

УДК 641.55-053.2  
ББК 36.997  
М22

М22      **Мама, я пеку!** Печеньки, кексы и даже торты, которые ребенок сделает сам! — Москва : Эксмо, 2025. — 96 с. : цв. ил. — (Кулинария. Готовим с детьми).

ISBN 978-5-04-219687-4

Кулинария — невероятный мир, полный открытий! И если ваш ребенок любознательный и постоянно наблюдает, как вы печете шарлотку или готовите пирожки, то эта книга — для него и для вас. В ней — печенье, кексы, пироги и другая выпечка, с которой справится ваш ребенок (только помогите ему с духовкой!). Готовя, он не только весело проведет время, но и разовьет мелкую и крупную моторику, поэтому выпечка — это не только вкусно, но и полезно!

УДК 641.55-053.2  
ББК 36.997



# СОДЕРЖАНИЕ

- 6 Предисловие
- 7 Значки-маячки
- 8 Маленькому пекарю: простые правила  
большой выпечки
- 10 ПЕЧЕНЬЕ И БУЛОЧКИ**
- 12 Печенье «Волшебные палочки»
- 14 Булочки «Синнабон по-домашнему»
- 16 Печенье «Домики»
- 18 Печенье «Шоколадные лягушки»
- 20 Печенье «Три богатыря»
- 22 Булочки «Облачка»
- 24 Печенье «Панда-куки»
- 26 ПИРОГИ И ПИРОЖКИ**
- 28 Шарлотка «Яблочное заклинание»
- 30 Пирожки с капустой «Лучше, чем  
у бабушки»
- 32 Пирожки «Следствие ведут колобки»
- 34 Хрустики с сыром
- 36 Пирог «Сладкая страна»



38 Пирожки «Лесная полянка»

40 Пирог «Солнышко в тесте»

42 Пирог «Ням-кружок»

## **44 МАФФИНЫ И КЕКСЫ**

46 Маффины «Сладкая загадка»

48 Кекс «Завтрак Винни-Пуха»

50 Маффины «Лето на даче»

52 Кекс «Пир на весь двор»

54 Маффины «Бразильский праздник»

56 Кекс «В прятки с шоколадкой»

58 Маффины «Тыква на Хэллоуин»

60 Кекс «Кокосовый пушистик»

## **62 ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ**

64 Торт «Снежная королева» (без выпечки)

66 Пирожное «Шоколадный хрум»

68 Торт «Шоколадная змейка»

70 Торт «Слоник в облаках»

72 Пирожные «Тянушки-смешнучки»

74 Пирожное «Привет от Карлсона»

76 Пирожное «Секрет феи»



## 78 ЕЖЕДНЕВНАЯ ВЫПЕЧКА

- 80 Мини-пицца «Мафия не спит»
- 82 Панкейки «Ленивая суббота»
- 84 Слойки с шоколадом «Утренний хит»
- 86 Вафли «Завтрак в клеточку»
- 88 Банановые оладьи в духовке «Минутка»
- 90 Гренки «Хруст-хруст»
- 92 Булочки с ветчиной и сыром «Лихие закрутки»
- 94 Рулетики «Сырные завитушки»





# ПРЕДИСЛОВИЕ

**Дорогие маленькие пекари и взрослые, которые рядом!**

Эта книга — про первые уверенные шаги у плиты: 38 рецептов для тех, кто хочет печь сам, но делает это в безопасности. «Мама, я пеку» не призывает оставлять детей одних у духовки — она учит ответственности, порядку и простым правилам, которые помогают не ошибаться. На ее страницах — пошаговые инструкции, понятные измерения, предупреждения о горячих поверхностях и острых ножах, а также яркие иллюстрации каждого этапа, чтобы легче было повторить. Для родителей отмечены места, где стоит присмотреться и распределить обязанности: что ребенок может делать сам, а где нужна помощь взрослого. Здесь же вы найдете и простые правила гигиены: мыть руки, готовить на чистой поверхности, точно отмерять ингредиенты.

Пробуйте, наблюдайте за результатом, не бойтесь менять начинки и формочки. Ошибки — часть обучения, а самый важный ингредиент любой выпечки — терпение и хорошее настроение. Есть варианты замен ингредиентов и идеи для украшения, чтобы каждый рецепт можно было подстроить под свой вкус. Удачных экспериментов и вкусных побед!



# ЗНАЧКИ-МАЯЧКИ



Сложность



Количество  
порций



Готовим  
со взрослыми

Дорогой друг, знай, что:

**ч. л.** — это чайная ложка

**ст. л.** — это столовая ложка

**°C** — это градусы Цельсия

**яйцо** — берем категории С1



Ковш



Венчик



Миска



Тёрка



Скалка



Рукавички



Бумага для  
выпечки



Противень



Духовой  
шкаф



Форма для  
выпечки



Кружка-  
сито



Вафельница



ПЕЧЕНЬЕ  
И БУЛОЧКИ



## ПЕЧЕНЬЕ «ВОЛШЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ» ★★★★★



### ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 яйцо



100 г сливочного  
масла



Щепотка  
соли



60 г сахара



180 г муки



½ ч. л. разрыхлителя



1 ст. л. сахара  
с корицей или какао-  
порошка для посыпки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

#### 1. Подготовь все заранее

Достань масло за 30–40 минут до готовки, чтобы оно стало мягким. Разбей яйцо в чашку. Возьми миску, ложку, венчик, противень и бумагу для выпечки.



#### 2. Смешай масло, сахар и яйцо

Положи масло в миску и разомни ложкой. Добавь сахар и яйцо, размешай венчиком или вилкой, чтобы масса стала однородной.



## ПЕЧЕНЬЕ И БУЛОЧКИ

### 3. Добавь муку и разрыхлитель

Всыпь муку, разрыхлитель и соль. Сначала мешай ложкой, потом вымеси руками. Если тесто все еще прилипает к рукам, подсыпь немного муки.



### 4. Сделай палочки

Отщипывай такие кусочки теста, чтобы из них можно было скатать палочку длиной 10–12 см и толщиной примерно с мизинец. Катай кусочек рукой по поверхности стола, пока не получится ровная палочка.

### 5. Посыпь палочки

Каждую палочку посыпь сахаром с корицей или какао-порошком.



### 6. Испеки

Застели противень бумагой для выпечки. Разложи на ней палочки. Поставь в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекай около 12 минут, пока они не зарумянятся.



### 7. Остуди и попробуй

Подожди, пока палочки полностью остынут, и они станут хрустящими.



**Приятного аппетита!**

Сделай несколько вариантов: часть — с корицей, часть — с какао, часть — просто с сахаром и ванилью.