

Марина Жимцова

ШКОЛА хрусткости и вкусности



Стать магом вкусности!

УДК 087.5:641/642
ББК 36.996
КТК 784
Ж72



Жильцова, Марина.

Ж72 Школа хрумства и вкусовства [Электронный ресурс] / Марина Жильцова. — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 64 с.). — Ростов н/Д : Феникс, 2023. — (Дети готовят сами). — ISBN 978-5-222-35334-9

Всегда мечтал колдовать, но не знал с чего начать? Тогда тебе срочно нужно в школу Хрумства и Вкусовства! Обучать тебя будет Ням Нямыч — главный маг и волшебник всея Хрумвилла. Тебя ждут кастрюлька-сковородочные приключения и деликатесные открытия! Мы будем покорять вершины кулинарии, летать на дирижабле среди облаков аппетита и погружаться с аквалангом на глубины вкусов! Готов к волшебству? Тогда скорее ныряй в эту книгу!

УДК 087.5:641/642
ББК 36.996



Популярное издание

Марина Григорьевна Жильцова

Школа хрумства и вкусовства

Ответственный редактор: М. Басовская
Технический редактор: Г. Логвинова
Художники: Ю. Липовка, А. Кулик



ФЗ от 29.12.2010
№ 436-ФЗ

Издатель и изготовитель: ООО «Феникс»
Юр. и факт. адрес: 344011, Россия, Ростовская обл.
. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, д. 150,
Тел/факс: (863) 261-89-65, 261-89-50

Деривативное электронное издание на основе печатного издания:

Школа хрумства и вкусовства / Марина Жильцова. — Ростов н/Д : Феникс, 2021. — 63, [1] с. — (Дети готовят сами). — ISBN 978-5-222-34085-1



© ООО «Феникс», оформление, 2023
© Жильцова, М., текст, 2020
© Липовка Ю., илл., 2020
© Кулик А., илл., 2020

Содержание

Банановые панкейки	4
Омлет с брокколи	6
Овсяные батончики	8
Яичные лодочки	10
Творожные томаты	12
«Бригадейро» — бразильские конфеты	14
Баунти	16
Запечённая груша	18
Любимое лакомство Ням Нямыча — мармелад	20
Уютный яблочный чай с корицей	22
Сырники	24
Французские бутерброды «Крок-мадам»	26
Картофельные драники	28
Макароны в сырном соусе	30
Пицца	32
Печёные яблочки с творогом	34
Шарлотка	36
Кексы с бананами	38
Малиновые тарталетки	40
Клубнично-банановый коктейль	42
Шоколадные оладушки	44
Карамельный пудинг	46
Слоёные рулетики с колбасой и сыром	48
Фарфалле с курицей и мёдом	50
Курица терияки	52
Фигурное печенье	54
Пирог «Баноффи»	56
Чизкейк	58
Клубничный сорбет	60
Домашний лимонад	62

Внимание, внимание !

Идёт набор в школу Хрумства и Вкусновства !

В сахарной долине, за шоколадным водопадом, на правом берегу карамельной реки расположен городок Хрумвилл. Городок этот совершенно особенный, потому что на его улицах всегда вкусно пахнет яблочными крендельками, коричневыми булочками и горячим какао.

А всё потому, что хрумчане — маги и волшебники кулинарии.

Но становятся они магами не сразу. Прежде чем хрумчанин сможет с гордостью именовать себя магом Хрумвилла, он должен пройти обучение в школе Хрумства и Вкусновства.

Школа эта находится на самой вершине мармеладной горы, и внутри происходят самые что ни на есть вкусные чудеса!

А учит волшебству маленьких хрумчат мудрый волшебник Ням Нямыч.

Если ты хочешь стать магом и волшебником Хрумвилла, покорителем ложек и повелителем вилок — добро пожаловать в школу Хрумства и Вкусновства! Тебя ждут удивительные открытия!



Банановые панкейки



**Для вкусного завтрака
нам потребуется:**

- ✓ Один банан, снятый с пальмы самой проворной обезьянкой.
- ✓ Два яйца курицы-которая-довольно-жмурится.
- ✓ Немножко мёда, собранного трудолюбивыми пчёлами на полях острова Аппетития.

Кой-чего о яйцах

○ Яичница из одного страусинового яйца равна яичнице из 20 куриных! Такое оно большое, да. А если вы захотите сварить такое яйцо, то нужно запастись терпением — варить его придётся полтора часа! Интересно, сколько нужно было бы варить яйцо динозавра?



○ Вы отмечаете Всемирный день яйца? Как нет?! Запишите где-нибудь, чтобы не забыть! Вторая пятница октября — яичный день!

○ Однажды в деревне Сметанино приготовили яичницу, которая весила 483 кг! Ушло на эту здоровенную яичницу... присядьте... 7020 яиц!

А теперь приступим к волшебству!

1. Берём вилку-давилку и разминаем наш банан.
2. Добавляем туда яйца и хорошенько перемешиваем.
3. Ставим сковородку нагреваться.
4. Ложкой выливаем банановую смесь на сковородку и обжариваем наши панкейки без масла с двух сторон до красивой румяности и загорелости.
5. Выкладываем на тарелку и поливаем мёдом, приговаривая: «Льётся с ложки мёд густой! Будет вкусным завтрак мой!»

Способ применения

На завтрак с чашечкой ароматного чая и с приятными мыслями о том, как провести день.



Омлет с брокколи



**Для вкусного и полезного завтрака
нам пригодятся:**



- ✓ Два яйца курицы-которая-довольно-жмурится.
- ✓ Две столовые ложки сметаны из молока самой очаровательной коровы на деревне.
- ✓ Четыре соцветия позитивных брокколи, ярко-зелёных.
- ✓ Три чайные ложки мучной пылицы (в переводе на взрослый — муки).
- ✓ Граммулечка соли.
- ✓ Чуток сливочного масла для смазывания формочек.

Что-то про брокколи

○ Когда ты ешь брокколи — ты худеешь! И дело не в магии. Просто в брокколи очень мало калорий, и, чтобы переварить эту капусту, организм тратит больше энергии, чем получает.



○ Самую тяжёлую брокколи вырастили в США. Весила эта капуста 15,87 кг!

А теперь приступим к магическим «ТУХ-ТУДУХ»!

1. Смешиваем яйца, сметану, соль и взбиваем всё это миксером.
2. Добавляем муку и снова хорошенечко взбиваем.
3. Берём формочки для кексов и смазываем их подтаявшим сливочным маслом.
4. В каждую формочку кладём по одному соцветию брокколи.
5. Разливаем яично-сметанную смесь по формочкам.
6. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 15–20 минут.
7. Ходим кругами по кухне и приговариваем: «Знаю я один секрет! Будет вкусным мой омлет!»



Способ применения

На голодный желудок, жмурясь от удовольствия, перед долгим и насыщенным днём.