

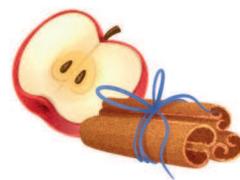
• ПОЛЕЗНЫЕ СКАЗКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ. •

Анастасия Глазунова

КУЛИНАРНЫЕ



СКАЗКИ



Иллюстрации Киристины Митиной

Аванта





A collection of various colorful cookies and pastries scattered around a central piece of parchment paper. The cookies include round ones with white and pink polka dots, chocolate ones with white dots, star-shaped ones in white and chocolate, heart-shaped ones, and round ones with red filling. There are also pretzels, a round cookie with a red star, and several animal-shaped cookies (giraffe, rabbit, bear). Pastries include a pink swirl, a roll with red icing and white sprinkles, and a round one with a strawberry on top. The parchment paper has a torn edge and contains the main text.

Дорогие ребята и их родители!

Знакомьтесь, это кошка Берта — мама двух озорных котят: старшей, Полины, и младшего, Бэна. Её котята ходят в кошачью школу, а в свободное время дурачатся и бегают друг за другом. Они совершенно не хотят готовить куриные котлетки, утиный паштет, отбивные и суп. Единственное, что они любят готовить, это выпечку. Но, конечно же, получилось у них не сразу. Без приключений не обошлось. Зато теперь у них выходит отменно! И во время приготовления они ведут себя тихо и послушно.

В этой книге вы прочтаете забавные истории и найдёте любимые рецепты маленьких котят. Надеюсь, они понравятся и вам!



ШАРЛОТКА

Кошка Берта позвала котят готовить пирог.
— Котята мои! Кто будет готовить вкусное угощение? Котята, Поля и Бэн, бегом кинулись на кухню, ведь все дети любят помогать маме. Всё, что нужно для приготовления теста, было уже на столе: яйца, сахар, мука. Мама сказала, чтобы котята взяли необходимое количество ингредиентов, положили в мисочку и перемешали (сначала яйца с сахаром, потом добавили муку). А сама ушла в сад за яблоками для начинки.

Поля положила яйца и сахар.

— Поль, мне кажется, что стакан сахара — это очень мало, и пирог будет совсем не сладкий, — сказал младший братик, — давай ещё добавим сахарку. Ведь чем больше

сахара, тем вкуснее! — и слизал крупички сахара, рассыпанные по столу.

— Давай! — поддержала Поля. — Я тоже люблю сладкое.

И Поля высыпала ещё стакан сахара в мисочку. Из сада вернулась мама:

— Как дела, котята?

— Взбиваем, — ответила Поля, — сегодня пирог будет вкуснее, чем обычно.

— Как это — вкуснее? — удивилась мама-кошка.

— Мы сахарку побольше добавили, два стакана, — довольный Бэн облизнулся.





— Два стакана?! Но в рецепте же один стакан сахара.

— Вот именно! Всего один! Чем больше сахара, тем лучше!

— Бэн, ты любишь чай? А ты, Поля? — неожиданно спросила котят мама.

— Конечно, но только сладенький, — ответил сын, — а почему ты спрашиваешь?

— А давайте сделаем перерыв и попьём чаю, — сказала Берта, — но только чай сегодня будет вкуснее, чем обычно. Сколько ложечек сахара вы кладёте в чай, котята?

— Две, — хором ответили дети.

— Хорошо, положим по четыре, — и мама положила в каждую чашечку с напитком по четыре ложки сахара. — Приятного чаепития!

Бэн очень обрадовался:

— И чаёк сегодня послаще...

Поля отпила глоточек, и её мордочка исказилась:

— Не вкусно!

— Он слишком сладкий! Его невозможно пить! — возмутился брат.

— Бэн, кажется, зря мы положили два стакана сахара в тесто, — поняла всё Полина.

— Маленькие мои! Всего должно быть в меру. Если положить много даже самого вкусного ингредиента, то можно испортить всё блюдо.

Хорошо, что ещё не поздно было всё исправить. Мама перелила чай в чашечки побольше, добавила заварки и долила воды из чайника.

— А что же с пирогом? — забеспокоился Бэн.

— С пирогом нужно сделать то же самое, — догадалась Полина.

— Долить воды из чайника? — не понял братик.

— Нет, сынок. Добавить ингредиентов: одну порцию яиц и двойную порцию муки, — объяснила мама.

Дети принялись за работу и точно соблюдали пропорции. Кошка Берта в это время приготовила начинку, смазала две формы маслом, посыпала сухарями и разложила порезанные дольками яблочки. Затем она аккуратно вылила тесто в формы. Мама



погладила по спинкам своих помощников и поставила пироги в духовку.

Пироги получились пышные и румяные. Мама-кошка с котятами позвали гостей и устроили чаепитие.



Шарлотка кошки Ферты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 4 яблока





ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца взбить с сахаром венчиком или с помощью миксера. Добавить муку и опять хорошо взбить. Тесто готово.

2. Яблоки помыть, убрать сердцевину, нарезать дольками.

3. Форму для пирога смазать растительным или сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить дольки яблок, сверху залить тестом.

4. Выпекать в духовке на среднем уровне при температуре 180°C 25-30 минут.

Приятного аппетита!





ТВОРОЖНЫЕ КЕКСЫ



Кошка Берта позвала котят:
— Сегодня мы будем готовить творожные кексы. Творожок полезен всем.

Бэн и Поля очень обрадовались, они мгновенно надели фартучки. Мама всё подготовила: выложила продукты, достала формочки, оставила котяткам рецепт, а сама пошла убирать в комнате.

— Вы у меня большие! Попробуйте всё сделать самостоятельно.

Поля выложила в миску творожок, и брат попросил у неё разрешения попробовать его. Получив разрешение, Бэн поддел лапкой немного творога.

— И я хочу, — Поля тоже поддела творог лапкой.

— Наверное, можно ещё чуть-чуть, — мелькнула лапка Бэна.

А потом снова лапка Поли.

Когда они остановились, было уже поздно — миска оказалась пуста.

— Котята, у вас всё в порядке? Получается? — послышался из комнаты мамин голос. Котята не знали, что ответить. Мама прибежала на кухню, увидела, что дети опустили головы, а потом и то, что среди ингредиентов нет творога, а тесто не замешено.





— Поля, Бэн, а куда делся творог?

— Мамочка, прости нас, пожалуйста, мы случайно его съели.

— Случайно? Хотя я вас понимаю, ведь он такой вкусный! Хорошо, что у меня есть ещё пачка в холодильнике.

Котята обрадовались, что всё-таки испекут кексы. Больше они не ели продукты, которые требуются в рецепте, и испекли вкусные творожные кексы.

Ты тоже можешь испечь такие по рецепту кошки Берты!

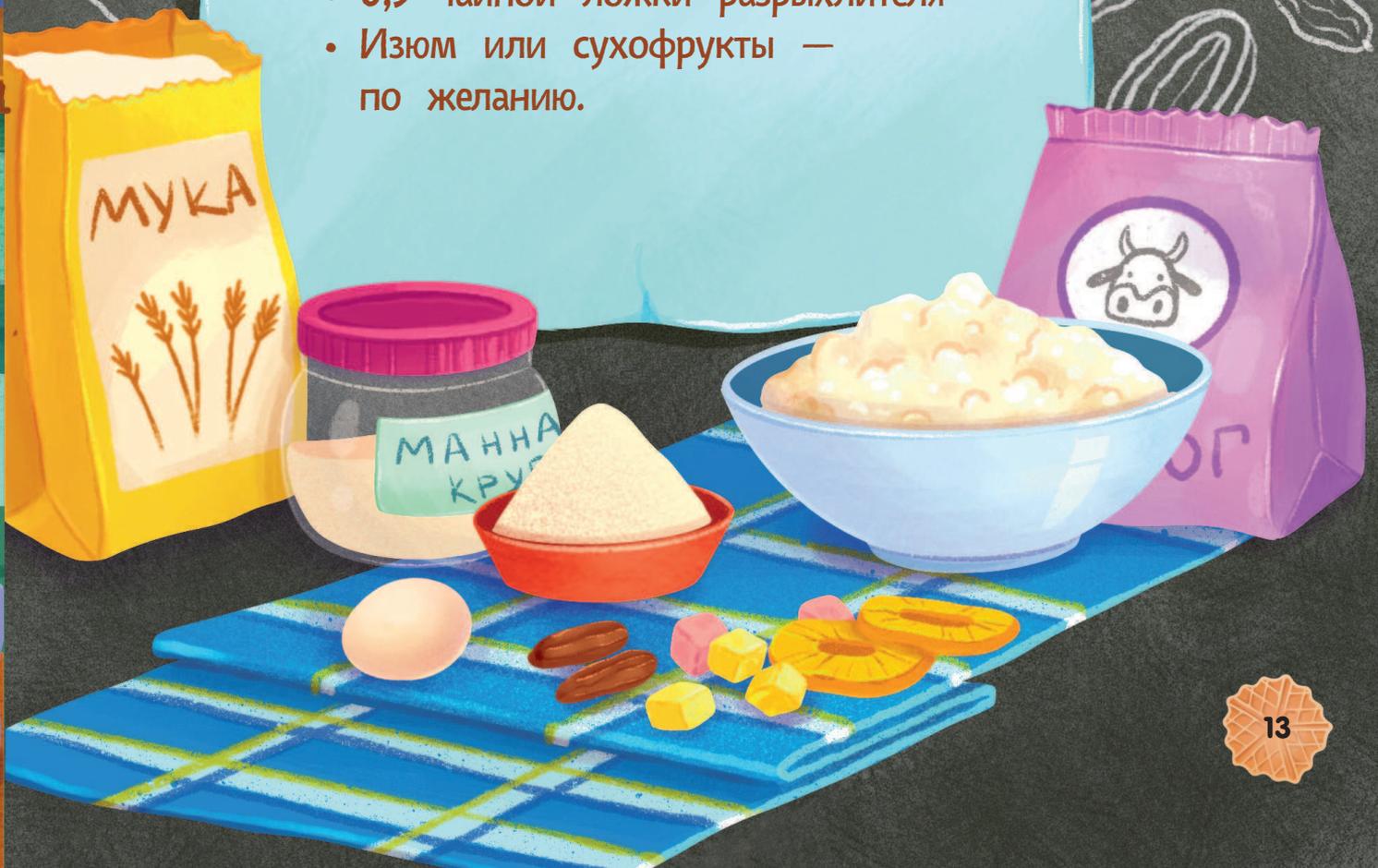




Творожные кексы кошки Берты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

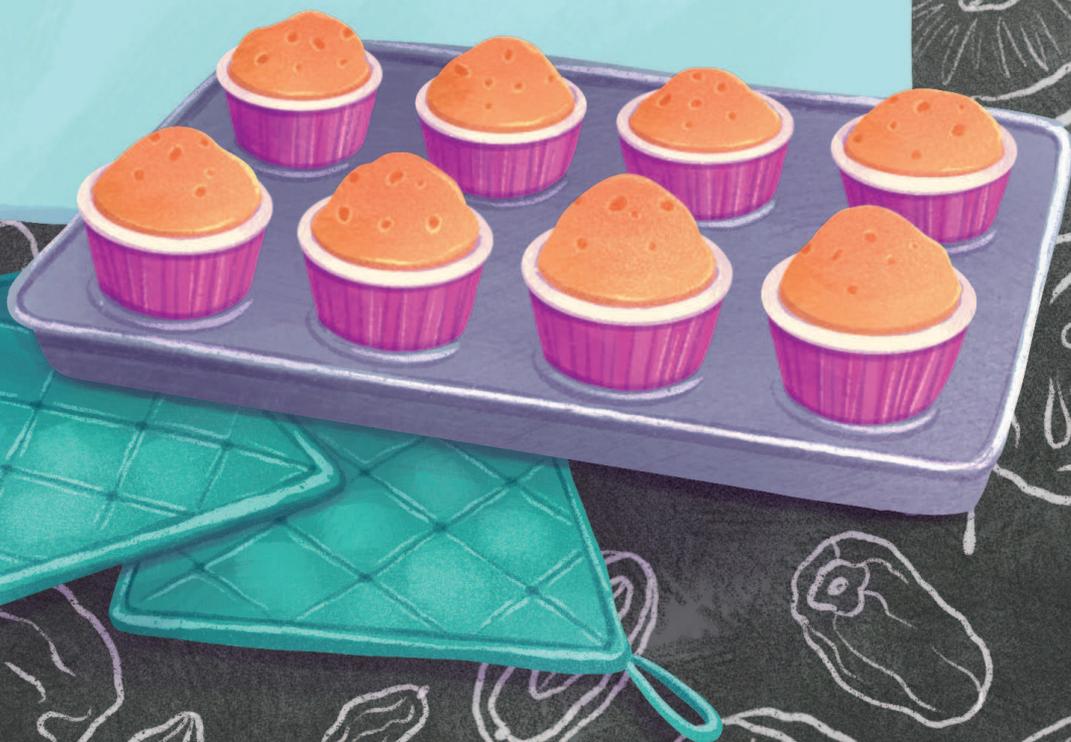
- 3 столовые ложки сахара
- 1 яйцо
- 180 г творога
- 3 столовые ложки муки
- 3 столовые ложки манной крупы
- 0,5 чайной ложки разрыхлителя
- Изюм или сухофрукты — по желанию.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. ТВОРОГ РАЗМЯТЬ ВИЛОЧКОЙ, ДОБАВИТЬ САХАР И ЯЙЦО. ПЕРЕМЕШАТЬ.
2. ДОБАВИТЬ МАННУЮ КРУПУ, МУКУ И РАЗРЫХЛИТЕЛЬ, СНОВА ПЕРЕМЕШАТЬ.
3. ПРИ ЖЕЛАНИИ ДОБАВИТЬ ИЗЮМ ИЛИ КУСОЧКИ СУХОФРУКТОВ.
4. ФОРМОЧКИ ДЛЯ КЕКСОВ СЛЕГКА СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ЗАПОЛНИТЬ ТЕСТОМ НА $\frac{2}{3}$ ВЫСОТЫ.
5. ВЫПЕКАТЬ В ДУХОВКЕ НА СРЕДНЕМ УРОВНЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180°C 25-30 МИНУТ.





РОГАЛИКИ



котят начались каникулы, и Бэн с Полей были совершенно свободны от уроков. Малыши бегали и прыгали целый день. А ещё постоянно забегали на кухню к маме-кошке:

— Мама, а у тебя не найдётся чего-нибудь вкусенького?

— Котеньки, вы уже съели всё печенье? — удивилась мама, когда увидела на столе большую пустую тарелку, которая обычно была с горкой наполнена угощениями.

— Ой! Мы вроде понемножку, понемножку, а уже вся тарелочка опустела, — ответила Поля. — Может, испечём ещё печенье?

— Хорошо, сегодня испечём рогалики, но только не есть всё сразу! — предупредила Берта детей.

