


ДЕЯКІ ПОРАДИ КУХАРЕВІ

Ти уникнеш зайвої метушні, якщо заздалегідь приготуєш усі складники для страви й кухонне начиння. Вчиниш мудро, прочитавши рецепт перед тим, як іти до крамниці на закупки. Варто скласти собі список продуктів. Прикро, якщо в процесі приготування страви виявиться, що ти забув купити, скажімо, дріжджі або майоран. Упевнився, що маєш удома всі каструлі, миски та інший посуд. Планування – половина роботи.

Є такі страви, які потребують попереднього приготування, наприклад за день: треба щось замочити (горох), нагріти до кімнатної температури (масло). Найкраще запланувати сьогодні те, що подаватимеш на стіл завтра.

У цій книжці ти знайдеш і прості рецепти на щодень, і описи приготування страв, які потребуватимуть трохи більше зусиль. Деякі з них уперше варто було б приготувати разом з досвідченим кухарем. Це стосується насамперед вудженини й соків. Тут подані лише загальні вказівки.

Якщо куховарство цілком нове твоє захоплення, починай з найпростіших рецептів.

У змісті простенькі рецепти позначені отаким значком – .

Коли ти відчуєш і збагнеш, як усе відбувається на кухні, то навчися самостійно змінювати й доповнювати рецепти на свій смак.

У книжках про мумі-тролів, напевно, знайдуться ще й інші мумітрольські рецепти. Їх можеш записати на чистих сторінках у кінці книжки. Там само, наприкінці книжки, знайдеш перелік усіх рецептів за алфавітом.

Рецепти розраховані на чотирьох голодних осіб, але великий торт чи повну тарелю тістечок не подужають з'їсти за раз навіть чотири ненажери. Коли ти готуєшся до великої вечірки, можна подвоїти або й потроїти мірку складників.

СНІДАНОК





ЯК ЗАВАРИТИ Й ПРИСМАЧИТИ ЧАЙ

1 ч. л. чаю на скринтю + 1 літаківник ч. л. на чайничок
200 мл води на скринтю

Влиємо чайничок, напий гарячої води, щоб прорісся,
Постав на панту вогню для чаю, але не доведи до кипіння.
Скорожко цигрій чайничок.

Насипи чаю в чайничок, залій окрогом. Насипи
приблизно 5 чайних і жодну палочку. Варто процідити
чай через ситечко, щоб у горлянку не потрапили чайки.

Можна настоювати чайні листя у темній скляній
скринці, тоді чай буде дуже насичено колітурою й містить.
Також відомо чаю віднають грибки на дні скриньки,
ретину дихається окрогом.

У продажу є багато сортів уже призначеного чаю, але ти
можеш сам заварити паний за власним смаком. Смажимо,
цейлонський чай можна змішати зі смаженими сушеними
фруктами чи ягід (черника, малина), а листки сушений
м'яти, лимонної м'якоти, червої смородини й малини
дають терпкої помаранчевої скоринки, стручачи ванілі або
палочку кориці сушений відстоюють нагрітими. Приготовуй
пробні сорти з різними смаковими комбінаціями.

Додай на смаком натуральний цукор, мед, ванілін
жарити, ванілін або солобу цигрій. Найкращі дашити
ти, які тобі найбільше смакують.

*«Твій чайничок ігорка
віднаєси квітку й північний
маршочка»*

«Насипи заварити все на чай?»

«Терпи скоринки...»

*«А що робити без чайника, чайно
в скринці. Де Дале, що він
сиди на дуску порохами в мене
підарити? Насипи под смач
побачити цукор... Та йди, са
жарити, що ж сам на уяві?»*

*«Ні порохами дідусю й
материні ігорка всім чай».*

«Вибачте діти»



ОМЛЕТ ІЗ ЦИБУЛЕЮ МУМІ-ТАТА

2-3 великі цибулини
2 дес. л. олії
4-6 яєць
2 дес. л. сметани або вершків
(1 дубчик часнику)
1 дес. л. масла
сіль

Почисть цибулю й наріж тонкими кружальцями. Нагрій у сковорідці олію і пошукуй до м'якості, час від часу помішуючи. Остуди.

Додай збиті яйця, додай воду чи вершки, посол. Випи до вечної маси цибулю. Пригортай. Якщо тобі смакує, додай подрібнений через прес часник.

Послади в сковорідку 1 столову ложку масла та 1 ложку олії, нагрій і влей омлету масу.

Смаж омлет на слабкому вогні, доки спопелиться і зарум'яниться з одного боку. Переверни іншим боком (накрий сковорідку накривкою й переверни, а тоді з наварки обережно дунь іншим боком на сковорідку). Смаж, доки зарум'яниться інший бік омлету. Подавай відразу.

«Вони приготують для нас омлет (бо це найкраще їсти вранці)!»
— *То як смакує? — запитав він, мислячи про дівчаток на Фредерикоті.*
Тоді з м'якочиним цукровим журилом, паскадом при цьому додати димом. Варити так:
— *На зубці сирого... Шмат шмат шмат...*
— *Сирого? — перепитав мене старший Верно.*
Напевно, він хотів сказати з м'якочиним... Випити? Випити паскадом!
Фредерикоті мислячи на поправку дві жорні кинувши за собою.
— *Величкий! — запитав Верно.* — *То як смакує цей омлет? — Добре, але ти ти не коштує!».*

«Мислячи Тама Мумі-татта»



РОГАЛИКИ НА СНІДАНОК МУМІ-ТРОЛЯ

200 мл молока
50 г приправів
1 яйце
1 ч. л. солі
500 г лимонного борошна
150 г масла
Два яйця вмішати
1 яйце
Паштет
масло

Розпусти дріжджі в теплому молоці. Додай яйця, сіль та борошно. Заміси гладке, еластичне тісто. Наостанок змішай масло і постав тісто на кислість час до розквашення.

Розділи тісто на дві частини, розкачай кожну, задавши круглої форми. Потім розіди спеціальним різакон-колієткою або спеціальним ножем на всім сегментах. З утворення трикутників згорни рогаляки. Починай згортати з внутрішнього краю. Перенеси рогаляки на деко, застеливши папіром для випікання. Хай підійдуть і підкрутуть уздовж. Після змішати збитим яйцем і посип марином.
Випікай приблизно 10 хвилин у нагрітій до 250 градусів духовці, доки гарно зарум'яниться.

ШОКОЛАД

1 л молока
тричі мило
3 дес. л. какао-порошку
цукор
(обов'язково)

Тобі вдасться каструля з товстим дном, щоб не пригоріло молоко. Налий до каструлі волю, щоб вона лише закривала дно. Тоді вливай молоко.

Доведи до кипіння, час до часу помішуючи. Коли молоко геть закипить й відлізатиме, зливи каструлю з плити. Додай порошок какао, постійно помішуй, щоб какао не збилося грудочками. Зверни увагу на колір: любий світлий шоколад – означає кількість какао; смакує тенісний шоколад – додай більше какао-порошку.

Налий готуваний шоколад у горничку, додай цукру за смаком. Пригортає збитим вершками.





ОБІД





ЗЕЛЕНА САЛАТА МУМІ-МАМИ

(варушка)

посла джестива поснегї салата (варушка у троякї)

Сметанова оладушка:
100 г вершкої (жирности 20%)
1 дес. л. оцту
1 ч. л. гірчакї
1 ч. л. протру
дрїбна солї
1 варушка на стерилї вїдї

Смєсїти вїдїво джестивї салата, залити на хмїстїу –
той стєгє. Парїти листочкї на дрїбнї.

Легко зїбїт вершкої (не треба зїбївати на густо).
Домїняк оцет (не даєть стїйности вершкої)
та солї спїєтї. Дрїбно вїсїти варушка вїдї і вїсїти
до пїдїшок.

Послї джестивї салата перед пїдїшою на стїлї.

ПОМІДОРНИЙ САЛАТ МУМІ-ТРОЛЯ

(варушка)

1 цїбулка
1 цїбулїкї вїрїтї
4 помїдорї
Пїдїшока-вїсїрїтї
2 дес. л. солї
1 дес. л. варушкої оцту
1 ч. л. гірчакї
1 ч. л. варушкої
1 ч. л. варушкої протру
дрїбна солї

Помїдїрї цїбулку. Послїй варушкої,
розїрїтї цїбулкї і вїсїти пїдїшою.

Послїй помїдїрї. Варїти цїбулку,
варїти і помїдїрї цїбулкою і вїсїти і у салату.

Зїбїтиї салату до пїдїшою
і салату і варушкою і добре
варушка. Вїсїти пїдїшою на стїлї.



ЙОГУРТОВЕ ЖЕЛЕ ПОТІШНИКА

- 10 жовтих слив
- 200 мл води (для заварювання)
- 500 мл йогурту
- 4 чайні ложки желатину
- 3 чайні ложки концентрованого апельсинового соку
- 400 г натурального йогурту
- 10 ч. л. жовтих слив
- 100 мл соку з чорної смородини
- 100 мл вершкового масла (50%)

Для декорування:
порошок стружками цукру
лимонний сік

Посмажте в кашку сливи й залиште на ніч у воді.
Наступного дня дрібно поріжте їх ножиками.

Палив 500 мл води в кашку, злийте жовтий концентрат апельсинового соку на 10 хвилин.

Поріжте зморожені вершки маленькими кубочками. Злийте вершки й сливи з йогуртом. Додайте жовтого цукру.

Потріріть сік з чорної смородини у кашку з товстим дном. Обережно відлийте воду з жовтим концентратом і покладіть її у гарячій сік – вона повільно розтане. Влийте кашку до миски, як додали сік у цей спливе (якби миска була зашита папером).

Збийте вершки. Додайте апельсинового концентрату, соку й йогурту, миску має помішати.
Палив йогурту залишити ніч зливати вершки.

Розкладіть йогурт у десертні формочки й поставте в морозилку, щоб желе застигло. Оможи також залишки йогурту у кашку водою терміном. Палив желе паливте над огнем терміном. Обережно висадіть желе на желатиновий шарик.

Прикрасьте желе стружками цукру та лимонним сіком.