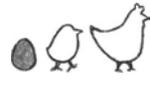
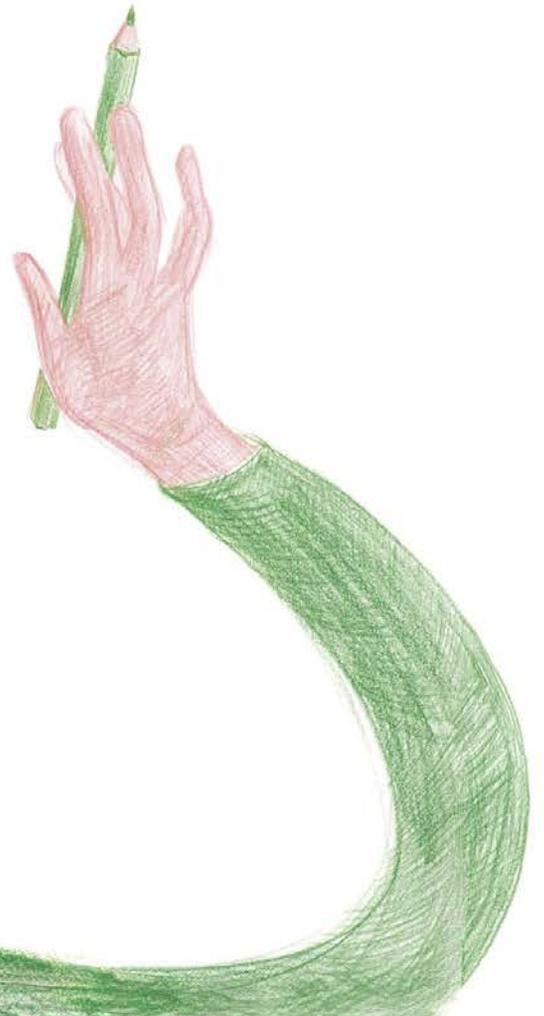


Рецепты делятся по сложности.
Обращай внимание на значки:

 простое блюдо, можно справиться в одиночку;

 для тех, кто уже немного умеет готовить без взрослых;

 стоит позвать взрослых, старшего брата или сестру, чтобы готовить быстрее и легче.



ИНСТРУМЕНТЫ



Ножи для
мяса, хлеба
и овощей

дружат
с разделочной доской.



Лоповник разливает
из кастрюли суп или соус.



Венчик блендера
взбивает,
измельчитель
делает пюре.

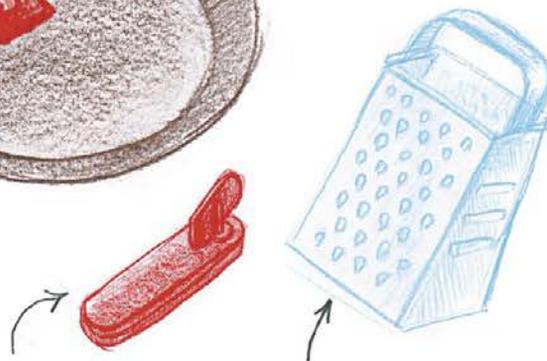
В чаше блендера
удобно смешивать
и молоть.



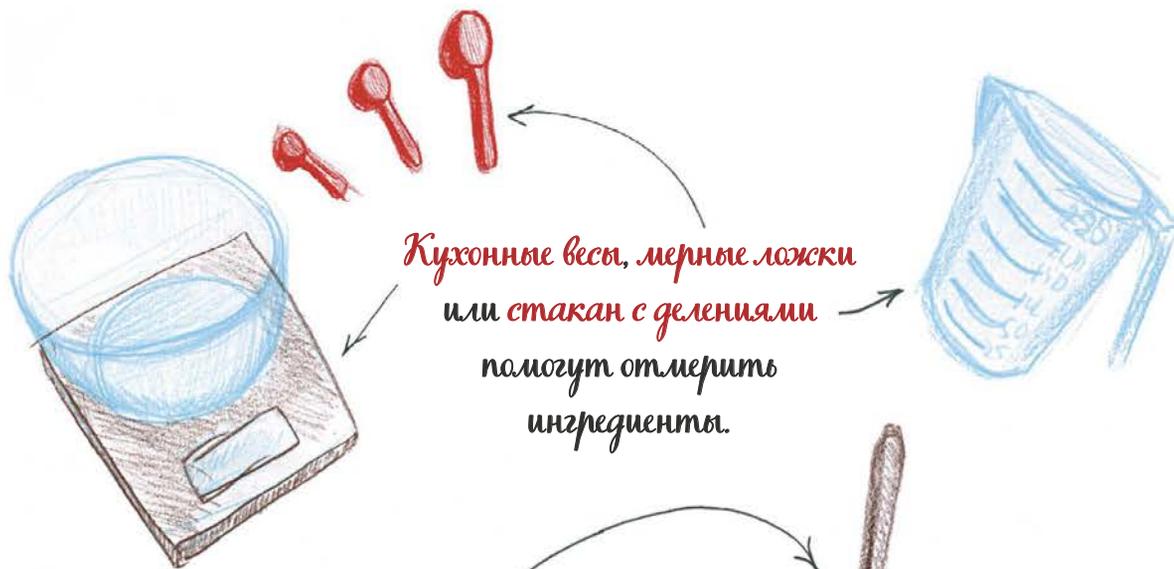
Сковороде нужна
силиконовая лопаточка
для помешивания.



Консервный нож
открывает банки,



а на тёрке можно
натереть сыр
или овощи.



Кухонные весы, мерные ложки
или стакан с делениями
помогут отмерить
ингредиенты.

Силиконовая кисточка
смазывает форму для запекания
или противень маслом.



Скатка раскатывает тесто,

а прихватки защищают руки,
когда ты сливаешь пасту или
достаёшь форму из духовки.

СОДЕРЖАНИЕ

ОСЕНЬ

ЗИМА

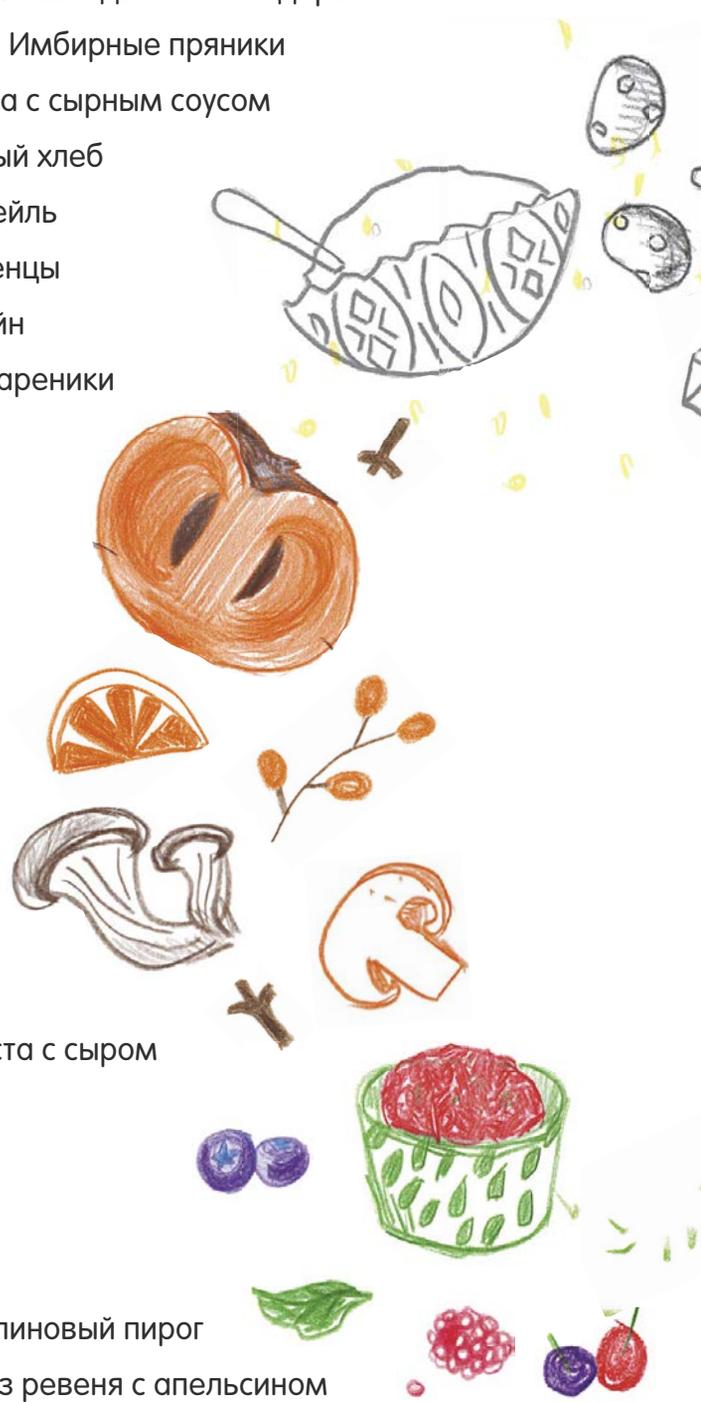


НАЧАЛО



ЛЕТО

- 48..... Адвент-календарь
- 46..... Имбирные пряники
- 44..... Паста с сырным соусом
- 42..... Банановый хлеб
- 41..... Горячий коктейль
- 40..... Банановые леденцы
- 39..... Вишнёвый глнтвейн
- 38..... О-о-очень ленивые вареники
- 32..... Цветаевский пирог
- 30..... Оранжевый кекс
- 28..... Розовые блины
- 27..... Взвар из сухофруктов
- 24..... Полоски с хурмой
- 22..... Пицца без теста
- 20..... Тыквенные вафли
- 19..... Солнечный салат
- 16..... Полезные конфеты
- 14..... Грибной суп-пюре
- 12..... Запечённая цветная капуста с сыром
- 10..... Фрукты-кранбл
- 109..... Мои дела на лето
- 108..... Ягодный сорбет
- 104..... Чернично-малиновый пирог
- 102..... Варенье из ревеня с апельсином
- 100..... Инжир с сыром
- 98..... Фул с крыжовником и малиной





Тирамису51

Простой шоколадный пудинг52

О, оливье!54

Тарелочка с историей56

Правила сервировки58

Сырные шарики59

Кухонные байки60

Жёлтая кукуруза64

Зелёный творог65

Лодочки и айсберг66

Напиток68

Салат69

Брюссельский гратен70

Как прорастить семена72

Съедобная земля74

Лимонный курд76

Творожный кекс-цыплёнок78

Царская пасха80

Красим яйца83

Счастливый пик-Ник86

Лепёшки с фасолью и травами88

Зелёный лимонад89

Шоколадные печеньки с цукатами90

Ягодный трайфл92

Смузи94

Томатный супчик-голубчик96

ЗИМА

ВЕСНА

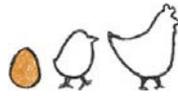


ЛЕТО





ОСЕНЬ



ФРУКТЫ-КРАМБЛ



Подойдут твёрдые мясистые фрукты: яблоки, персики, сливы или айва. Виноград или банан не бери — они дадут воду.



▫ мёд

- яблоки, персики или сливы
- 2 столовые ложки воды
- корица или ваниль
- столовая ложка сливочного масла
- 2 столовые ложки муки грубого помола



▫ нож

- разделочная доска
- форма для запекания
- ложка
- миска

1.

Включи духовку на 180 °С. Только убедись, что в ней нет посуды.

2.

Фрукты помой и разрежь пополам.

3.

Выложи их плотно друг к другу в форму для запекания срезом вверх.

4.

На дно формы добавь пару столовых ложек воды.

5.

Фрукты посыпь корицей или ванилью, полей мёдом. И — отправляй в духовку.

6.

В миске смешай сливочное масло и 2 столовые ложки муки. Самое приятное занятие: перетри руками муку с маслом, чтобы получился крупный «песок». Он будет вкусно пахнуть сливками.

7.

Проверь фрукты: если они размягчились, дали сок и запеклись по краям — пора добавлять крамбл.

8.

Надень прихватки и осторожно достань из духовки форму. Поставь её на подставку для горячего или плиту и посыпь фрукты крошкой — она должна покрыть их полностью.





9.
Верни форму в духовку ещё на 10 минут.

10.
Когда крамбл зарумянится — доставай. У тебя получился чудесный десерт — фрукты, припорошенные «песком». Дай им остыть 15 минут, перед тем как есть.



Фруктовки — лёгкие сетки для продуктов, заменяют пластиковые пакеты.

