

Издательство „Фют“

Моята първа готварска книга

Фиона Уат

Илюстрации: Стивън Картрайт, Моли Сейдж



Рецепти: Катрин Аткинсън, Роз Дени, Джулия Кирби Джоунс

Художествена обработка и дизайн: Хелън Ууд

Фотографии: Хауърд Олман

Превод: Албена Раленкова

На всяка двойна страница е скрито по едно малко жълто патенце. Намерете го!



Добре дошли в Ябълковата ферма!



Във фермата живеят госпожа Бети, господин Еди и двете им деца Попи и Сам. Имат си и куче, което се казва Ръспи, и копенце на име Пухчо. Тед е помощник във фермата. Той кара трактора и се грижи за всички животни.

Рецептите в тази книга е добре да се изпълняват под надзора на възрастен. Преди да започнете, проверете дали съдовете и повърхностите, върху които ще работите, са чисти и измийте ръцете си.

Съдържание

	4-5	Тарти със сирене и домати		28-29	Морковеният кейк на госпожа Бети
	6-7	Хрупкави блокчета с маршмелоу и Десерт с корнфлейкс		30-31	Овесен десерт за дъждовен ден
	8-9	Вкусните палачинки на Попи		32-33	Ягодов праифъл
	10-11	Фермерски бисквити		34-35	Макарони със сирене
	12-13	Мъфините на Попи		36-37	Шоколадово брауни
	14-15	Любимата супа на Сам		38-39	Любимата торта на Попи
	16-17	Вкусен лимонов кейк		40-41	Бисквитки за пикник
	18-19	Лесните пици на Попи		42-43	Портокалови бисквити
	20-21	Крамбъл с ябълки		44-45	Хлебчета
	22-23	Черешовият пай на госпожа Бети		46-47	Полезни съвети
	24-25	Салатите на Тед		48	Бележки
	26-27	Сладкият хляб на Сам			



Под всеки списък с продукти ще видите срока на годност на ястията. Някои е хубаво да хапнете веднага, а други може да се запазят за по-дълго време. Ако не сте сигурни в значението на някой от готварските термини, отгърнете на стр. 46-47, където има обяснения и полезни съвети.



Тарти със сирене и домати

За 6 тарти

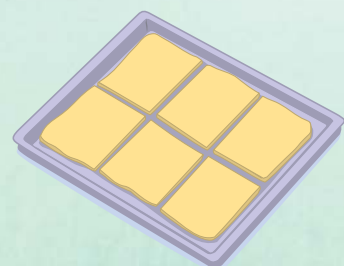
- 375 г бутертесто
- 1 с. л. мляко
- 1 голяма глава лук
- 3 с. л. зехтин
- ½ ч. л. смесени сухи подправки – майорана, босилек, риган, мащерка
- Сол, черен пипер
- 225 г чери домати
- 225 г моцарела

* Загрейте фурната до 220°C.

🍏 Хапнете тартите веднага след като поизстинат.



Може да добавите и тиквички. Нарезете една тиквичка на тънки кръгчета. Добавете ги към лука (стъпка 4), когато той е наполовина готов.



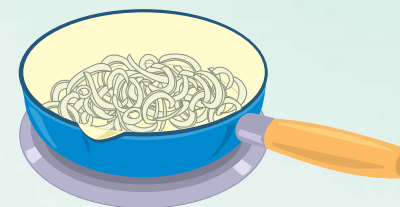
1. Включете фурната. Разгънете тестото и го сложете в тава върху хартия за печене. Ако е необходимо, изрежете излишната част. Разрежете го на шест равни части.



2. Сипете млякото в чаша и с четка намажете краищата на всяко парче, като направите рамка с дебелина около 1 см.



3. Изчистете лука. Разрежете главата на две половини, а всяка от половините – на тънки полумесеци.



4. Загрейте зехтина. Сложете нарязания лук, намалете котлона и задушавайте десетина минути, докато лукът омекне.

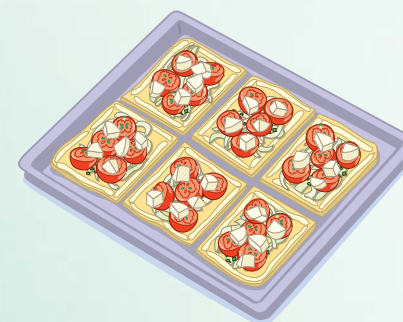


5. Добавете подправките, солта и черния пипер. Разпределете лука върху тартите, като внимавате да не слагате върху намазаната с мляко рамка.

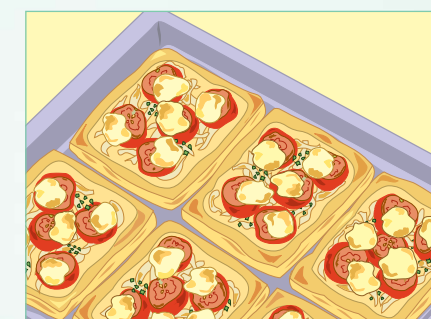


6. С назъбен нож нарежете доматичетата наполовина. Наредете доматичетата върху лука с разрязаната страна надолу.

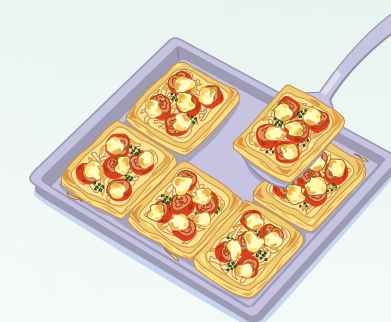
Ако обичате маслини, сложете по една-две на всеки тарт, заедно с доматиите.



7. Нарезете моцарелата на кубчета със страна около един сантиметър. Разпределете ги върху доматиите.



8. Сложете тавата на средна височина във фурната. Печете 25-30 минути, докато тестото се надигне и придобие приятен кафеникав цвят.



9. Извадете тартите и ги оставете в тавата около три минути да се поохладят. След това ги сервирайте.



Хрупкави блокчета с маршмелоу

За 12 броя

- Плитка тава с размер 28x18 см
- 100 г карамел/карамел лакта
- 100 г масло
- 100 г маршмелоу
- 100 г оризон

🍏 Съхранявайте в плътно затворена кутия не повече от 4 дни.



1. Намажете тавата с масло с помощта на салфетка. Сложете карамела в найлонов плик и го натрошете с точилка.

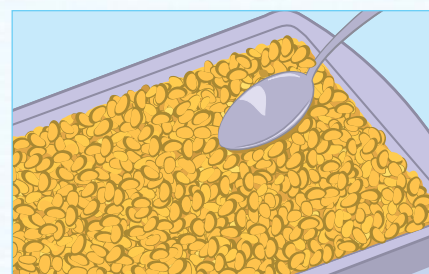


3. Щом сместа стане гладка, свалете съда от котлона. Добавете оризона и разбъркайте внимателно.

Нужни са около 15 минути, за да се разтопят.



2. Сложете маслото и карамела в подходящ съд. Добавете бонбоните маршмелоу. Включете котлона на ниска степен и бавно разтопете продуктите, като бъркате непрекъснато.



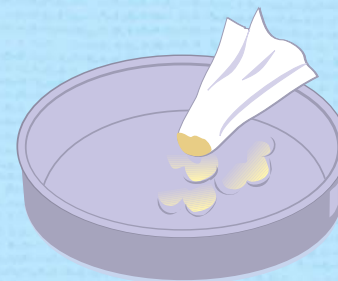
4. С лъжица прехвърлете сместа в тавата. Притиснете я и загладете повърхността. Оставете сместа да се втвърди, после я нарежете на блокчета.

Десерт с корнфлейкс

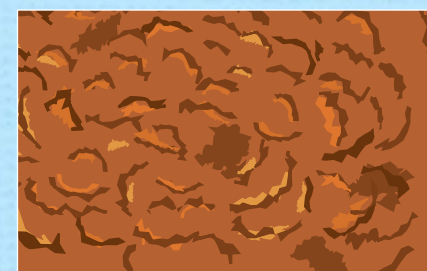
За 8 парчета

- Плитка кръгла тава с диаметър 20 см
- 225 г млечен или черен шоколад
- 3 с. л. златен сироп (или мед)
- 50 г масло
- 100 г корнфлейкс

🍏 Съхранява се в плътно затворена кутия не повече от 4 дни.



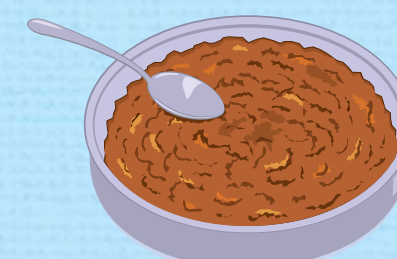
1. Намажете тавата с масло, като използвате салфетка. Намажете я плътно, но не оставяйте твърде много масло.



3. Когато шоколадът се разтопи, добавете корнфлейкса и разбъркайте добре, така че всяко парченце да се покрие с шоколад.

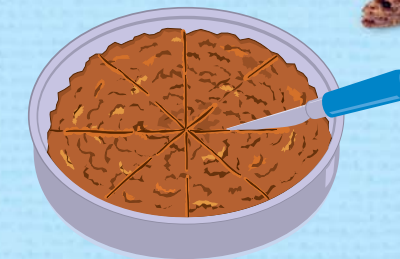


2. Начупете шоколада и го сложете в подходящ съд. Добавете златния сироп и маслото. Включете котлона на ниска степен. Бъркайте до пълното разтопяване на съставките.



4. С лъжица прехвърлете сместа в тавата. Изравнете повърхността с обратната страна на лъжицата. Внимавайте да не начупите парченцата корнфлейкс.

Извадете парчетата с шпатула или широк нож.



5. Сложете тавата в хладилника, за да се стегне шоколадът. След около два часа извадете тавата и с остър нож разрежете десерта на 8 парчета.