

**Това е твоята първа готварска книга
ли е? В готварските книги има много
съкращения, които понякога се
разбират малко трудно, затова ето
пояснение:**

мл – милилитър

г – грам

с.л. – супена лъжица

см – сантиметър

ч.л. – чаена лъжица

мм – милиметър

щ. – щипка

ок. – около



ТРАЛАЛА, ХОПСАСА!

Ето я и нея – идеалната готварска книга за всички деца, които живеят самички в голяма къща заедно с маймунка и кон. Но дори и да нямаш маймунка и кон, тя пак ще ти върши чудесна работа. Например ако живееш в семейство, в което малки и големи искат да сготвят нещо вкусно заедно.



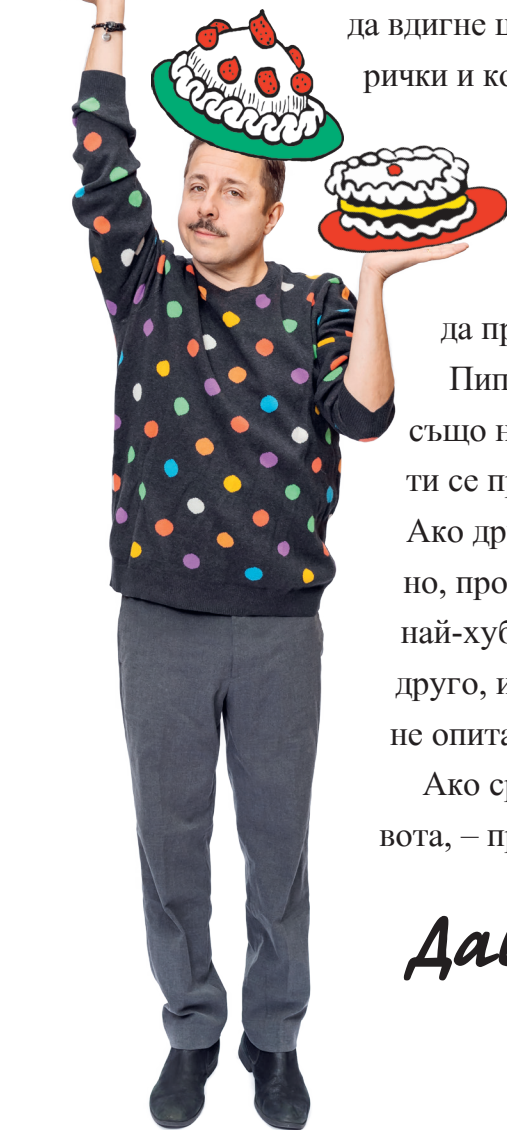
Ти познаваш Пипи Дългото чорапче като момиче, което може да вдигне цял кон, което си има цяла торба със златни парички и което е плувало из седемте морета.

Но замислял ли си се, че тя е също така и майстор-готвач? Точно така. Според легендата тя се научила да готви в кухнята на бащиния си кораб. А сега ти също можеш да се научиш да приготвяш всички тези лакомства!

Пипи не следва много внимателно рецептите и ти също не си длъжен, ако не ти се иска. Ако точно днес ти се прииска да добавиш перлена захар, направи го! Ако друг път ти хрумне, че с канела ще стане по-вкусно, пробвай! Може пък твоят вариант да се окаже най-хубавият, който си ял в живота си – както с всичко друго, и с храната не можеш да бъдеш сигурен, докато не опиташ!

Ако срещнеш пречки – в готвенето или изобщо в живота, – просто си помисли как би постъпила Пипи?

Давид Сундин



Рецепти



Багети по селски 9

Варени яйца 9

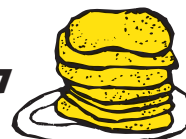
Пържени яйца 9

Пържен бекон 9



Сметанова торта 13

Палачинки 17



Дебела палачинка 19

Солена палачинка 19

Хапчета смалидон 23

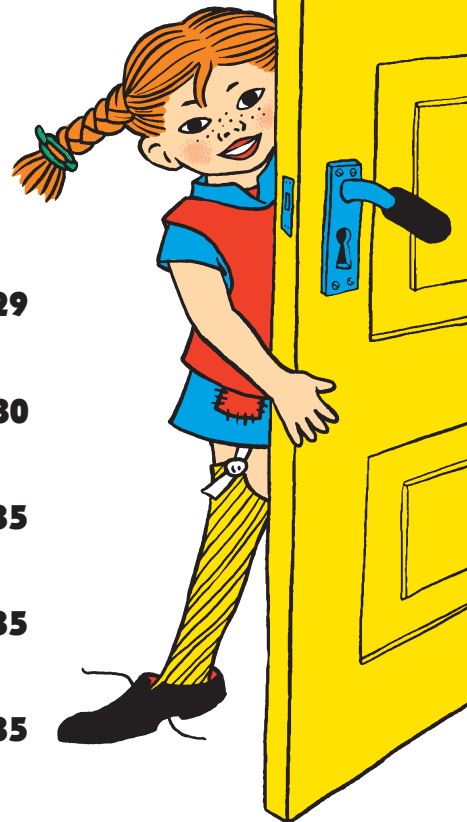
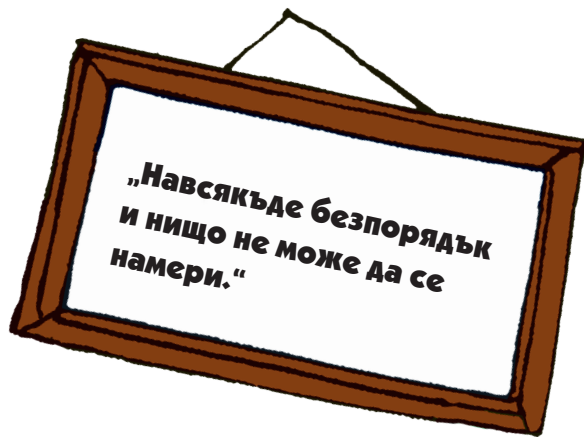


Маслени бисквити 27

Сладки с карамелен вкус 27



Сладки с конфитюр 27



Среднощната закуска на крадците 29

Кюфтенца 30



Овесена каша 35

Нощна каша 35

Каша с боровинки и грис 35

Глазура 38



Джинджифилови бисквитки 39

Канелени кифлички 41

Горещ шоколад 42



Крем с ревен 43

Спунк 44

**„Сепия! Никога не съм виждала
такава! Връщай си се в Южното
море! Предпочитам костур с бял
сос или пък солена палачинка!“**





Пиратската закуска на капитан Ефраим

Ти имаш ли родител, който плава чак до южното море и те оставя съвсем самичък в огромна къща? Тогава ще е хубаво да му приготвиш истинска пиратска закуска, преди да замине, та да не огладнее по пътя. „Пиратска закуска“ може да означава просто да извадиш всичко вкусно от хладилника, да го наредиш на масата и всеки да си взема каквото му се иска, докато се засити.

Но когато Пипи изненадва с пиратска закуска баща си Ефраим, тя приготвя следното: пържени и варени яйца, бекон, хляб, масло, сирене и мляко.

Пипи твърди, че яйцата са полезни за косата. Трудно е да се каже дали е вярно, но как да знаеш, докато не пробваш?





Багети по селски

За 3 багети

1 пакет прясна мая (50 г)

500 мл топла вода

1 с.л. зехтин

1300 – 1400 мл брашно

1 ч.л. сол

2 – 3 с.л. зехтин за намазване

1 ч.л. морска сол на люспи

1 с.л. сушени билки (например розмарин, риган или мащерка)

купа, мерителна лъжица, дървена лъжица, кърпа, нож – обикновен или за тесто, тава с хартия за печене, четка за мазане

Варени яйца

1. Внимателно сложи яйцата в тенджерка и сипи вода точно колкото да ги покрива.
2. Кипни водата и после намали степената на котлона, така че да поврат. Настрой часовника на 7 минути за твърдо сварени яйца или на 5 минути за рохки яйца.
3. Когато яйцата са готови, излей водата от тенджерата и ги изплакни със студена вода.

1. Налей в купа 100 мл от водата (трябва да бъде топла, но не гореща), натроши вътре маята и бъркай с дървена лъжица, докато се разтвори. Сипи останалата вода и зехтина.
2. Добави 1200 мл от брашното и после солта. Бъркай до получаване на лепкава еднородна смес. След това добавяй остатъка от брашно малко по малко и меси, докато тестото започне да се отлепва от стените на купата. Поръси отгоре малко брашно и покрий с кърпа. Остави тестото да втасва 1 час.
3. Включи фурната на 225 градуса.
4. Поръси с брашно дъската за точене и изсипи отгоре втасалото тесто. Поръси го с малко брашно и го разтегли като пухкаво продълговато руло. С нож за тесто го разрежи по дължина на три хлебчета. Усучи всяко хлебче два пъти около оста му. Нареди ги върху хартия за печене в тава. Намажи ги с малко зехтин. Поръси със сол на люспи и със сухи погправки.
5. Печи в средната част на фурната 20 – 25 минути или докато багетите придобият хубав цвят. Остави ги да изстинат в тавата, без да ги покриваш с кърпа, за да се получи хрупкава коричка.

Пържени яйца

1. Загрей тигана и сложи 1 ч.л. масло. Почакай маслото да се разтопи и да добие светлокафяв цвят. Чукни яйцата вътре и ги пържи, докато белтъкът се втвърди и леко потъмнее.
2. Поръси със сол и черен пипер.

Пържен бекон

1. Загрей тигана.
2. Нареди резените бекон в него, така че да не се застъпват един друг. Когато започнат да потъмняват, обърни ги. Пържи и другата страна няколко минути и после сложи беконата в чиния.

