



## Рецепты кулинара Всезнайки.

Если ты хочешь помочь маме на кухне, а также научиться готовить простые вкусные блюда из овощей, обязательно прислушивайся к моим советам.

Вот некоторые из них, которые тебе понадобятся, прежде чем ты начнешь хозяйничать на кухне.

Посмотри на свои руки. Чистые ли они? Но руки - это еще не все. Теперь взгляни на себя в зеркало. Посмотри на свою прическу и во что ты одет. В одежде, в которой гуляешь или играешь дома, не готовят: вдруг капнешь на себя чем-нибудь. Значит, надо обязательно надеть фартук. А если у тебя длинные волосы, повяжи их лентой или надень косынку. Теперь ты - настоящий поваренок.

**Загадка на сковородке.** Ну-ка отгадай старинную загадку: «На железном мосту солнышки растут». Не знаешь, что это такое? Подскажу: это оладьи. Наверняка ел не раз и не два это вкусное блюдо в детском саду и дома. Готовят оладьи из пшеничной муки, жаря на сковородке. А знаешь ли ты, что такие же оладьи, а может быть вкуснее, можно приготовить из картофеля?

Возьми несколько картофелин. Хорошенько вымой их, затем очисти от кожуры. Снова вымой. Потом потри очищенные клубни на мелкой терке над какой-нибудь кастрюлькой или чистой миской. В полученную картофельную кашу добавь щепотку соли. Перемешай.

Поставь на плиту чистую сухую сковородку. Дай ей разогреться и налей подсолнечного масла, чтобы покрыть дно. Бери столовой ложкой картофельную кашу и аккуратно переноси ее на сковородку. Когда оладьи с одной стороны подрумянятся, переверни их лопаточкой или вилкой на другую сторону. Готовые оладьи складывай в глубокую миску. Там они быстро остынут.



## Рецепты кулинара Всезнайки.

Знаешь ли ты, что слово "бутерброд" иностранного происхождения? В переводе с немецкого это - хлеб с маслом. Но сегодня под бутербродом понимают, а точнее, к нему относят ломтик хлеба, покрытый кусочком сыра, ветчины, колбасы, а нередко и различными овощами.

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать стол. Их можно подавать как самостоятельное блюдо. Как закуску перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе, а также брать с собой в поход.

Приготовить бутерброд совсем не сложно. Попробуем?

### *Бутерброды с редисом.*

Нарежь черный хлеб прямоугольными ломтиками. Намажь ломтики маслом. Сверху положи салатный лист и на него - красиво нарезанный редис, кусочек ветчины. Мясо можно заменить помидором.

### *"Елочка".*

Намажь маслом хлеб. Положи на него ломтик колбасы или ветчины. А сверху ... Разрежь круглый ломтик огурца на три равные дольки и уложи их "елочкой". Ствол "елочки" сделай из стрелки зеленого лука.



## Рецепты кулинара Всезнайки.

Ты, наверное, помнишь, каким сластеной был Карлсон, который живет на крыше. Он даже от простуды лечился не таблетками, а шоколадом, конфетами и печеньем.

Конечно. Такое "лекарство" помогает только в сказке. На самом же деле слишком много сладостей есть вредно. Не веришь? Можешь спросить у Неболита. И он подтвердит мои слова.

Но я хочу тебе сегодня предложить рецепт сладкого блюда. Которое полезнее любых конфет.

### *Салат из тыквы.*

Для того чтобы его приготовить, нужны: 200 г тыквы, крупное кислое яблоко, 2 столовые ложки кислого ягодного сока (например, клюквенного), апельсиновая или лимонная корка, 1 - 2 столовые ложки меда, 2 - 3 столовые ложки очищенных орехов.

Помой тыкву и очисти ее от кожуры (попроси маму помочь тебе), затем натри на мелкой терке. нарежь соломкой или натри на крупной терке яблоко и добавь его в тыквенную кашу. Полученную смесь заправь кислым ягодным или лимонным соком и медом. Натри на мелкой терке апельсиновую или лимонную корку и добавь ее в салат. Теперь можно посыпать блюдо толчеными орехами и подать к столу. Ну как, вкусно?



## Рецепты кулинара Всезнайки.

### *Салат из свежей капусты.*

Попроси у мамы половинку маленького кочанчика белокочанной капусты. Очисти его от верхних вялых листочков. Затем тщательно вымой и нарежь ножом капусту полосками средней величины. Так же поступи и с небольшой луковицей: сначала ее нужно очистить, а потом вымыть и нарезать, но только на еще более мелкие кусочки. После этого смешай нарезанную капусту вместе с луком. Затем в эту смесь положи ложкой немного подсолнечного масла. И все перемешай.

Если дома окажется петрушка (не корень петрушки, а зелень), то и ее можно добавить в салат, предварительно измельчив на кусочки. Но только не всю, а часть зелени. Несколько зеленых веточек оставь для украшения.

Готовый салат выложи на большой капустный лист. Теперь его можно украсить веточками оставшейся петрушки. Но если в доме найдутся редиска с помидорами, то салат будет выглядеть еще привлекательнее. Нарежь на дольки редиску с помидорами (не забудь вымыть овощи!) и вместе с веточками петрушки укрась ими блюдо.

Не знаю как твои мама с папой, а я всегда прихожу в восторг от такого салата.



## Рецепты кулинара Всезнайки.

Вместе с тобой я начитался страшных историй. Поэтому давай твои занятия лучше обратим на пользу дела и освоим приготовление салата.

### *Салат из зеленого горошка с морковью.*

Возьми несколько небольших морковок и очисти их. Затем потри очищенные морковки на мелкой терке. Попроси маму или папу открыть банку с зеленым горошком. К тертой морковке добавь такое же количество горошка. Затем возьми несколько нежных зеленых веточек укропа. Мелко поруби их и добавь к горошку и морковке. Основа для салата готова. Теперь дело за приправой - добавь сметану. И наконец, уложи полученную смесь на листья зеленого салата. Итак, блюдо готово.

Думаю, что маме с папой и тебе оно понравится.



## Рецепты кулинара Всезнайки.

Хочешь сделать сюрприз для мамы с папой, и для своих друзей? Тогда давай попробуем вместе с тобой приготовить из морковки коктейль. Ты не знаешь, что такое коктейль? Отвечаю: это смешанный фруктово-ягодный или овощной напиток. Итак ...

### *Морковный коктейль "Антошка".*

Если ты решил приготовить коктейль на четыре персоны (для мамы, папы, себя и своего друга), тебе понадобится килограмм моркови и 100 г фруктового мороженного. Или, другими словами, всего одна порция мороженного.

Морковь нужно тщательно вымыть, очистить, ополоснуть. Затем нарезать на кусочки и выжать из них сок в ручной или электрической соковыжималке. Разумеется, если таковые есть в доме и при условии, что мама покажет, как ими пользоваться. Но если соковыжималки в доме нет, то тоже не беда. Правда, в этом случае придется работать руками. Морковку нужно натереть на мелкой терке. Затем из полученной массы отжать сок через марлю. В него ты и будешь добавлять ложкой кусочки фруктового мороженного. Быстро размешивая.

Однако если в доме есть миксер - специальный аппарат для взбивания теста или коктейлей. То положение твое станет намного легче. Всю завершающую часть работы - смешивание сока с мороженным и взбивание - за тебя сделает миксер. Кстати, коктейль получится вкуснее. А подавать его нужно сразу же.