

Истории Фруктовой фермы

# МОЯ ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Художник  
Стивен Картрайт



ЭКСМО



Истории Фруктовой фермы

# Моя ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ФИОНА УОТТ

Художники Стивен КАРТРАЙТ и Молли СЕЙДЖ



ПЕРЕВОД С АНГЛИЙСКОГО  
ИГНАТА ИОЛТУХОВСКОГО

Желтый утенок Пип всё время прячется. Не забудь поискать его!







### *Это Фруктовая ферма.*

*Мама и папа Бут живут там вместе со своими детьми: девочкой Полли и мальчиком Сэмом. Вместе с ними живёт и младший брат мамы – Тед. Тед отлично водит трактор и помогает ухаживать за животными. А ещё в семье Бут есть домашние любимцы – это пёс Ржавчик, кошка Плюшка и непослушный утёнок Пип, который всё время прячется в самых неожиданных местах.*

*У каждого в семье есть свои любимые блюда. Рецептами их приготовления обитатели Фруктовой фермы поделятся с вами на страницах этой книги.*

*Внимание!!! По рецептам из этой книги можно готовить только под присмотром взрослых!*

*Перед тем как приступить к приготовлению блюд, убедитесь, что все вымыли руки и что посуда и все рабочие поверхности тоже чистые.*



# СОДЕРЖАНИЕ



4—5 ПИРОЖКИ С ПОМИДОРАМИ  
И СЫРОМ



6—7 ЗЕФИРНЫЕ ХРУСТИКИ  
И ХРУСТИКИ ИЗ  
КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ



8—9 ВКУСНЫЕ БЛИНЫ  
ОТ ПОЛЛИ



10—11 ПЕЧЕНЮШКИ—ЗВЕРУШКИ



12—13 КЕКСЫ ОТ ПОЛЛИ



14—15 ЛЮБИМЫЙ СУП СЭМА



16—17 ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ  
ЛИМОННЫЙ ТОРТ



18—19 ПИЦЦЫ ОТ ПОЛЛИ



20—21 ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ  
ИЗ КРОШЕК



22—23 ОСОБЫЙ ВИШНЕВЫЙ КЕКС  
ОТ МИССИС БУТ



24—25 САЛАТЫ ОТ ТЕДА



26—27 ПЕСОЧНЫЕ КОРЖИКИ  
ОТ СЭМА



28—29 ВКУСНЕЙШИЙ МОРКОВНЫЙ  
ТОРТ ОТ МИССИС БУТ



30—31 ЛЕПЁШКИ «ДОЖДЛИВЫЙ  
ДЕНЬ»



32—33 КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ



34—35 МАКАРОНЫ В СЫРНОМ  
СОУСЕ



36—37 ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ  
С ОРЕХАМИ



38—39 ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ  
ТОРТ ПОЛЛИ



40—41 ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ПИКНИКА



42—43 АТЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ



44—45 ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ



46—47 СОВЕТЫ ПО  
ПРИГОТОВЛЕНИЮ



В каждом рецепте после перечня необходимых продуктов вы найдёте информацию о сроках хранения приготовленных блюд. Одни из них нужно съесть в день приготовления, другие могут храниться несколько дней. Если некоторые кулинарные термины будут вам непонятны, откройте страницы 46—47. Там вы найдёте необходимые подсказки и объяснения.





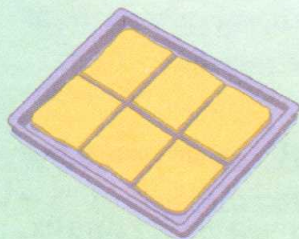
# Пирожки с сыром и помидорами

На 6 пирожков

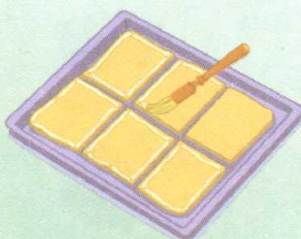
- упаковка (375 г) готового слоёного теста
- 1 столовая ложка молока
- 1 большая луковица
- 3 столовые ложки оливкового масла
- половина чайной ложки смеси сухих трав (подойдут приправы «Прованские травы» или «Травы итальянской кухни»)
- соль и молотый чёрный перец
- помидоры черри — 225 г
- сыр моцарелла — 225 г

\* Разогрейте духовку до 220°C.

🍏 Подавать пирожки к столу можно после того, как они немного остынут.



1. Включите духовку. Разверните тесто, положите его на противень, а затем разрежьте на 6 частей.



2. Налейте молоко в кружку. При помощи кулинарной кисточки смажьте края каждого из шести кусочков теста, обозначив границу шириной в 1 см.



3. Снимите с луковицы шелуху, разрежьте её пополам, после этого аккуратно нарежьте каждую половинку тонкими полукольцами.

Если вы любите оливки, можете положить одну или две на каждый пирожок вместе с помидорами.

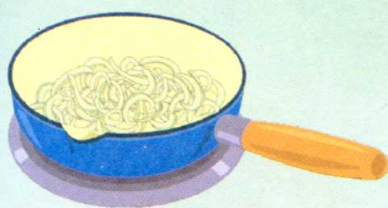




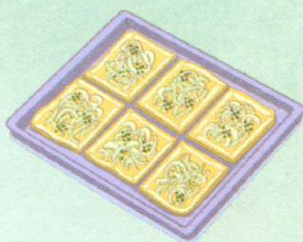


*Эти пирожки  
можно приготовить  
и с кабачками.*

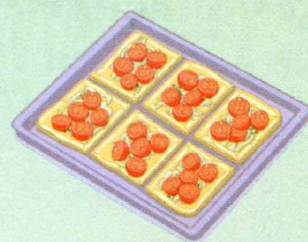
*Нарежьте ломтиками кабачок  
средней величины и добавьте его  
на сковороду с полутопленным  
луком (шаг 4).*



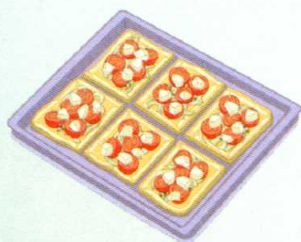
4. На небольшом огне разогрейте оливковое масло и положите в него полукольца лука. Тушите, помешивая, в течение 10 минут до тех пор, пока лук не станет мягким.



5. Добавьте сухие пряные травы, соль и перец. При помощи ложки разложите лук по квадратикам теста так, чтобы не задеть молочные «границы».



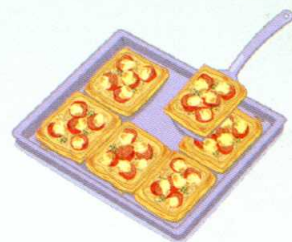
6. Зубчатым ножом разрежьте помидоры пополам. Разложите их поверх луковой смеси разрезанной частью вверх.



7. Откройте упаковку моцареллы и слейте жидкость. Порежьте сыр кубиками величиной в 1 см. Разложите их равномерно поверх помидоров.



8. Поместите противень в середину духовки на 25—30 минут, до тех пор пока тесто не поднимется и слегка не подрумянится.



9. На три минуты оставьте пирожки на противне, чтобы они немного остыли, а затем сразу подавайте на стол.



# ЗЕФИРНЫЕ ХРУСТИКИ

На 12 порций

- форма для выпечки 28х18 см
- 100 г ирисок
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 100 г зефира
- 100 г воздушного риса

🍏 Хрустики можно хранить в посуде с плотно закрывающейся крышкой или в воздухонепроницаемом контейнере в течение 4 дней.

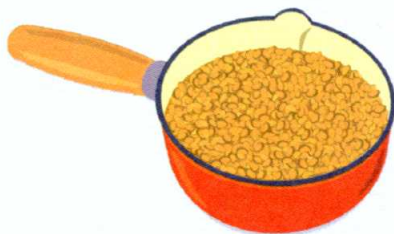


1. Смажьте форму маслом. Для этого можно использовать конус, свёрнутый из бумажного полотенца или ткани. Если у вас плиточный ирис, положите его в полиэтиленовый пакет и раскрошите с помощью скалки.

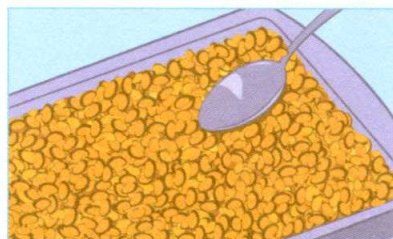
Смесь растопится в течение 15 минут.



2. Положите ирис и масло (или маргарин) в кастрюлю. Добавьте зефир. Осторожно растопите смесь при небольшой температуре, постоянно помешивая.



3. Когда все ингредиенты растопятся и смешаются, снимите кастрюлю с огня. Осторожно добавьте в смесь воздушный рис.



4. Поместите смесь в форму и аккуратно разровняйте её металлической ложкой. Оставьте для затвердевания, затем разрежьте на порции.



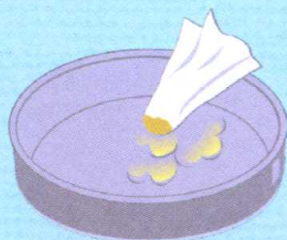
# Хрустики из кукурузных хлопьев



На 8 порций

- КРУГЛАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМЕТРОМ 20 см
- 225 г молочного или объёмного шоколада
- 3 столовые ложки густого сахарного сиропа или светлой патоки
- 50 г маргарина
- 100 г кукурузных хлопьев

Хранить в воздухопроницаемом контейнере в течение 4 дней.

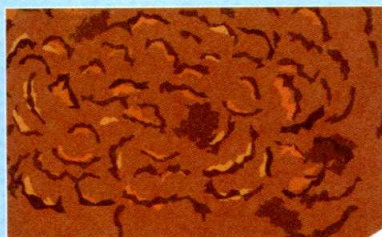


1. Смажьте форму для выпечки небольшим количеством масла или маргарина. Хорошо смажьте дно формы, но следите, чтобы масла не было слишком много.

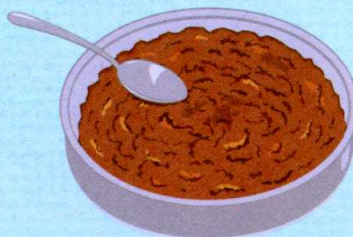


2. Разломайте плиточный шоколад на кусочки и положите их в кастрюлю. Добавьте сахарный сироп и маргарин. Аккуратно нагревайте, постоянно помешивая смесь.

*Вынимайте куски с помощью ножа с закрулённым концом или лопаточкой для торта.*



3. Как только шоколад расплавится, добавьте кукурузные хлопья и размешайте всё как следует. Убедитесь в том, что хлопья полностью покрыты шоколадом.



4. Поместите смесь в форму. Осторожно разгладьте поверхность обратной стороной ложки, стараясь не раскрошить хлопья.



5. Поместите форму в холодильник, чтобы шоколад затвердел. Это займёт около 2 часов. Потом разрежьте лакомство острым ножом на 8 частей.



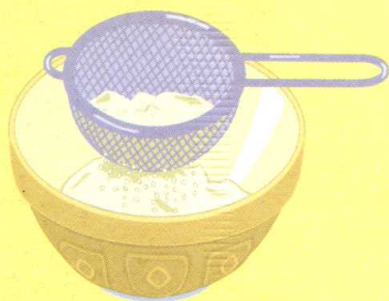
# ВКУСНЫЕ БЛИНЫ ОТ ПОЛЛИ

На 12 блинов

- 100 г пшеничной муки
- щепотка соли
- одно яйцо
- подсолнечное масло для смазывания сковороды
- 300 мл молока

Приготовленное тесто для блинов можно оставить на некоторое время, но перед использованием его нужно тщательно перемешать.

🍏 Готовые блины сразу подают к столу.



1. Поместите сито над большой миской, в которой вы будете делать тесто. Насыпьте в сито муку и соль и встряхивайте его, пока вся мука не просеется в миску, образовав горку.



2. На вершине горки сделайте углубление. Разбейте яйцо в чашку, а затем вылейте его в это углубление.



Используйте венчик, чтобы замесить тесто.

3. Добавьте одну столовую ложку растительного масла и две столовые ложки молока. Венчиком замесите тесто, смешав яйцо, масло, молоко и постепенно забирая муку от углубления к краям горки.





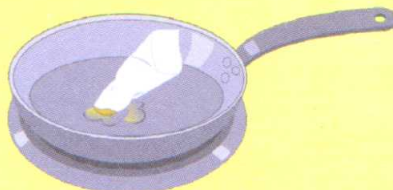
*Ешьте блины с сиропом, сахарной пудрой, мёдом, шоколадной пастой или джемом.*



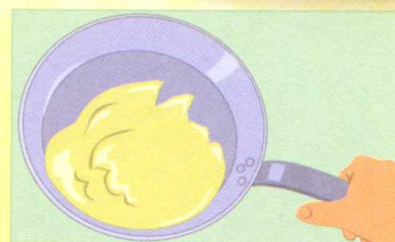
4. Добавьте ещё немного молока и продолжайте вымешивать тесто. Добавляйте молоко и взбивайте смесь венчиком до тех пор, пока не используете всё молоко и тесто не станет однородным.



5. Нагрейте пустую сковороду на среднем огне в течение одной минуты.

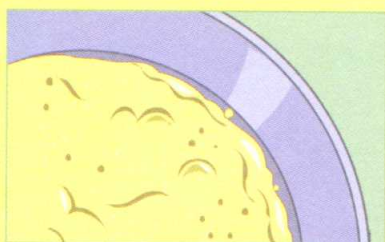


6. Налейте две столовые ложки растительного масла в чашку. Смажьте маслом дно сковородки.

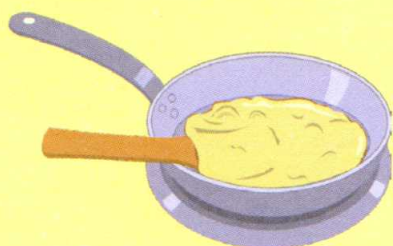


7. Быстро вылейте на сковороду 3 столовые ложки теста. Оно должно растечься по всему дну — для этого наклоняйте и поворачивайте сковороду. Тесто должно шипеть.

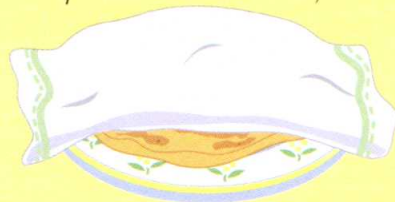
*Готовые блины сложите в стопку и накройте чистым полотенцем.*



8. Поставьте сковородку на огонь и пеките блинчик до тех пор, пока тесто слегка не подпечётся: на его поверхности появятся маленькие дырочки.



9. Лопаткой подденьте блин, переверните его и пеките ещё полминуты.



10. Переложите блин на тарелку и накройте чистым полотенцем. Пеките блины, повторяя шаги 6—9.



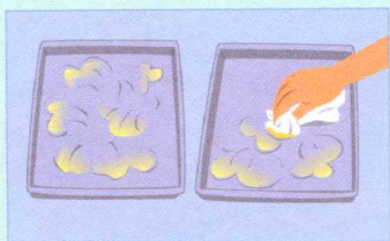
# ПЕЧЕНЮШКИ-ЗВЕРУШКИ

На 18 печений:

- формочки для вырезания печенья (фигурки животных)
- 350 г пшеничной муки
- 2 чайные ложки молотого имбиря
- 1 чайная ложка пищевой соды
- 100 г сливочного масла
- 175 г светло-коричневого сахара
- 1 яйцо
- 4 столовые ложки густого сахарного сиропа или светлой патоки

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180°C.

🍏 ХРАНИТЕ В ПОСУДЕ С ПЛОТНО ЗАКРЫВАЮЩЕЙСЯ КРЫШКОЙ (ТЕРМЕТИЧНОМ КОНТЕЙНЕРЕ) В ТЕЧЕНИЕ ПЯТИ ДНЕЙ.



1. Возьмите немного маргарина и смажьте им два противня. Затем включите плиту.



2. Насыпьте муку, имбирь и соду в миску, где будет замешиваться тесто. Нарежьте масло кусочками и добавьте в смесь.



3. Растирайте масло с мукой кончиками пальцев до тех пор, пока масса не станет похожей на хлебные крошки. Потом добавьте сахар.



4. Разбейте яйцо в маленькую миску. Добавьте сахарный сироп и хорошо взбейте смесь вилкой до получения однородной массы.

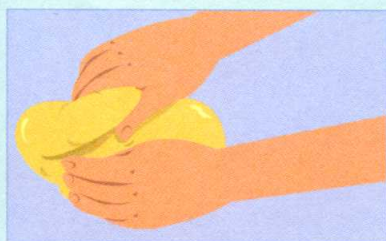


5. Вылейте яичную смесь в муку. Вымешивайте металлической ложкой до тех пор, пока масса не превратится в мягкое тесто.

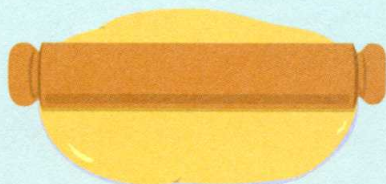


6. Присыпьте чистую поверхность, на которой вы будете раскатывать тесто, мукой и выложите на неё тесто. Месите тесто руками движением от себя.

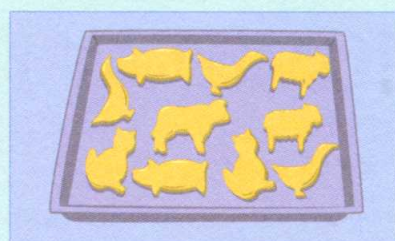




7. Сложите тесто пополам. Поверните его и вновь месите движением от себя, пока тесто не станет гладким.



8. Разрежьте тесто пополам. Снова посыпьте мукой рабочую поверхность. Скалкой раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм.

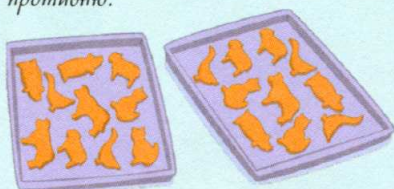


9. Формочками вырежьте из теста печенье в виде животных. Лопаточкой переложите фигурки на противень.

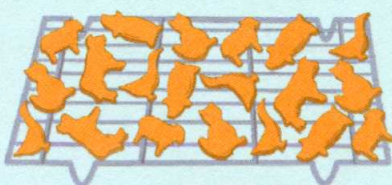


10. Раскатайте оставшуюся часть теста и вырежьте фигурки из неё. Остатки теста скатайте в шар, а затем вновь раскатайте его скалкой, чтобы ещё вырезать фигурки животных.

*Разложите фигурки по всему противню.*



11. Поставьте противни в духовку и выпекайте печенье в течение 12—15 минут. Они должны стать золотисто-коричневыми.



12. Оставьте печенье на противне ещё на 5 минут, а затем переложите его на решетку, чтобы оно остыло.





# КЕКСЫ ОТ ПОЛЛИ

На 12 кексов

- СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ С УГЛУБЛЕНИЯМИ ИЛИ 12 ФОРМОЧЕК ДЛЯ КЕКСОВ
- 250 г БЛИННОЙ МУКИ
- ЩЕПОТКА СОЛИ
- 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 75 г СВЕТОЛОГО КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 100 г ШОКОЛАДНЫХ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ
- 2 ЯЙЦА
- 2 ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ ВАНИЛЬНОГО САХАРА
- 250 мл МОЛОКА

\* РАЗОТРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 200°C

🍏 ПОДАВАЙТЕ К СТОЛУ СРАЗУ ЖЕ ИЛИ ХРАНИТЕ КЕКСЫ В ГЕРМЕТИЧНОМ КОНТЕЙНЕРЕ В ТЕЧЕНИЕ ТРЁХ ДНЕЙ.



1. Смажьте маслом углубления противня для кексов или внутреннюю часть формочек. Затем положите в углубления гофрированную вощёную бумагу, которой обёртывают кексы или пирожные.



2. Включите духовку. Поместите сито над широкой миской и просейте муку, соль и разрыхлитель.



3. Порезьте масло маленькими кусочками и добавьте его в смесь. Втирайте пальцами масло в муку, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.



4. Добавьте коричневый сахар и около 3/4 всех шоколадных хлопьев. Тщательно перемешайте смесь.



5. Разбейте яйца в миску среднего размера и взбейте их вилкой. Добавьте ванильный сахар и молоко и снова взбейте.

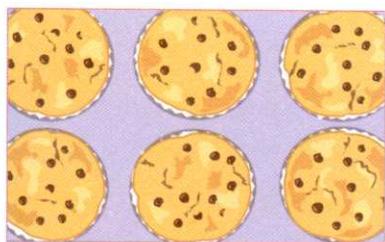


6. В один приём вылейте молочно-яичную смесь в муку. Быстро размешайте получившееся тесто вилкой так, чтобы оно осталось комковатым.

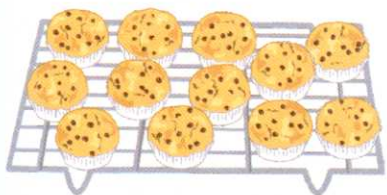




7. Ложкой положите тесто в каждую бумажную обёртку для кекса, наполняя углубление формочки почти до верха. Сверху посыпьте оставшимися шоколадными хлопьями.



8. Пеките кексы в духовке около 20 минут, пока они не поднимутся над краями бумажных обёрток и их верхушки не затвердеют.



9. Оставьте кексы в формочках на пять минут, а потом положите их на решётку. Подавайте кексы к столу, пока они ещё тёплые.

*Для шоколадных кексов приготовьте тесто, используя 225 г блинной муки и 25 г порошка какао.*

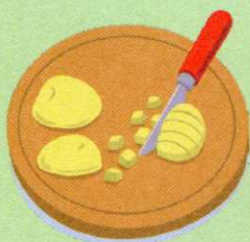
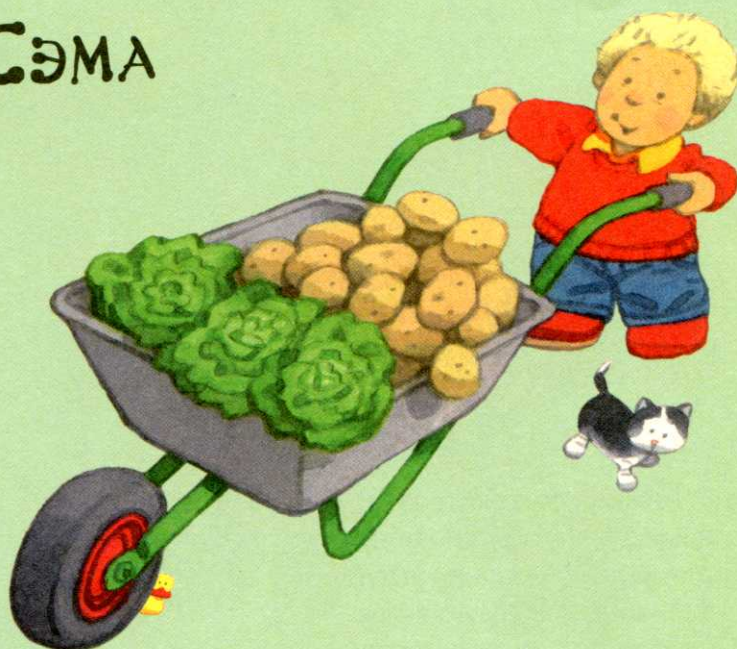


# Любимый суп Сэма

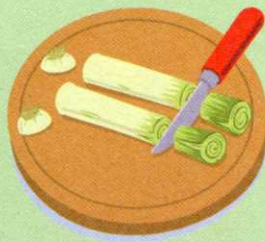
На 4–6 порций

- 250 г картофеля
- 2 небольших стебля лука-порей
- 25 г сливочного масла
- 1 столовая ложка подсолнечного масла
- 1 бульонный кубик
- смесь сушёных трав
- 300 мл молока
- соль и чёрный перец

🍏 Хранить не рекомендуется.



1. Ножом для овощей почистите картофель. Порежьте его на маленькие кубики и положите их в большую кастрюлю.



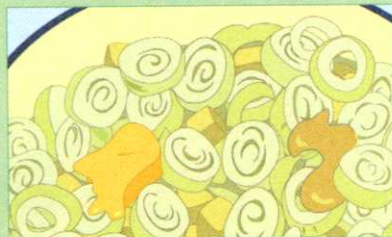
2. Отрежьте корни и темно-зелёную часть лука-порей. Рассеките ножом внешний слой каждого стебля, затем очистите их.



3. Тщательно вымойте порей холодной проточной водой. Убедитесь, что между слоями не осталось грязи.



4. Порежьте лук-порей кусочками по 1 см и положите в кастрюлю с картошкой, добавив сливочное и растительное масло. Хорошо перемешайте.



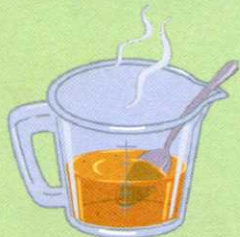
5. Включите огонь и следите, чтобы сливочное масло медленно растопилось. Когда оно начнёт шипеть, накройте кастрюлю крышкой и уменьшите огонь.



6. Пусть овощи готовятся около 10 минут. Периодически встряхивайте кастрюлю, чтобы овощи не пригорели, но не снимайте крышку.



*Мешайте до тех пор, пока  
кудик не растворится.*



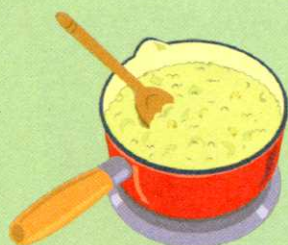
7. Пока овощи тушатся, вскипятите воду. Положите бульонный кубик в мерный кувшин. Налейте в него 900 мл воды и размешайте.



8. Когда овощи приготовятся, осторожно подлейте в них бульон. Добавьте щепотку сушёных пряных трав, молоко, немного соли и перца.



9. Сделайте огонь сильнее и доведите суп до кипения. После этого уменьшите огонь, чтобы суп лишь слегка пузырился.



10. Пусть суп варится ещё 15 минут. Потом половником разлейте его по тарелкам.

*Насытите в каждую тарелку мелко нарезанную петрушку и подавайте суп с горячими пшеничными булочками (см. страницы 44–45).*





# Восхитительный лимонный торт

На 12 порций

- Две круглые железные формы для торта диаметром 20 см
- 1 лимон
- 225 г блинной муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 4 яйца
- 225 г мягкого маргарина
- 225 г сахарной пудры

## Для крема

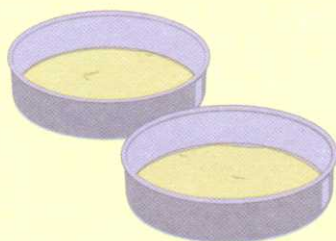
- 75 г сахарной пудры
- 2 яйца
- 1 лимон
- 50 г несолёного сливочного масла

## Для глазури

- 1 лимон
- 125 г сахарной пудры

\* Нагрейте духовку до 180°C

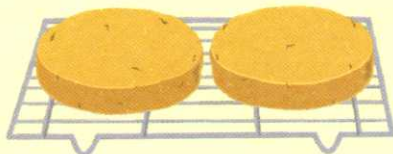
🍏 Можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике в течение двух дней.



1. Положите круглые железные формы на лист бумаги для выпечки и обведите их карандашом. Вырежьте круги из бумаги ножницами и положите их на дно форм. Смажьте маргарином выстланное бумагой дно и бортики форм.



3. Просейте муку и разрыхлитель в миску. Разбейте яйца в чашку, потом добавьте их к муке вместе с маргарином и сахаром.



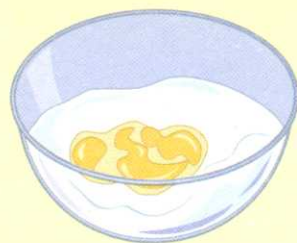
5. Выпекайте коржи в течение 20 минут. Достаньте их и оставьте остывать на решётке.



2. Включите плиту. Тёркой снимите цедру с лимона, потом разрежьте его пополам и при помощи соковыжималки для цитрусовых выжмите сок из каждой половинки.



4. Тщательно смешайте всё это в миске, добавьте цедру лимона и лимонный сок. Наполните тестом две круглые формы для выпекания.



6. Пока коржи остывают, сделайте крем. Положите сахарную пудру в жароустойчивую посуду. Разбейте туда же яйца.







7. Снимите цедру со второго лимона и выжмите сок, так же как при приготовлении теста. Добавьте цедру и сок в жаропрочную посуду. Туда же положите нарезанное кусочками сливочное масло.



8. Налейте воды в кастрюлю и сделайте огонь таким, чтобы вода слегка бурлила. Опустите жаропрочную посуду в кастрюлю с водой (крем готовится на водяной бане).



9. Деревянной ложкой помешивайте густеющую смесь. Проверьте, если смесь прилипает к металлической ложке, снимите её с огня и оставьте остывать.

*Грабельки помогут вам сделать длинные спиральки из цедры.*



*Сильно нажимайте на грабельки во время соскабливания.*

10. Смажьте один из коржей кремом, второй корж аккуратно положите сверху. Не беспокойтесь, если какая-то часть крема вытечет.

11. Снимите тёркой цедру с половины оставшегося лимона, а с другой половины соскоблите немного цедры с помощью кулинарных грабелек — она пригодится, чтобы украсить торт.



*Добавляйте лимонный сок понемногу.*

12. Чтобы сделать сахарную глазурь, выжмите сок из половинки лимона. Насыпьте сахарную пудру в миску и добавляйте лимонный сок, пока смесь не станет похожа на густой сироп. Покройте торт глазурью.



# Пиццы от Полли

На 2 порции

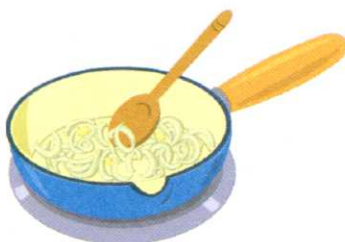
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 2 чайные ложки оливкового масла
- 400 г (1 банка) мелких консервированных помидоров
- половина чайной ложки смеси сухих пряных трав (подойдут приправы «Прованские травы» или «Травы итальянской кухни»)
- соль и молотый чёрный перец
- 1 чиабатта (итальянский хлеб с добавлением оливкового масла)
- 250 г сыра моцарелла
- 2 столовые ложки тёртого сыра пармезан
- варианты начинки: ветчина, оливки, пепперони (острая копчёная колбаса), салями, помидоры черри

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 200°C

🍏 УПОТРЕБЛЯЙТЕ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



1. Луковицу очистите, вымойте холодной водой и разрежьте пополам, затем нарежьте полукольцами. Очистите зубчики чеснока и раздавите их.



2. Подогрейте оливковое масло на сковороде. Положите в него чеснок и лук, прогревайте, помешивая, в течение 5 минут, пока они не станут мягкими.



3. Добавьте консервированные помидоры, сушёные пряные травы, соль и перец. Сделайте огонь посильнее и доведите смесь до кипения.



4. Убавьте температуру до средней и готовьте ещё в течение 10 минут или до тех пор, пока значительная часть жидкости не выкипит.

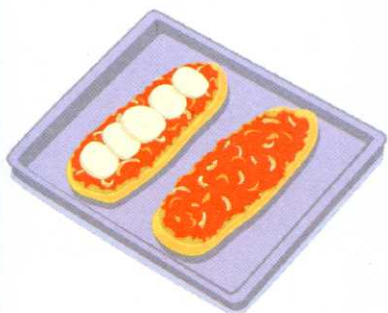


5. Снимите сковороду с огня. Остудите смесь в течение 10–15 минут. Тем временем включите духовку, чтобы она разогревалась.



6. На доске для резки хлеба разрежьте чиабатту вдоль. Положите обе половинки на большой противень.





7. Намажьте каждый кусок чиабатты приготовленной начинкой. Как можно тоньше нарежьте моцареллу и разложите кусочки сверху.



8. Добавьте любые другие наполнители по вашему желанию, сверху посыпьте тёртым сыром пармезан. Запекайте пиццы в течение 15 минут.



9. Выньте противень из духовки и дайте пиццам остыть в течение 5 минут. Порежьте каждую пиццу на кусочки, чтобы удобнее было есть.

*Попробуйте сделать пиццы с сыром, пепперони и оливками.*





# ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ КРОШЕК

6 ПОРЦИЙ

- 500 г ЯБЛОК
- 6 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ВОДЫ
- МОЛОТАЯ КОРИЦА
- 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА  
САХАРНОЙ ПУДРЫ

## ДЛЯ КРОШЕК

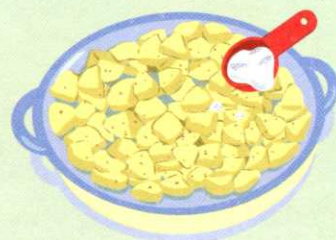
- 100 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 100 г МУКИ ГРУБОГО  
ПОМОЛА
- 100 г СЛИВОЧНОГО  
МАСЛА
- 75 г СВЕТОГО  
КОРИЧНЕВОГО САХАРА

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ  
ДО 180°C

🍏 БЛЮДО ЛУЧШЕ ПОДАВАТЬ  
ГОРЯЧИМ И СРАЗУ  
СЪЕСТЬ.



1. Порежьте яблоки на четыре части. Снимите с них кожуру и удалите сердцевину. Нарежьте яблоки на мелкие кусочки. Положите их в форму для пирога.



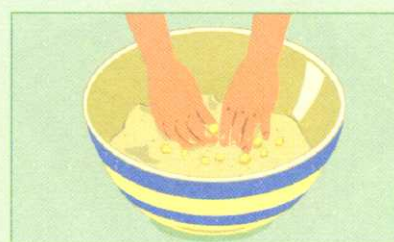
2. Добавьте воды. Насыпьте на яблоки большую щепотку корицы и столовую ложку сахарной пудры. Включите духовку.



3. Смешайте в миске оба вида муки. Нарежьте масло маленькими кусочками и положите туда же.



4. Тупым ножом смешайте муку и масло. Рубите кусочки масла и смешивайте с мукой до тех пор, пока каждый кусочек масла не будет покрыт мукой.



5. Вымойте руки и хорошо высушите их. Руками растирайте масло с мукой: набирайте горсть смеси и, перетирая ладонями, высыпайте в миску.





*Вместо яблок можно использовать сливы или ежевику.*

6. Когда смесь будет похожа на хлебные крошки, добавьте коричневый сахарный песок. Втирайте его в смесь так же руками.



7. Выложите получившиеся крошки поверх яблок. Аккуратно распределите их вилкой и разровняйте сверху. Поставьте форму для пирога на противень.



8. Готовьте блюдо в течение 45 минут, пока верхние крошки не станут золотистыми. В процессе приготовления поворачивайте форму для пирога, чтобы блюдо прожарилось равномерно.



9. Чтобы проверить, готово ли блюдо, воткните нож в кусочек яблока, если оно не мягкое, готовьте ещё в течение 5 минут.



10. Перед тем как подавать на стол, дайте блюду 5 минут остыть. Подавайте с кремом или мороженым.



# ОСОВЫЙ ВИШНЁВЫЙ КЕКС ОТ МИССИС БУТ

На 8 порций

- ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА 20x12x8 см
- 150 г ГЛАЗИРОВАННОЙ ИЛИ СУШЁНОЙ ВИШНИ
- 200 г МУКИ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ (БЛИННОЙ МУКИ)
- 175 г МЯГКОГО МАРГАРИНА
- 175 г САХАРНОЙ ПУДРЫ
- 50 г ИЗМЕЛЬЧЁННЫХ МИНДАЛЬНЫХ ОРЕХОВ
- 3 ЯЙЦА

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180°C

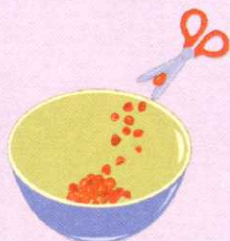
🍏 ЭТОТ КЕКС МОЖЕТ ХРАНИТЬСЯ ЧЕТЫРЕ ДНЯ, ЕСЛИ ВЫ ЗАВЕРНЁТЕ ЕГО В БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, А ПОТОМ — В ФОЛЬГУ ИЛИ ПОЛОЖИТЕ ЕГО В ГЕРМЕТИЧНЫЙ КОНТЕЙНЕР.

!! НЕ УГОЩАЙТЕ ЭТИМ КЕКСОМ ТЕХ, У КОГО АЛЛЕРГИЯ НА ОРЕХИ.

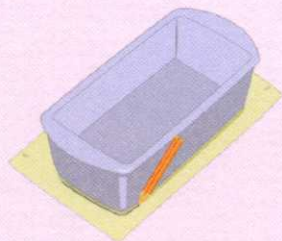


ВМЕСТО ВИШНИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДРУГИЕ СУХОФРУКТЫ, НАПРИМЕР КУРАГУ.

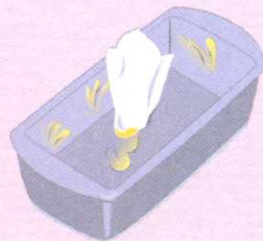
Используйте кухонные ножницы, чтобы порезать вишню.



1. Разрежьте каждую вишенку на четыре части, положите в сито и промойте тёплой проточной водой. Откиньте ягоды на бумажное полотенце и обсушите их.



2. Положите форму на пергамент или бумагу для выпечки. Обведите дно формы карандашом и вырежьте ножницами по контуру.



3. Смажьте дно и бортики формы маргарином. Положите бумагу на дно формы. Включите духовку.

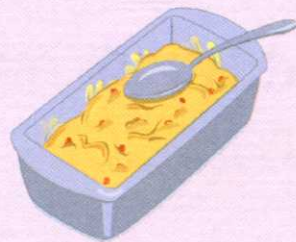




4. Просейте муку в миску. Добавьте маргарин, сахар и измельчённый миндаль. Разбейте яйца в чашку, затем вылейте в миску.



5. Тщательно вымешайте тесто деревянной ложкой, пока оно не станет лёгким и пышным. Металлической ложкой аккуратно добавьте кусочки вишни.

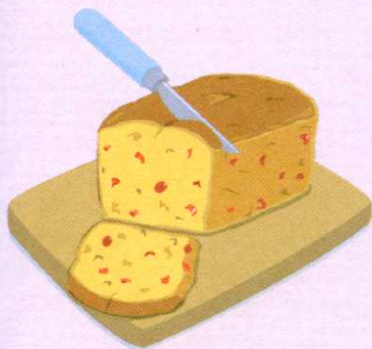


6. Переложите смесь из миски в форму. Разгладьте смесь ложкой, так чтобы она равномерно.



*Когда вы разрежете кекс, кусочки вишни будут видны на каждом ломтике.*

7. Выпекайте кекс в течение 1 часа 15 минут, пока он не поднимется и не станет золотистым. Оставьте его на несколько минут остывать на решётке.



8. Когда кекс окончательно остынет, положите его на дощечку для резки хлеба и хлебным ножом разрежьте на 8 ломтиков.





# САЛАТЫ ОТ ТЕДЫ

На 4 порции каждого салата

... для приготовления лимонно-медового соуса:

- 5 столовых ложек подсолнечного масла
- полторы столовые ложки лимонного сока
- 1 чайная ложка мёда
- соль и молотый чёрный перец

... для картофельного салата:

- 750 г мелкого молодого картофеля
- 2 стебля сельдерея
- 2 небольших красных сладких яблока
- 6 перышек зелёного лука

... для «огородного» салата:

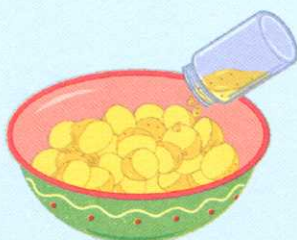
- 2 маленьких кочанчика салата-латука
- половинка огурца
- 225 г помидоров черри
- 2 морковки среднего размера

🍏 Салат хранить не рекомендуется.

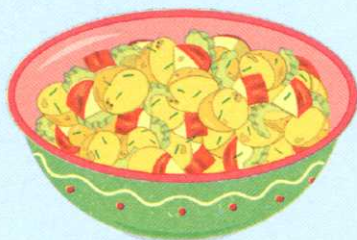
## Лимонно-медовый соус



Для приготовления соуса положите масло, лимонный сок, мёд и щепотку соли и перца в банку с закручивающейся крышкой и хорошо взболтайте!



2. Положите картофель в большую миску. Пока картофель ещё тёплый, полейте его сверху половиной приготовленного соуса и оставьте остывать.



4. Кухонными ножницами нарежьте лук маленькими кусочками и добавьте в миску с картофелем вместе с сельдереем и яблоками. Хорошо перемешайте.

## Картофельный салат

Подождите, пока картофель немного остынет, чтобы его можно было порезать.



1. Для приготовления картофельного салата вымойте молодой картофель щеткой. Варите его в течение 15 минут до готовности. Слейте воду и разрежьте картофелины пополам.



3. Вымойте сельдерей и нарежьте его тонкими ломтиками. Яблоки разрежьте на четыре части и удалите сердцевинки. Затем нарежьте яблоки маленькими ломтиками.

## Салат «огородный»



1. Разделите кочаны салата-латука на отдельные листики. Хорошо промойте их, стряхните воду и порвите листики на кусочки.







2. Положите листья салата в большую миску. Порежьте огурец кружочками. Зубчатым ножом разрежьте помидоры на половинки.



3. Почистите морковь и разрежьте пополам. Потом каждую половинку нарежьте тонкой соломкой. Добавьте помидоры, морковь и огурцы в миску с листьями латука.



4. Встряхните оставшуюся в банке часть лимонно-медового соуса и заправьте им «огородный» салат. Тщательно перемешайте.



*Подавайте салат в большой салатнице или порциями на тарелках.*





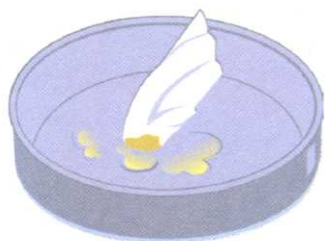
# ПЕСОЧНЫЕ КОРЖИКИ ОТ СЭМА

На 8 порций

- НЕГЛУБОКАЯ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ КРУГЛАЯ ФОРМА для выпекания диаметром 20 см
- 150 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 25 г ДРОБЛЁНОГО РИСА или РИСОВОЙ МУКИ
- 100 г ОХЛАЖДЁННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- 50 г САХАРНОЙ ПУДРЫ

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 170°C

🍏 ХРАНИТЕ В ГЕРМЕТИЧНОМ КОНТЕЙНЕРЕ В ТЕЧЕНИЕ ПЯТИ ДНЕЙ.



1. Включите духовку, чтобы разогреть её. Смажьте маслом дно и бортики формы для выпекания.



2. Поместите сито над большой миской. Положите в сито обычную и рисовую муку и просейте в миску (дроблёный рис просеивать не надо).



3. Туда же нарежьте масло маленькими кусочками. Перемешивайте всё тупым ножом так, чтобы кусочки масла полностью покрылись мукой.







4. Руками растирайте масло с мукой. Набирайте горсть смеси и, перетирая ладонями, высыпайте обратно в миску.

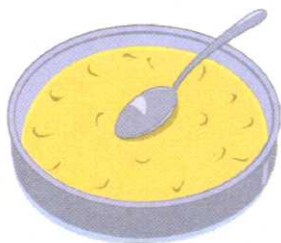


5. Продолжайте перетирать масло с мукой, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки. Добавьте сахарную пудру и размешайте всё деревянной ложкой.



6. Придерживая миску одной рукой, скатайте тесто в шар (тепло вашей руки позволит смеси превратиться в тесто).

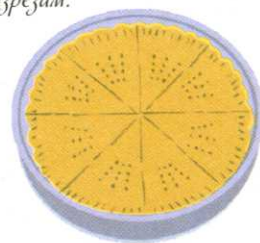
*Перед тем как вынуть коржики из формы, ещё раз проведите ножом по разрезам.*



7. Равномерно распределите тесто в форме для выпекания, потом обратной стороной ложки разровняйте его поверхность.



8. Зубцами вилки сделайте дырочки по краю коржа. Затем тупым ножом разделите смесь на 8 равных частей.



9. Выпекайте коржики в течение 30 минут, пока они не станут золотистыми. Оставьте коржики остыть на 5 минут, перед тем как выложить их из формы.





# ВКУСНЕЙШИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ ОТ МИССИС БУТ

От 8 до 12 порций

- НЕГЛУБОКАЯ ФОРМА ДЛЯ ТОРТА 28x28 см
- 250 г моркови
- 150 г сливочного масла
- 2 крупных яйца
- 200 г светлого коричневого сахара
- 200 г муки с разрыхлителем (блинной муки)
- половина чайной ложки соли
- 2 чайные ложки корицы
- 2 чайные ложки разрыхлителя
- 75 г порубленных грецких орехов
- 2 столовые ложки молока

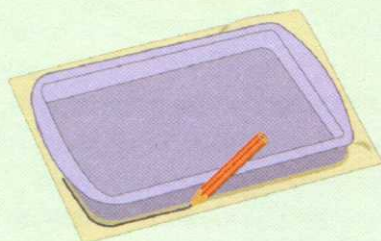
Для крема

- 50 г сахарной пудры
- 200 г сливочного сыра
- 1 столовая ложка лимонного сока
- половина чайной ложки ванильного сахара

\* Разогрейте духовку до 180°C

🍏 Храните в герметичном контейнере в холодильнике не более трёх дней.

!! НЕ УГОЩАЙТЕ ТОРТОМ ТЕХ, У КОГО АЛЛЕРГИЯ НА ОРЕХИ.



1. Положите форму для торта на бумагу для выпечки, обведите её карандашом и вырежьте ножницами по контуру.



2. Смажьте дно и бортики формы растительным маслом. Положите бумагу на дно и тоже смажьте маслом.



3. Включите плиту. Вымойте морковь, очистьте её и натрите на крупной тёрке.



4. Положите сливочное масло в маленькую кастрюлю и аккуратно нагревайте, чтобы оно начало таять. Вылейте растопленное масло в большую миску.



5. Разбейте яйца в маленькую миску и взбейте их. Выложите морковь, сахар и взбитые яйца в тёплое масло.



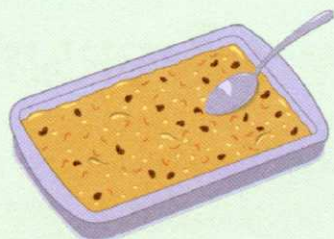
6. Поместите сито над миской. Просейте муку, соль, корицу и разрыхлитель через сито в смесь.



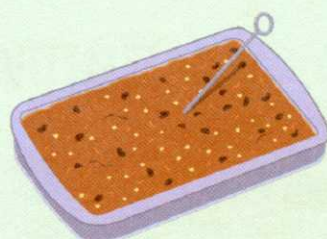




7. Деревянной ложкой вымесите тесто до гладкости. Добавьте измельчённые грецкие орехи, а затем подлейте две столовые ложки молока.

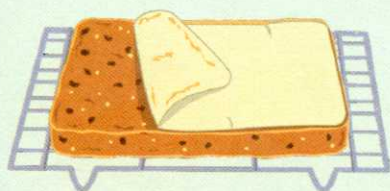


8. Ложкой выложите смесь в форму для выпечки и разровняйте поверхность. Слегка постучите дном формы о поверхность стола, чтобы тесто лучше распределилось.



9. Выпекайте торт 45 минут. Проверяйте готовность, протыкая торт тонкой деревянной палочкой (можно зубочисткой): на палочке не должно оставаться прилипшего теста.

*Снимите бумагу с нижней стороны торта.*

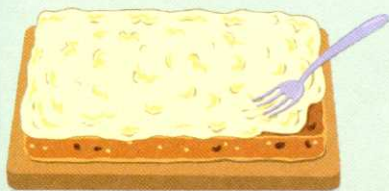


10. Оставьте торт на 10 минут охлаждаться. Затем проведите ножом вдоль бортиков формы, чтобы отделить края торта, и переложите его на решётку, перевернув форму вверх дном.



11. Пока торт остывает, насыпьте в миску сахарную пудру. Добавьте сливочный сыр, лимонный сок и ванильный сахар. Хорошенько взбейте получившуюся смесь.

*Вы можете украсить каждый кусок морковного торта половинкой грецкого ореха.*



12. Когда торт остынет, ложкой выложите крем на его поверхность, разровняйте и нанесите узоры вилкой.





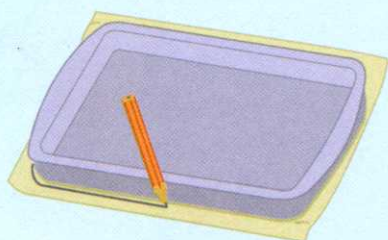
# ЛЕПЁШКИ «ДОЖДЛИВЫЙ ДЕНЬ»

Для приготовления 12 лепёшек

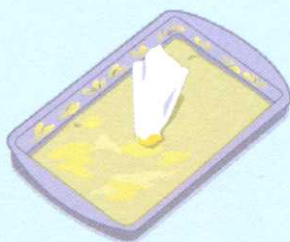
- НЕГЛУБОКАЯ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ФОРМА 18х27 см
- 175 г маргарина
- 175 г НЕРАФИНИРОВАННОГО ТРОСТНИКОВОГО САХАРА
- 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ГУСТОГО САХАРНОГО СИРОПА или СВЕТОЙ ПАТОКИ
- 225 г овсяных хлопьев

\* РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 160°C

🍏 ХРАНИТЕ В ГЕРМЕТИЧНОМ КОНТЕЙНЕРЕ В ТЕЧЕНИЕ НЕДЕЛИ.



1. Включите духовку. Положите форму для пирога на бумагу для выпекания и обведите её карандашом.



2. Вырежьте ножницами по контуру и положите бумагу в форму. Затем смажьте бумагу маргарином.



Патока будет соскальзывать с горячей ложки намного легче, чем с холодной.

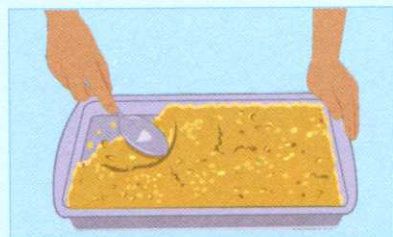
3. Положите маргарин в большой сотейник и добавьте туда сахар. Опустите столовую ложку в горячую воду. Когда ложка нагреется, добавьте её в сотейник сироп или патоку.



4. Нагревайте смесь до тех пор, пока маргарин не растопится. Мешайте смесь деревянной ложкой, не давая закипеть.

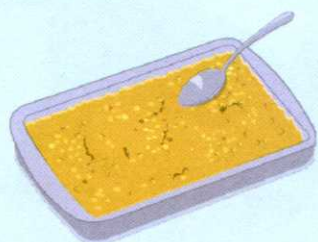


5. Снимите сотейник с огня. Добавьте овсяные хлопья. Тщательно размешайте смесь, так чтобы хлопья были полностью покрыты сиропом.



6. Ложкой переложите смесь в форму, распределив её по всей поверхности. Следите, чтобы углы формы тоже были заполнены.





7. Разгладьте поверхность теста обратной стороной ложки. Затем возьмите прихватку и поставьте форму на средний уровень духовки.



8. Выпекайте около 25 минут. Овсяные лепёшки будут готовы, когда хлопья станут золотисто-коричневого цвета.



9. Выньте форму из духовки и оставьте на 10 минут. Разрежьте корж на кусочки, но не вынимайте их, пока не остынут.

*Лучше всего нарезать корж на квадратiki, пока он ещё тёплый и не вынут из формы.*





# КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Для приготовления четырёх порций

- 500 г свежей клубники
- 6 небольших готовых бисквитных коржиков
- 2 столовые ложки клубничного джема
- 4 столовые ложки яблочного сока
- 1 маленький лимон
- 300 мл сливок высокой жирности для взбивания
- 2 столовые ложки молока
- половина чайной ложки ванильного сахара
- 2 столовые ложки сахарной пудры



🍏 Лучше употребить в день приготовления, оставшуюся часть можно упаковать и хранить в холодильнике не более двух дней.

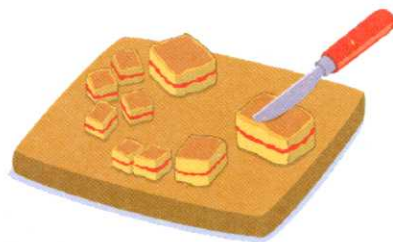
*Оставьте несколько ягод, чтобы украсить готовое блюдо сверху.*



1. Отделите зелёные чашелистики от ягод клубники. Постарайтесь удалить их вместе с белой сердцевинкой. Используйте, если понадобится, маленький ножик.



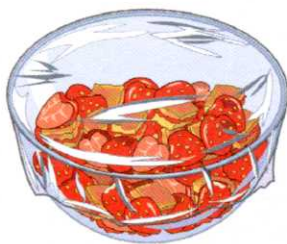
2. Разрежьте ягоды пополам или на четвертинки, если они очень большие. Поместите их в миску среднего размера.



3. Разрежьте бисквиты пополам. Смажьте каждую половинку джемом, а потом вновь соедините половинки. Теперь разрежьте каждый бисквит на 4 части.



4. Положите бисквиты в миску поверх ягод и очень аккуратно перемешайте. Полейте яблочным соком.



5. Накройте миску полиэтиленовой пленкой и поместите в холодильник на три часа. Бисквиты станут мягкими.



6. Потрите кожуру лимона на средней тёрке, чтобы снять цедру. Затем соскребите остатки цедры ножом.





7. Возьмите еще одну миску, вылейте в неё сливки, добавьте молоко, лимонную цедру, ванилин и сахар.

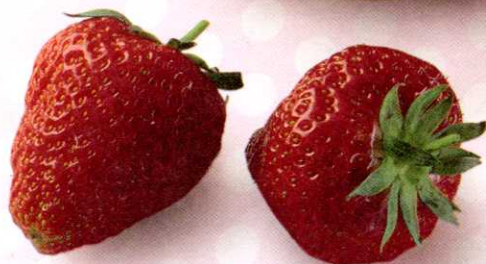


8. Взбивайте смесь венчиком до тех пор, пока она слегка не загустеет. Не стремитесь сделать крем очень густым, тогда его будет трудно намазывать на бисквиты.



9. Распределите крем поверх бисквитов и клубники. Оставьте блюдо в холодильнике до тех пор, пока вам не надо будет подавать его к столу.

*Десерт можно подавать не в одной большой миске, а сделать индивидуальные порции в креманках.*





# МАКАРОНЫ В СЫРНОМ СОУСЕ

На 4 порции

- 175 г макарон

Для сырного соуса

- 50 г сливочного масла
- 50 г пшеничной муки
- 600 мл молока
- 175 г тёртого твёрдого сыра (чеддер или грюйер)
- соль и перец
- 25 г тёртого сыра чеддер или грюйер, чтобы посыпать блюдо сверху

\* Разогрейте духовку до 180°C

🍏 Употребляйте сразу после приготовления.



Подавайте макароны с листьями салата и огурцом или с «огородным салатом» со страниц 24–25.





*Положите макароны обратно в сотейник после того, как сольёте воду.*



1. Включите духовку и дайте ей хорошо разогреться. Сварите макароны, следуя инструкции на упаковке. Слейте воду, когда макароны будут готовы.

2. Чтобы сделать соус, растопите масло в сотейнике на маленьком огне. Добавьте в растопленное масло муку и, помешивая деревянной ложкой, готовьте в течение одной минуты.

*Добавьте щепотку соли и перца.*



3. Снимите сотейник с огня и добавьте немного молока. Хорошо размешайте смесь. Продолжайте мешать, постепенно понемногу подливая молоко.



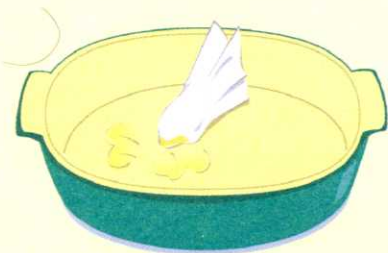
4. Вновь поставьте сотейник на огонь и, постоянно помешивая, доведите смесь до кипения. Если вы не будете постоянно перемешивать соус, он пригорит.



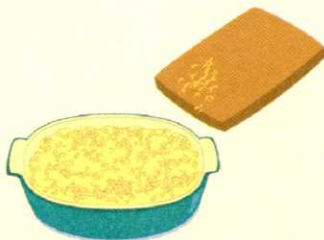
5. В процессе приготовления соус начнёт загустевать. Дайте ему покипеть минутку, а затем выключите огонь. Добавьте сыр.



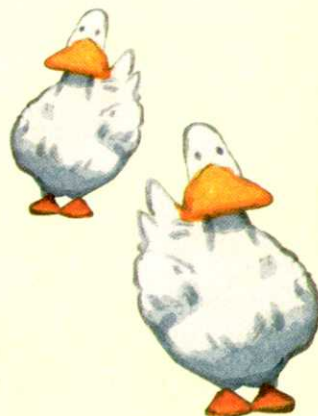
6. Вылейте соус на отваренные макароны. Тщательно перемешайте, так чтобы соус покрыл все макароны.



7. Смажьте маргарином дно и бортики жаростойкой посуды. Выложите туда макароны в сырном соусе.



8. Сверху посыпьте смесь тертым сыром. Поставьте блюдо в духовку на 25 минут, пока оно не подрумянится.





# ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

Для приготовления

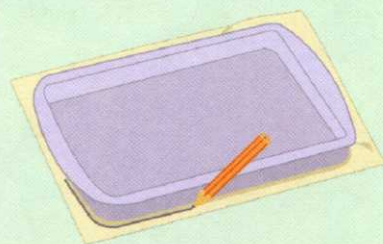
15 пирожных

- 175 г маргарина
- 350 г сахарной пудры
- 1 чайная ложка ванильной эссенции (или ванильного сахара)
- 3 яйца
- 125 г пшеничной муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 50 г какао
- 175 г грецких орехов

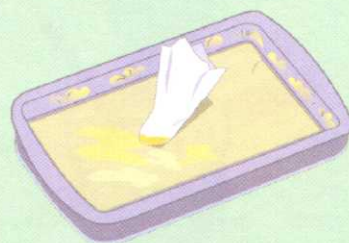
\* Нагрейте духовку до 180°C

🍏 Храните в герметичном контейнере в течение недели.

!! Не угощайте пирожными тех, у кого аллергия на орехи.



1. Положите форму для пирога на бумагу для выпекания (пергамент). Обведите её карандашом и вырежьте прямоугольник по контуру.



2. Смажьте противень маргарином. Положите вырезанную по форме дно бумагу на противень и смажьте её сверху. Затем включите духовку.



3. Положите в сотейник маргарин и растопите его на медленном огне. Перелейте растопленный маргарин в миску, добавьте сахар и ваниль.







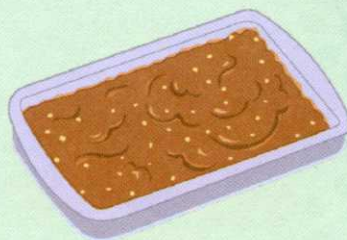
4. Разбейте яйца в маленькую миску и взбейте их. Маленькими порциями добавляйте взбитые яйца в большую миску с маргарином и сахаром. Взбейте смесь!



5. Просейте муку в миску, добавьте разрыхлитель и какао. Тщательно перемешайте.



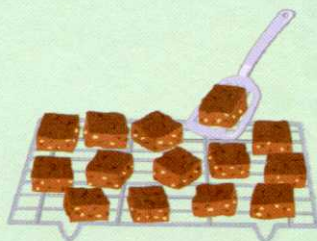
6. Положите грецкие орехи на дощечку и мелко порубите их. Добавьте орехи в смесь и опять хорошенько перемешайте.



7. Выложите тесто на противень и ложкой разровняйте поверхность. Выпекайте около 40 минут.



8. Корж будет готов, когда тесто поднимется, а сверху образуется корочка. В середине он должен оставаться мягким.



9. Оставьте корж на противне на пять минут, затем разрежьте его на 15 кусочков (сначала на три равные части, затем каждую часть на пять кусочков). Охладите на решётке.





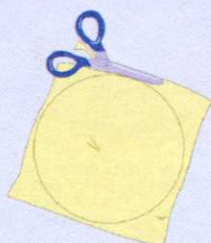
# Любимый шоколадный торт Полли

Для приготовления 12 порций

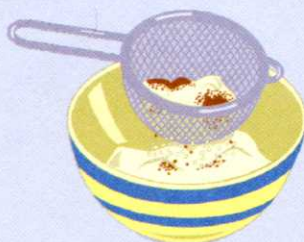
- 2 КРУГЛЫЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ФОРМЫ для торта диаметром 20 см
- 2 чайные ложки ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА
- 250 г МУКИ с РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ (БЛИННОЙ МУКИ)
- 6 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ПОРОШКА КАКАО
- 2 чайные ложки РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
- 300 г ЖИРНОГО МАРГАРИНА (МЯГКИЙ МАРГАРИН с ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА НЕ ПОДХОДИТ)
- 300 г СВЕТОЛОГО КОРИЧНЕВОГО САХАРА
- 2 чайные ложки ВАНИЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ или ВАНИЛЬНОГО САХАРА
- 6 КРУПНЫХ ЯИЦ
- 150 г ЧЁРНОГО ШОКОЛАДА
- 150 мл ЖИРНЫХ СЛИВОК

\* НАГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 170°C

🍏 ЛУЧШЕ ВСЕГО СЪЕСТЬ В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



1. Включите духовку. Поставьте формы для торта на пергамент или бумагу для выпекания и обведите их карандашом. Вырежьте ножницами по контуру круги.



3. Поместите сито над большой миской и просейте муку, какао и разрыхлитель.

Не забудьте добавлять столовую ложку муки вместе с каждым яйцом.



5. Разбейте одно яйцо в чашку и перелейте его в миску с кремом вместе с одной столовой ложкой муки с какао и разрыхлителем. Взбейте. Также добавляйте остальные яйца.

Используйте кулинарную кисточку.



2. Кулинарной кисточкой смажьте формы для выпечки изнутри подсолнечным маслом. Положите бумажные круги на дно каждой формы и смажьте бумагу маслом.

Используйте деревянную ложку.



4. Возьмите еще одну миску. Положите в нее маргарин и сахар и взбивайте, пока у вас не получится крем. Добавьте ваниль и снова взбейте смесь.

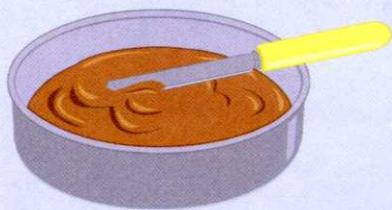


6. Осторожно добавляйте оставшуюся муку к смеси. Перемешайте, делая ложкой движения в форме восьмёрки, — это позволит сохранить тесто лёгким.





*Ножом разровняйте поверхность.*



7. Выложите тесто в формы для выпекания. Поставьте их в середину духовки. Выпекайте около 40—45 минут. Проверьте готовность коржей с помощью тонкой деревянной палочки.

8. Когда коржи будут готовы, оставьте их охлаждаться на пять минут. Затем проведите ножом вдоль бортиков формы.

9. Переверните каждую форму вверх дном над решёткой и постучите по ним. Коржи должны выпасть из форм. Снимите бумагу и оставьте коржи остужаться.

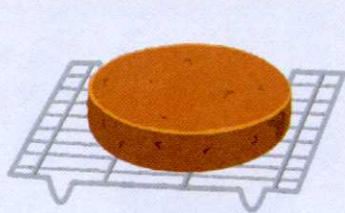


10. Для приготовления глазури разломайте шоколад на кусочки и положите их в жаропрочную посуду. Добавьте сливки. В кастрюлю налейте воды так, чтобы она покрыла дно слоем в 5 см, и нагревайте, пока не начнёт закипать.

11. Поставьте миску с шоколадом в кастрюлю. Помешивая, растопите шоколад. Когда шоколад растает, дайте ему остыть, затем поставьте миску в холодильник.

12. Пока глазурь охлаждается, её необходимо несколько раз перемешать. Она загустеет. Когда смесь станет похожа на мягкое масло, выньте её из холодильника.

*Торт очень сытный, поэтому не нарежьте его большими кусками.*



13. Намажьте треть глазури на один корж. Положите второй корж сверху и покройте оставшейся глазурью верх и бока торта.

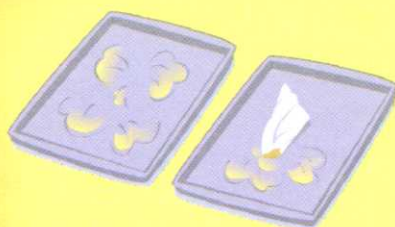


# ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ПИКНИКА

Для приготовления 12 печений

- 100 г сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- половина чайной ложки ванильной эссенции или ванильного сахара
- 175 г пшеничной муки
- 175 г шоколадных хлопьев
- \* Нагрейте духовку до 180°C

🍏 Храните в герметичном контейнере в течение пяти дней.



1. Смажьте маслом или маргарином два противня. Включите духовку.



2. Положите сахарную пудру и масло в большую миску и тщательно смешайте деревянной ложкой.



3. Мешайте энергично, стремясь превратить смесь в однородный крем.



4. Разбейте яйцо в маленькую миску и хорошо взбейте. Добавьте ванильную эссенцию и снова взбейте.

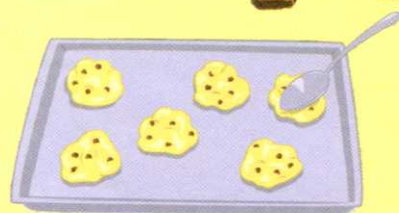




5. Вылейте взбитое яйцо в миску с кремом и смешайте. Затем просейте туда же муку и замесите тесто.



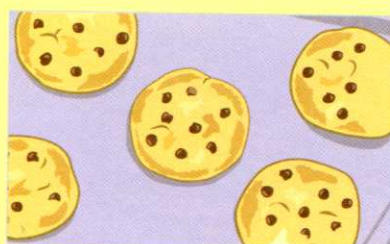
6. Когда тесто станет однородным, добавьте в него 100 г шоколадных хлопьев. Остальная часть хлопьев понадобится позже.



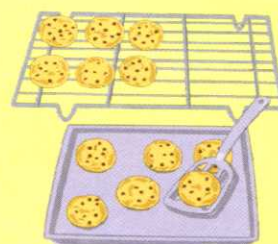
7. Затем выкладывайте тесто на противень: зачерпывайте полную столовую ложку с верхом, и у вас получится 12 печений.



8. Верх каждого печенья слегка разгладьте вилкой и украсьте оставшимися шоколадными хлопьями.



9. Выпекайте печенья в течение 10—15 минут, пока они не станут светло-золотистыми. В серединке каждое печенье должно быть немного мягким.



10. Оставьте печенье на несколько минут, затем лопаточкой для торта или ножом переложите его на решётку и дайте остыть.



# АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для приготовления примерно 60 печений

- 150 г сливочного масла
  - 200 г пшеничной муки
  - четверть чайной ложки соли
  - 2 чайные ложки разрыхлителя
  - 1 крупное яйцо
  - 200 г сахарной пудры
  - 1 чайная ложка ванильной эссенции или ванильного сахара
  - 2 апельсина
- \* Нагрейте духовку до 200°C
- 🍏 Можно хранить в герметичном контейнере в течение пяти дней.



1. Разверните пачку масла и оставьте его на столе на час, чтобы оно стало мягким. Просейте муку, соль и разрыхлитель в миску.



2. Разбейте яйцо в чашку или маленькую миску. Энергично взбейте вилкой так, чтобы желток и белок хорошо перемешались.



3. Положите масло и сахар в другую миску и взбивайте, пока смесь не превратится в крем. Добавьте взбитое яйцо и ваниль.

Снимите остатки цедры с тёрки с помощью ножа.



4. Натрите цедру апельсина. Добавьте её в кремовую смесь.

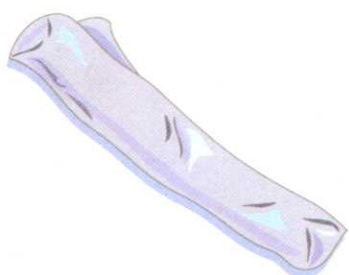


5. Добавьте муки и мешайте, пока не получится однородное тесто. Если тесто получилось очень мягким, положите его на час в холодильник.



6. Расстелите большой кусок фольги на рабочую поверхность и выложите на фольгу тесто, придав ему форму длинной колбаски.





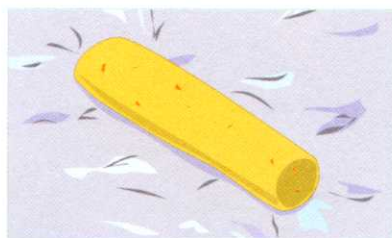
7. Оберните тесто фольгой и положите в холодильник примерно на час, пока оно не затвердеет.



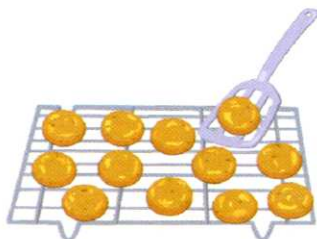
8. Достаньте тесто из холодильника и порежьте его на очень тоненькие кусочки. Вам не обязательно использовать всё тесто сразу.



10. Разложите кусочки теста на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте печенье в течение 7 минут до тех пор, пока оно не станет золотистым.



9. Если вы не хотите использовать всё тесто, то оставшуюся часть заверните в фольгу. Тесто может храниться около 10 дней в холодильнике или 6 недель в морозильной камере.



11. Оставьте печенье на противне на минуту, затем, используя лопаточку для торта, переложите их на решётку. Остудите.





# ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Для приготовления 16 булочек

- 450 г пшеничной муки высшего сорта
- полторы чайные ложки соли
- 2 чайные ложки сахарной пудры
- полторы чайные ложки быстрорастворимых сухих дрожжей
- 275 мл молока
- 25 г сливочного масла
- 1 яйцо

\* Разотрите духовку до 220°C

🍏 Булочки лучше всего съесть тёплыми.



После того как вы смажете булочки яйцом, можно посыпать их маком или кунжутом (см. шаг 11).



1. Просейте через сито муку и соль в большую миску. Добавьте туда сахар и дрожжи, затем сделайте в середине углубление.



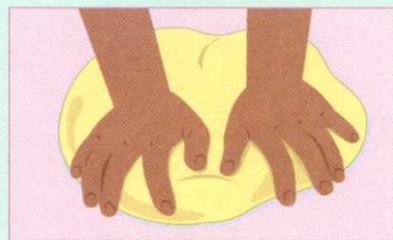
Смесь должна быть чуть тёплой, но не горячей.

2. Налейте молоко в сотейник, положите туда же масло и нагревайте на очень медленном огне, пока масло не растопится. Сразу же снимите сотейник с огня.

Перемешивайте деревянной ложкой.



3. Налейте молочную смесь в углубление в тесте. Мешайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к краям миски.



4. Присыпьте мукой чистую сухую рабочую поверхность. Выложите на нее тесто и вымешивайте его, нажимая обеими руками, движением «от себя».





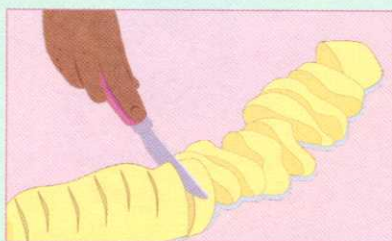
5. Сложите тесто пополам, а затем снова месите, нажимая обеими руками движением «от себя». Повторите это несколько раз.



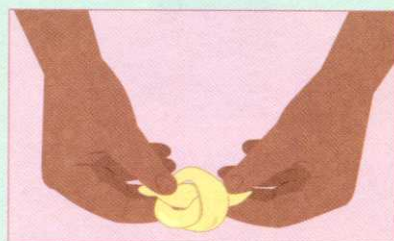
6. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и тягучим. Смажьте чистую сухую миску растительным маслом. Переложите в неё тесто.



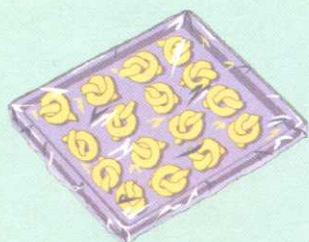
7. Накройте миску полиэтиленовой пленкой. Поставьте в тёплое место на 45 минут, пока тесто не поднимется и не увеличится в объёме в два раза.



8. Вымесите тесто ещё раз, чтобы удалить из него крупные пузырьки воздуха. Затем разделите тесто на 16 частей.



9. Из каждого кусочка теста скатайте колбаску длиной в 25 см. Завяжите каждую из них узелком и положите на смазанный маслом противень.



10. Включите духовку. Смажьте полиэтиленовую пленку маслом, накройте ею противень с булочками и оставьте в тёплом месте на 20 минут.



11. В маленькой миске взбейте яйцо. Затем снимите полиэтилен с булочек и с помощью кулинарной кисточки смажьте каждую из них взбитым яйцом.

*Булочки должны стать золотисто-коричневыми.*



12. Выпекайте булочки 10–12 минут, затем достаньте их из духовки и оставьте на несколько минут на противне. Потом переложите булочки на решётку — пусть немного остынут.



# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

*Если вам не приходилось раньше готовить, некоторые кулинарные приёмы, описанные в этой книге, могут оказаться для вас новыми, и для их выполнения вам потребуется помощь. На этих двух страницах объясняется значение кулинарных терминов, использованных в книге.*

*Прежде чем вы начнёте готовить, убедитесь, что у вас есть все нужные продукты и посуда, и не забудьте вымыть руки.*



## Мерные ложки



Используйте мерную ложку, чтобы отмерить нужное количество вещества в столовых или чайных ложках. Используя их, вы получите именно то количество, которое вам нужно.

## Просеивание



Некоторые ингредиенты, например муку, нужно просеять, чтобы избавиться от примесей и комочков. Поместите сито над миской, положите в него муку и осторожно потряхивайте сито.

## Добавление яиц



Если, следуя рецепту, вам требуется добавить в смесь яйца, предварительно разбейте их в чашку или маленькую миску и убедитесь, что они свежие.

## Растирание масла с мукой



1. Используйте тупой нож, чтобы смешать кусочки маргарина или масла с мукой. Смешивайте и режьте до тех пор, пока каждый кусочек не будет покрыт мукой.



2. Затем растирайте кусочки кончиками пальцев. Набирайте горсть муки и масла, растирайте на весу и высыпайте смесь в миску.



3. Продолжайте растирать масло или маргарин с мукой до тех пор, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.





## Разбивание яиц



Разбейте яйцо в чашку или маленькую миску. Быстро и энергично перемешайте вилкой, чтобы смешались белок и желток.

## Вымешивание смеси

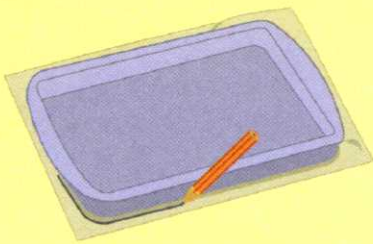


1. Вымешивая смесь, вы должны тщательно смешать все ингредиенты. Для этого сначала поместите ингредиенты в большую миску.



2. Затем энергично смешивайте ингредиенты деревянной ложкой. Продолжайте до тех пор, пока смесь не станет однородной, без комочков.

## Очерчивание и смазывание формы для торта



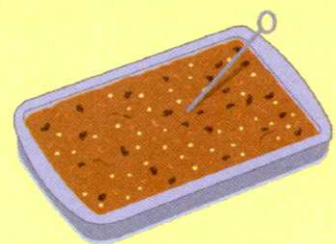
1. Поставьте форму для выпечки на кусок жиронепроницаемой бумаги или пергамента для выпечки. Карандашом обведите дно формы.

*Масло препятствует прилипанию теста.*



2. Вырежьте бумагу по обведенному контуру и положите её на дно формы. Возьмите немного маргарина или масла и смажьте форму или противень.

## Проверка готовности коржа



Чтобы проверить, пропеклось ли тесто, надо воткнуть в корж деревянную палочку (можно использовать зубочистки или палочки, которыми едят суши). Если корж готов, тесто не прилипнет к палочке, она останется чистой.





*Для дошкольного и младшего школьного возраста*

## **МОЯ ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА**

*Children`s Cookbook*

*Перевод И. А. Иолтуховского*

Ответственный редактор *А. В. Иолтуховская*

Редактор *Д. А. Шалаева*

Компьютерная верстка *И. А. Панюшкиной*

Корректоры *Н. Л. Витько, Т. В. Павлова*

ООО «Издательство «ЭКСМО»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: (495) 411-68-86, 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:**

ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

Подписано в печать 30.07.2008. Формат 84×108 1/16. Гарнитура Myriad.

Печать офсетная. Бумага офсетная.

Усл. печ. л. 5,04. Тираж 5000 экз. Заказ № 3108.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат». 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.

Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15

Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru) Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)



This edition published in 2007 by Usborne Publishing Ltd, 83-85 Saffron Hill, London EC1N 8RT, England.  
Copyright © 2007, 2002 Usborne Publishing Ltd.

ISBN 978074608799-2 (англ.)

ISBN 978-5-699-29851-8 (рус.)

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ББК 74.200.5





# Истории Фруктовой фермы

Секретами своих лучших рецептов с тобой поделятся  
жители Фруктовой фермы.



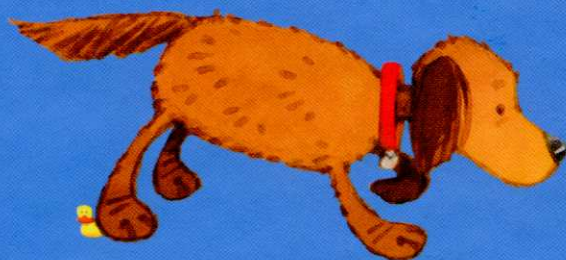
Миссис Бут, Полли, Сэм и Тед подробно расскажут тебе,  
как они готовят свои любимые блюда.



Поверь, готовить по этой книжке увлекательно  
и очень просто! Главное — аккуратно, «шаг за шагом»  
выполнять все необходимые действия — и у тебя  
всё получится! Будет вкусно и красиво!



Попробуй! И ты удивишь всех своими  
кулинарными способностями!



ISBN 978-5-699-29851-8



9 785699 298518 >