

КОТ В МЕШКЕ

The illustration is a textured, painterly style. A ginger cat with a white patch on its chest and paws is shown from the back, holding a large, silver fish vertically. The cat's tail is long and bushy, with a white tip. In the background, two more fish are hanging, one slightly to the right and one further back. The entire scene is set against a light blue background with numerous small white speckles, giving it a snowy or starry appearance. The title 'КОТ В МЕШКЕ' is written in large, orange, hand-painted letters across the top.

ЛИТЕРАТУРНО-
ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ
ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
ЖУРНАЛ

ВЫПУСК № 1 (41),
ЯНВАРЬ 2023

www.kotvmeshke.org

ISSN 2641-8797 (print)
ISSN 2641-8800 (online)

В ЭТОМ НОМЕРЕ ПИСАЛИ И РИСОВАЛИ:

слово кота 1
Кот из мешка

стихи из мешка
НИНОЧКИНЫ ПОКУПКИ 2
Юрий Владимиров
Художник: *Ольга Горде*

СПЕЦИИ 4

О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ,
ИЛИ ВОЗДЕРЖУСЬ 5
Екатерина Галкина
Художник: *Наташа Плешкова*

МОДА НА ЕДУ 8
Надя Малиновская

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 10
Виктор Ососков
Художник: *Олеся Чистякова*

слова из мешка 13

ЕДА НА КАРТИНАХ 16
Юлия Гарамова

ребусы из мешка 19
Художник: *Фредерика Скроботова*

ЧТО СЕГОДНЯ НА ОБЕД? 20
Екатерина Филюшина

АПОПЛЕКСИЧЕСКИЙ УДАР 22
Антон Чехов
Художник: *Марина Борцова*

НА ЧТО ПОХОЖА ЛУНА? 23
Игорь Калиш
Художник: *Марина Борцова*

анекдоты из мешка 24

рецепт из мешка
ИТАЛЬЯНСКИЕ БУЛОЧКИ С ЯБЛОКАМИ И
КОРИЦЕЙ 28

КОТ В МЕШКЕ. Иллюстрированный литературно-познавательный журнал
для детей и подростков на русском языке.
ISSN 2641-8797 (print) ISSN 2641-8800 (online) Выпуск № 1 (41), январь, 2023 год.
Орегон, США, 2020. www.kotvmeshke.org Частичная или полная перепечатка
материалов только с разрешения редакции.

Над выпуском работали: Екатерина Третьякова, Вероника Гребенникова.
Главный художник: Наташа Плешкова. **Художники:** Олеся Чистякова, Ольга Горде,
Марина Борцова. **Корректоры:** Юлия Елисеева, Олеся Апер Кнышук.
Мнение авторов может не совпадать с позицией редакции.

аудиоверсию

слушать



Привет!

Как жизнь? У меня всё хорошо. Голова думает, лапы прыгают, хвост трубится (или трубит?), а в морду я ем.

Ну люблю поесть! Особенно вкусно, а ещё лучше, когда не только вкусно, но и полезно.

А ещё я очень люблю посмотреть, что на столах — для людей — и под столами — для собак — и везде — для котов — в других странах, далеко от меня.

Что, например, дают в школьной столовой в Китае? Или почему в Индии ты никогда не слопаешь вкусный (и невкусный тоже) стейк? Или едят ли курицу руками? Последнее,

про курицу, вообще непонятно, спроси родителей. А заодно — что делать и кто виноват — тоже спроси.

О боже! Я не представился!

Итак, друзья, я — Кот из мешка! Если ты уже читал журнал раньше — очень рад увидеться снова! Если ты новый подписчик — добро пожаловать в нашу весёлую компанию. Мы тут читаем, пишем, хохочем, веселимся, разгадываем кроссворды и ребусы, публикуем свои рассказы и готовим вкусные штуки.

Давай знакомиться поближе.

Кот из мешка

Имя: Кот из мешка.

Возраст: 4 года 1 месяц.

Цвет: рыжий.

Характер: хороший.

Любимая еда: сметана с валерьянкой.

Любимый напиток: молоко.

Любимый зверь: ёжик.

Любимое занятие: наблюдать.

Где живу: в Орегоне, США.

Планы на год: весело жить.

Имя:

Возраст:

Цвет:

Характер:

Любимая еда:

Любимый напиток:

Любимый зверь:

Любимое занятие:

Где живу:

Планы на год:

**Жду твою анкету
очень сильно!**

kot@kotvmeshke.org



Мама сказала Нине:

— Нина, купи в магазине:
Фунт мяса,
Бутылку кваса,
Сахарный песок,
Спичечный коробок,
Масло и компот.
Деньги — вот.

Нина сказала: — Несусь!
Бежит и твердит наизусть:
— Фунт мяса,
Бутылку кваса,
Сахарный песок,
Спичек коробок,
Масло и компот.
Деньги в кармане — вот.

Народу в лавке масса,
Большая очередь к кассе.
Перед Ниной — шесть человек,
А Нине нужен чек
На фунт мяса,
Бутылку кваса,
Сахарный песок,
Спичек коробок,
Масло и компот.
Деньги — вот.

Наконец очередь Нинки.
Нина твердит без запинки:
— Дайте фунт кваса,
Бутылку мяса,
Спичечный песок,
Сахарный коробок,
Масло и компот.
Деньги — вот.

Кассир говорит в ответ:
— Такого, простите, нет!
Как же вам свесить квасу,
Не влезет в бутылку мясо...
На масло и компот
Чек — вот!
А про сахарный коробок
И спичечный песок
Никогда не слыхала я лично —
Верно, товар заграничный...

1928

Юрий Владимиров
Художник: Ольга Горде



СПЕЦИИ

На любой кухне сегодня мы найдём целую кучу специй. Почти каждый день мы используем перец, лавровый лист, корицу, куркуму и много чего ещё. Ничего особенного, правда? А ты знаешь, что некоторое время назад специи стоили очень дорого, за ними отправлялись экспедиции на

край света, а те счастливики, которым удалось добыть специи на продажу, придумывали миллион небылиц о страшных чудовищах и смертельных опасностях. Это для того, чтобы никто даже не думал повторить их подвиг.

Шафран

Самая дорогая пряность в мире. Килограмм иранского шафрана стоит около 2000 долларов. Именно в Иране собирается до 90 % урожая приправы.

Специю готовят из высушенных цветков фиолетового или посевного крокуса. Крокус цветёт только две недели в год, а собирать его надо вручную. Для производства полукилограмма пряности надо переработать от 50 000 до 75 000 растений.

Специя заставляет продукты храниться дольше и придаёт им терпкий, сладковатый, немножко жгучий вкус. Шафраном приправляют плов и другие мясные блюда, супы, сыры, колбасы, ликёры и даже сладости. И, наконец, шафран заваривают как чай.



Корица

Кто её не знает? Корица есть на каждой кухне, в каждом доме. И в кофе, и на булочку, и в овсянку, можно даже в чили.

Но ты знаешь, скорее всего, то, что стоит у тебя в кухонном шкафчике, это не корица, а более дешёвый родственный продукт — кассия. Корица настоящая, или цейлонская (лат.

Cinnamomum zeylanicum, или *Cinnamomum verum*) — это внутренний слой коры небольшого вечнозелёного кустарника родом из Шри-Ланки и Южной Индии. Её ещё называют благородной корицей. Настоящая корица очень хрупкая.

Кассия же (лат. *Cinnamomum aromaticum*, или *Cinnamomum cassia*) — крепкая родственница корицы. Это кора другого дерева, родом из Южного Китая. Китайский коричник может достигать 15 метров в высоту — естественно, с такого растения можно получить больше сырья, и оно будет дешевле, но грубее.



О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ, ИЛИ ВОЗДЕРЖУСЬ

Екатерина Галкина
Художник: Наташа Плешкова

Как интересно жить на нашей планете! Сколько всего можно увидеть, посетить, узнать! Со сколькими людьми познакомиться и сколько разных блюд в разных странах попробовать! Посмотри, сколько вкусняшек мы для тебя собрали: читай и выбирай!

Знаешь ли ты, например, что такое «Хаггис»? Да, это подгузники! А ещё — очень популярное в Шотландии блюдо. Надо взять всего лишь желудок барашка, наполнить его, прямо как подгузник, сердцем, печенью и лёгкими, добавить лук и специи, поварить этот шарик часа три и — вуаля! Хаггис готов. Интересно, как на самом деле связано название подгузников и этого блюда?

В Исландии обязательно отведай вяленое мясо протухшей акулы. Хаукарль — национальное блюдо, которым исландцы очень гордятся, ведь приготовление его — настоящее искусство. Сначала тушу акулы разрезают на куски и складывают в контейнеры с гравием (камушки такие) на 6–8 недель. Там она... тухнет. После этого мясо достают и развешивают на крюках сушиться на свежем воздухе. Месяца на 4. Представляешь, какой аромат разносится по округе? Вкуснятина! Спрашиваешь, как местные жители не погибли от такой еды? Не переживай за них, они привыкли.

Следующее блюдо придётся по душе любителям сыра. В Сардинии (это регион Италии)

Хаггис



Касу марццу

