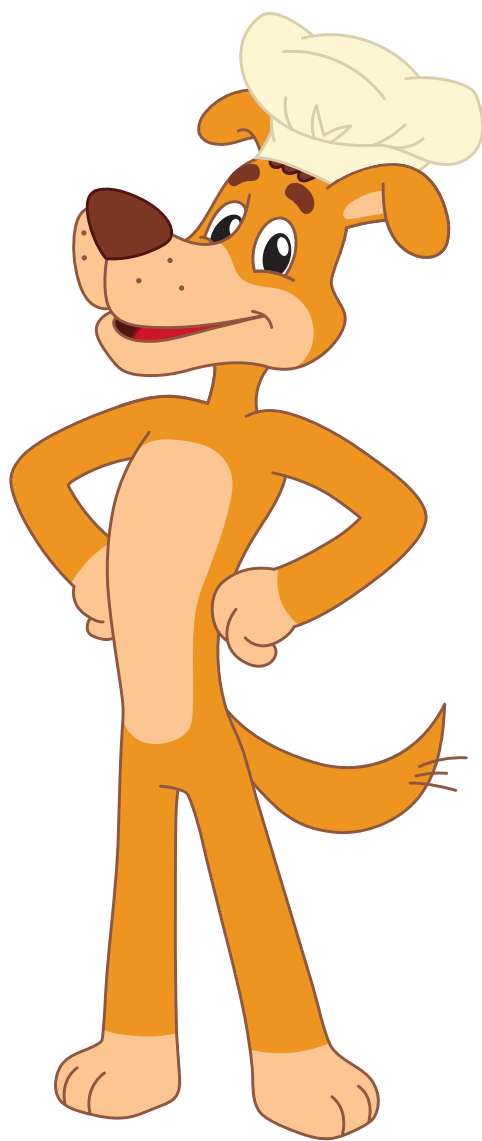




ГОТОВИМ САМИ!

ПЕЧЁМ ВКУСНОСТИ



ХЛЕБ*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва 2024

Содержание

ПОМИДОРНАЯ ПИЦЦА ОТ МАТРОСКИНА.....	4
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» ОТ МАРГАРИТЫ ЕГОРОВНЫ.....	8
МИНИ-ПИЦЦЫ ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	10
СЫРНЫЙ КЕКС ОТ ПОЧТАЛЬОНА ПЕЧКИНА.....	12
ВЕСЁЛЫЕ ПИРОГИ ОТ ТАМЫ-ТАМЫ.....	16
МАФФИН С РЫБКОЙ ОТ ПАПЫ.....	18
КЕКС С ВЕТЧИНОЙ ОТ ШАРИКА.....	20
ПИРОГ-БУТЕРБРОД ОТ ПАПЫ.....	22
ГОРЯЧИЕ ТОСТЫ ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	24
ПИРОГ «КЛАФУТИ» ОТ МАМЫ.....	26
БРАУНИ С КРЕМОМ ОТ МАТРОСКИНА.....	28
СМЕТАННЫЙ КЕКС ОТ ШАРИКА.....	32
ПИРОЖКИ СО СГУЩЁНКОЙ ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	36
БАНАНОВЫЙ КЕКС ОТ МАМЫ И ПАПЫ.....	38
КЕКС С КОЛОЙ ОТ ТАМЫ-ТАМЫ.....	42
ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ ОТ ГАЛЧОНКА.....	44
ПИРОГ-МЮСЛИ ОТ ОЛИ.....	48
ПИРОГ С ДЖЕМОМ ОТ МАТРОСКИНА.....	50
ТЫКВЕННЫЕ КЕКСИКИ ОТ ТАМЫ-ТАМЫ.....	54
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ОТ МАМЫ С ПАПОЙ.....	56
АНАНАСЫ В ТЕСТЕ ОТ ШАРИКА.....	58
ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ОТ МАТРОСКИНА.....	60

Введение

Привет!

Как насчёт вкусного печенья со стаканом молока? Или тебе больше по вкусу яблочный пирог с чаем? А может, ароматная пицца с пылу с жару? Всё это и многое другое ты сможешь приготовить своими руками. И не сомневайся: с нашей помощью ты со всем справишься.

Мы — Матроскин, Шарик и все-все-все — поделимся с тобой своими любимыми рецептами пирогов, кексов и печенья. Есть и несколько секретных, это от папы Дяди Фёдора. Он новые рецепты изобретает вместе с механизмами для кафе-сырничной. И даже от почтальона Печкина есть особый рецепт сырного кекса (а о нём, между прочим, почти никто не знает)!

Здесь есть всё, что пожелаешь. Если у тебя в запасе всего несколько минут, попробуй кексы в кружке. Ставишь в микроволновку на три минуты — и готово. Чудеса! Если же хочешь угостить кучу друзей, испеки тосты от Дяди Фёдора или пироги от

Тамы-Тамы. А если нужно кого-нибудь удивить, то приготовь очень красивый брауни или мамин пирог с вишней.

Только помни о самом главном: если ты пока не очень дружишь с духовкой, обязательно проси взрослых помочь. Сделай вместе с ними что-нибудь попроще, например пирожки с варёной сгущёнкой или ананасы в тесте. А когда научишься обращаться с духовкой, порази всех пирогом собственного приготовления!

Ну что, доставай муку, яйца и сахар — и идём печь!



ПОМИДОРНАЯ ПИЦЦА ОТ МАТРОСКИНА

Когда у Матроскина полно дел, но надо хорошо подкрепиться, он готовит помидорную пиццу с сосисками и сыром. Всего полчаса — и стол накрыт! А какой аромат стоит, а как тянется сыр — просто слюнки текут!



8 ПОРЦИЙ
30 МИНУТ



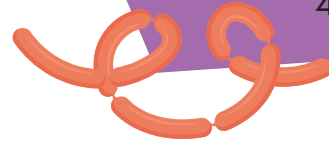
ПОНАДОБИТСЯ:

ОСНОВА ДЛЯ
ПИЦЦЫ 2 шт.



СОСИСКИ

4 шт.



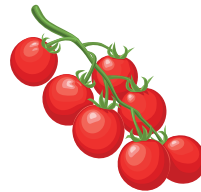
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

2 столовых
ложки



ШАМПИЬОНЫ

8 шт.



ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

16 шт.

ЗЕЛЁНЫЙ БАЗИЛИК

2 веточки



ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК

2 стебля



КЕТЧУП

2 столовых
ложки



СЫР ТВЁРДЫЙ

300 г



ПРОЦЕСС

1. Шампиньоны аккуратно протри влажной чистой тряпочкой и нарежь пластинками. Мыть под водой их не нужно, потому что они легко всё впитывают и размякнут.



2. Зелёный лук и базилик вымой, обсуши бумажными полотенцами. Нарежь лук колечками, с веточек базилика оборви листочки.



3. Сосиски нарежь не очень тонкими кружочками. Помидоры вымой, обсуши бумажными полотенцами и разрежь на половинки. Сыр натри на крупной тёрке.

