

Катерина Дронова

МАМ, ДАЙ ФАРТУК! и карандаш

Рецепты для
самостоятельных
детей

МИФ
ДЕТСТВО

Рисунки Марии Лариной

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Рецепты делятся по сложности.

Обращай внимание на значки:



простое блюдо, можно
справиться в одиночку;



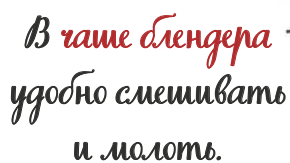
для тех, кто уже немного
умеет готовить без взрослых;

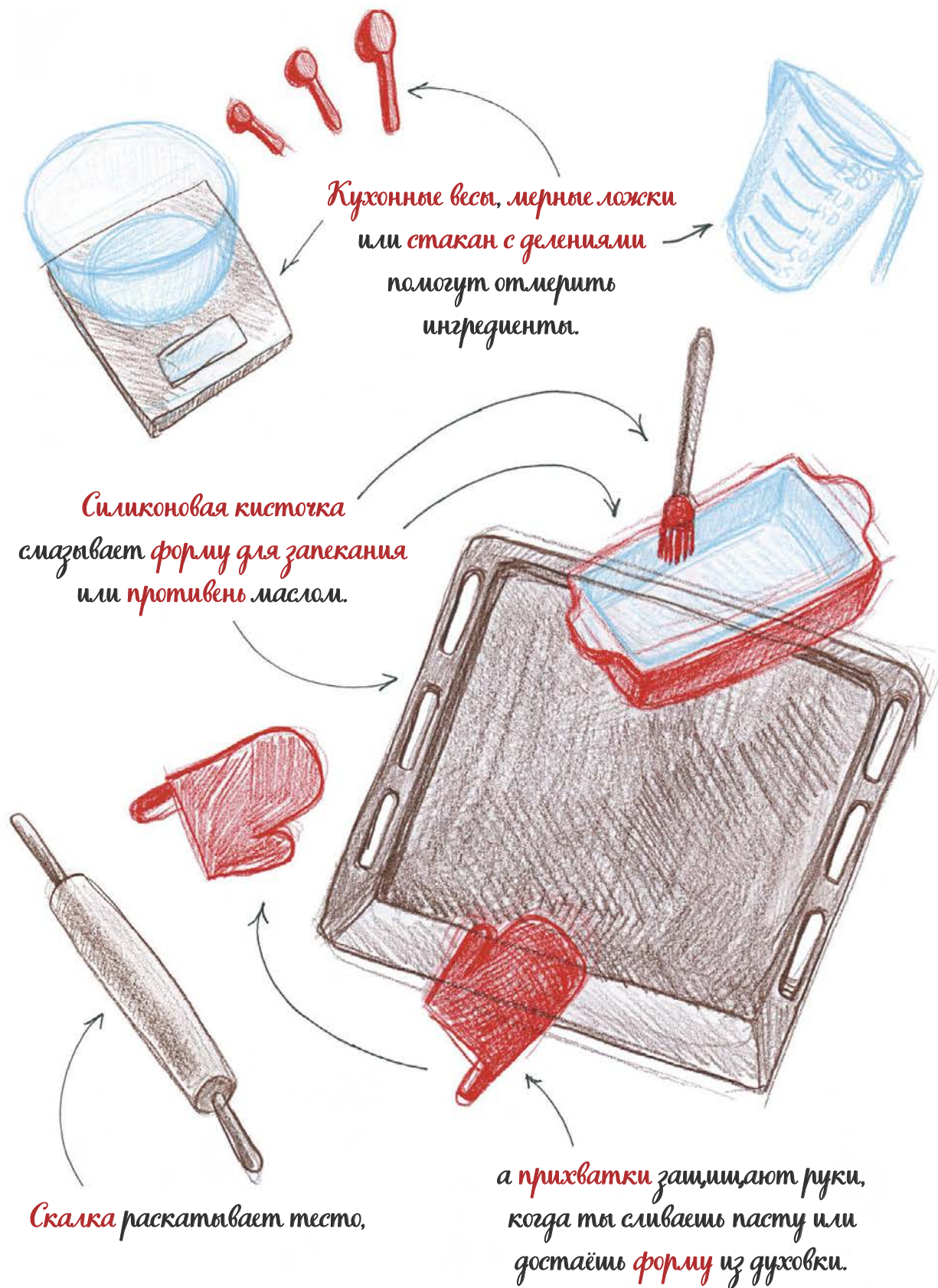


стоит позвать взрослых,
старшего брата или сестру,
чтобы готовить быстрее
и легче.



ИНСТРУМЕНТЫ





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

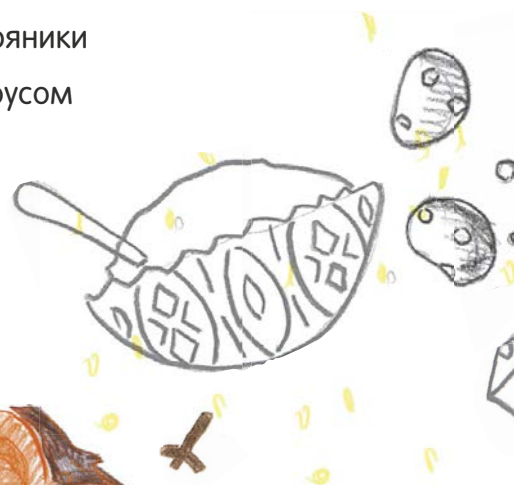
Осень

Начало



Лето

- 48..... Адвент-календарь
46..... Имбирные пряники
44..... Паста с сырным соусом
42..... Банановый хлеб
41..... Горячий коктейль
40..... Банановые леденцы
39..... Вишнёвый глинтвейн
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

Лето

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 зарумянит-
ся — доставай. У тебя
получился чудесный
десерт — фрукты, при-
порошенные «песком».
Дай им остыть 15 минут,
перед тем как есть.



Фруктовки — лёгкие сетки
для продуктов, заменяют
пластиковые пакеты.



Почитать описание и заказать
в МИФе

Смотреть книгу

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

Взрослые книги:



Проза:



Детские книги:

