

ПЕЧЁМ САМИ БЕЗ МАМЫ: СМОТРИ И ПОВТОРЯЙ



Издательство АСТ
Москва
2025

ДОРОГИЕ РОДИТЕЛИ!

В ваших руках кулинарная книга для самых любознательных ребят, которые хотят научиться печь вкуснейшую выпечку: сладкие и несладкие пироги, запеканки, торты, пирожки из дрожжевого теста, круассаны и многое-многое другое.

Ребёнку очень нужна ваша поддержка, потому что стать настоящим пекарем не так-то просто. Как замесить тесто и приготовить начинку? Для чего нужны кухонные принадлежности? Как пользоваться духовкой и микроволновкой? Найти ответы на все эти вопросы и раскрыть ребёнку кулинарные тайны вы сможете, когда будете готовить вместе.

Вперёд — навстречу новым знаниям! У юного пекаря всё получится!



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



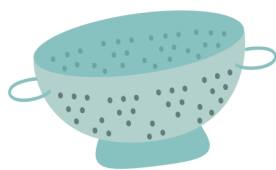
СЛОЖНОСТЬ



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДУРШЛАГ



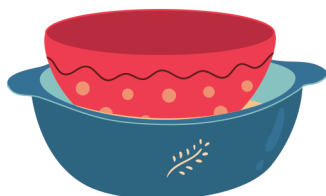
КАСТРЮЛЯ



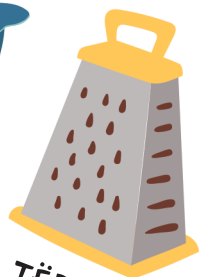
СИТО



ПРИХВАТКИ



ПАЛЫ



ТЁРКА



ШУМОВКА



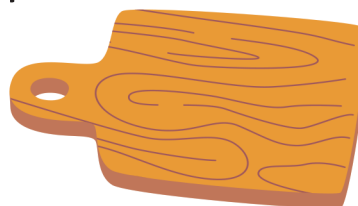
ВЕСЫ



ВЕНЧИК



СКАЛКА



РАЗДЕЛОЧНАЯ
ДОСКА



БЛЕНДЕР



МЕРНЫЙ
СТАКАНЧИК



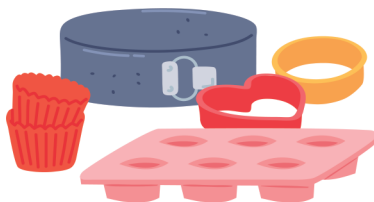
МИКСЕР



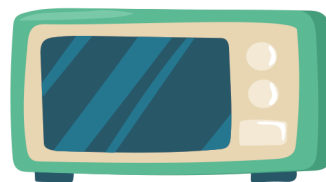
СКОВОРОДКА



ПРОТИВЕНЬ



ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



МИКРОВОЛНОВКА

ПРАВИЛА НАСТОЯЩИХ ПОВАРОВ

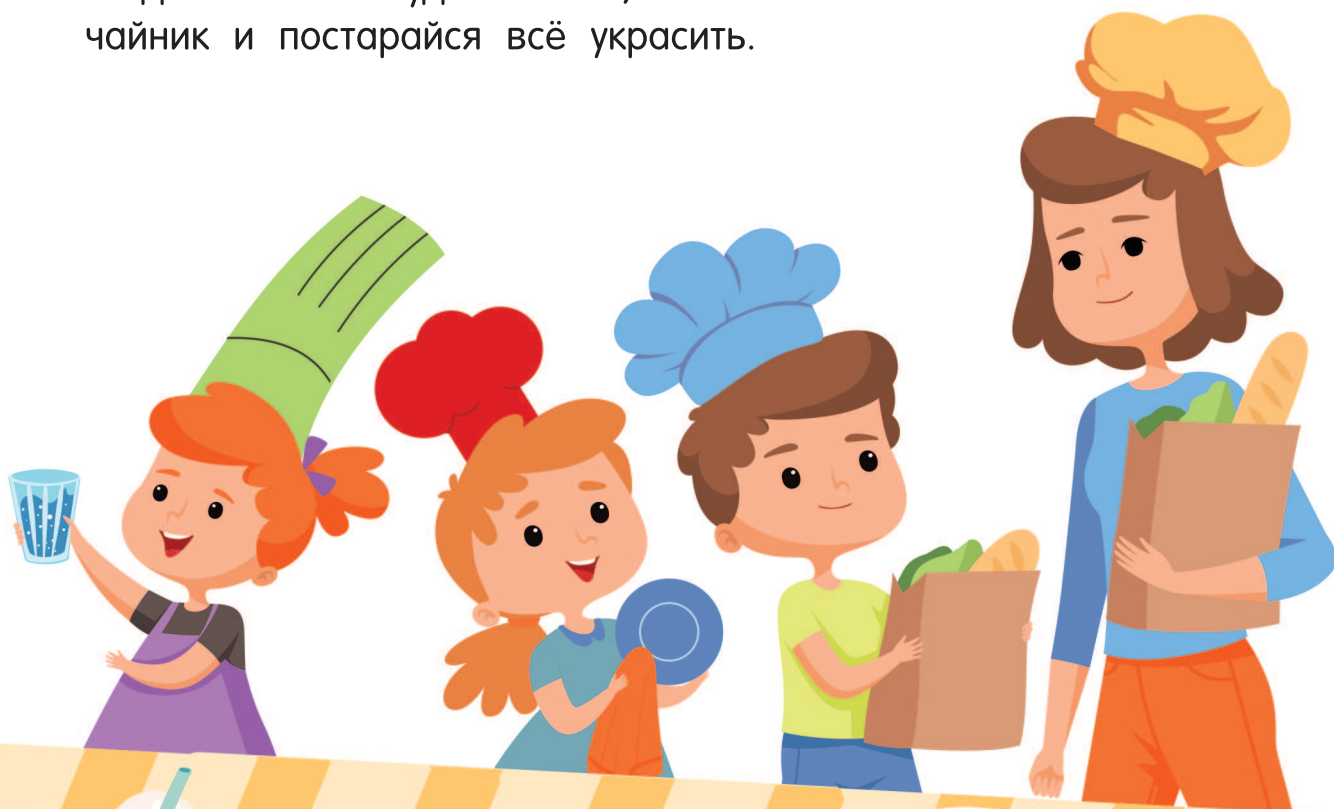
Привет, друг! Добро пожаловать в чудесный кулинарный мир! Теперь ты настоящий повар. Но перед тем, как начать готовить, нужно выучить несколько правил.

- ◆ Перед началом работы нужно получить разрешение шеф-повара (мамы, папы, дедушки, бабушки или других взрослых).
- ◆ Шеф должен скоординировать действия повара: рассказать, что и откуда взять, как этим пользоваться.
- ◆ Повар не хватается за горячие формы для выпечки и тарелки. Используй прихватки или специальные рукавички.
- ◆ Если что-то разбилось, не хватай осколки руками. Позови шеф-повара, он обязательно поможет тебе решить проблему.

Помни:
шеф-повар тебе
всегда поможет.



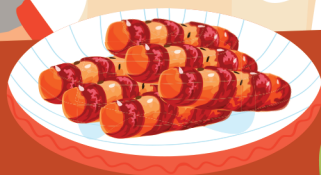
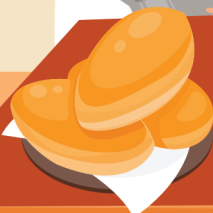
- ◆ Готовь только из свежих продуктов. Всегда проверяй срок годности на упаковках.
- ◆ Настоящий повар не только готовит, но и убирает за собой. На рабочем месте не должно остаться грязной посуды.
- ◆ Повар всегда красиво сервирует стол. Когда выпечка будет готова, поставь чайник и постарайся всё украсить.







НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА



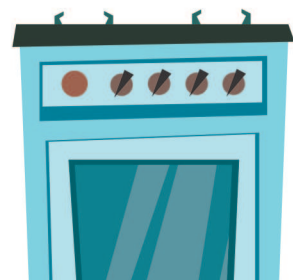
Несладкая выпечка



КРЕКЕРЫ ОТ ЁЖИКА



- ◆ Включи духовку на температуру 170°С.
- ◆ Смешай муку с содой, солью и дрожжами в глубокой миске.
- ◆ Чуть-чуть подогрей молоко. Растопи сливочное масло в микроволновке и смешай с молоком.
- ◆ Влей получившуюся жидкость в муку и перемешай, чтобы получилось тесто.
- ◆ Нарезь зелёный лук тонкими кольцами. Натри сыр на мелкой тёрке.
- ◆ Добавь в тесто муку, лук, кунжут и сыр.
- ◆ Замеси тесто руками до однородности. Раскатай его в тонкий пласт и нарежь формой, которая тебе больше нравится.
- ◆ Выпекай крекеры 15 минут.



ЗАЯЧИЙ ПИРОГ

Несладкая выпечка



Ингредиенты



Капуста 500 г



Лук 1 шт.



Сыр
100 г

Сметана
6 ст. ложек



Сливочное масло
80 г



Яйца
3 шт.



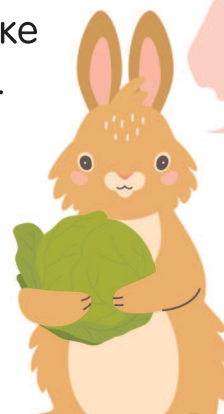
Соль, перец,
по вкусу



- ◆ Нашинкуй капусту и нарежь лук. Положи их в глубокую миску. Разомни овощи руками, чтобы они дали сок.
- ◆ Растопи сливочное масло в микроволновке и добавь его к капусте и луку.
- ◆ В отдельную миску разбей яйца, добавь муку и сметану и перемешай до однородности.
- ◆ Вылей тесто к капусте, посоли и поперчи по вкусу, а затем хорошо перемешай и выложи получившуюся массу в форму для запекания.
- ◆ Выпекай пирог в заранее разогретой духовке при температуре 170°C примерно 45–50 минут.
- ◆ Натри сыр на крупной тёрке. Через 45–50 минут посыпь пирог слоем сыра и выпекай до корочки.



Бабушкин
рецепт!



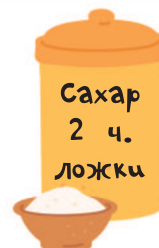
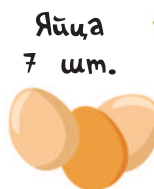
Несладкая выпечка



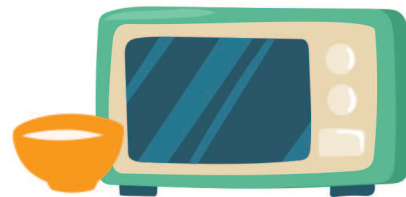
ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ



Ингредиенты



- ◆ Достань все ингредиенты из холодильника, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.
- ◆ Возьми глубокую миску и просей в неё муку через сито.
- ◆ В отдельную мисочку высыпь дрожжи и одну чайную ложку сахара. Залей тёплой (не горячей!) водой. Оставь смесь на 15 минут, чтобы дрожжи активировались. За это время образуется пенная «шапочка».
- ◆ В другую чашу разбей одно яйцо, добавь соль, чайную ложку сахара и взбей венчиком до однородности.
- ◆ Подогрей молоко и влей его в яичную массу. Добавь дрожжи и перемешай.
- ◆ Влей в получившуюся смесь растительное масло и снова перемешай.



◆ Постепенно начинай добавлять муку. Не торопись и не высыпай всё сразу, иначе тесто будет сложно замешать. Сначала вымешивай муку венчиком, затем — руками.



◆ Когда у тебя получится нежное тесто, чуть прилипающее к рукам, положи его в глубокую тарелку, накрой чистым полотенцем и поставь в тёплое место на полтора часа.

◆ Пока тесто «поднимается», займись начинкой. Свари 5 яиц вкрутую (10 минут после закипания воды) и остуди их в холодной воде. Затем почисти яйца и нарежь.



◆ Помой лук, промакни его бумажным полотенцем и нарежь. Смешай яйца и лук. Начинка готова!



◆ Когда тесто стало примерно в 2,5 раза больше, чем было, осторожно достань его из миски и слегка примни. Теперь раздели тесто на 17 равных частей — столько пирожков у тебя получится!



◆ Раскатай каждую часть теста в круглую лепёшку. На середину лепёшки выложи столовую ложку начинки. Защипни пирожок, чтобы начинка не вывалилась.



◆ Когда все пирожки будут слеплены, разбей яйцо в миску и взбей его вилкой до однородности. Помажь смесью пирожки — так они станут румяными.



◆ Выпекай пирожки в разогретой до 180°С духовке 25 минут до румяности.

