

ГОТОВИМ ПО КАРТИНКАМ



# Мама, я пеку!



Печеньки, кексы  
и даже торты,  
которые ребёнок  
сделает САМ!

ХЛЕБ\*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55-053.2  
ББК 36.997  
М22

М22      **Мама**, я пеку! Печеньки, кексы и даже торты, которые ребенок сделает сам! — Москва : Эксмо, 2025. — 96 с. : цв. ил. — (Кулинария. Готовим с детьми).

ISBN 978-5-04-219687-4

Кулинария — невероятный мир, полный открытий! И если ваш ребенок любознательный и постоянно наблюдает, как вы печете шарлотку или готовите пирожки, то эта книга — для него и для вас. В ней — печенье, кексы, пироги и другая выпечка, с которой справится ваш ребенок (только помогите ему с духовкой!). Готовя, он не только весело проведет время, но и разовьет мелкую и крупную моторику, поэтому выпечка — это не только вкусно, но и полезно!

**УДК 641.55-053.2**  
**ББК 36.997**



# СОДЕРЖАНИЕ

- 6 Предисловие
- 7 Значки-маячки
- 8 Маленькому пекарю: простые правила большой выпечки
  
- 10 ПЕЧЕНЬЕ И БУЛОЧКИ**
- 12 Печенье «Волшебные палочки»
- 14 Булочки «Синнабон по-домашнему»
- 16 Печенье «Домики»
- 18 Печенье «Шоколадные лягушки»
- 20 Печенье «Три богатыря»
- 22 Булочки «Облачка»
- 24 Печенье «Панда-куки»
  
- 26 ПИРОГИ И ПИРОЖКИ**
- 28 Шарлотка «Яблочное заклинание»
- 30 Пирожки с капустой «Лучше, чем у бабушки»
- 32 Пирожки «Следствие ведут колобки»
- 34 Хрустики с сыром
- 36 Пирог «Сладкая страна»



38 Пирожки «Лесная полянка»

40 Пирог «Солнышко в тесте»

42 Пирог «Ням-кружок»

#### **44 МАФФИНЫ И КЕКСЫ**

46 Маффины «Сладкая загадка»

48 Кекс «Завтрак Винни-Пуха»

50 Маффины «Лето на даче»

52 Кекс «Пир на весь двор»

54 Маффины «Бразильский праздник»

56 Кекс «В прятки с шоколадкой»

58 Маффины «Тыква на Хэллоуин»

60 Кекс «Кокосовый пушистик»

#### **62 ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ**

64 Торт «Снежная королева» (без выпечки)

66 Пирожное «Шоколадный хрум»

68 Торт «Шоколадная змейка»

70 Торт «Слоник в облаках»

72 Пирожные «Тянучки-смешнучки»

74 Пирожное «Привет от Карлсона»

76 Пирожное «Секрет феи»



## 78 ЕЖЕДНЕВНАЯ ВЫПЕЧКА

80 Мини-пицца «Мафия не спит»

82 Панкейки «Ленивая суббота»

84 Слойки с шоколадом «Утренний хит»

86 Вафли «Завтрак в клеточку»

88 Банановые оладьи в духовке «Минутка»

90 Гренки «Хруст-хруст»

92 Булочки с ветчиной и сыром «Лихие закрутки»

94 Рулетики «Сырные завитушки»






# ПРЕДИСЛОВИЕ

**Дорогие маленькие пекари и взрослые, которые рядом!**

Эта книга — про первые уверенные шаги у плиты: 38 рецептов для тех, кто хочет печь сам, но делает это в безопасности. «Мама, я пеку» не призывает оставлять детей одних у духовки — она учит ответственности, порядку и простым правилам, которые помогают не ошибаться. На ее страницах — пошаговые инструкции, понятные измерения, предупреждения о горячих поверхностях и острых ножах, а также яркие иллюстрации каждого этапа, чтобы легче было повторить. Для родителей отмечены места, где стоит присмотреться и распределить обязанности: что ребенок может делать сам, а где нужна помощь взрослого. Здесь же вы найдете и простые правила гигиены: мыть руки, готовить на чистой поверхности, точно отмерять ингредиенты.

Пробуйте, наблюдайте за результатом, не бойтесь менять начинки и формочки. Ошибки — часть обучения, а самый важный ингредиент любой выпечки — терпение и хорошее настроение. Есть варианты замен ингредиентов и идеи для украшения, чтобы каждый рецепт можно было подстроить под свой вкус. Удачных экспериментов и вкусных побед!



# ЗНАЧКИ-МАЯЧКИ



Сложность



Количество  
порций



Готовим  
со взрослыми

Дорогой друг, знай, что:

**ч. л.** — это чайная ложка

**°С** — это градусы Цельсия

**ст. л.** — это столовая ложка

**яйцо** — берем категории С1



Ковш



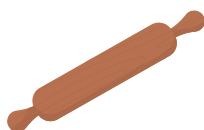
Венчик



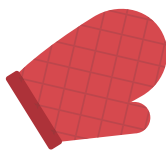
Миска



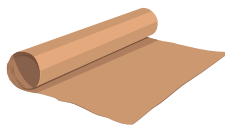
Тёрка



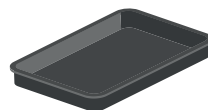
Скалка



Рукавички



Бумага для  
выпечки



Противень



Духовой  
шкаф



Форма для  
выпечки



Кружка-  
сито



Вафельница




## МАЛЕНЬКОМУ ПЕКАРЮ: ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА БОЛЬШОЙ ВЫПЕЧКИ

- 1 Перед началом тщательно вымой руки с мылом, а затем после работы с тестом или яйцами. Чистота защитит тебя и выпечку.
- 2 Безопасность важнее скорости. Острые ножи, терки и горячие поверхности требуют помощи взрослых. Разогрев духовки, снятие горячего — только с взрослым. Используй прихватки и не оставляй духовку без присмотра.
- 3 Читай рецепт до конца. Убедись, что ингредиенты и посуда готовы — так шаги не перепутаются и выпечка точно получится.
- 4 Отмеряй точно вес и время. Весы и таймер — твои друзья: маленькая ложка может изменить результат. Муку лучше насыпать ложкой в мерный стакан, а не утрамбовывать.
- 5 Не пробуй сырое тесто с яйцом — это небезопасно. Тщательно мой ложки и миски после работы с сырыми яйцами, чтобы не разносить по посуде опасные бактерии.



- 6 Держи рабочее место в порядке: протирай поверхности, убирай крошки и пролитое — это уменьшит беспорядок и риск ожога или скольжения.
- 7 Экспериментировать аккуратно: сначала сделай по рецепту, потом добавляй свои идеи.
- 8 Делись результатом и предупреждай об аллергиях. Подготовка учит вниманию, терпению и заботе.
- 9 Получай удовольствие!





ПЕЧЕНЬЕ  
И БУЛОЧКИ