревянной ложкой, пока не получится гладкая масса, напоминающая сметану.



5. Положите абрикосы сначала по краям формы, разрезанной стороной вверх. Потом заполните середину. В промежутки уложите вишни.



6. Залейте фрукты бисквитным тестом. Выпекайте на средней полке 45 минут.



7. Отделите края ножом. Переверните пудинг на большое блюдо.

К этому пудингу очень подходит мороженое.

Для верхней части:



3. Смажьте жиром бока формы для выпечки. Растопите масло. Разлейте его по дну формы.



4. Набирая пальцами желтый сахарный песок, посыпьте им поверхность масла.



Лучше есть этот
пудинг, когда он
еще не совсем
остыл.



Можно использовать
толстые слои печеных
яблок, консервированные
персики или колечки
ананасов.

Нагрейте духовку до 180 °C.

Печенье «БЛИСТАЮЩИЕ ЗВЕЗДЫ»

Примерно 24 печенья получится, если взять:

60 г желтого сахарного песка

60 г мягкого маргарина

половину небольшого взбитого яйца

125 г муки

1 чайную ложку смеси молотых специй

твердые мармеладки

большую форму

маленькие круглые формочки, чуть побольше

мармеладов

противень, выложенный пергаментом для

выпечки

толстую соломинку для питья



Вы можете использовать мармеладки разных форм.



1. Тщательно смешайте сахар с маргарином, чтобы не было кусочков.



2. Постепенно подмешивайте половину взбитого яйца. Другая половина не понадобится.



3. Просейте в миску муку и специи. Хорошо перемешайте все тупым ножом.



4. Вымесите смесь руками до получения плотного теста.



5. Раскатайте тесто на поверхности, посыпанной мукой, до толщины 5 мм.



6. Выдавите формочкой звезды. Перенесите их на противень лопаточкой для рыбы.



7. Сделайте в каждой звезде отверстие, протыкая его соломинкой в одном из лучей.



8. Маленькой формочкой вырежьте круглое отверстие в середине каждой звезды.





Можете повесить печенье на рождественскую елку или на окно.



9. Выпекайте звезды на средней полке 5 минут. Затем выньте их из духовки.



10. В середину каждой звезды положите мармеладку. Будьте очень осторожны: противень горячий!

11. Выпекайте еще 5 минут. Оставьте звезды на противне, пока не остынут.

Проденьте сквозь отверстия узкие ленточки.



что я испеку?

Абрикосовые кексы

Для двенадцати кексов вам понадобится:

100 г смеси для выпечки

50 г непросеянной муки

1 чайная ложка без верха порошка для выпечки

1 чайная ложка без верха смеси специй в порошке

75 г сушеных абрикосов, кусочками

110 мл молока

50 г растопленного масла

1 большое яйцо

2 чайные ложки лимонного сока

75 г желтого сахарного песка

формы для кексов, хорошо смазанные



1. Просейте смесь для выпечки. Добавьте непросеянную муку и порошок для выпечки.



2. Добавьте специи и абрикосы. Очень хорошо размешайте большой ложкой.



3. В другой миске взбейте молоко, масло, лимонный сок и сахар.



4. Ложкой сделайте большое углубление в мучной смеси.

Вместо абрикосов вы можете добавить засахаренные вишни.



Нагрейте духовку до 180 °С.



5. Влейте половину взбитой смеси. Хорошо разотрите ее. Влейте остаток и тщательно размешайте.



8. Оставьте кексик на противне на пять минут. Потом выложите на доску или решетку, чтобы они остыли.



6. Положите столовую ложку смеси в каждую лунку противня или форму. Сверху не приглаживайте.

Вы можете также сделать эти кексик с шоколадными стружками, но в этом случае без специй.

7. Выпекайте примерно 20—25 минут, пока верхушки не станут золотисто-коричневыми.



Сладкие цветы

Вам понадобится:

275 г сахарной глазури, просеянной
половина белка маленького яйца, взбитая (или
сухой яичный белок, разведенный, как указано
на упаковке)

сок, 1/4 лимона

1 чайная ложка душистой мяты
красный и желтый пищевые красители
поднос, покрытый пищевой пленкой

формочки для вырезания цветов



1. Просейте сахарную глазурь в глубокую миску. Ложкой сделайте ямку посередине.



2. В маленькой миске смешайте яичный белок, лимонный сок и мяту. Вылейте это в сахар.



3. Размешайте смесь тупым ножом. Потом растирайте ее между пальцами до исчезновения комков.



4. Разрежьте смесь на три равные части. Положите каждую часть в отдельную миску.



5. В одну из мисок капните несколько капель красного пищевого красителя. Хорошо размешайте металлической ложкой.



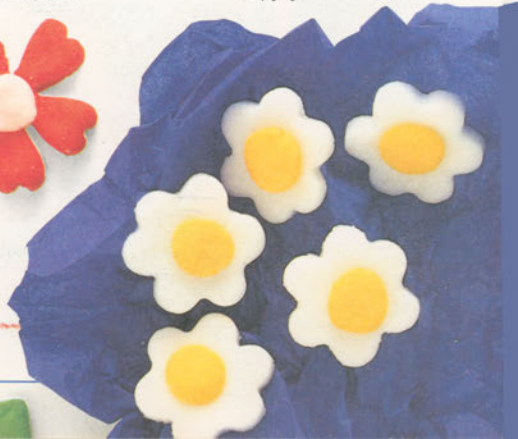
6. Во вторую миску капните желтого пищевого красителя и тоже очень хорошо размешайте.

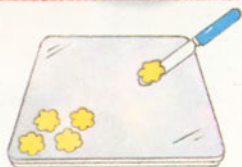


7. Посыпьте на рабочую поверхность немного сахарной глазури. Раскатайте желтую смесь до показанной здесь толщины.



8. Вырежьте формочкой столько цветов, сколько получится. Вырежьте их вплотную друг к другу.





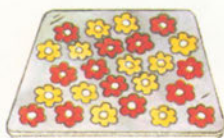
9. Тупым ножом перенесите цветы на противень. Так же сделайте красные цветы.



10. Отщипните кусочек белой смеси примерно такой величины. Скатайте его в руках в шарик.

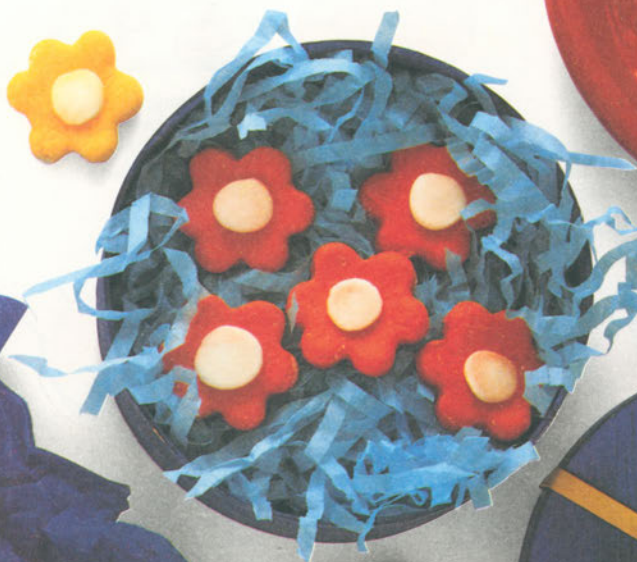


11. Сплюсните шарик в толстую лепешечку и вдавите ее в середину цветка.



12. Сделайте побольше белых шариков и вдавите их в серединки цветов.

13. Оставьте цветы на противне примерно на один час, пока они не затвердеют.



Несколько цветков уложите в коробочку для подарка.

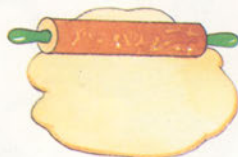


Горячие булочки

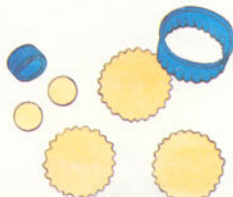
Для четырех булочек вам понадобится:
Для теста:
150 г муки
75 г маргарина
6 чайных ложек очень холодной воды
щепотка соли
Для начинки:
50 г колбасного фарша
1 яйцо, взбитое
большая круглая форма для вырезания
крышечка от бутылки
толстая соломинка
смазанный жиром противень



1. Приготовьте тесто в большой миске, как сказано на с. 4, этапы 1 и 2.



2. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Раскатайте тесто потоньше.



3. Для каждого кролика вырежьте три кружка формой и два — крышечкой от бутылки.



4. Скатайте из теста четыре очень маленьких шарика. Это будут носы.



5. Кистью для выпечки покрасьте один из больших кружков взбитым яйцом.



6. В середину положите чайную ложку с верхом колбасного фарша.



7. Сверху положите один из больших кружков и аккуратно прижмите ладонью.



8. Придавливайте пальцем тесто по всей окружности, чтобы кружки склеились.

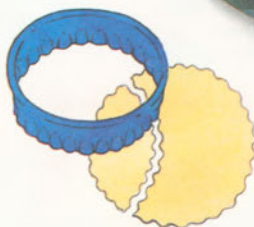




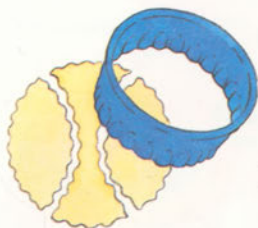
9. Смажьте сверху яйцом. Лопаточкой для рыбы перенесите на противень.



10. Два кружка, вырезанных крышечкой, прижмите на месте щек. Добавьте нос.



11. Вырежьте ухо, отрезав его краем формы от одного из больших кружков.



12. От другой стороны большого кружка отрежьте формой второе ухо.



13. Прижмите уши к голове. Смажьте взбитым яйцом уши, нос и щеки.



14. Сделайте два глаза, вдавливая в тесто кончик соломинки.

Чтобы сделать поросенка, вырезайте уши и нос (пяточек) крышечкой от бутылки. Прорежьте соломинкой ноздри.

15. Выпекайте в духовке примерно 15 минут, пока булочки не станут золотистыми.



Что я испеку?

Торт «КОРОНА»

Для торта вам понадобится:

100 г мягкого маргарина

100 г сахарного песка

100 г смеси для выпечки

2 яйца

жестяная форма для кексов
диаметром 20 см

Для украшения:

8 вафельных рожков
лента

засахаренные вишни
яркие леденцы

Для масляной глазури:

75 г мягкого масла

150 г сахарной глазури
лимонный сок

Приготовьте кекс



1. Сахар хорошо перемешайте с маргарином, пока смесь не станет, как сметана.



2. Вбейте туда одно из яиц и немного смеси для выпечки.



3. Добавьте второе яйцо и еще часть смеси для выпечки. Хорошо разотрите все.



4. Всыпьте остаток смеси для выпечки и тщательно размешайте металлической ложкой.

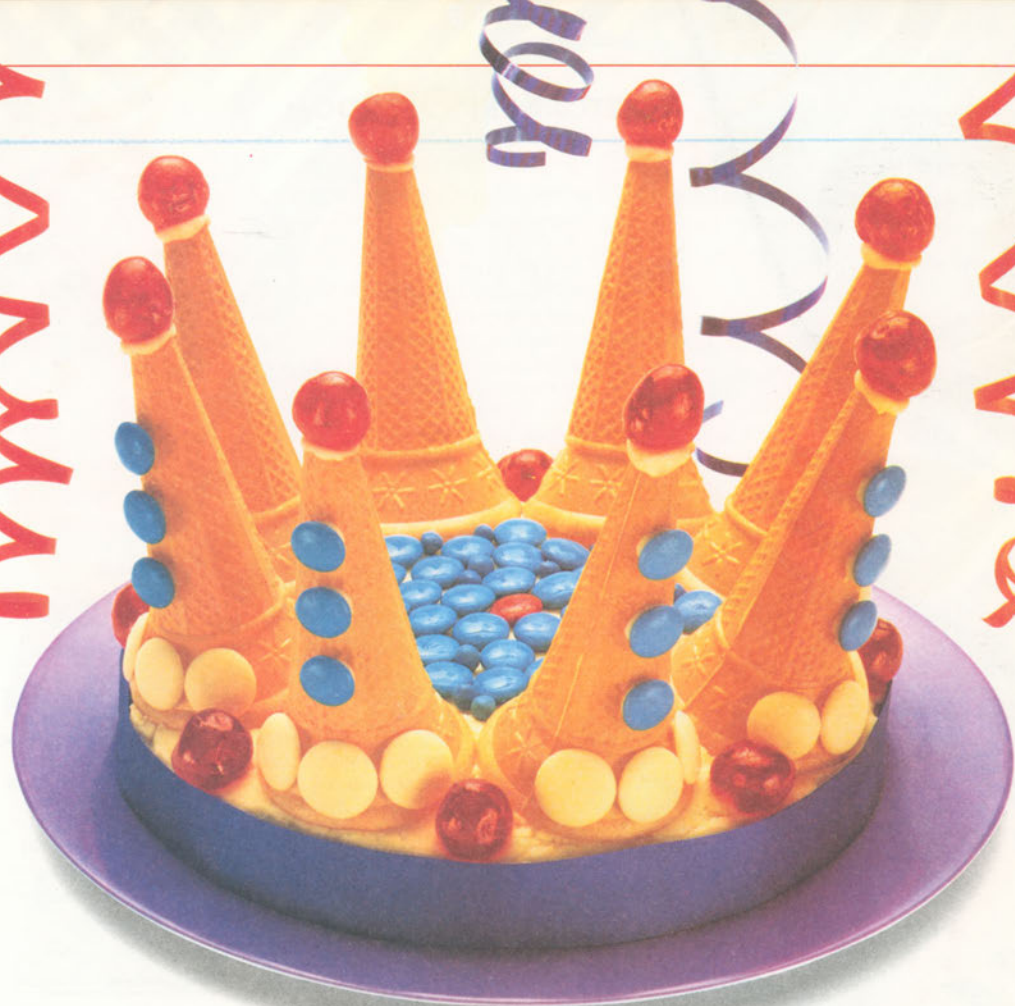


5. Смажьте форму жиром. Переложите тесто ложкой. Выпекайте примерно 40—45 минут.



6. Оставьте кекс на три-четыре минуты в форме, потом переверните его на решетку для охлаждения.

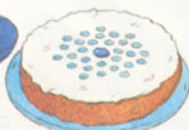




Украшение торта



7. Приготовьте глазурь, смешав масло с сахарной глазурью. Добавьте несколько капель лимонного сока.



8. Столовую ложку глазури отложите в миску. Оставшейся частью намажьте торт сверху. Украсьте середину леденцами.



9. Сдавите верхушки рожков-конусов. Вдавите рожки. Оберните торт лентой и склейте ее скотчем.



10. Обмакните вишни в оставшуюся глазурь. Посадите по одной на каждый рожок. Добавьте еще вишен и леденцов.

Нагрейте духовку до 180 °С.

Тарталетки с сыром

Примерно для двенадцати тарталеток
понадобится:

150 г муки

75 г маргарина

6 чайных ложек очень холодной воды

щепотка соли

маленькая банка консервированной

кукурузы в зернах

50 г тертого сыра

1 яйцо

3 столовые ложки молока

круглая форма для вырезания

смазанный жиром противень с
неглубокими лунками или формы для
выпечки



1. Приготовьте тесто
в большой миске, как
показано на с. 4,
этапы 1 и 2.

2. Посыпьте рабочую
поверхность мукой.
Раскатайте тесто
потоньше.



3. Вырежьте
формой
12 кружков,
поближе один к
другому.





4. Смажьте жиром противень (или формы для выпечки). Аккуратно вдавите кружки в лунки (формы).



5. В каждую положите чайную ложку с верхом обсушенных зерен кукурузы.



6. Посыпьте кукурузу тертым сыром.



7. Сбейте в молочнике яйцо с молоком. Налейте понемногу в каждую тарталетку.



8. Запекайте 15—20 минут, пока они не станут золотистыми и пышными.



9. Выложите тарталетки на доску или решетку и дайте им немного остыть.

Вы можете есть эти тарталетки как теплыми, так и остывшими.

Нагрейте духовку до 190 °С.

Пятнистые бисквиты



Чтобы сделать 20 бисквитов, вам понадобится:

50 г сахарной глазури, просеянной
75 г мягкого маргарина
желток от большого яйца
ванильная эссенция
150 г муки, просеянной
формы для вырезания
противень, смазанный жиром.

Для украшения бисквитов:
взбитый яичный желток
пищевые красители



1. Стирайте сахарную глазурь с маргарином, пока масса не станет гладкой.



2. Подмешайте яичный желток и хорошо разотрите. Добавьте несколько капель ванильной эссенции.



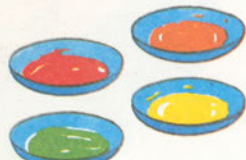
3. Держа над миской сито, всыпьте в него муку. Просейте ее в миску.



4. Размешивайте муку деревянной ложкой до получения теста без комков.



5. Заверните тесто в пищевую пленку. Положите его в морозилку, пока будете смешивать красители.



6. Налейте в блюдца понемногу яичного желтка. Подмешайте в каждое несколько капель пищевого красителя.



7. Посыпав доску мукой, раскатайте половину теста достаточно тонко. Потом раскатайте остальное.



8. Вырезайте бисквиты большими формами друг к другу потеснее.



9. Лопаточкой для рыбы аккуратно переложите бисквиты на противень.





10. Сделайте на бисквитах узоры, слегка вдавливая маленькие формочки.



11. Очень чисто вымытой кисточкой нанесите цветные пятна красителями.



12. Выпекайте бисквиты 10—12 минут. Дайте им немного остыть. Потом переложите на доску или решетку.

Украсьте ваши бисквиты самыми разными узорами.

Бисквитов получится много. Но можно положить часть теста в морозилку, чтобы использовать на следующий день.



Нагрейте духовку до 180° С.



Кокосовые мышки

Для восьми крупных, трех средних мышек, трех мышат и восьми кусочков сыра вам понадобится:
 250 г сахарной глазури
 200 г сгущенного молока
 175 г сушеных кокосовых орехов
 красный и желтый пищевые красители
 красные нитки для вязания
 маленькие круглые леденцы для глаз
 леденцы для ушей



1. Смешайте глазурь и сгущенное молоко. Вбейте смесь в кокосовые орехи.



2. Несколько капель желтого пищевого красителя добавьте к десертной ложке полученной смеси.



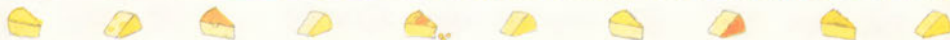
3. Остаток смеси разложите в две миски. Добавьте в каждую по несколько капель красного пищевого красителя.



4. Разотрите краситель. В одну из мисок добавьте еще несколько капель красного.



5. Окуните в воду чистую столовую ложку и дайте воде стечь.



Для туловища
мышонка
используйте
чайную
ложку.

Для мышки среднего
размера используйте
десертную ложку.

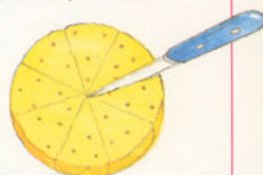
Сделайте сыр



1. Из желтой смеси
скатайте шарик и
расплющите его.



2. Оберните тупой
карандаш пищевой
пленкой. Выдавите им
дырочки в сыре.



3. Разрежьте сыр на
дольки в форме
клинышков.



6. Наберите полную
ложку смеси с большим
верхом. Выровняйте ее
сверху.



7. Переверните ложку
и выложите
туловище мышки на
кусочек пищевой
пленки.



8. Прищипните нос
и заострите его.
Вдавите леденцы
для ушей и для глаз.



9. Воткните снизу
отрезок нитки
для хвоста.
Дайте
затвердеть.

Что я испеку?

Сыр и сладкая
кукуруза

Простая пицца

Для одной пиццы диаметром 25 см
вам понадобится:

225 г муки
1/2 чайной ложки соли
2 столовые ложки
растительного масла
150 мл молока
75 г тертого сыра
4 помидора, нарезанных тонкими
ломтиками

щепотка смеси сушеной зелени

Что можно положить сверху:

ломтики грибов
зерна кукурузы
(консервированные или
замороженные)
ломтики ананаса
ломтики ветчины
сладкий перец кружками



1. Смешайте муку с
солью в большой
миске. Ложкой
сделайте ямку в
середине.



2. Смешайте в
кувшинчике молоко
с растительным
маслом. Хорошо
взболтайте.
Осторожно влейте
в ямку в муке.

Сладкий
перец,
грибы и
сыр



Нагрейте духовку до 200 °C.



3. Хорошенько размешайте тупым ножом, чтобы получилось липкое тесто.



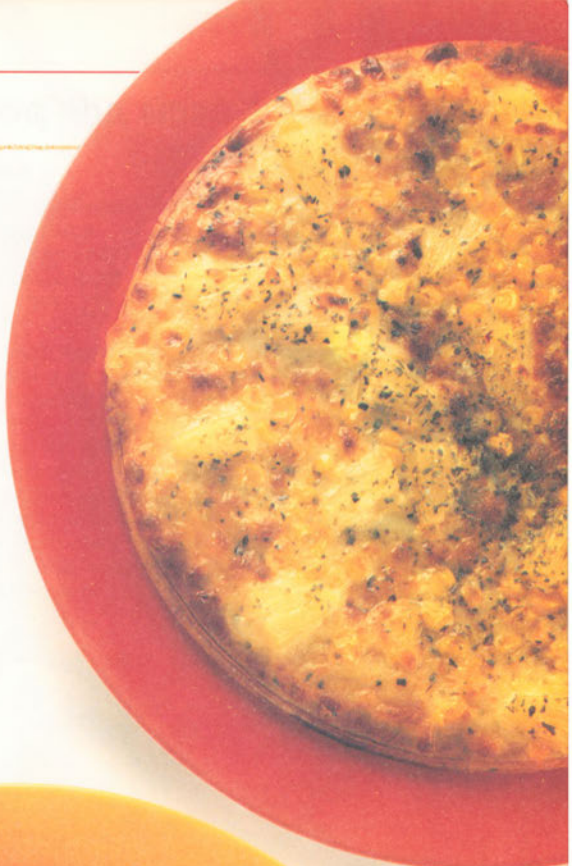
4. Посыпьте стол мукой. Раскатайте тесто в лепешку шириной с эту страницу.



5. Покройте тесто ломтиками помидоров. Сверху посыпьте тертым сыром. Добавьте зелень.

Ломтики ветчины, сыр и помидоры

6. Если захотите, добавьте сверху и другие продукты. Выпекайте 15—20 минут на верхней полке.



Зерна сладкой кукурузы, сыр и ананас



Кексы для рождественской елки

Для пятнадцати (примерно) кексов
вам понадобится:

100 г смеси для выпечки
100 г мягкого маргарина
100 г сахара
2 яйца

бумажные формочки для кексов
противень с неглубокими лунками
разные сладости

Для масляной глазури:

50 г масла или маргарина,
размягченного

100 г сахарной глазури, просеянной
пищевой краситель
сок лимона или несколько капель
ванильной эссенции



1. Приготовьте смесь для бисквита, как сказано на с. 10, этапы 1 и 2.



2. Вставьте формочки в лунки противня. Наполните каждую до половины смесью для бисквита.



3. Выпекайте примерно 20 минут. Выложите на доску или решетку, чтобы кексы остывали.



4. Приготовьте масляную глазурь. Сначала разотрите масло до густоты сливок.



5. Добавьте немного сахарной глазури. Разотрите ее. Остальное добавляйте понемногу и размешивайте.



6. Подмешайте несколько капель пищевого красителя и сок лимона или ваниль.



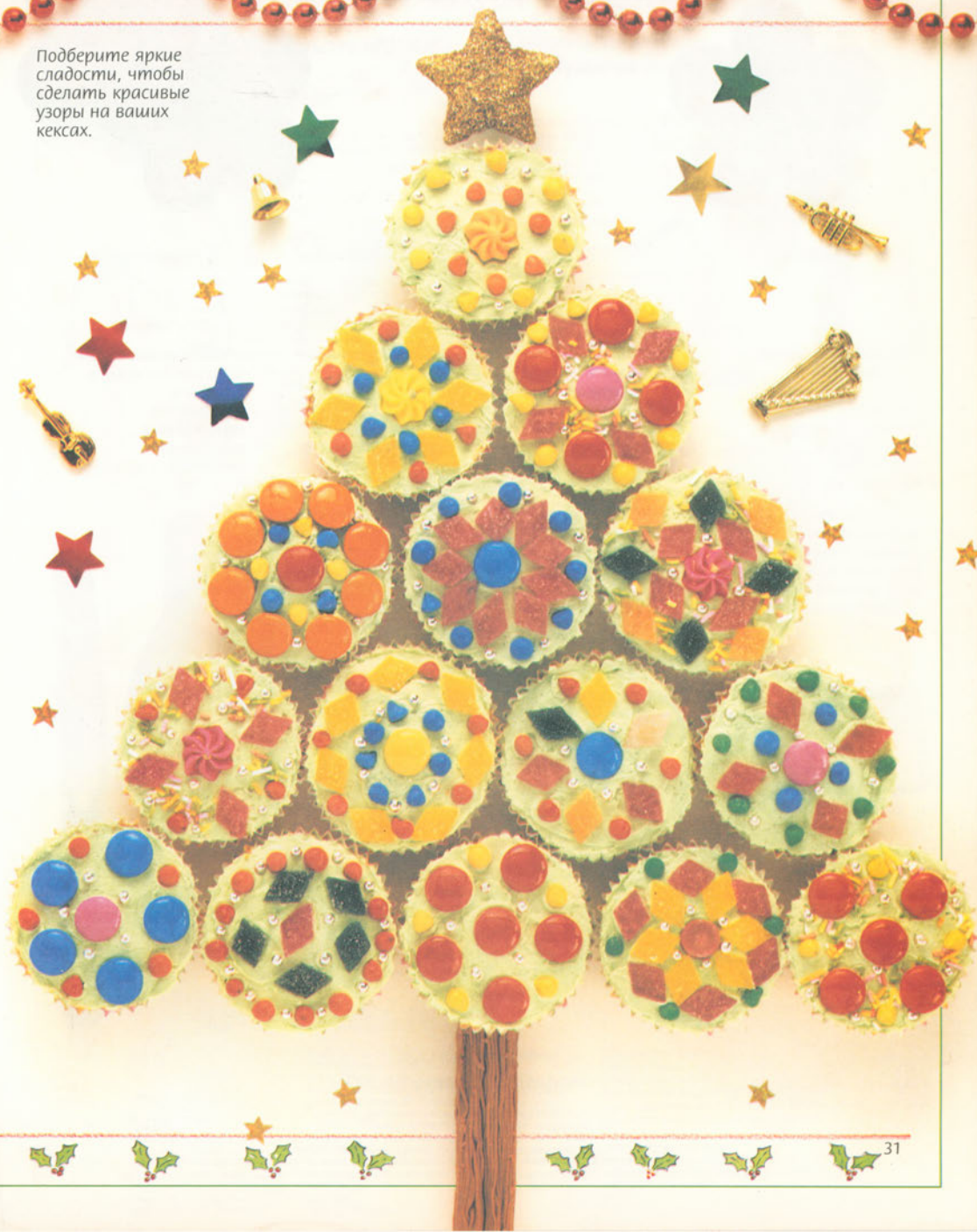
7. Покройте глазурью верхушку каждого кекса. В середину вдавите леденец.



8. Мелкие сладости расположите вокруг середины красивым узором.



Подберите яркие
сладости, чтобы
сделать красивые
узоры на ваших
кексах.



Тосты «СОЛНЫШКО»



Вам понадобится:
1 ломтик хлеба
маргарин
1 среднее или
маленькое яйцо
большая форма для
вырезания
противень



1. Возьмите на кусок пергаментной бумаги немного маргарина и протрите им противень.



2. Намажьте маргарином хлеб с одной стороны. Сильно нажимайте формой на середину ломтя.



3. Выньте вырезанный вами фигурный кусок. Положите куски хлеба на противень, маргарином вверх.



4. Разбейте яйцо в блюдо и аккуратно перелейте в вырезанное отверстие в хлебе.

5. Запекайте на верхней полке духовки 7 минут или чуть дольше, если желток еще не уплотнится.



6. Аккуратно снимите куски хлеба с противня. Ешьте, пока не остыло.



Нагрейте духовку до 200° С.

First published in 1996 by Usborne Publishing Ltd.
83-85 Saffron Hill, London EC1N 8RT, England.
© Copyright 1996 Usborne Publishing Ltd.

© Copyright. Издание на русском языке. Издательский дом «Росмэн», 1998.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher.

«Экспресс-Клуб» представляет:

Книги издательства «РОСМЭН»

Электронная игрушка
«Виртуальный Микки Маус»



Цена 34 тысячи рублей
новых рублей

Авторы книги – ведущие популярной передачи на ОРТ «Пока все дома». Твердый переплет, 197х255 мм, 96 с. код 1800

«Вредные советы»-2 – продолжение бестселлера Григория Остера «Вредные советы», проданного тиражом более 2 млн экз. Твердый переплет, 213х275 мм, 96 с. код 1801



Цена 27 тысяч рублей
новых рублей

Представляем вашему вниманию игрушку нового поколения – «Виртуальный Микки Маус» от компании «Дисней».

Эта игрушка уже завоевала огромную популярность во всем мире. «Виртуальный Микки Маус» – оригинальное электронное устройство, на миниатюрном дисплее которого живет самый известный герой компании «Дисней».

код 1804

Цена 109 тысяч рублей
новых рублей



Код 1905: «Уличные акули»
Код 1904: «Уличные акули»-2

Детские видеокассеты компании «Союз-Видео»



Цена 37 тысяч рублей
новых рублей



Цена 37 тысяч рублей
новых рублей

Код 1900: «Калитан Риджор»

Код 1907: «Новые приключения мистера Бампа»
Код 1906: «Ночная жизнь мистера Бампа»



Цена 37 тысяч рублей
новых рублей



Цена 37 тысяч рублей
новых рублей

Код 1901: «Лучшие песни "Улицы Сезам"»
Код 1902: «Зелибова и его друзья»
Код 1903: «Учитесь читать, писать и считать на "Улице Сезам"»

Вы можете заказать книги издательства «РОСМЭН» и игрушки «Джонни Квест» по почте наложенным платежом. Аккуратно печатными буквами заполните открытку с заказом и направьте ее по адресу: 125124, Москва, а/я 31, «Экспресс-Клуб». В заказе следует указать свой адрес с почтовым индексом, фамилию, имя, отчество, а также код и названия книг или наборов игрушек, которые вы хотите заказать.

Цена не включает стоимость почтового перевода, взимаемого почтой в размере 10% от стоимости заказа, а также не учитывают оплату авиационной доставки в удаленные регионы России. Указанные цены действительны до 10.06.98. По запросу бесплатно высылаем каталог книг, игрушек, канцтоваров и видеокассет. Заказы должны быть оформлены родителями!

Дорогие друзья!

Потребуйте свои силы в новом виде бизнеса совместно с крупнейшим в России детским издательством «РОСМЭН». Если вы распространяете наш каталог в вашем городе или регионе, то мы платим вам 3000 старых рублей или 3 новых рубля за каждую поступившую к нам открытку с заказом на книги и игрушки.

Вы самостоятельно определяете, где и в какое время лучше распространять наши каталоги с тем, чтобы максимальное количество новых клиентов сделали свой заказ. Это предложение – уникальный шанс начать свой собственный бизнес, не вкладывая в него ни рубля. Все зависит только от вашей предприимчивости и находчивости.

Если вас заинтересовало наше предложение, напишите заявку в Дирекцию компании почтовой рассылки «Экспресс-Клуб» по адресу: 125124, Москва, а/я 31 – и мы вышлем вам договор, подробное описание нашей совместной работы и первую партию каталогов-журналов «Экспресс-Клуб». Желаем вам удачи!

Издание для досуга
Для младшего
школьного возраста

Чем бы заняться?
Рэй Гибсон

Что в поиску?
Ray Gibson

What shall I cook?
Перевод с английского
Л. Я. Галлерштейна
Редактор Н. М. Котлярская
Художественно-технический
редактор Л. П. Костинова
Корректор Л. А. Лазарева

Издание подготовлено в компьютерном центре
издательства «РОСМЭН».
ПР № 071328 от 09.08.96.
Подписано к печати 27.01.98. Формат 66х100 1/8.
Бумага офсетная № 1. Печать офсетная.
Гарнитура флора. Усл. печ. л. 4,0. Уч.- изд. л. 4,7.
Тираж 20 000 экз. Заказ № 238. С. – 369.

Издательский дом «РОСМЭН».
125124, Москва, а/я 62. 1-я ул. Ямского поля, 28.
Отдел оптовой продажи: (095) 257-46-61.
Отпечатано с готовых диапозитивов в Тульской
типографии, 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

ББК #92
ISBN 5-257-00371-6

Служба почтовой рассылки
детских товаров

«ЭКСПРЕСС-КЛУБ»
БЕСПЛАТНО ВЫСЫЛАЕТ КАТАЛОГ
книг издательства «РОСМЭН»,
игрушек, канцтоваров и видеокассет.

Открытку с запросом
направьте по адресу:
125124, Москва, а/я 31.
«ЭКСПРЕСС-КЛУБ».

