Кулинарная книга Золушки

Автор:
Ольга Вакса

Кулинарная книга Золушки

Ольга Вакса

Совсем не нужно быть замарашкой, испачканной в золе, чтобы называться "Золушкой", достаточно любить своих родных и стараться сделать им приятное. Иногда мама называет свою маленькую дочку: "Золушка" ты моя милая, как ты заботишься обо мне, как помогаешь. Спасибо тебе, доченька!" Думаем, что каждая девочка хотела бы услышать такие ласковые слова от своей мамы или бабушки. Для этого тебе необходимо внимательно прочитать нашу книгу, в которой Золушка поделится с тобой своим мастерством, и тогда ты сможешь помогать маме по хозяйству.

Ольга Вакса

Кулинарная книга Золушки

Здравствуй, Дорогой друг! Думаем, что каждый из вас читал прекрасную сказку Шарля Перро "Золушка". Во Франции ее зовут "Сандрийон", В Англии "Синдерелла", в Германии "Аншенбрёдель", в Болгарии "Пепеляшка". Как вы видите, в каждой стране у Золушки есть свое имя. Но, как бы по-разному оно не звучало, смысл имени остается прежним: "Золушками" называют добрых скромных девушек, которые умеют хорошо готовить и следить за чистотой в доме, шить и вязать, ухаживать за животными и растениями.

Совсем не нужно быть замарашкой, испачканной в золе, чтобы называться "Золушкой", достаточно любить своих родных и стараться сделать им приятное. Иногда мама называет свою маленькую дочку: "Золушка" ты моя милая, как ты заботишься обо мне, как помогаешь. Спасибо тебе, доченька!" Думаем, что каждая девочка хотела бы услышать такие ласковые слова от своей мамы или бабушки. Для этого тебе необходимо внимательно прочитать нашу книгу, в которой Золушка поделится с тобой своим мастерством, и тогда ты сможешь помогать маме по хозяйству.

Это касается не только девочек, но и мальчиков. Маме вдвойне будет приятно, когда она придет уставшая с работы, а в квартире чистота, порядок, и на столе стоит приготовленный ужин. Представь, как мама обрадуется, будет тобой гордиться и всем знакомым рассказывать какой ты большой мальчик. Но пока тебе не стоит браться за приготовление сложных блюд, ты вполне можешь приготовить какой-нибудь вкусный салат и этого будет достаточно для того, чтобы мама тебя похвалила.

Глава первая

Меню Золушки

Дорогой друг, ты же помнишь, что когда у Золушки умерла мать, ее отец женился на другой женщине. Мачеха сразу же не полюбила девушку и взвалила на нее всю грязную и тяжелую работу в доме. В обязанности Золушки входило мыть и чистить посуду, натирать полы, готовить и многое другое. Золушка никогда не кушала вместе со всеми, ее место было на кухне. Мачеха не баловала Золушку мясными супами и вкусными блюдами. Золушке доставались каши на воде, овощные супы и сухари к чаю. Но бедная девушка никогда не жаловалась на свою судьбу. Она покорно выполняла всю работу и кушала то, что ей давали. Каши и супы казались девушке самой вкусной едой на свете.

Ты конечно понимаешь, что пища бедного человека отличается от пищи богатых, но это не говорит о том, что это не вкусно. Можно из самых простых продуктов приготовить необыкновенные блюда и наоборот испортить дорогие продукты, если не умеешь готовить. Как ты помнишь, Золушка была прекрасной хозяйкой,

поэтому самая обыкновенная каша получалась у нее такой вкусной, что ей позавидовал бы самый богатый человек. Думаем, что тебе уже не терпится попробовать кашу по рецепту Золушки. Это совсем не трудно, возьми нашу книгу и попроси маму приготовить тебе кашу, какую захочешь.

Пока мама готовит тебе вкусную кашу по рецепту Золушки, давай проверим, на сколько хорошо ты знаком с этой сказкой. Для этого, дорогой друг, тебе придется ответить на некоторые вопросы. На каждый вопрос предлагается три варианта ответа, ты должен из них выбрать правильный.

Тест

1. Как ты думаешь, почему девушку назвали Золушка?

а) у нее были золотые волосы;

б) она была злой девушкой, и поэтому ее назвали Золушка;

в) она забивалась в угол у очага и садилась на золу;

2. Кто назвал девушку Золушкой?

а) сестра;

б) мачеха;

в) отец;

3. Почему Золушка не поехала на бал вместе с сестрами и мачехой?

а) она не захотела;

б) у нее не было подходящего наряда;

в) ее не взяла мачеха;

4. Каким образом Золушка все – таки попала на бал?

а) ей помогла добрая фея;

б) за ней вернулся отец;

в) за ней вернулись сестры;

5. Зачем фея попросила Золушку принести тыкву?

а) фея сварила из тыквы кашу;

б) она превратила тыкву в карету;

в) она превратила тыкву в прекрасный дворец;

6. О чем фея предупредила Золушку, прежде чем отпустить ее на бал?

а) она приказала ей вернуться до того, как часы пробьют полночь;

б) она не разрешила ей есть сладости, если она ее ослушается волшебство потеряет свою силу;

в) она не разрешила ей танцевать с принцем;

7. Что произошло на балу с приездом Золушки?

а) никто не обратил на нее внимания;

б) принц даже не посмотрел в ее сторону;

в) принц влюбился в Золушку;

8. Какую туфельку потеряла на балу Золушка?

а) правую;

б) левую;

в) обе;

9. Что принц сделал с хрустальной туфелькой?

а) он ее выбросил;

б) стал искать владелицу туфельки;

в) оставил на память о прекрасной принцессе;

10. Как принц нашел Золушку?

а) с помощью хрустальной туфельки;

б) золушка сама пришла к принцу;

в) принц встретил Золушку на улице;

Подведем итоги: если ты ответил на все вопросы, то ты отлично знаешь сказку и можешь спокойно путешествовать вместе с нами и Золушкой.

Если ты ответил на 5 вопросов, ты хорошо знаешь сказку, но тебе не мешало бы ее перечитать. Для того, чтобы лучше вспомнить все то, что произошло с бедной девушкой.

Если ты ответил только на 3 вопроса, то тебе лучше прочитать эту сказку еще раз. И попытаться снова ответить на предложенные вопросы. И только после этого продолжать начатый путь.

Каши

"ЛУКОВКА"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 4 ст. гречневой крупы,

– 200 г сала,

– 2 луковицы,

– соль.

А готовить будем так: перебери гречневую крупу, слегка поджарь на сковороде, залей кипятком, затем слей эту воду, выложи крупу в горшочки на 3/4 высоты. Сало нарежь квадратиками, слегка обжарь, добавь мелко нарезанный лук, обжарь вместе с ним. Положи сало с луком в горшочки, перемешай, посоли, залей кипятком до края горшочка и поставь в духовку.

"ЗЕРНЫШКО"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 3 ст. молока,

– 3/4 ст. овсяной крупы,

– 1 ст. л. сахара,

– морковь,

– соль.

А готовить будем так: в кастрюлю налей молоко, вскипяти, посоли, добавь сахар, всыпь крупу и вари до готовности.

В это время натри морковь на терке. Готовую кашу перемешай с морковью и разложи по тарелкам.

"ЗДОРОВЯК"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1,5 ст. геркулеса,

– 1 яблоко,

– 1/4 ст. пшеничных ростков,

– 1 ст. л. воды,

– 1/2 ч. л. молотой корицы,

– 1/2 ч. л. ванили,

– 2 ст. л. растительного масла.

А готовить будем так: в кастрюлю положи корицу, добавь воды и вскипяти. Положи ваниль и все тщательно перемешай.

В отдельную посуду всыпь крупу, пшеничные ростки, положи дольки яблок. Залей все приготовленной смесью и хорошенько перемешай.

Противень смажь растительным маслом, положи на него смесь ровным слоем и поставь его в слабо разогретую духовку на 40–45 минут.

"КУРОЧКА РЯБА"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 3 ст. пшена,

– 150 г сала,

– 1 луковицу,

– 1 морковь,

– соль.

А готовить будем так: перебери и промой пшено. Сало слегка обжарь, потом засыпь нарезанные лук с морковью и обжарь вместе. Перемешай пшено с поджаркой, заложи в горшочки на 3/4 высоты, посоли, залей кипятком и поставь в духовку.

"РИСИНКА"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 3 ст. риса,

– 0,5 л томата,

– 1/2 ст. растительного масла,

– 4 луковицы,

– 4 моркови,

– 2 головки чеснока,

– соль.

А готовить будем так: замочи рис на 30 минут в холодной воде. Потом промой его, посоли, сложи в горшочки до половины высоты, залей горячей водой на 3/4 и поставь в духовку. Разогрей растительное масло в неглубокой кастрюле, обжарь на нем лук и морковь, залей томатом, добавь измельченный чеснок и провари 7 минут. Когда рис в горшочках будет почти готов, вылей на него томатную массу, перемешай и готовь еще 10 минут.

"ГРЕЧАНКА"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2,5 ст. гречневой крупы,

– 3,5 ст. воды,

– 2 ст. л. масла,

– соль.

А готовить будем так: на горячей сковороде растопи масло, затем насыпь крупу и жарь, пока зерна не подрумянятся.

В кастрюлю налей воды, посоли и поставь на огонь. Когда вода закипит, всыпь крупу и вари до готовности. После этого кастрюлю с готовой кашей оберни плотной тканью и оставь на час, после чего выложи кашу на тарелки.

"ПТИЧИЙ ДВОР"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 ст. пшена,

– 4 ст. воды,

– 2–3 ст. л. масла,

– 1 ч. л. соли.

А готовить будем так: в кастрюлю налей воды, посоли, положи 1 ст. л. масла, вскипяти, всыпь пшено и вари до загустения.

Для упревания кастрюлю с кашей оберни теплой тканью и поставь на 50–60 минут в теплое место. В готовую кашу положи сливочное масло.

"ПЕРЫШКО"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2 ст. воды,

– 1 ст. перловой крупы,

– 2 ст. л. растительного масла,

– соль.

А готовить будем так: крупу замочи на 2–3 часа. Затем воду слей.

В кастрюлю налей воды, вскипяти, всыпь крупу, посоли и вари до загустения.

После этого кастрюлю с кашей поставь в духовку на слабый огонь часа на 2. При подаче к столу полей приготовленную кашу растительным маслом.

"УДОВОЛЬСТВИЕ"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 2,5 ст. ячневой крупы,

– 4,5 ст. воды,

– 2–3 ст. л. масла,

– соль.

А готовить будем так: в кастрюлю налей воды, положи 1 ст. л. масла, посоли, вскипяти и всыпь крупу. Вари минут 15–20.

Для упревания кастрюлю с кашей оберни теплой тканью и оставь на 30–40 минут.

Задание 1

Думаем, что ты отлично справился с первым заданием и ответил на все вопросы, не заглядывая в книжку. Не забудь, что ты должен был это сделать всего за 5 минут.

Следующее задание будет на внимание. За 10 секунд не водя рукой по линиям, ты должен определить какая буква, соответствует каждой цифре. Выписав буквы по порядку, ты легко отгадаешь ключевое слово. Ключевое слово: персонаж сказки Г. Х. Андерсена.

Приготовься, время пошло:

А теперь отвлечемся на время от задач и перейдем к рецептам. Золушка предлагает тебе рецепты супов, которые она варила себе, когда жила в доме мачехи. Конечно эти супы отличаются от тех, которые кушала сама мачеха и ее дети. Не смотря на приготовления, такие супы очень вкусны и полезны. Если ты пока затрудняешься сам приготовить суп, то тебе лучше призвать на помощь маму, которая все тебе расскажет и покажет.

Супы

"ГОРОШИНКА"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 4 ст. гороха,

– 4 луковицы,

– 4 крупных моркови,

– 4 небольших репки,

– 200 г тыквы,

– 200 г соленого сала,

– 1/2 ст. растительного масла,

– черный перец горошком,

– соль.

А готовить будем так: горох замочи на 1–1,5 часа.

Лук обжарь на растительном масле до золотистого цвета. Остальные овощи нарежь мелкими кубиками, а сало – пластинками. Смешай в горшочках равномерно все ингредиенты, посоли, положи перец горошком, залей кипятком и поставь в духовку на 20 минут.

"ХЛЕБНЫЙ"

Для этого блюда спроси у мамы:

– 1/2 л воды,

– 200 г ржаного хлеба,

– 1 ст. л. изюма,

– 4 ст. л. сахара,

– 1 ст. л. свежей клюквы,

– 1 яблоко,

– 4 ст. л. сливок,

– немного молотой корицы.

А готовить будем так: залей кипятком поджаренные сухари из ржаного хлеба, дай им настояться и процеди. Сухари протри через сито и соедини с полученным отваром, добавь изюм, клюквенный сок, корицу и яблоки, нарезанные тонкими ломтиками, после чего кипяти на медленном огне 10 минут. Суп охлади, перед

Купить: https://tellnovel.com/ru/vaksa_ol-ga/kulinarnaya-kniga-zolushki

Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить