

ГОТВАРСКА КНИГА



ЗА
ГОЛЕМИ
ДЕЦА

с рисуваните рецепти на АЛЯ МАРКОВА





Животът е като **кекс** –
трябва да му се наслаждаваш.
Иначе какъв е смисълът?















Рудолф ван Веен















СЪДЪРЖАНИЕ

СОЛЕНО

	Миш-маш	13
	Супа топчета	23
	Кюфте БЕЗ кюфте	29
	Майонеза	35
	Пилешки сандвичи	41
	Панирани сиренца	49
	Снежанка	55
	Оризова салата	61
	Картофки с масло	67
	Макарони с доматиен сос и риба тон (А! Не бе, спагетти!)	73
	Мързеливи кюфтета	79
	Пиле с оранжев ориз	85
	Боб с нагеница и бекон	91
	Пица за рожден ден (на татковци)	97

СЛАДКО И ЗАКУСКИ

	Бисквитки за следобедна закуска	107
	Сладкиш с ябълки	113
	Багемов сладкиш за специални случаи	119
	Пухкави кестенови кексчета	125
	Мъфини с кокос и овесени ядки	131
	Шоколадова торта с кока-кола	139
	Бонбони от кекс	145
	Кисело мляко с мед и орехи	153
	Царевична питка 2.0 и 3.0	159
	Шейк против лошо настроение	167

Аля Маркова

Готварска книга за големи деца

© Аля Маркова, текст и илюстрации, 2023 г.

© Издателство „Лист“, 2023 г.

Всички права над тази книга са запазени.



Текстът, както и илюстрациите не могат да бъдат

възпроизвеждани без съгласието на издателя.

ISBN 978-619-7722-00-0

 Вълшебната отвара	173
 Принцески	179
 Тиквеник	185
 Бухтичките на мама	191

ПОСЛЕСЛОВ ЗА ЛЮБОПИТКОВЦИ

 Благодарности	202
 Бележки по рецептите	204
 Твоите бележки	206
 Какво се крие зад рисунките	213

И КРАЙ



ВЪВЕДЕНИЕ

Скъпи читателю, лакомнико, любопитко или младши готвачо,

В ръцете си държиш една малко необичайна готварска книга. Тук няма да намериш дневни менюта, разумно подбрани ястия, сезонни предложения или съвети за подгъждане на добра линия. И съвсем няма да намериш строги мерки, високи изисквания и умерени порции. Е, някои са умерени, но то е случайно. Така да се каже – държиш малка готварска книга за разбуждане на апетита (и на въображението). И за приспиване на сериозността, която понякога неусетно се промъква в кухнята на много от нас, запалянковците на вкусните неща.

С други думи – това е книга за всеки, който обича да си хапва, но не обича да му е сложно. За всеки, любопитен да види как една рисунка оживява... и как се ягат рисунки! С тях ще погъделичкам лакомията ти, а ти ще я сготвиш – по възможност непослушно.

Ще се радвам, ако внезапно огладнееш с разлистването на тези страници и най-вече – ако се подсмъкнеш на някое подскачащо към теб кюфте.

А сега – да ти е вкусно! Или весело! Или весело и вкусно! Тичай към кухнята...

П. П. Това е книга, рисувана между Испания и България, затова може да очакваш някоя и друга неочакваност.

Аля





СОЛЕНО



МИШ-МАШ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

4 яйца
3-4 чушки
1 глава лук
1 голям домати
1 Бучка сирене*
2-3 с.л. олио
сол
черен пипер
червен пипер
пресен магданоз

* около 150г

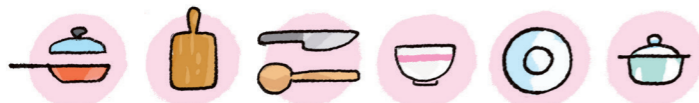
НЕОБХОДИМИ ПРИБОРИ И СЪДОВЕ

Вариант 1

- нож
- гъска за рязане
- средно голям тиган
- капак за тигана
- гървена лъжица

Вариант 2

- голяма тава
- малка тенджерка
- дълбока чиния
- купа
- телевизор с филм



КАК СЕ ПРИГОТВЯ

Нарежи лука на тънки филийки или квадратчета и го сложи да се задушава в тигана с олиото. Добави и няколко капки вода, за да не загори, ако случайно се разсееш. Постави капак и остави така за около 5 минути на умерен огън.

Измий чушките и ги нарежи на ивички или на едри квадратчета. Добави ги към лука, поръси с щипка сол, разбъркай и похлуни отново за 5 минути. След това прибави домата и малко сол – разбъркай пак и остави да ври, докато видиш, че почти се е изпарила течността.

После добави и яйцата, без да ги разбиваш предварително. Бъркай, докато белтъкът започне да побелява. Накрая сипи натрошеното сирене, малко черен пипер (ако ти харесва) – и отново разбъркай. Премести миш-маша от котлона и почакай 5 минути, преди да го нападнеш. После го поръси с червен пипер и пресен магданоз. Иииии – готово!

...

А ако искаш да обереш всички точки и да бъдеш Царят на Миш-Маша, виж как – на стр. 19.

Ако нямаш подходящ капак,
може да ползваш голяма
плитка чиния.

За 1 много гладен



Помни:
първо
четеш,
после
готвиш!

Вариант 1

За нетърпеливи дни и много гладни хора

1. Нарези зеленчуците

казват, че ако сложиш лука във вода за 15 минути, после лютти го малко, като го режеш

2. Задуши лука в 1-2 сл. олио

любимият ти таймер

3. След това чушките...

добави мръбничко вода

4. И после - яйцата!

На среден огън

Бъркай, докато белтъците станат бели

* В този вариант се ползват сурови чушки

сега махни капака

А след 5 мин прибави и домати, разбъркай и изчакай да изври водата.

с капак

разбъркай малко

5. Накрая добави натрошеното сирене, подправките и магданоза.

черен пипер

+ червен пипер

накъпан магданоз

разбъркай малко

Почакай 5 минути, преди да залочнеш.

Вариант 2

Цар на Миш-маша

Денят преди
миш-маша...



Ако ще ставаш Цар на Миш-Маша,
ще трябва да си извоюваш титлата.
А това става с малко повече тър-
пение, с фурна и с бабини чушки.

С ДРУГИ ДУМИ:
ще се пека̀т чушки.

Това съм

АЗ!

БЪДЕЩ
ЦАР

непокорна
внучка



Печенето на чушки
винаги ме връща
мислено на село...



Според баба ми
има един-единствен
правилен начин
да бъдат опечени
чушките:
НА КОТЛОН.

Точка.

Добре че нямаше
индукционна печка

Понякога обаче
чушките попадат
в **ТВОЯ ВЛАСТ**...
и се пека̀т по **твоите**
правила.

Не пробвай това у дома. А, ако го пробваш - не си го чл от мен!