

Поваренная книга Муми-мамы





Приглашаем вас совершить
кулинарное путешествие в Муми-дол,
где живут знаменитые герои Туве Янссон.
Собранные в этой книге рецепты
позволят детям и взрослым приготовить
любимые лакомства Муми-мамы,
Снусмумрика и их друзей.

0+

АМФОРА | БММ



9 785367 026160

ISBN 978-5-367-02616-0

Товаренная книга
МУМИ•МАМЫ



*„Все вкусное
на пользу желудку“.*

САМИ МАЛИЛА

wedy

Товаренная книга
МУМИ•МАМЫ



Иллюстрации
Тове Янссон



Санкт-Петербург
АМФОРА
2013

УДК 82-93
ББК 84(4Фн)
М 19

Издание не имеет возрастных ограничений

SAMI MALILA
Muumi Mamman Keittokirja

Перевела с финского Александра Васильева

Иллюстрации Туве Янссон

Малила С.

М 19 Поваренная книга Муми-мамы / Сами Малила ; [пер. с фин. А. Васильевой]. — СПб. : Амфора. ТИД Амфора, 2013. — 111 с. : ил.

ISBN 978-5-367-02616-0 (Амфора)

ISBN 978-5-4357-0131-9 (Петроглиф)

Книга финского писателя Сами Малилы — это своеобразное кулинарное путешествие в Долину муми-троллей, где живут знаменитые герои Туве Янссон. С помощью рецептов, собранных на этих страницах, и дети, и взрослые смогут приготовить любимые лакомства Муми-мамы, Снусмумрика и их друзей и еще много самых разных вкусных и полезных блюд.

УДК 82-93
ББК 84(4Фн)

Произведено по заказу издательства «Бертельсманн Медиа Москва» (БММ)

ISBN 978-5-367-02616-0 (Амфора)
ISBN 978-5-4357-0131-9 (Петроглиф)

© Sami Malila, 1993
© Иллюстрации и цитаты: Tove Jansson, 1945, 1946, 1948, 1950, 1952, 1954, 1957, 1960, 1961, 1962, 1965
© Васильева А., перевод на русский язык, 2010
© Издание на русском языке, оформление.
ЗАО ТИД «Амфора», 2010

Дорогие читатели!

Вкусная еда — это здорово. И готовить еду тоже здорово и очень интересно. А лучше всего это получается, когда приготовлением разных блюд занимаешься в полном спокойствии. Суета не может привести ни к чему хорошему — это мы знаем из историй о муми-троллях. В Муми-доле живут настоящие гурманы, и, хотя еду готовят в основном Муми-мама да Снусмумрик, свои предпочтения есть у каждого героя. Все знают, что муми-тролли очень любят оладьи. По рецептам этой книги вы сможете приготовить и оладьи, и другие блюда, которые помогают муми-троллям и их друзьям справиться с голодом.

В повести «Шляпа волшебника» сказано: «Кто ест оладьи с вареньем, тот не может быть таким уж страшно опасным. С таким можно говорить». Скорее всего, так оно и есть. Как же хорошо в кухне Муми-мамы! Там очень теплая атмосфера, и за обеденным столом одинаково уютно и малышке Мю, и Муми-троллю. Я надеюсь, что вам понравится эта книга рецептов и вы сможете не только порадовать ваших близких и друзей вкусными блюдами, но и создать им хорошее настроение.

Ведь атмосфера за столом зависит и от самих едоков. Если же вдруг настроение оставляет желать лучшего, то поднять его помогут отрывки из ваших любимых книг Туве Янссон. Истории о муми-троллях учат нас по крайней мере тому, что ничто на свете не безнадежно — даже с неудачей можно справиться.

Готовка — это то, чему можно научиться только на практике. Так что скорей за дело — готовить и пробовать вкусности из Муми-дола!



Сами Малила
Январь 1993 года

Советы повару

На кухне не придется суетиться и торопиться, если ты подготовишь все необходимое заранее. Рецепт лучше прочитать до того, как идти в магазин. Список покупок тоже не будет лишним — все-таки очень досадно в разгар работы бежать в магазин за дрожжами или майораном. Еще хорошо бы убедиться, что дома есть вся нужная посуда и кухонная утварь, без которых просто-напросто ничего не получится. Подготовка — это половина дела.

Что-то придется сделать заранее, иногда начинать надо даже за день до приготовления блюда: замочить, разморозить или замариновать. Так что бывает, планировать завтрашнее меню приходится уже сегодня.

В этой книге есть и простые рецепты, и посложнее. Некоторые блюда лучше в первый раз готовить вместе с более опытным поваром. О чем-то (например, о том, как коптить рыбу или готовить соки)

рассказывается только в общих чертах.

Если ты только недавно начал заниматься кулинарией, попробуй приготовить сначала самые простые блюда. В содержании они отмечены вот таким значком:



А когда ты освоишься и узнаешь тайны приготовления еды, ты научишься изменять рецепты по своему вкусу. В этом деле тебе поможет смекалка. Может быть, ты даже придумаешь свои рецепты, как Муми-мама, — тогда ты сможешь записать их на специальных страницах в конце книги. Там ты найдешь и список всех блюд в алфавитном порядке.

Все рецепты рассчитаны на четырех голодных едоков. (Впрочем, даже четверем обжорам вряд ли по силам съесть за один раз целый торт или огромную тарелку булочек.) Если будешь готовить еду для большой компании, просто увеличь в два или три раза количество ингредиентов.

Забмрак



КАК ЗАВАРИТЬ ВКУСНЫЙ ЧАЙ

1 ч. л. чая на одну чашку + 1 ч. л.
чая «на чайник»
около 200 мл воды на одну чашку

Наполни заварной чайник горячей водой, чтобы он нагрелся, потом воду вылей. Вскипяти воду для чая. Насыпь чай в чайник и залей его кипятком. Дай чаю настояться примерно 5 минут и разлей по чашкам. Чтобы чайные листья не попали в чашку, чай можно наливать через ситечко. Ты можешь заварить чай в небольшом количестве воды — тогда он будет очень крепким. Крепкий чай можно разбавлять кипятком прямо в чашке. В магазине продается много разных сортов чая с добавками, но такой же вкусный чай можно сделать и самому. Ты можешь добавить в обычный чай маленькие кусочки высушенных фруктов или ягоды (чернику или шиповник), мяту, Melissa, листья черной смородины или малины, немного апельсиновой цедры, ваниль, корицу. Попробуй заварить чай с разными добавками, их можно смешивать. Положи в чай сахар, мед, малиновое варенье или лимон,

можешь долить молока. Самый вкусный чай получится, если добавить в него то, что больше всего любишь ты сам или твои гости.



*Тогда хелмуша открыла
клетку и застенчиво спросила:
— Может, вы не
откажетесь выпить чашку горячего
чая? С вареньем из черной
смородины? А носочки получите,
как только они будут готовы.
Как хорошо, что вы посоветовали
мне связать носочки! Тогда
знаешь, для кого вяжешь, работа
становится интересней, наверно,
вы поняли, что я хочу сказать.
И вот они отправились домой
к маленькой хелмуше и попили
у нее чаю.*

КАКАО

1 л молока (лучше жирного)
немного воды
3 ст. л. какао-порошка
сахар
взбитые сливки для украшения

Какао лучше варить в кастрюле с толстым дном, чтобы не пригорело молоко. Налей в кастрюлю сначала немножко воды так, чтобы она только покрыла дно кастрюли. Потом налей молоко.

Поставь кастрюлю на огонь, молоко нужно время от времени помешивать. Когда молоко начнет подниматься, сними кастрюлю с огня. Добавь какао-порошок, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комков. Если тебе нравится темное какао, добавь больше порошка, если светлое — то поменьше.

Налей какао в чашки и положи сахар по вкусу.

Какао можно украсить взбитыми сливками.

Каша получится вкусной, если:

- варить ее в кастрюле с антипригарным покрытием или в кастрюле с толстым дном;
- уменьшить огонь наполовину сразу, как только каша начнет кипеть. Можно дать каше настояться и подойти — надо

выключить огонь, когда пройдет половина времени, указанного для варки, и оставить кашу на плите;

- постоянно помешивать кашу, пока она не загустеет. Потом ее можно мешать время от времени.

Рецепты каш обычно написаны на упаковках с крупой и хлопьями.

Снодотр по-прежнему лежал в гамаке.

— *Привет, дядя*

Снодотр, — сказал Муши-тролю.

— *Не мешай мне, я работаю!* — *ответил Снодотр.*

— *Работаете?.. Какое?* — *удивился Муши-тролю.*

— *Я думаю, — серьезно проворчал Снодотр. — Думаю о тщете и напрасности всего сущего.*

— *А мне кажется, напрасною на свете так мало, — робко возразил Муши-тролю. — Вот разве что уминоваться, да кашу есть, да...*

ОВСЯНАЯ КАША

3 стакана воды

1 ч. л. соли

1,5–2 стакана овсяных хлопьев

Налей воду в кастрюлю и вскипяти. Когда вода закипит, уменьши огонь. Положи соль и, постоянно помешивая, насыпь в воду хлопья. Размешивай кашу,

пока она не загустеет, потом
выключи огонь.
Пусть каша подойдет на плите,
только ее надо изредка
помешивать. На упаковке
с хлопьями написано, сколько
времени они должны готовиться.
Попробуй, готова ли каша,
и подавай ее с горячим молоком,
вареньем и сахаром.

ОВСЯНКА-РАЗМАЗНЯ

0,5 стакана воды
3,5 стакана молока
0,5 стакана овсяных хлопьев
1 ч. л. соли

Приготовь ее так же, как
и овсяную кашу. Следи, чтобы
молоко не убежало, а соль
положи уже в готовую кашу.

ПШЕНИЧНАЯ КАШКА

немного воды
или сливочного масла
3 стакана молока
0,5 стакана пшеничной крупы
0,5 ч. л. соли

Возьми кастрюлю с толстым дном.
Вскипяти в ней немного воды или
растопи чуть-чуть масла, налей
туда молоко. Вскипяти молоко, не
перемешивая. Осторожно добавь
пшеничную крупу, все время
помешивая венчиком.

Вари примерно 20 минут.
Добавь соль.
подавай в горячем виде
с вареньем или ягодами.



ГЕРКУЛЕСОВОЕ ЛАКОМСТВО ДЛЯ СНИФФА

3 стакана воды
580 г (2 стакана) яблочного пюре
или тертых яблок
примерно 0,5 стакана
коричневого сахара
1 стакан овсяных хлопьев
щепотка соли

Вари эту кашу так же, как
овсяную.
Когда выключишь плиту, добавь
в кашу яблоки и сахар.
Время варки — 10–15 минут.

ПШЕННАЯ КАША

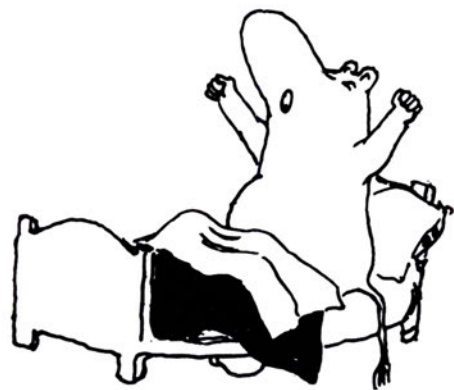
1 л воды
1 стакан пшена
1 ч. л. соли

Промой пшено 3–4 раза в холодной воде. Вскипяти воду, добавь в нее соль и положи крупу. Вари кашу примерно 25 минут.

СЫТНАЯ ПШЕННАЯ КАША

0,5 л воды
0,5 л молока
1 стакан пшена
1 ч. л. соли

Промой пшено 3–4 раза в холодной воде. Вскипяти воду, добавь в нее соль и пшено. Повари кашу примерно 20 минут и добавь в нее молоко. Оставь на маленьком огне еще 10 минут. Время от времени помешивай кашу, чтобы она не пригорела.



РИСОВАЯ КАША

0,25 стакана воды
3,75 стакана молока
0,75 стакана круглого риса
1 ч. л. соли

Вскипяти воду в кастрюле с толстым дном, добавь туда рис. Примерно через 5 минут, когда рис набухнет, налей в кастрюлю молоко.

Вари кашу на небольшом огне примерно 35 минут, периодически помешивай.

Подавай кашу с молоком или киселем.

ТОМЛЕНАЯ РИСОВАЯ КАША

немного сливочного масла
1 стакан воды
1 стакан риса
1 л молока
1 ч. л. соли

Смажь форму для выпекания маслом. Положи все ингредиенты в форму и перемешай. Поставь форму в духовку, разогретую до 175 градусов.

Каша должна томиться в духовке 1,5–2 часа. Чем дольше она будет готовиться, тем вкуснее получится. Если ты хочешь потомить кашу подольше, сделай температуру в духовке поменьше и, если будет нужно, доливай в кашу молоко.

КАША «НА ОСТРОВЕ С МАЙКОМ»

3,75 стакана воды
0,5 стакана риса
300 г яблок
0,5 стакана сахара
0,5 ч. л. соли
немножко корицы

Вскипяти воду в кастрюле с толстым дном. Положи рис в кипящую воду и вари примерно 5 минут.

Потом добавь очищенные и нарезанные на кусочки яблоки, сахар и соль.

Вари кашу примерно 35 минут, периодически перемешивая.

подавай с молоком и корицей.

ДОМАШНЯЯ ПРОСТОКВАША

1 л молока (лучше жирного)
200 мл жирной простокваши

Положи в маленькие мисочки или пиалы примерно по одной столовой ложке простокваши. Залей молоком комнатной температуры и поставь в теплое место без сквозняков.

Простокваша будет готова примерно через сутки.

Охлади ее в холодильнике.

Простоквашу можно есть с сахаром, корицей, мюсли, отрубями, фруктами или ягодами.



СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ

Для теста:

0,5 л молока
50 г дрожжей
1,5 ч. л. соли
100 г тертого сыра
примерно 650 г муки
50 г сливочного масла

Для смазки:

1 яйцо

Для посыпки:

100 г тертого сыра

Разломай палочку дрожжей на небольшие кусочки и залей теплым молоком. Добавь соль и тертый сыр. Всыпь муку, размешивая тесто руками, потом добавь размягченное масло. Накрой тесто полотенцем и поставь в теплое место без сквозняков, чтобы оно поднялось. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, сделай из него круглые булочки, положи на противень и оставь на некоторое время, чтобы они еще поднялись. Взбей яйцо и смажь им булочки (это можно сделать специальной кисточкой). Посыпь булочки тертым сыром. Выпекай булочки 10–15 минут при температуре 225 градусов.

«ЛЕНИВЫЙ ОМЛЕТ» ДЛЯ МУМИ-ПАПЫ

2–3 большие луковицы
2 ст. л. растительного масла
4–6 яиц
2 ст. л. воды или сливок
соль
(1 долька чеснока)
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливочного масла

Очисти лук и нарежь тонкими кольцами. Разогрей на сковородке две столовые ложки растительного масла и жарь лук, пока он не станет мягким. Не забывай помешивать. Потом подожди, пока лук остынет. Взбей яйца, добавь воду или сливки и соль. Положи туда лук. Если хочешь, можно положить и давленный чеснок. Смешай в сковородке ложку растительного и ложку сливочного масла, разогрей. Вылей яично-луковую смесь в сковороду. Жарь омлет на небольшом огне. Когда масса загустеет и станет красивого светло-коричневого цвета, переверни ее. (Можно перевернуть омлет из сковородки

на плоскую тарелку, а потом переместить обратно на сковороду.) Поджарь до золотисто-коричневого цвета и сразу подавай на стол.

— Утром я приготовил очень хороший пудинг, — стал объяснять Шнырек. — Но, к сожалению, он исчез. А это так называемый ленивый омлет!

Омлет был посажен на пророщках от банок. Шнырек выжидающе смотрел на нас.

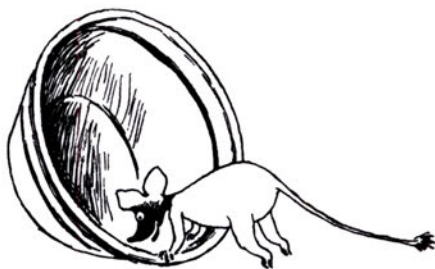
Бредриксон жевал долго и старательно, и вид у него был довольно странный. Наконец он сказал:

— Плевмянник, мне понравилось что-то твердое!

— Твердое? — удивился Шнырек. — Должно быть, это из моей коллекции... Быстро же скорей!

Бредриксон выплюнул, и мы увидели два черных зубчатых предмета.

— Извини, пожалуйста! — воскликнул его плевмянник. — Это всего-навсего мои шестеренки! Хорошо, что ты их не проглотил!



РОГАЛИКИ ОТ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

Для теста:

1 стакан молока

50 г дрожжей

1 яйцо

1 ч. л. соли

3 стакана пшеничной муки

150 г сливочного масла

Для смазки:

яйцо

Для украшения:

семена мака

Раствори дрожжи в холодном молоке. Взбей яйцо и вылей его в молоко. Смешай муку с солью и добавь в молоко, постоянно размешивая. Вымешивай тесто, пока оно не станет однородным.

Поруби масло на мелкие кусочки и добавь в тесто. Поставь тесто на некоторое время в холодильник.

Раздели холодное тесто на две части, раскатай каждую часть в круг. Круг разрежь на восемь частей. Получившиеся треугольники скатай в рогалики, начиная скатывать с самой широкой стороны треугольника. Положи рогалики на противень, покрытый бумагой для выпекания. Подожди, пока они поднимутся и увеличатся в размере в два раза.

Смажь рогалики взбитым яйцом и посыпь семенами мака.

Выпекай рогалики при температуре 250 градусов около 10 минут (до золотистого цвета).

Obed





«ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ» МУМИ-МАМЫ (гарнир)

миска листьев салата (лучше
только что сорванного с грядки)

Для соуса:

100 мл сливок для взбивания

1 ст. л. уксуса

1 ч. л. горчицы

1 ч. л. сахара

соль

1 яйцо, сваренное вкрутую

Вымой и просуши листья салата,
порви их руками на небольшие
кусочки.

Слегка взбей сливки, они должны
быть по густоте как жидкая
сметана. Добавь в сливки уксус
(тогда сливки будут не слишком
жидкими) и другие приправы.

Мелко нарежь вареное яйцо
и положи его в соус.
Полей салат соусом перед
подачей на стол.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ОТ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ (гарнир)

1 луковица

1 сладкий перец

4 помидора

Для соуса:

3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. уксуса

1 ч. л. горчицы

1 ч. л. майорана

0,25 ч. л. черного перца

соль

Очисти лук. Вымой перец,
разрежь его и вынь семена.

Вымой помидоры.

Нарежь все на маленькие кусочки
и выложи слоями в салатницу.

Все ингредиенты для соуса
положи в какую-нибудь емкость,
например банку, закрой крышкой
и встряхни, чтобы все хорошо
перемешалось. Полей салат
соусом.

ЛЕТНИЙ СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

400 г цветной капусты
1 маленькая луковица
1 ст. л. растительного масла
1 л воды
2 бульонных кубика (овощных)
150 г тертого твердого сыра
100 мл нежирных сливок
3 ст. л. кукурузной муки
(1 долька чеснока)
соль
черный перец
2 ст. л. мелко нарезанной
петрушки

Вымой капусту и разбери ее на соцветия. Очисти и нарежь лук. Налей в кастрюлю немножко масла и слегка обжарь в нем лук. Добавь воду, бульонные кубики и капусту. Доведи до кипения и вари на маленьком огне, пока капуста не сварится (около 10 минут).

Добавь тертый сыр, подожди, пока он расплавится. Засыпь муку в сливки, перемешай и вылей в кастрюлю. Размешай. Доведи суп до кипения. Добавь в суп давленный чеснок, черный перец и соль. Перемешай. Посыпь готовый суп мелко нарезанной петрушкой.

ЛЕТНИЙ СУП «СО СВОЕГО ОГОРОДА»

2–3 морковки
4–6 картофелин
1,5 стакана стручков сладкого горошка и фасоли
или 1 стакан зеленого гороха
1 небольшой кочан цветной капусты
(2 стебля лука-порей)
(1 репа)
0,5 л воды
1 ч. л. соли
0,5 л молока (жирного)
1 ст. л. пшеничной муки
(1 ст. л. сливочного масла)
зеленый лук
петрушка
укроп

Вымой, очисти и нарежь на кусочки овощи. Можешь взять репу и лук-порей, если ты их любишь.

Налей в кастрюлю воду, когда она закипит, положи в кастрюлю соль, потом морковь, фасоль и горох, лук-порей и репу. Пусть суп немного покипит, потом добавь туда картофель и цветную капусту. Вари еще минут 10, пока овощи не будут готовы.

Помешивая, всыпь муку в молоко, вылей смесь в суп. При желании добавь масла.

Вари суп еще около 10 минут. Смотри, чтобы он не убежал! Пока суп варится, нарежь зеленый лук, укроп и петрушку. Добавь зелень в готовый суп или положи прямо в тарелки.

*И мама стала собирать
водоросли. Она таскала их целый
день и складывала в горнугу
раскладную, которой мало-помалу
предстояло превратиться в садик.
У водорослей был такой же глубокий
теплый цвет, как и у земли у них
дома в долине, с пурпурно-
оранжевой искоркой, как
у апалюна.*

*Мама была спокойна
и ослепива. Она мечтала
о морковке, редиске и картошке. Она
представляла, как они опрыскиваются
и растут внизу в тепле. Она
мысленно висела, как появляются
зеленые листики, как они становятся
пышными и крепкими. Она висела,
как колышутся на ветру растения
над самым глубоким морем. Как они
собираются под тяжестью помидоров,
гороха и бобов, которые так нужны
их семье. Все это, правда,
произойдет следующим летом, но это
ничего не значит. У нее есть о чем
мечтать. И в глубине души мама
мечтала о яблоке.*

ЛЕГКИЙ ЛЕТНИЙ СУПЧИК

1 ст. л. растительного или
сливочного масла
половина небольшого кочана
капусты (можно цветной)
0,5 корня сельдерея или 4 стебля
1 стебель лука-порея
3–4 морковки
1 стакан гороха или 1,5 стакана
стручков сладкого горошка

2 картофелины
1 кабачок
1 л воды
2 бульонных кубика (овощных)
0,5 ч. л. молотого зеленого перца
1 ч. л. майорана
пучок петрушки

Выймай и очисти овощи.
Разогрей масло в кастрюле,
положи туда нарезанные капусту,
сельдерея, лук-порей и морковь.
Слегка обжарь овощи на
маленьком огне. Добавь горох,
нарезанные картошку и кабачок.
Обжарь еще немного.
Сделай огонь побольше, налей
в кастрюлю воду и добавь
бульонные кубики.
Разотри в ступке перец
и майоран, добавь в суп. Вари суп
еще 15–20 минут.
Добавь нарезанной петрушки.

МОЛОДАЯ КАРТОШЕЧКА

картофель
вода
соль
веточки укропа

Молодая картошка
необыкновенно вкусна! Она будет
особенно хороша, если тебе
удастся самому накопать ее
в огороде.
Налей в кастрюлю воду (воды
нужно столько, чтобы она только
покрывала картошку, — слишком
много не надо). Вскипяти воду.

Хорошенько вымой картофель — руками или специальной щеткой. Добавь в кипящую воду немного соли и положи картошку и веточки укропа. Вари на небольшом огне 10–20 минут. Попробуй проткнуть картошку вилкой — если это получается легко, картошка готова. Слей воду. Картошку можно есть с грибным соусом.

ЖАРЕНКА ИЗ ГРИБОВ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ

примерно 700 г грибов, которые не надо варить (лисички, сыроежки, белые, подосиновики, подберезовики и др.)

2 луковицы

1 кабачок

2 помидора

1 ст. л. сливочного или растительного масла

1 ч. л. соли

немного белого перца

1 ч. л. майорана

Очисти и нарежь грибы и лук. Нарежь кубиками очищенный кабачок и помидоры. Разогрей масло в сковороде и поджарь грибы с луком. Добавь кабачок с помидорами и приправы. Жарь все примерно 15 минут. Жаренку можно есть с картошкой, макаронами или рисом.

ТУШЕННЫЕ ГРИБЫ

700 г лисичек, шампиньонов или белых грибов

1 луковица

2 ст. л. сливочного или растительного масла

200 мл сливок

2 ст. л. пшеничной муки

0,5 ч. л. соли

1 ч. л. эстрагона (тархуна)

0,5 ч. л. карри

Очисти и нарежь грибы и лук. Разогрей в сковороде масло



и положи туда грибы и лук.
Жарь, перемешивая, пока не выпарится вода.
Смешай сливки, муку и специи.
Вылей смесь в сковороду с грибами, перемешай и туши на небольшом огне 10 минут.
подавай с вареной картошкой или рисом.

РИС СО ШПИНАТОМ

1 ст. л. сливочного масла
0,5 л воды (чтобы сварить рис)
1,25 стакана дикого риса
250 г замороженного шпината
1 бульонный кубик (овощной)
2 яйца
0,5 стакана сливок
2 стакана воды
1 ч. л. соли с травами
1 ч. л. сахара
майоран
белый перец
200 г тертого сыра

Смажь маслом форму для запекания. Вскипяти в кастрюле воду и всыпь в нее рис. Свари рис до полуготовности, добавь в него шпинат и переложи все в форму. (Если шпинат еще не разморозился, можно разрезать его на кусочки.)
Разведи в небольшом количестве воды бульонный кубик и добавь его в рис.
Смешай яйца, сливки, воду

и приправы, вылей смесь в рис.
Разогрей духовку до температуры 225 градусов. Запекай блюдо, пока почти вся вода не испарится.
Вынь форму из духовки и посыпь рис тертым сыром. Поставь опять ненадолго в духовку. Блюдо готово, когда сыр запечется.
Это отличный гарнир к мясным блюдам, а вегетарианцы могут есть рис со шпинатом как основное блюдо.

СПАГЕТТИ С ПЕРЦЕМ ОТ МАЛЫШКИ МЮ



Для соуса:
200 г копченой ветчины
300 г свежих шампиньонов
небольшой стебель лука-порея
растительное масло
200 мл сливок
10 горошин зеленого перца (соль)
3 л воды
соль
растительное масло

300 г спагетти (примерно 70 г
на человека)
тертый сыр

Мелко нарежь ветчину. Очисти и нарежь шампиньоны. Помой и нарежь кольцами лук-порей. Разогрей в кастрюле немного масла и обжаривай в нем пару минут лук на небольшом огне. Добавь грибы и тоже немного обжарь. Добавь ветчину и сливки. Туши все это еще несколько минут, все время перемешивая. Разотри перец в ступке и положи в соус. Ветчина обычно соленая, так что сначала попробуй соус, а уже потом посоли по вкусу. Налей в кастрюлю воду, добавь соль и чуть-чуть растительного масла (так спагетти не слипнутся). Доведи воду до кипения и положи туда спагетти. Положи их целиком — они постепенно станут мягче и торчащие концы можно будет примять, погрузив их в воду, при помощи вилки. (Конечно же, спагетти можно и разломать, чтобы они поместились целиком.) Сразу же перемешай. Вари примерно 15 минут или же как написано на упаковке. Проверь, стали ли спагетти мягкими, откинь на дуршлаг и промой горячей водой. Разложи по тарелкам, посыпь тертым сыром, а затем полей соусом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ДЛЯ ГОЛОДНОГО МУМИ

1,5 кг картофеля
2 большие луковицы
0,5 стакана нарезанной петрушки
1 ст. л. сливочного масла
300 г консервированного тунца
соль
черный перец
(2 зубчика чеснока)
150 г тертого твердого сыра
400 мл сливок

Вымой, очисти и нарежь дольками картофель. Очисти и нарежь лук. Мелко нарежь петрушку. Смажь маслом форму для запекания. Выложи слоями картофель, тунец, посыпь луком, посоли и поперчи, посыпь петрушкой (можно добавить чеснок), посыпь тертым сыром. Потом опять выкладывая ингредиенты слоями в той же последовательности, пока не кончится картошка. Сверху посыпь сыром, залей сливками и поставь в духовку. Запекай около часа при температуре 225 градусов.

— *Бедать, малыши!* —
крикнула сверху Муми-
мама. — Хотите посидите!

Она грациозно лавировала
между кустами жасмина, время
от времени ударяя в маленький
гонг с тремя нотами.



ЛУЧШИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ СНОРКА

Для фрикаделек:

50 мл воды

100 мл сливок

100 г панировочных сухарей

2 луковицы

1 яйцо

2 ч. л. соли

0,5 ч. л. черного перца

1 ч. л. молотой паприки

(1 зубчик чеснока)

2 ч. л. нарезанного базилика

600 г говяжьего фарша

Для жарки:

сливочное масло или маргарин

вода

Для соуса:

250 г томатной пасты

100 г мягкого сыра (или жирной сметаны)

соевый соус

Смешай в кастрюле воду и сливки, добавь туда панировочные сухари. Подожди, пока они набухнут.

Мелко нарежь очищенный лук, положи его в сухари. Добавь яйцо, соль, приправы и фарш. Вымеси массу (можно перемешать миксером).

Мокрыми руками скатай из нее шарики. Разогрей сковородку, положи в нее масло. Жарь фрикадельки до коричневатого цвета и перекладывай в форму для запекания. Нагрей немного воды (3 ст. л.) в сковородке, на которой жарил фрикадельки, и вылей ее в форму.

Смешай сыр и томатную пасту, добавь немного соевого соуса. Полей этим соусом фрикадельки и поставь их в духовку. Запекай при температуре 225 градусов примерно один час.

Подавай с картошкой или рисом.

«РАЙСКИЕ ГРУШИ» МУМИ-МАМЫ

4 большие груши
1,5 стакана брусничного варенья
1–1,5 стакана воды
1 палочка корицы

Вымой и очисти груши.
Разбавь варенье водой и вари,
пока не загустеет. Сними с плиты
и протри через сито, чтобы
получилось пюре. Добавь в него
палочку корицы. Вари в этом
пюре груши, пока они не станут
мягкими (примерно 20 минут).
Проверь деревянной палочкой,
сварились ли груши.
Остуди груши, не вынимая из
пюре. Холодные груши положи
в посуду для десерта и подавай
с ванильным мороженым или
взбитыми сливками.

ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ ХОМСЫ (английский десерт «Трифли»)

молоко или ягодный сок
около 200 г сухарей и печенья
200 мл жирных сливок
1 ч. л. сахара
0,5 стакана варенья или
протертых ягод

Замочи печенье и сухари в молоке
или соке, смотри, чтобы они не
развалились. Добавь в сливки
немножко сахара и взбей. Выложи
в посуду для десерта слоями
печенье, сухари, варенье и сливки.



Умн



ЗИМНИЙ САЛАТ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

(финский винегрет)

Для салата:

- 2–3 вареные картофелины
- 4 вареные морковки
- 2 яблока
- 1 маленькая луковица
- 4 маринованные или отваренные и очищенные свеклы
- 1–2 соленых огурца

Для соуса:

- 100 мл жирных сливок
- примерно 1 ст. л. свекольного маринада
- капелька уксуса
- немного соли и сахара

Очисти яблоки, лук, вареный картофель и морковь. Мелко нарежь всё (включая огурцы) кубиками и перемешай. Взбей сливки (так, чтобы они не сильно загустели) и добавь приправы. Подавай соус отдельно, не клади его сразу в винегрет.



СУП ИЗ ОКУШКОВ

- 1 кг окуней
- 0,75 л воды
- 2 лавровых листа
- 10 горошин душистого перца
- 5 горошин белого перца
- 2 ч. л. соли
- 10 небольших или 5 больших картофелин
- 2 морковки
- 2 луковицы
- 1 л жирного молока
- 1 пучок укропа (соль)

Разделай рыбу (счисти чешую и вынь внутренности). Промой ее. В кастрюлю налей воду, положи рыбу, приправы и соль, поставь кастрюлю на огонь. Вари на слабом огне примерно 20 минут. Потом процеди бульон через дуршлаг, чтобы убрать из него рыбу. Вылей бульон обратно в кастрюлю. Очисти и нарежь большими кусками картофель, морковь, лук и положи в бульон. Повари минут 15. Пока

суп варится, разбери рыбу —
вынь и выкини все кости, оставь
только мякоть.

В конце варки добавь в суп молоко
и рыбу, доведи суп до кипения.
Нарежь в суп укроп. Попробуй
суп, — если надо, посоли.



— Рыба! Рыба! — орал
он. — Я поймал рыбу! Как ты
думаешь, что лучше: сварить ее или
зажарить? Я есть здесь
коптильню? Может ли кто-нибудь
приготовить эту рыбу как следует?

— Рыбифоника! — сказал
Спунсмурик и засмеялся. —
Только Рыбифоника может
приготовить твою рыбу.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

судак, лосось, щука или налим
весом около 0,5 кг
1,5 л воды
3 лавровых листа
10 горошин черного перца
2 ч. л. соли
3 морковки

5–6 картофелин
2 луковицы
300 мл вымоченных соленых
грибов или свежих шампиньонов
2 соленых огурца
0,5 стакана маслин без косточек
70 г томатной пасты
сок 1 лимона
2 ст. л. каперсов
1 ч. л. розмарина
сметана

Попроси, чтобы кто-нибудь из
взрослых разделал рыбу (нужно
отрезать голову и хвост, счистить
чешую, вынуть внутренности
и срезать мякоть). Вари голову,
хвост и кости примерно 20 минут
в подсоленной воде, с лавровым
листом и перцем.

Пока все это варится, очисти
и нарежь картофель, морковь
и лук. Нарежь рыбное филе на
кусочки толщиной два сантиметра
(резать можно ножом или
кухонными ножницами).

Процеди бульон и вылей обратно
в кастрюлю, кости выброси.

Доведи бульон до кипения
и добавь в него нарезанные
овощи. Нарежь грибы и огурцы,
разрежь пополам маслины.

Положи всё в суп, через 5 минут
добавь туда рыбу.

Добавь томатную пасту, сок
лимона, каперсы и розмарин. Вари
на сильном огне 15–20 минут, пока
рыба не будет готова. Подавай со
сметаной и ржаным хлебом.

ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА СНУСМУМРИКА

2 морковки
2 луковицы
1 сладкий перец
5 помидоров (или 250 г томатной пасты)
2 ст. л. растительного масла
2 стакана красной чечевицы
1,5 л воды
1 бульонный кубик (овощной)
1 зубчик чеснока
приправа «лимонный перец»
карри
молотая паприка
соль
(200 г сметаны)

Очисти и нарежь морковь, лук. Перец разрежь пополам, очисти от семян и нарежь. Помидоры опусти в кипяток, сними кожицу, мякоть очень мелко нарежь.

(Можешь взять готовую томатную пасту.)

Разогрей в кастрюле масло, положи туда все овощи, потуши немного. Промой чечевицу, положи ее в кастрюлю с овощами и налей воду. Добавь бульонный кубик и выдави в суп чеснок.

Добавь приправ по вкусу.

Вари примерно 30 минут. Подавай с тостами или гренками. Эту похлебку можно есть со сметаной.

СУП-ПЮРЕ МУМИ-МАМЫ

2 картофелины
3 морковки средней величины
2 луковицы
(1 зубчик чеснока)
корень сельдерея
пастернак
1 небольшой кабачок
1 ст. л. растительного масла
1 л воды
1 бульонный кубик (овощной)
щепотка соли
тимьян, орегано
100 мл сливок

Очисти и нарежь все овощи.

Разогрей в кастрюле масло и положи туда овощи. Потуши немного, но не зажаривай.

Налей в кастрюлю воду и вари все примерно 15 минут. Положи бульонный кубик, перемешай.

Посоли, добавь немного тимьяна и орегано.

Сними кастрюлю с плиты. Сделай из вареных овощей пюре — измельчи блендером или разомни толкушкой.

Осторожно, не пролей на себя горячий суп! Добавь в суп-пюре сливки, перемешай и подогрей.





СУП СНУСМУМРИКА

6 морковок
1 большая луковица
2 ст. л. растительного масла
800 мл воды
1 бульонный кубик (овощной)
0,25 стакана риса
200 мл сливок

Очисти и нарежь овощи и потуши их в кастрюле, не забудь положить масло. В другой кастрюле вскипяти воду и раствори в ней бульонный кубик. Вылей бульон в овощи, положи туда рис. Вари примерно 30 минут, пока не сварится рис. Когда суп будет готов, добавь сливки и доведи еще раз до кипения, но не кипяти.

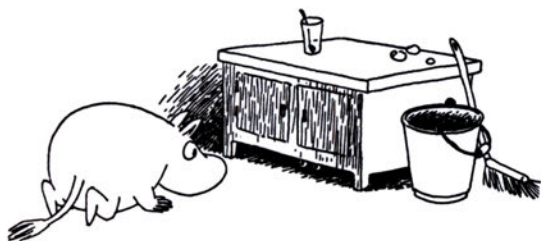
Он вытащил из вязанки сухой пенек, несколько веточек и спокойно сложил лагерьный костер в извилине ручья. Огонь тотчас же загорелся: ведь Снусмумрик привык сам себе готовить обед. Он никогда не готовил обеда кому-нибудь другому, если его не вынуждали к этому, а об обедах других он не очень-то и беспокоился. Ведь все упрямо бьтает, пока едят.

У еще у них слабость к столам и стульям, а в самом худшем случае они пользуются салфетками!

Он даже слышал о некоем хамеле, который переобивался к обеду, но это, верно, была клевета.

Снусмумрик с отсутствующим видом ел свой скудный суп, неж тем как взгляд его отдыхал на лиственных зеленых покрывах под березками.

СУП В ДЕНЬ БОЛЬШОЙ УБОРКИ



- 1 л воды
- 1 говяжий бульонный кубик
- 0,5 ч. л. имбиря
- 10 горошин душистого перца
- 3–4 морковки
- 1 стебель лука-порея или
обычная луковица
- 1 корень сельдерея или 2 стебля
- 1 небольшой корень пастернака
- 0,5 кочана китайской капусты
- 4–6 картофелин
- 300–400 г сосисок (вареных или
копченых)
- петрушка

Налей воду в кастрюлю и поставь на огонь. Раствори в воде бульонный кубик, добавь имбирь и перец. Очисти и нарежь морковь, лук, сельдерей, пастернак, капусту и картофель.

Когда бульон закипит, положи в него все овощи. Вари 5–10 минут, пока картошка и морковь не будут почти готовы. Потом положи в суп сосиски. Положи нарезанную петрушку, закрой кастрюлю крышкой и повари суп еще какое-то время на очень слабом огне. Не забудь выключить плиту.

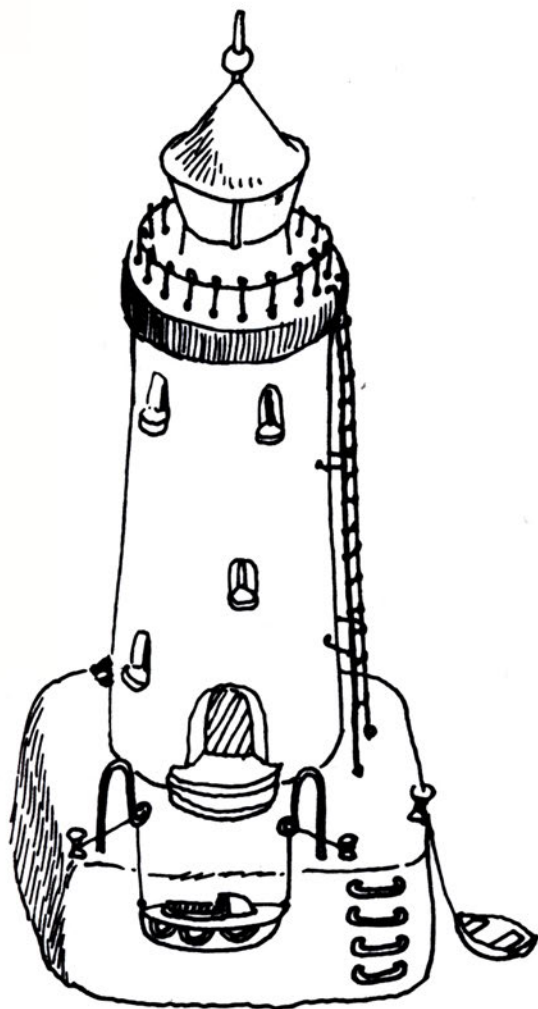
Мама Муми-тролля давным-давно разложила по местам все вещи, которые они привезли из дома. Генеральной уборки она не делала, потому что пыли еще не успела накопиться, да и не нужно делать из уборки культ. Это касается стряпни, то она много времени не занимает, если ей не придавать большого значения.

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА ОТ СМОТРИТЕЛЯ МАЯКА

- 2 зубчика чеснока
- 1 стебель лука-порея
- 4 стебля сельдерея
- 2 ст. л. растительного масла
- 250 г томатной пасты
- 0,5 ч. л. приправы «лимонный
перец»
- 1 ч. л. тимьяна
- соль
- 1 ст. л. сливочного масла
- 400 г филе судака, щуки, окуня
или трески
- 200 г очищенных креветок

Нарежь чеснок, лук и сельдерей. Разогрей в кастрюле масло и слегка обжарь лук с чесноком, потом добавь сельдерей и томатную пасту. Добавь лимонный перец, тимьян и соль. Потуши примерно 5 минут. Смажь маслом форму для запекания. Нарежь филе рыбы,

выложи в форму и положи сверху слой креветок. Поверх выложи тушеные овощи. Накрой форму фольгой и поставь в духовку, разогретую до температуры 200 градусов. Запекай рыбу около 25 минут. Подавай с рисом или картофельным пюре.



РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ МУМИ-ДОЛА

200 мл воды
0,5 стакана круглого риса
450 мл молока
2 яйца
0,25 ч. л. перца
1 ч. л. соли
250 г копченой рыбы (лосося или сига)
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. панировочных сухарей

Засыпь рис в кипящую воду и вари его. Добавь молоко и вари еще пару минут, потомними с огня.

Взбей яйца и влей их в рис. Добавь туда соль и перец. Нарезь очищенную от костей и кожи рыбу на маленькие кусочки и тоже положи в рис. Смажь форму для запекания маслом и выложи в нее всю массу, посыпь сверху панировочными сухарями.

Поставь в духовку, разогретую до температуры 200 градусов, и готовь примерно 40–45 минут до образования золотистой корочки.

Эту запеканку можно есть с топленым маслом, очень вкусно будет, если ее посыпать нарезанным укропом.

ЗАПЕКАНКА ОТ ФИЛИФЬОНКИ

(финская запеканка
из остатков еды)

100 г бекона или ветчины
1–2 луковицы
1 ч. л. растительного или
сливочного масла
примерно 100 г отваренной рыбы
без костей
примерно 150 г жареных грибов
или консервированных
шампиньонов
1, 5 кг картофельного пюре
примерно 0,5 л молока
1 яйцо
1 ч. л. молотой паприки

Мелко нарежь бекон или ветчину.
Очисти и нарежь лук.
Разогрей в сковороде масло,
обжарь бекон или ветчину и лук.
Добавь рыбу и грибы, перемешай
и сними с огня.
Разведи пюре молоком до густоты
сметаны, добавь туда яйцо,

поперчи. Смешай пюре с тем, что
у тебя в сковороде, и переложи
в форму для запекания. Поставь
форму в духовку, разогретую до
температуры 200 градусов, на 40–50
минут.

*Филифьонка любила стряпать.
Ей нравилось расставлять на
кухонных полках ряды красивых
маленьких баночек и мешочков,
нравилось выдумывать, как лучше
употребить остатки еды
в пудингах или крокетах, чтобы
никто их не узнал. Она готовила
так экономно, что ни одна манная
крупица не пропадала даром.*

*На веранде висел большой гонг
мушкетерской. Филифьонка
представляла себе, как она ударяет
по звонной латуни. „Дин-
дон!“ — раздается по всей
домине, и все мчатся
с радостными возгласами: „Еда
готова! Что у нас сегодня на
обеде? До чего же есть охота!“*



РЫБА ИЗ ПЕЧКИ

400 г филе рыбы (судака,
камбалы, трески или форели)
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. соли
200 г сметаны
100 г укропа

Смажь куски филе лимонным соком и солью, выложи в форму для запекания.
Смешай сметану и нарезанный укроп, полей этим соусом рыбу.
Запекай рыбу примерно 25 минут при температуре 200 градусов.
Подавай с вареной картошкой.

МАКАРОННО-МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА

Для запеканки:
1 л воды
100 г макарон
200 г фарша
0,5–1 луковица
зубчик чеснока
немного растительного или сливочного масла

Для соуса:
2 яйца
400 мл молока
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотой паприки
белый перец
душистый перец
укроп

Для посыпки:
панировочные сухари или
тертый сыр

Засыпь макароны в кипящую воду, вари без крышки примерно 10 минут.
Слей воду. Разогрей духовку до температуры 200 градусов.
Поджарь в сковороде фарш, приправленный мелко нарезанным луком и давленным чесноком.
Смешай фарш с макаронами и переложи в смазанную маслом форму для запекания.
Смешай все ингредиенты для соуса и вылей соус в форму, он должен покрыть все целиком.
Запекай 30–45 минут при температуре 200 градусов.
Посыпь сухарями или сыром, потом поставь ненадолго в духовку, чтобы сыр расплавился или сухарная корочка подрумянилась.

БИФШТЕКСЫ РУБЛЕННЫЕ

250–300 г домашнего фарша
(из говядины и свинины)
0,5 ч. л. соли
белый перец
красный перец
1–2 луковицы

Для жарки:
сливочное или растительное
масло или маргарин

вода (сливки)

В миске смешай фарш и все приправы, из фарша сформируй

4 тонких бифштекса (намочи руки, чтобы фарш не прилипал). Разогрей масло в сковороде и обжарь бифштексы с обеих сторон, выложи их в блюдо. Нарежь очищенный лук кольцами и обжарь. Выложи лук на бифштексы. Налей в сковороду немного воды (или сливок), как только она разогреется, полей бифштексы. И сразу подавай на стол.

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

Для теста:

100 г сливочного масла или маргарина
0,5 стакана мелко натертой моркови
0,5 стакана пшеничной муки
0,5 стакана овсяных хлопьев
0,5 ч. л. разрыхлителя для теста
0,5 ч. л. соли

Для начинки:

3 большие луковицы (или 5–6 маленьких)
1 ст. л. растительного масла
100 мл сливок
1 яйцо
100 г тертого твердого сыра
белый и черный перец
соль

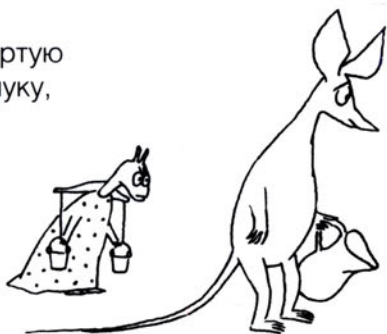
Смешай масло и тертую морковь. Смешай муку, овсяные хлопья, разрыхлитель для

теста и соль, добавь к моркови. Вымеси тесто. Положи тесто в форму для выпечки с низкими краями, распредели его по дну и краям. Выпекай 5–10 минут при температуре 225 градусов — получится основа пирога. Нарежь очищенный лук кольцами и слегка обжарь его на масле в сковороде, пока лук не станет мягким. В миске смешай сливки, взбитое яйцо, сыр и приправы. Добавь туда лук. Выложи начинку в основу пирога и выпекай пирог еще 10–15 минут при температуре 200 градусов до золотистого цвета.

ЯГОДНЫЙ СУП ФРЁКЕН СНОРК

4,5 стакана ягодного сока
(смородинового, брусничного и др.)
0,5 стакана воды
2–3 ст. л. крахмала

Доведи сок до кипения и сними с огня. В холодной воде раствори крахмал, влей его тонкой струйкой, постоянно помешивая, в горячий сок. Доведи до кипения, все время размешивая его. Как только начнут появляться пузыри, прекрати размешивать и сними кастрюлю с огня. Разлей по тарелкам и посыпь сахаром.



Небольшое озеро, на которое Снифф набрал в лесу, пересохло, лишь на дне из жидкой грязи осталось на дне, и бедные пудинжки все умерли. Он пошел дальше в лес и набрал на ручье ружья, который тоже высох. Снифф не знал, что и подумать. В конце концов он, удрученный, вернулся к месту стоянки.

— Плохо же, во всем мире кончилась вода, — сказал он. — Интересно, что говорят об этом рыбы.

— Это надо вынести на обсуждение, — сказал Снифф.

— Есть у тебя флакон с осями? — спросила у Сниффа фрёкен Снорк. — Дай же сюда. — Она вылила ося в кастрюлю и стала варить фруктовый суп. — С этим ясно, — сказала она.



постоять примерно 10 минут. Разогрей духовку до температуры 200 градусов.

На противень положи бумагу для выпекания и вылей тесто.

Выпекай до золотистого цвета примерно 30 минут.

Нарежь и подавай в горячем виде с ягодами, вареньем или взбитыми сливками.

ОЛАДЫ ОТ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

(оладьи по-фински)

- 1 л молока
- 4 яйца
- 3 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 стакана пшеничной муки

Смешай молоко, яйца, сахар, соль и слегка взбей. Всыпь тонкой стружкой муку, перемешивая тесто, например венчиком для взбивания. Дай тесту

Дима не ответила, она смотрела на сыр... Потом схватила комтик сыра и сунула его в карман. Ее взгляд блуждал по столу и остановился на блиннике.

— Это наш блинник! — закричала малышка Мю. Она прыгнула на стол и ухватилась за блинник.

— Это некрасиво, — упрекнула ее Дочь Мюммы и, оттолкнув сестру с блинника, погостила его и спрятала под скатерть.

ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЫ

(оладьи по-фински)

тесто для оладьев
4–6 кислых яблока
корица



Сделай тесто для оладьев по предыдущему рецепту. Пока тесто настаивается, очисти яблоки и удали из них семечки. Нарезь яблоки.

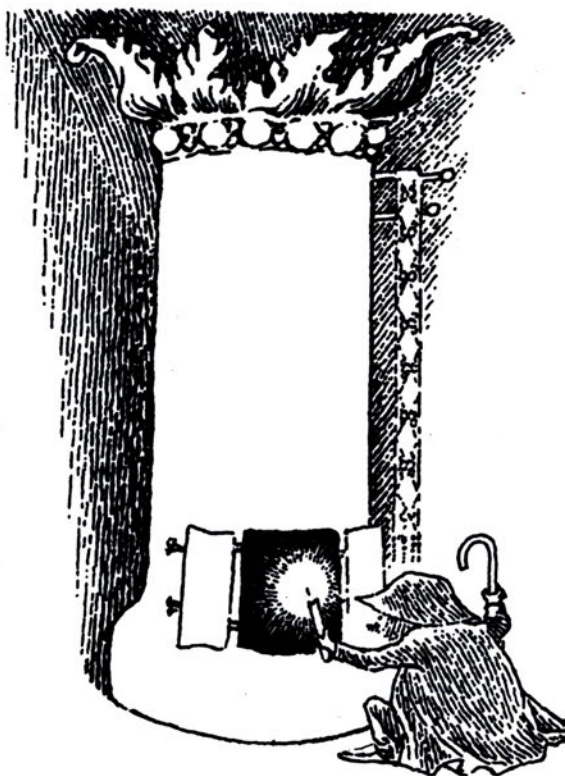
Положи бумагу для выпекания на противень, на нее выложи яблоки, посыпь их корицей и залей тестом. Выпекай примерно 30 минут при температуре 225 градусов. Подавай в горячем виде.

Если мороженое очень сильно заморожено, дай ему немного растаять. Положи изюм в мороженое и подавай на стол.

МОРОЖЕНОЕ С ИЗЮМОМ ДЛЯ ОНКЕЛЬСКРУТА

100 г изюма
1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. меда
0,25 ч. л. корицы
0,25 ч. л. кардамона
1 кг ванильного мороженого (или
пломбира)

Замочи изюм на ночь в воде. Когда изюм разбухнет, откинь его на дуршлаг и разложи, чтобы он обсох. Разогрей масло в сковороде, положи в него изюм. Слегка обжарь его, все время перемешивая, потом добавь мед и пряности. Обжарь еще немного. Остуди.



ПУДИНГ ЮСКАРЕ

250 г чернослива без косточек
0,5 л воды
50 г сливочного масла или
маргарина
150 г панировочных сухарей
2 ст. л. меда
1 ст. л. сливочного масла для
смазки

Вымой чернослив и замочи на ночь в кастрюле с холодной водой.

В этой же воде вари чернослив, пока он не разварится. Потом размельчи его в блендере или протри через сито.

Разогрей духовку до температуры 225 градусов.

Растопи в сковороде масло или маргарин, добавь сухари и мед, обжарь.

Смажь форму для выпекания маслом, выложи в нее слоями сухари и чернослив так, чтобы в самом нижнем и верхнем слое оказались сухари.

Выпекай пудинг 10–15 минут.

Подавай со сливками или ванильным соусом.

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ

250 г сушеных яблок
1 ст. л. сливочного масла
1,5 ч. л. дробленого миндаля
0,5 стакана нежирных сливок
1 стакан молока
3 яйца
0,5 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. корицы
2 ст. л. сахара

Нарежь яблоки. Смажь маслом форму для выпекания, положи туда яблоки и миндаль. Смешай сливки, молоко и яйца, положи туда ванильный сахар, корицу и сахар. Вылей смесь в форму. Выпекай 20–40 минут при температуре 150–170 градусов. Подавай с молоком.



ЙОГУРТОВОЕ ЖЕЛЕ ЮСКАРЕ

Для желе:

10 шт. чернослива

1,5 стакана воды (чтобы размочить
чернослив)

0,5 л воды

1 пакетик (или 4 пластинки)
желатина

5 половинок консервированных
персиков

0,5 стакана персикового сиропа
400 мл натурального йогурта (без
добавок)

0,5 ч. л. ванильного сахара

100 мл жирных сливок

Для украшения:

персики

киви

Положи чернослив в миску, залей
1,5 стакана воды и оставь на
ночь. Когда чернослив разбухнет,
нарежь его на маленькие кусочки.
Налей в кастрюлю 0,5 литра
воды, положи туда желатин

и замочи на 10 минут.

Нарежь персики на маленькие
кусочки. Смешай йогурт, персики
и чернослив, добавь ванильный
сахар.

В кастрюле с толстым дном
нагрей сироп от персиков.
Слей лишнюю воду из желатина
и перелей желатин в сироп, все
время помешивая. Поставь сироп
остывать до комнатной
температуры.

Взбей сливки. Влей остывший
сироп с желатином в смесь
йогурта с фруктами, постоянно
помешивая. Добавь взбитые
сливки.

Разложи желе в порционную
посуду и поставь на холод на пару
часов. (Можно положить желе
в охлажденную красивую форму
для выпечки. Когда желе
застынет, встряхни его в плоское
блюдо — тогда у тебя получится
торт-желе.)

Укрась желе нарезанными
персиками и киви.

Летним вечером



ГОРОШЕК ОТ МУМИ-МАМЫ

(молодой горошек по-фински)

примерно 1,5 л воды

2–3 ч. л. соли

1 кг зеленого горошка в стручках

100–150 г сливочного масла

Возьми кастрюлю на 4 литра воды и вскипяти в ней воду, положи соль и горох. Закрой крышкой и вари около 30 минут, пока стручки не станут мягкими. Пока горошек варится, накрой на стол: поставь тарелки, на каждую тарелку маленькую пиалку (можно маленькую кофейную чашку или розетку для варенья) для растопленного масла. Растопи масло.

Слей воду из кастрюли с горохом, закрой крышкой, чтобы он не остыл (можешь переложить горох в подогретое блюдо).

Разлей растопленное масло по пиалкам и зови скорее всех к столу. Едят этот горошек так: накладывают на тарелку несколько стручков, берут стручок руками, обмакивают в масло и едят. Горошины и мягкую часть створок стручка нужно съедать, а жесткие пленки выплевывать.

КУКУРУЗНОЕ РИЗОТТО ЮСКАРЕ

2 луковицы

3,5 стакана воды

2 бульонных кубика (овощных)

2 ст. л. растительного масла

250 г замороженной овощной смеси (горох, кукуруза, перец)

250 г кукурузы

1 стакан длинного риса

петрушка

1 ч. л. соли

0,5 ч. л. соли с пряностями
(тертый сыр)

Очисти и нарежь лук.

Приготовь бульон: в кипящей воде раствори бульонные кубики. Разогрей в большой сковороде масло, обжарь лук. Добавь в сковороду овощи и рис. Немного потуши и добавь бульон. Туши ризотто примерно 30 минут. Добавь приправы.

Ризотто можно приготовить в духовке — время тушения около часа. Когда ризотто будет готово, надо посыпать его тертым сыром и поставить ненадолго обратно в духовку, чтобы сыр запекся.



ГОРШОЧЕК БОБОВ ОТ СНУСМУРИКА

1 маленькая луковица
1 ст. л. растительного или
сливочного масла
400 г фасоли
1 л воды
1 ч. л. соли
0,5 стакана воды
150 г ветчины
соль
белый перец
немного сливочного масла

Мелко нарежь очищенный лук
и обжарь его до прозрачности на
маленьком огне (не зажаривай!).
Свари фасоль в соленой воде,
потом слей воду.

Возьми кастрюлю с толстым дном
и налей воды так, чтобы она
покрыла дно. Положи в кастрюлю
фасоль и лук и поставь на
небольшой огонь примерно на
5 минут. Нарежь ветчину, добавь
в кастрюлю и потуши еще
примерно 5 минут.

Посоли и поперчи по вкусу
и положи немного масла. Это
блюдо можно подавать с рисом.

ФАСОЛЕВЫЙ ЛАНЧ ПУТЕШЕСТВЕННИКА

1 л воды
2 бульонных кубика (овощных)
600 г стручковой фасоли
примерно 50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки
1 стакан теплого молока
1 зубчик чеснока
соль с пряностями
смесь пряных трав
базилик

Раствори бульонные кубики
в кипящей воде, отлей немного
бульона (для соуса),
а в оставшейся части свари
фасоль.

Разогрей в кастрюле с толстым
дном масло, добавь в него муку,
хорошенько перемешай. Влей
в кастрюлю постепенно теплое
молоко и бульон, который был
оставлен для соуса. Потом
положи в соус фасоль, добавь
приправ и потуши еще немного.
Подавай, например, с рисом или
макаронами.



ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ ПИРОГ

Для теста:

150 г сливочного масла или маргарина
1,75 стакана смеси муки с пшеничными отрубями
50 г тертого твердого сыра
2 ст. л. холодной воды

Для начинки:

1 стебель лука-порея
1 сладкий перец
3 помидора или 1 кабачок
50 г тертого сыра
200 мл сливок
2 яйца
1 ч. л. черного перца
1 ч. л. базилика

Заранее вынь из холодильника масло, чтобы оно стало мягким при комнатной температуре. Смешай масло с мукой, добавь тертый сыр и воду. Вымеси тесто. В круглую форму для выпечки выложи тесто и распредели его по дну и краям формы. Выпекай основу пирога примерно 10 минут при температуре 200 градусов.

Помой овощи, очисти и мелко нарежь.

Смешай в миске тертый сыр, сливки, яйца и приправы. Добавь нарезанные овощи, перемешай и выложи

в основу пирога. Выпекай еще около 25 минут при температуре 200 градусов, пока на пироге не образуется красивая корочка.

РЕВЕНЕВЫЙ КИСЕЛЬ

3 стакана воды
2 стакана нарезанного ревеня
1 стакан сахара
палочка корицы
0,5 стакана воды
3 ст. л. крахмала

Нарежь ревеня и положи в кастрюлю, добавь воду, сахар и корицу. Вари, пока ревеня не станет мягким. Сними кастрюлю с плиты, вынь из нее палочку корицы.

Раствори крахмал в холодной воде и влей его тонкой струйкой, постоянно помешивая, в кастрюлю с ревенем. Доведи кисель до кипения.

Разлей кисель в порционные миски и посыпь сахаром, чтобы не образовывалась пленка.

Подавай в холодном виде со сливками.



МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ МАЛЫШКИ МЮ

4 банана
3–4 ст. л. меда
1 ст. л. дробленого миндаля
сок половины апельсина
немного сливочного масла или
маргарина

Очисти и нарежь бананы, положи их в смазанную маслом форму для выпекания.

Выдави на бананы сок апельсина, насыпь миндаль и положи мед. Запекай примерно 10 минут при температуре 200 градусов. Подавай с мороженым или холодным ванильным соусом.

Доро Мюммы стояла на крыльце и охрипшим голосом все еще звала сестренку. Она знала, что малышка Мю сидит в одном из своих многочисленных тайников и хихикает.

„Ей бы выманить меня отсюда с помощью меда“, — думала Мю...



ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ХЕМУЛЯ

200 мл жирных сливок
120–250 г творога
2 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
примерно 250 г ягод (клубники, черники или малины)

Взбей сливки. Добавь в сливки творог, обычный и ванильный сахар. Вымой ягоды, самые красивые отложи, остальные положи в сливки. Подавай в холодном виде, каждую порцию посыпь красивыми ягодами.

ПЕЧЕНЬЕ ШОРКА (кокосовое печенье)

2 яйца
1 стакан сахара
200 г кокосовой стружки

Взбей яйца с сахаром, добавь кокосовую стружку и перемешай. Положи на противень бумагу для выпекания, двумя ложками выложи на бумагу шарики из взбитой массы. Должно получиться около 35 шариков. Не клади их близко друг к другу! При выпекании они увеличатся в размере. Выпекай при температуре 175 градусов примерно 10 минут до золотисто-желтого цвета.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ДЛЯ МУМИ-ПАПЫ

Для теста:

3 яйца

0,5 стакана сахара

1 ч. л. разрыхлителя для теста

0,5 стакана муки

0,5 стакана крахмала

Для начинки:

1,5 кг яблок

3 стакана воды

2 ст. л. сахара

2 корня имбиря

Для белковой массы:

4 белка

4 ст. л. сахарной пудры

Помой, очисти и нарежь яблоки.

Добавь в воду сахар и имбирь и вари в этой воде яблоки, пока они не разварятся. Остуди их прямо в сиропе, потом сироп слей.

Приготовь тесто: взбей яйца с сахаром. Добавь разрыхлитель в муку, всыпь, перемешивая, муку и крахмал во взбитую массу.

Выложи тесто на противень, покрытый бумагой для выпекания, в форме квадрата размером 30×30 см. Выпекай примерно 10 минут при температуре 225 градусов.

Вынь корж из духовки и остуди. На остывший корж выложи яблоки.

Приготовь белковую массу.

Отдели белок от желтка: если у тебя нет специального

приспособления, можно разбить яйцо на тарелку, накрыть желток перевернутой кофейной чашкой и, придерживая чашку, слить белок в миску. Белки взбей в крепкую пену, под конец добавь сахарную пудру и разложи белковую массу поверх яблок. Поставь в духовку, разогретую до температуры 200 градусов, и выпекай, пока белковая масса не подрумянится.

ТОРТ ИЗ МЕРЕНГ

Для меренг:

4 белка

5 капель лимонного сока

1 стакан сахара

Для крема:

200 мл жирных сливок

Для прослаивания:

150–200 г клубники

4–5 бананов

2 киви

Для украшения:

клубника

Взбей белки с лимонным соком в крепкую пену (в предыдущем рецепте написано, как отделить белок от желтка). В процессе взбивания добавь сахар. Расстели на противень бумагу для выпекания, нарисуй на ней две окружности диаметром 22 см. Раздели белковую массу на три части. В каждый круг выложи по

одной части массы и равномерно распредели. Оставшуюся массу выложи на противень при помощи ложки небольшими круглыми лепешками.

Поставь меренги в духовку, нагретую до температуры 125 градусов. Суши меренги около часа, в процессе сушки наколи коржи по всей их площади ножом или вилкой, чтобы они потом не разломались. Готовые меренги легко отделяются от противня. Пока выпекаются меренги, взбей сливки. нарежь клубнику, бананы и киви. Бананы разомни вилкой. Собери торт: на корж выложи бананы, клубнику и киви, накрой вторым коржом. Смажь верх и бока торта взбитыми сливками. Бока укрась маленькими меренгами (лепешками). Сверху торт укрась цельными ягодами клубники. Такой торт будет особенно вкусен с чашечкой хорошего кофе.

*Креватый западный край неба
с разбросанными по нему
маленькими турками был похож
на взбитые сливки, и все это
отражалось в воде. Море было*

*блестящим, как зеркало, и не
предвещало никакой опасности.*

— Видел ты когда-нибудь
турку близко? — спросил я
Бродриксона.

— Да, — ответил он. —
В книге.

— Мне кажется, она
похожа на небесный мост, —
заметила Хьюаре.

*Мы сидели на склоне горы.
Приятно пахло водорослями
и чем-то еще, может быть морем.*

ПЕЧЕНЬЕ НЕВОЗМУТИМОЙ МАМЫ

(финские «овсяные стружки»)

1 стакан пшеничной муки
0,5 ч. л. разрыхлителя для теста
2 ч. л. ванильного сахара
150 г сливочного масла или
маргарина
1 стакан сахара
100 г патоки
1 стакан овсяных хлопьев грубого
помола
50 мл сливок



Смешай разрыхлитель и ванильный сахар с мукой. Растопи масло, разотри его с сахаром и патокой. Всыпь в смесь муку и овсяные хлопья, потом добавь сливки. Чайной ложкой выложи на противень кусочки теста — должно получиться около 40 печенинок. Не клади их слишком близко друг к другу, потому что они растекутся и увеличатся в размерах. Выпекай печенье при температуре 200 градусов 5–10 минут до золотисто-желтого цвета. Когда вынешь печенье из духовки, оставь его на пару минут, а потом сними с противня. Печенью можно придать форму стружек: надо обернуть фольгой рулон (например, из-под бумажных полотенец) и на него накрутить горячие печенюшки. Если печенье уже остыло и не сгибается, поставь его ненадолго в духовку и попробуй еще раз.

РЕВЕНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ СНУСМУМРИКА

1 кг ревеня
500 г сахара
2–3 высушенных корня имбиря или
4–5 кусочков свежего

Вымой и очисти ревень. нарежь ревень кусками толщиной 1 см, положи в кастрюлю из нержавеющей стали и засыпь сахаром. Оставь на пару часов, чтобы ревень дал сок.

Положи в кастрюлю с ревенем имбирь и поставь на маленький огонь. Вари примерно 30 минут. Периодически встряхивай кастрюлю, но не перемешивай варенье, чтобы кусочки ревеня не развалились.

Если на поверхности варенья образовалась пенка, сними ее ложкой. Попробуй варенье: если не хочешь, чтобы вкус имбиря чувствовался сильнее, вынь имбирь. Разлей варенье по банкам, плотно закрой крышки.

С этим вареньем будет особенно вкусна простокваша.



Тижник



Что до остального, то все только и думали о большом августовском пире. С приготовлениями надо было управиться до восхода луны. Даже Снедотр и тот проявил интерес к предстоящему торжеству.

— Вы должны поставить много столов, — сказал он. — Больших и маленьких. В самых неожиданных местах. Кто станет сидеть на месте во время большого пира? Поскольку, суеты будет больше обычного. Вначале следует подавать на стол что похруще, а чем угощать потом — не столь важно, ведь гости уже будут сыты. И не нагоняйте на них скуку всякими представлениями, песнями и так далее, пусть они сами и будут развлекаться.



САЛАТ ИЗ РЕДИСА ДЛЯ ЛЕТНЕГО ПРАЗДНИКА (гарнир)

1 кочан листового салата
1 большая луковица
5 помидоров
1 огурец
пучок редиса
200 г зерненого творога
соль с пряностями

Помой овощи. Руками порви листья салата и положи их в миску. Очисти и нарежь кольцами лук. Нарежь помидоры, огурец и редис, выложи их на листья салата. Посоли творог (если он несоленый), положи его в салат и перемешай.

КОПЧЕНАЯ РЫБА

Копчение рыбы — очень, увлекательное занятие, которое требует умения и сноровки. Самое главное тут — коптильня (специальный лоток, в котором над углями или огнем коптится рыба). Лучший дым для копчения получается от ольховых стружек (или опилок) и веточек можжевельника.

Коптить нужно жирную рыбу: лосося, сига, ряпушку, салаку, леща, камбалу, угря, скумбрию, терпуга. Чешую с рыбы счищать не надо, нужно только удалить внутренности. Перед копчением рыбу солят: натирают солью или кладут на некоторое время в соляной раствор.

Если коптят несколько рыб, их подбирают примерно одинакового размера. Рыбу выкладывают на решетку или развешивают на палочках в коптильне. Время копчения и температура зависят от размера рыб. Готовая рыба красивого коричневатого цвета, мясо легко отделяется от костей. Копченая рыба продается уже готовой на рынке или в магазине. Ее можно разогреть в духовке при температуре 175 градусов, завернув в фольгу, и подавать, например, с картошкой и омлетом.

РЫБНЫЙ САЛАТ «ГОЛУБОЕ МОРЕ» (основное блюдо)

Для салата:

3 отваренные в мундире
картофелины
1 кочан салата «Айсберг»
2 стебля сельдерея
1 небольшой огурец
0,5 стакана мидий
0,5 стакана очищенных креветок
100 г копченой салаки, сига или
палтуса
2 ст. л. нарезанного укропа
(1 ст. л. каперсов)



Для соуса:

200 мл жирной простокваши (или сметаны)

1 ч. л. уксуса

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. кетчупа

1 ч. л. приправы «лимонный перец»

Очисти и нарежь кубиками отваренную картошку. Помой, просуши и нарежь салат и сельдерей. Очисти и нарежь огурец. Перемешай все ингредиенты в большой миске, не забудь мидии, креветки и рыбу. Приготовь соус, хорошенько размешав все приправы с простоквашей.

Соус подавай в отдельной посуде.

СЕЛЕДОЧНЫЙ ГАРНИР «ВО ВРЕМЯ БУРИ»

1 маленькая луковица

1 вареное яйцо

160 г маринованной селедки

2 ржаных хрустящих хлебца

100 г сметаны

белый перец

1 ч. л. уксуса



Очисти и нарежь лук и вареное яйцо. Слей маринад из селедки, нарежь ее небольшими кусочками и раскроши хлебцы. Положи в сметану перец и уксус. Смешай все и подавай с вареной или печеной картошкой.

ОМЛЕТ

4 яйца

0,5 стакана сливок, молока или воды

0,5 ч. л. соли

немного белого перца

1 ст. л. сливочного масла или маргарина

Разбей яйца в миску, взбей их, добавь сливки, молоко или воду, приправы и размешай. Растопи масло в кастрюле с толстым дном или в сковороде. Вылей туда смесь и готовь на маленьком огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Когда смесь загустеет, омлет готов (но не зажаривай его слишком сильно — он должен быть мягким).

— Не шляпа красит
человека, а человек шляпу.

— Не то хорошо, что
хорошо, а что к чему идет, —
добродушно заметила Муш-
мама. — Ешьте побольше яиц,
дети, ведь вы прожили на хвойных
иголках целую зиму!

И она снова ушла на кухню.

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ И АНЧОУСАМИ

(примерно 20 штук)

Для бутербродов:

7 яиц

примерно 100 г сливочного масла

1 ч. л. приправы «лимонный
перец»

ржаной хлеб

зеленый лук

200 г анчоусов

Для украшения:

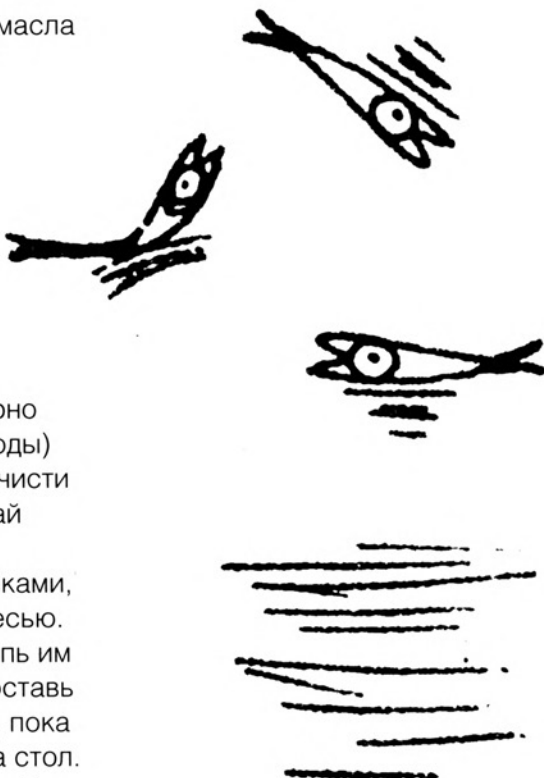
1 головка красного лука

петрушка

Свари яйца вкрутую (примерно
10 минут после закипания воды)
и остуди в холодной воде. Очисти
яйца, мелко нарежь и смешай
с маслом. Поперчи.

Нарежь хлеб тонкими ломтиками,
намажь яично-масляной смесью.
Нарежь зеленый лук и посыпь им
бутерброды. Накрой их и поставь
на холод, пусть постоят там, пока
ты не начнешь накрывать на стол.

Перед подачей разрежь каждый
бутерброд на несколько частей.
Выложи их на блюдо или на поднос.
На каждый кусочек положи по
анчоусу. Разрежь очищенный
красный лук на четыре части,
каждую часть нарежь очень
тонко. Укрась бутерброды луком
и петрушкой.



БУТЕРБРОДЫ С МАРМЕЛАДОМ

(примерно 20 штук)

Для бутербродов:

батон

сливочное масло

молотый фундук или грецкий орех

апельсиновое или абрикосовое

варенье

немного натурального йогурта

(без добавок)

Для украшения:

лимон, листья мяты, виноград

Нарежь батон тонкими

ломтиками, намажь маслом

и выложи на блюдо или поднос.

Смешай орехи и варенье, намажь

вареньем бутерброды. На каждый

бутерброд положи немного

йогурта, укрась листиками мяты

или половинками виноградин.

Разрежь лимон вдоль пополам.

Каждую половину нарежь

тонкими дольками. Каждую

дольку надрежь посередине

и положи на бутерброд коркой

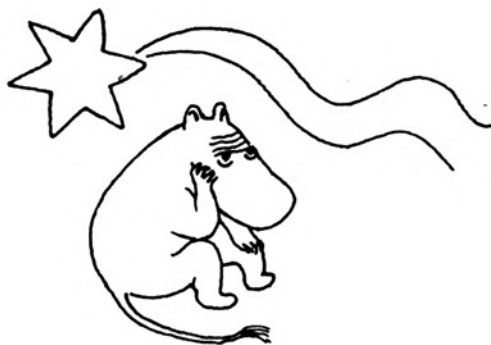
вниз — получатся лимонные

бабочки.

*Мошкара плясала особняком,
и со всего леса к площадке бегом,
ползком и вскачь устремлялись
толпы зевак.*

*Никто не думал о пылающей
комете, которая одиноко летела
в черной ночной пустоте.*

*Сколько полноты прикатили
большущую бочку меда, и каждому
дали маленькую берестяную
чарку. Светлячки собрались в шар
посреди мушкетки, и все расселись
вокруг и принялись угощаться
бутербродами с луком, ангоусами
и мармеладом.*



ПАЛЬМОВОЕ ВИНО МУМИ-ПАПЫ

(финский «медок» —
традиционный первомайский
напиток)

0,5 кг ревеня
0,5 кг сахара
5 л воды
0,25 ч. л. дрожжей
изюм

Помой и нарежь ревеня. Положи его в большую кастрюлю или миску, засыпь сахаром. Вскипяти воду и вылей ее в миску с ревенем. Поставь остывать до комнатной температуры. Отлей часть остывшей воды в чашку и разведи в ней дрожжи. Не клади дрожжей больше, чем написано в рецепте, а то напиток получится слишком пенистым. Влей дрожжи в кастрюлю с ревенем. Оставь настояться на один день при комнатной температуре. Процеди напиток и разлей его по бутылкам. В каждую бутылку положи пару изюминок. Поставь бутылки в прохладное место. Медок будет готов, когда изюминки всплывут на поверхность — примерно через три дня.



ПАЛЬМОВОЕ ВИНО ИЗ МУМИ-ДОЛА

(финский «медок»)

2 лимона
8 л воды
0,5 кг коричневого
сахара
0,5 кг сахара
(100 г патоки)
0,25 ч. л. дрожжей
изюм
0,5 ч. л. сахара



Сними цедру с лимонов и нарежь их. Вскипяти часть воды и залей этой водой в большой посуде сахар и патоку. Размешай до растворения сахара. Долей оставшуюся воду. Положи нарезанный лимон. Разведи дрожжи в чашке воды и добавь их в общую массу. Оставь настаиваться на ночь. Процеди напиток и разлей по бутылкам. Положи в бутылки сахар и по паре изюминок. Закрой бутылки и поставь в прохладное место. Примерно через неделю медок готов.

РЕВЕНЕВЫЙ ПИРОГ МАЛЫШКИ МЮ

Для теста:

100 г сливочного масла или
маргарина
3 ст. л. сахара
1 яйцо
100 г муки
1 ст. л. дробленого миндаля
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя для теста
1 ст. л. сливочного масла

Для начинки:

3 стакана нарезанного ревеня
3 ст. л. сахара
0,5 ст. л. дробленого миндаля

Растопи масло и всыпь в него сахар, размешай, добавь яйцо. Смешай муку, миндаль, ванильный сахар и разрыхлитель. Всыпь муку в яично-масляную смесь. Хорошенько перемешай. Смажь маслом форму для выпекания и выложи тесто. Распредели его по дну и краям формы (чтобы оно не прилипало к рукам, разотри в ладонях немного муки).

Очисти ревень и нарежь небольшими кусочками. Выложи его на тесто, посыпь сахаром и миндалем. Выпекай примерно 30 минут при температуре 200 градусов. Подавай с ванильным соусом, взбитыми сливками или мягким мороженым.

ВАНИЛЬНЫЙ СОУС

1 яйцо
1 ст. л. сахара
1 стакан сливок
1 стакан молока
2 ч. л. крахмала
1 ст. л. ванильного сахара

Разотри в кастрюле яйцо с сахаром, добавь сливки, молоко и крахмал. Хорошенько перемешай. Поставь на огонь и вари, пока не загустеет, все время помешивая деревянной ложкой. Доведи смесь до кипения, но не кипяти. Налей в большую кастрюлю холодной воды, поставь в нее кастрюлю с соусом и продолжай размешивать, пока соус не остынет. Добавь ванильный сахар.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ МУМИ-МАМЫ

Для теста:

150 г сливочного масла или
маргарина
1 стакан муки
0,5 ч. л. разрыхлителя для теста
1 ч. л. кардамона
1 ч. л. молотой корицы
0,25 ч. л. молотого имбиря
1 стакан овсяных хлопьев грубого
помола
0,25 стакана сахара
2 ст. л. воды или 1 яйцо

Для начинки:

3–5 кислых яблок (например,
антоновки)
2 ст. л. меда

Заранее достань масло из
холодильника, чтобы оно стало
мягким при комнатной
температуре.

Смешай муку с пряностями
и разрыхлителем, добавь овсяные
хлопья.

Положи в миску масло, всыпь
в него муку и сахар, хорошенько
перемешай. Добавь в тесто воду
или яйцо. Вымеси тесто.

Выложи тесто в смазанную маслом
круглую форму, распредели его
по краям. Очисти яблоки. Разрежь
яблоки пополам и нарежь
дольками. Выложи яблоки
в форму, сверху положи мед.

Поставь в разогретую до
температуры 200 градусов духовку
и выпекай 25–30 минут. Когда
яблоки станут золотистого цвета,
а края пирога будут отставать от
формы, пирог готов.

Этот пирог довольно сухой
и рассыпчатый, он будет очень
вкусен с мороженым или
взбитыми сливками.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ ДЛЯ ЛЕТНЕГО ПРАЗДНИКА

Для начинки:

400–500 г вишни
2 желтка
3 ст. л. сахара
1,5 стакана молока
0,5 стакана жирных сливок
1,5 ст. л. крахмала
1 ч. л. ванильного сахара

Для теста:

100 г сливочного масла или
маргарина
3 ст. л. сахара
1 яйцо
1 ч. л. разрыхлителя для теста
0,75 стакана овсяных хлопьев
0,75 стакана муки
1 ст. л. сливочного масла

Помой вишню и удали косточки.
Приготовь заварной крем. Отдели
желтки от белков. Разотри
в кастрюле желтки с сахаром,
добавь молоко, сливки и крахмал.
Нагрей смесь и вари на
маленьком огне, постоянно
помешивая, пока она не загустеет.
Не кипятить! Добавь ванильный
сахар и поставь остывать.
Сделай тесто. Разотри масло
с сахаром, добавь яйцо. Смешай
хлопья, муку и разрыхлитель,
добавь их в масляно-яичную

смесь. Вымеси тесто. Смажь маслом форму для выпекания. Выложи в нее тесто, распредели по дну формы и по краям. Выложи на тесто половину вишен и сверху крем. На начинку выложи оставшуюся часть вишен. Поставь форму на решетку в нижнюю часть духовки. Выпекай при температуре 200 градусов примерно 30 минут.

ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ОНДАТРА

Для теста:

125 г сливочного масла

1,5 стакана сахара

3 яйца

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. разрыхлителя для теста

3 стакана муки

Для украшения:

1,5 ч. л. корицы

2 ст. л. сахара

Заранее достань из холодильника масло, чтобы оно размягчилось при комнатной температуре.



Разотри масло с сахаром. Добавь яйца по одному, перемешивая тесто. Всыпь муку, смешанную с корицей и разрыхлителем. Хорошо вымешай и поставь тесто в прохладное место примерно на полчаса.

Скатай из теста колбаски в палец толщиной и нарежь на кусочки длиной примерно 7 см. Обваляй в корице и сахаре и выложи из колбасок фигурки на противне. (Финны делают это традиционное печенье в форме латинской буквы «S».)

Выпекай примерно 10 минут при температуре 175 градусов.

ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ «В ДОМИКЕ НА ДЕРЕВЕ»

450 г разных ягод (например, черники, смородины, малины)

Для соуса:

200 мл жирного молока или сливок

1 стакан карамельного сахара

1 ч. л. ванильного сахара

Дополнительно:

200 мл сливок

листочки мяты

Приготовь соус заранее: за пару часов до подачи к столу или за день.

В кастрюле с толстым дном смешай 200 мл молока или сливок с карамельным сахаром. Вари на

небольшом огне, постоянно помешивая, примерно 15 минут — пока соус не загустеет. Добавь ванильный сахар. Остуди и поставь в холодильник на пару часов или на ночь.

Помой ягоды и перемешай их. Разложи в порционные миски. Оставшиеся сливки взбей и добавь в соус. Полей соусом ягоды, укрась листиками мяты.

СЕКРЕТНОЕ МОРОЖЕНОЕ МУМИ-ТРОЛЛЯ

1 кг пломбира или ванильного мороженого
1 стакан брусники

Для соуса:

300 мл жирных сливок
0,5 стакана патоки
0,5 стакана сахара
100 г сливочного масла
0,5–1 ч. л. молотого имбиря

Смешай в кастрюле сливки, патоку, сахар и половину масла. Вари соус, пока он не загустеет. Помешивай все время!



Добавь оставшееся масло и имбирь, перемешай. Разложи мороженое по тарелкам, посыпь брусникой. Полей теплым соусом и сразу подавай.

— *Вам отсюда,* — сказал Снифф. — *У нас секреты.*

— *А я люблю секреты!* — крикнула Мартышка. — *Бещая, клянусь вам держать язык за зубами!*

— *Возьмем с нее клятву?* — спросил Муми-тролля.

— *Ладно,* — сказал Снифф. — *Только это должна быть очень страшная клятва!*

— *Повторяй за мной,* — сказал Муми-тролля и медленно проговорил: — *Пусть меня поглотит бездна, пусть грифы расклянут мои высохшие кости, пусть я никогда больше не попробую мороженого, если нарушу эту великую тайну!!! Ну?*

ЛЕТНИЙ ТОРТ ДЛЯ РЫБАКА

Для коржа:

100 г сливочного масла
1,5 стакана раскрошенного
овсяного печенья
2 ст. л. дробленого миндаля

Для крема:

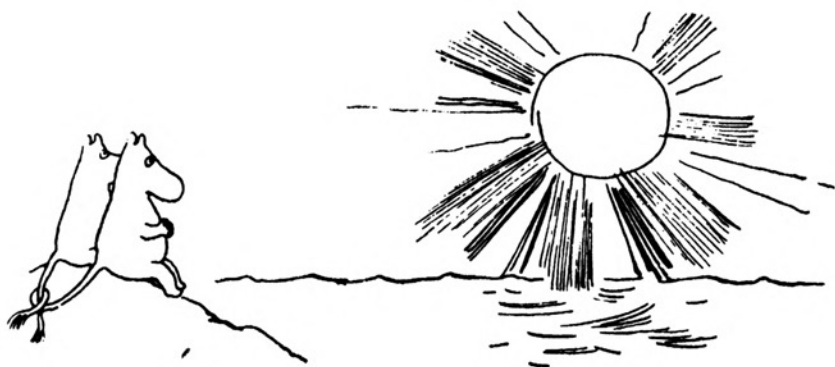
200 мл жирных сливок
2 ч. л. ванильного сахара

300 г свежей клубники

Для приготовления этого торта тебе не понадобится духовка. Растопи и охлади масло. Пока оно остывает, раскроши печенье. Смешай печенье и миндаль, добавь масло и вымеси эту массу. Выложи ее в круглую форму с низкими краями, распредели по дну и краям формы. Поставь в холодильник примерно на один час. Взбей сливки, добавь ванильный сахар. Нарезь клубнику. Выложи часть клубники на корж, покрой взбитыми сливками, укрась сверху оставшейся клубникой.

Никогда еще в Муми-доле не пировали с таким размахом.

Ах, как сладко все съесть, все выпить, обо всем поговорить и до того напьясаться, что усталые ноги все несут тебя домой в тихий предзакатный час — спать, спать!



Β noxode



РЫБА НА УГЛЯХ ОТ СНУСМУМРИКА

лещ или сиг весом 1–2 кг
1–2 ст. л. соли
0,5–1 ст. л. сливочного масла
угли
пергамент
газета

Почищенную и вымытую рыбу натри изнутри и снаружи солью. Внутрь рыбы положи масло. Намочи в воде пергамент и газетную бумагу. Заверни рыбу в пергамент, а потом в мокрую газету. Потом заверни весь сверток в сухую газету. Затем нужно подготовить угли — они должны быть тлеюще-красными. Положи рыбу на угли. Переворачивай ее время от времени (например, щипцами для гриля). Пока рыба готовится, газета будет тлеть и станет совсем черной. Но не беспокойся — через час вкуснейшая рыба будет готова.

— Давай сюда чалку,
получишь нежного рыбы, —
произнес Снусмумрик. —
Завернешь красноперок в газетную
бумагу и поджаришь их на
решетке, на горячих углях. Так
они будут вкуснее.



ЖАРЕННЫЕ ОКУНИ

На каждого гостя тебе потребуется примерно по 2 окуня среднего размера. Разделай, вымой и высуши рыбу. Не отрезай плавники! Сделай несколько надрезов в шкуре каждой рыбины.

Насади рыбу на палочки или шампуры. Можно смазать рыбу растительным маслом. Жарь над углями (на расстоянии около 10 см), не забывай переворачивать.

Время приготовления зависит от размера рыбы и температуры углей (но не больше четверти часа). Готовность рыбы проверь по плавникам — если плавник на спинке легко отделяется, то рыба готова. Посоли по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ ИЗ МУМИ-ДОЛА

(основное блюдо)

Для салата:

- 1 кг сваренной в мундире картошки
- 1 луковица
- 1 соленый огурец
- 3 ст. л. каперсов
- 3 ст. л. нарезанного укропа
- 3 ст. л. нарезанной петрушки

Для соуса:

- 3 ст. л. растительного масла
- сок половины лимона
- соль
- горчица
- черный перец

Очисти и нарежь кубиками картошку.

Очисти и мелко нарежь лук.

Нарежь кубиками огурец.

Выложи в блюдо слоями картошку, лук и огурец. Слои пересыпай каперсами, укропом и петрушкой.

Приготовь соус: выдави в масло сок лимона, положи по вкусу горчицу, перец, посоли.

Залей салат соусом и поставь ненадолго в прохладное место, чтобы он пропитался соусом.

Нелуло, замерзший, сонный, прикованный к огню со спящими мишками на голове, с твердым намерением быть приятным и любезным.

— Ах эта жизнь на природе! — воскликнул он.

Снуэмпуррик подая кофе.

— Подумать только, — продолжал Нелуло, — слышать таинственные звуки ночи, лежа в настоящей палатке!



ПОХОДНЫЙ САЛАТ СЕМЬИ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

(основное блюдо)

Для салата:

1 л воды
1 бульонный кубик (овощной)
50–70 г макарон
150 г копченой ветчины
1 кислое яблоко
1–2 помидора
лук-порей
укроп
250 г консервированного ананаса

Для соуса:

200 мл натурального йогурта
(без добавок)
сок половины лимона
2 ст. л. горчицы
сахар
соль
черный перец

Вскипяти воду, раствори в ней бульонный кубик, положи макароны и вари 10–15 минут. Готовые макароны слей и промой. нарежь кубиками ветчину, очищенное яблоко и помидоры. нарежь лук и укроп. Слей сироп из ананасов и нарежь их. Всё перемешай. Приготовь соус, смешав все ингредиенты, положи по вкусу приправы.

Соус подавай в отдельной посуде или вылей его тонкой струйкой на салат.

ПОХОДНЫЙ СУП СНУСМУМРИКА

(финский четверговой
гороховый суп)

около 200 г сухого гороха
1 л воды
1 луковица средних размеров
2 средние морковки
1 ч. л. соли
200 г копченой ветчины
1 ч. л. тимьяна или майорана

Залей горох холодной водой и оставь на ночь набухать. Вари горох в этой же воде около часа. Очисти и мелко нарежь лук и морковь. Положи их в суп, посоли. Вари еще примерно час, пока горох не разварится. Потом добавь нарезанную ветчину и тимьян или майоран. В готовый суп можно добавить жареный лук-порей, горчицу или другие приправы по вкусу.



— Агу, детка! — сказала
Снусмумрик и потянул за ухом.

— Сам ты „агу“! —
ответила Мю.

Снусмумрик вздохнул. Он
приехал сюда по важному делу,
надеясь хоть немного побыть
в одиночестве, прежде чем
вернуться в Мурм-дален. И вот
какая-то растяпа Мю-ма
посадила своего ребенка
в шкатулку с нитками. Ничего
себе!

— Где твоя мама? —
спросил он.

— Ее съели, — пошутила
Мю. — У тебя есть какая-
нибудь еда?

Снусмумрик показал трубкой
на маленькую кастрюльку
с горошком, пыгающую над
костром. Поблизости стояла
другая кастрюлька с горячим
кофе.

— Но ты небось пьешь
только молоко? — спросил он.

Малышка Мю презрительно
засмеялась. Не моргнув глазами
она проглотила целых две чайные
ложечки кофе и потом съела
в придачу по крайней мере четыре
горошины.



ГОРОХОВЫЙ СУП С СОСИСКАМИ

1 л воды
2 говяжьих бульонных кубика
600 г замороженного горошка
300 г сосисок
1 ч. л. майорана
100 мл сливок

Доведи воду до кипения, раствори в ней бульонные кубики. Высыпь в бульон горох и вари до готовности.

Нарежь сосиски и обжарь в сковороде. Переложи сосиски в суп и вари некоторое время на маленьком огне.

Приправь суп майораном, в конце варки добавь сливки.

ТВОРОЖНОЕ МАСЛО (для бутербродов)

100 г сливочного масла
2 яйца
200 г зерненого творога
1 ст. л. нарезанного укропа
1 ст. л. нарезанного
зеленого лука
соль

Заранее достань масло из холодильника, чтобы оно стало мягким. Свари яйца вкрутую (примерно 10 минут) и остуди в холодной воде. Слей из творога жидкость.

Мелко нарежь яйца и смешай с маслом. Добавь творог, укроп и лук, посоли.

ПАШТЕТ ИЗ САРДИН (для бутербродов)

250 г сардин в масле
70 г томатной пасты
белый перец

Если в рыбных консервах слишком много масла, слей лишнее. Разомни сардины вилкой. Добавь томатную пасту и поперчи. Хорошенько перемешай.



ПАШТЕТ ИЗ САЛАКИ

(для бутербродов)

3 большие копченые салаки
1 небольшой соленый огурец
100 мл натурального йогурта
(без добавок)
100 г мягкого сыра

Разделай салаку (отрежь голову, сними шкуру и вынь все кости). Мелко нарежь рыбу и огурец. Перемешай йогурт и сыр. Добавь в смесь салаку и огурец, хорошенько перемешай.

ПОХОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ МУМИ-МАМЫ

из черного хлеба

8 кусков ржаного формового хлеба
сливочное масло
листья салата
сыр
2 сладких перца
петрушка

Намажь маслом четыре куска хлеба и на каждый кусочек положи салат, сыр, нарезанный кольцами перец и нарезанную петрушку. Оставшиеся четыре куска хлеба намажь маслом и накрой ими бутерброды. Каждый бутерброд разрежь по диагонали пополам.

из белого хлеба

8 кусков пшеничного хлеба
(например, хлеба для тостов)

сливочное масло
листья салата
100 г ветчины
3 помидора
сливы

Намажь маслом четыре куска хлеба и на каждый кусочек положи салат, ветчину, нарезанные кольцами помидоры и сливы. Оставшиеся четыре куска хлеба намажь маслом и накрой ими бутерброды. Каждый бутерброд разрежь по диагонали пополам.

Наконец Мушкетер встал с постели и машинально снял с ветки корзинку с едой.

Она была набита маленькими аккуратными бутербродиками, завернутыми в шелковую бумагу, в каждой упаковке по два, с самыми разными начинками. Мушкетер сложил бутербродики рядом один к одному, но есть ему не хотелось.

Вдруг он увидел надписи на упаковках: их сделала мама. На каждом из них стояло либо „Сыр“, либо „Молоко с маслом“, либо „Дорогая колбаса“, либо „С добрым утром!“. На последнем мама написала: „Это от папы“. В упаковке оказалась банка крабов, которую папа берет с работы.

Мушкетер сразу понял, что это приключение не такое уж опасное.

БУТЕРБРОДЫ С МЕДОМ

4 куса пшеничного хлеба для
тостов

сливочное масло

жидкий мед

Два куса хлеба намажь маслом
и медом.

Накрой оставшимся хлебом.

СУХАРИКИ

(как их сушить)

Сухарики можно делать из
любого хлеба или булочек, если
они не очень черствые, не
покрылись плесенью и не
испортились. Можно засушить
ржаной, столовый, дарницкий
хлеб, любой батон или багет,
зерновой хлеб, хлеб и батон
с изюмом или булочки, бублики,
сайки, пончики, ватрушки. Самое
вкусное, наверное, это сладкие
сухарики. Нарезь всё кубиками
или палочками, равномерно
разложи на противне (не клади
очень много за один раз).

Разогрей духовку до 100 градусов
и суши в ней сухарики примерно
один час.

ПОХОДНЫЙ ПИРОГ МУМИ-МАМЫ

500 г готового слоеного теста

Для начинки:

1 стакан вареного риса

2 яйца, сваренных вкрутую

1 банка (185 г) консервированного
лосося

2 ст. л. нарезанного укропа

белый перец

соль

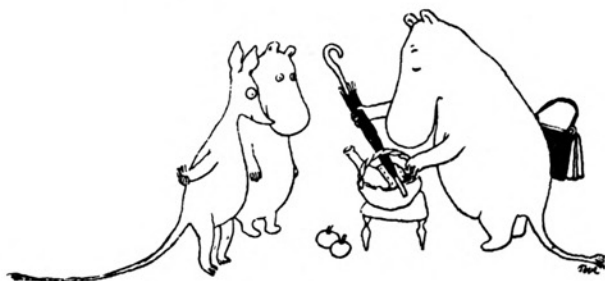
1 яйцо (для смазки)

Заранее разморозь тесто.

Разогрей духовку до температуры
225 градусов. Раздели тесто на
две части. Раскатай одну часть так,
чтобы она была немного шире, чем
форма для выпекания. Переложи
тесто в форму и выпекай
примерно 5 минут (до
полуготовности).

Смешай все ингредиенты для
начинки, посоли и поперчи по вкусу.
Раскатай вторую половину теста.
Выложи начинку в форму, накрой
раскатанным тестом.

Смажь пирог яйцом и наколи
в нескольких местах вилкой,
прежде чем поставить его
в духовку. Выпекай пирог примерно
25 минут.



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Для теста:

200 г муки

0,5 ч. л. соли

100 г сливочного масла или
маргарина

2 ст. л. воды

Для начинки:

1,5 стакана тыквенного пюре

0,25 ч. л. соли

3 яйца

0,75 стакана
коричневого сахара

1 ч. л. корицы

1 ч. л. ванильного сахара

Пирог можно подавать
со взбитыми сливками или
ванильным мороженым.



Смешай соль с мукой. Положи
в муку масло и размешай —
получится рассыпчатая масса.
Добавь в эту массу воду и вымеси
тесто.

Выложи тесто в форму
и распредели по дну и краям.

Поставь форму с тестом
ненадолго в холодильник.

Приготовь начинку, смешав все
ингредиенты.

Разогрей духовку до температуры
200 градусов и выпекай основу
пирога примерно 10 минут.

Выложи начинку в пирог. Выпекай
пирог еще примерно 30 минут.

Когда пирог будет готов, оставь
его в форме до остывания, потом
разрежь на куски.

СЛАДКИЙ ПИРОГ С КАРДАМОНОМ

100 г сливочного масла
2 ч. л. соды
250 г муки
1,5 стакана коричневого сахара
2 ч. л. имбиря
2 ч. л. корицы
2 ч. л. гвоздики
1 стакан толченой брусники
2 яйца
1 стакан сливок

сливочное масло
панировочные сухари

Растопи масло. Смешай соду с мукой, добавь сахар и пряности. Выложи в муку толченую бруснику, вбей яйца, вылей сливки и остывшее растопленное масло. Вымеси тесто. Выложи тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекай 60–70 минут при температуре 175 градусов. Если готовый пирог постоит пару дней в прохладном месте, он станет еще вкуснее.

Он захлопнул крышку погреба и побежал на кухню.

— Ну как, понравилось ли молоко? — спросила Муш-мама.

— Они говорят по-иностранному! — выпалил Еншфр. — Кто их разберет, о чем они болтают!

— А как это звучит? — спросил Муш-тролю.

Разные с Леммом они толкну кардамон для сладкого пирога.

— Самма ты крысла! — ответил Еншфр.

— Ну и даа, — вздохнула Муш-мама. — Как же я узнаю, что они захотят на третье в свой день рождения и сколько подушек или надо под голову?



Во время
сбора урожая



«ИСКУШЕНИЕ ЯНССОН»

(финская картофельная запеканка с анчоусами)

2–3 луковицы

8–10 картофелин

2 ст. л. растительного или сливочного масла (для жарки)

1 банка (125 г) консервированных анчоусов

400 мл сливок

1 ст. л. панировочных сухарей

2 ст. л. сливочного масла

Очисти и нарежь лук. Очисти и нарежь тонкой соломкой картофель.

Обжарь лук до золотистого цвета.

Положи в форму для запекания слоями картофель, немного лука и часть анчоусов. Выложи несколько слоев так, чтобы в верхнем слое был картофель.

Вылей на картофель масло от анчоусов и сливки. Положи немного масла и посыпь сухарями.

Запекай в разогретой до температуры 200 градусов духовке около часа, пока не приготовится картошка.

РЫБНАЯ «МЕШАНИНА»

(финское блюдо из остатков еды)

1 луковица

4–6 вареных картофелин

3 ст. л. растительного масла
примерно 300 г очищенной жареной рыбы

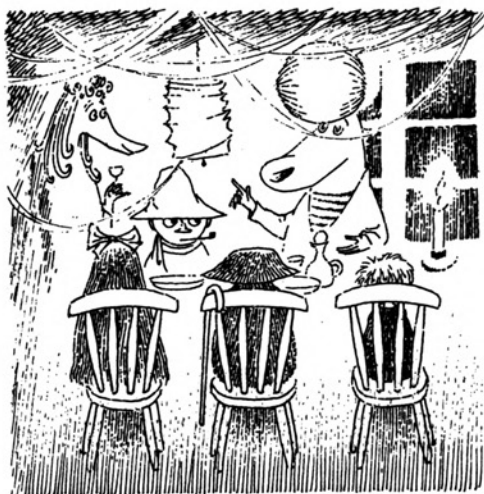
соль

белый перец

Очисти и нарежь лук и картошку. Разогрей в сковороде масло и пожарь лук, затем добавь картошку и рыбу. Посоли, поперчи и жарь, помешивая, несколько минут.

Выключи плиту, накрой сковородку крышкой и оставь на пару минут.

Это блюдо можно есть с яичницей или омлетом. На гарнир можно подать маринованные огурцы или маринованную свеклу.



ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

500 г готового песочного теста

Для начинки:

200 мл нежирных сливок

3 яйца

1 ч. л. молотой паприки

соль с приправами

красный перец

200 г ветчины

полстебля лука-порея

150 г тертого твердого сыра

Заранее разморозь тесто.

Разогрей духовку до температуры

225 градусов. Раскатай тесто

в пласт размером чуть больше

формы для выпекания. Выложи

тесто в форму и выпекай

примерно 5 минут до

полуготовности.

Смешай сливки, яйца и приправы.

Нарежь ветчину и лук. Выложи

на основу пирога, залей

сливочно-яичной смесью. Сверху

посыпь тертым сыром.

Выпекай пирог еще 25 минут.

ЖАРЕННЫЕ ЛИСИЧКИ ДЛЯ МУМИ-ТРОЛЛЯ

700 г — 1,5 кг лисичек

2–3 средние луковицы (4–6 —

если лисичек 1,5 кг)

сливочное масло

соль

белый перец

100–200 мл сливок

петрушка

Нарежь вымытые грибы. Очисти
и нарежь лук.

В глубокой сковороде растопи

пару кусочков масла и на

маленьком огне жарь лук до

светло-золотистого цвета

(примерно 10 минут).

Положи в сковороду еще немного

масла и выложи грибы,

осторожно перемешай.

Жарь всё на маленьком огне еще

около 10 минут, пока из грибов не
выпарится лишняя жидкость.

Посоли и поперчи. Добавь сливки

и доведи до кипения. Посыпь

мелко нарезанной петрушкой.

Подавай на стол сразу же —

с картошкой или как гарнир

к мясному блюду.



СОК ИЗ ЯГОД ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

(приготовленный в соковарке)

2 кг ягод черной смородины
600–800 г сахара

Приготовление сока — очень увлекательное занятие, которое требует аккуратности. Но когда делаешь сок, надо быть чрезвычайно осторожным, потому что сок горячий, как кипяток, и его разливают в нагретые бутылки. Для того чтобы не обжечься, возьми толстые кухонные прихватки и воронку из термостойкого материала. Для варки сока используется стальная соковарка, которая состоит из нескольких частей. В нижнюю часть наливают воду, которая, закипая, превращается в пар. И потом этот пар проходит через ягоды, которые лежат в средней части соковарки, и выделяет из ягод сок.



Выложи ягоды с плодоножками в среднюю часть соковарки (с дырочками на дне), пересыпь их сахаром. Когда сок будет готов, разливай его сразу же в заранее подготовленные бутылки. Стекло бутылки надо нагреть в духовке при температуре 100 градусов. Первую порцию сока вылей обратно в среднюю часть соковарки на ягоды, чтобы весь сахар растворился и перемешался с соком. Дальше сок разливай по бутылкам и сразу их закрывай. Осторожно, не обожгись! Храни сок в прохладном месте.

ЛУЧШЕЕ ВАРЕНЬЕ МУМИ-МАМЫ

(клубничное варенье)

1 кг клубники
3 стакана (500 г) сахара
сок половины лимона

Вымой и очисти ягоды от плодоножек, положи в кастрюлю и засыпь сахаром. Поставь в прохладное место на пару часов, чтобы ягоды дали сок. Замочи банки для варенья на несколько часов в холодной воде. Потом тщательно вымой банки и прогрей их в горячей духовке (100 градусов) минимум 15 минут или поставь банки в кастрюлю с холодной водой (так, чтобы вода не налилась в банки) и вскипяти воду.

Если за это время клубника дала очень много сока, лишний сок можно слить.

Поставь кастрюлю с клубникой на огонь, доведи до кипения, но не кипяти. Вари на маленьком огне 20–30 минут. Выдави в варенье сок лимона, чтобы сохранить цвет ягод. Как только варенье будет готово, разлей его по банкам и плотно закрой их.

Оставь банки остывать. Остывшие банки поставь в прохладное место.

(Попроси у мамы совета, как лучше варить варенье.)

Как трудно им приходится, — подумал Муми-тролль. — Может, и не так уж страшно, что съели столько варенья. А банки, приготовленные на воскресенье, можно всегда припрятать... Ну те, что с клубничным вареньем... на время припрятать.

ВАРЕНЬЕ НАСТОЯЩЕГО САДОВОДА

2 кг малины
1,5 кг сахара

Вымой и очисти малину. Положи ее, пересыпая сахаром, в довольно большую кастрюлю. Оставь на некоторое время (на



два часа или больше), чтобы ягоды дали сок.

Поставь кастрюлю на небольшой огонь, доведи до кипения. Не перемешивай варенье, только иногда осторожно встряхивай кастрюлю — так ягоды не развалятся, а сохранят свою форму.

Когда на варенье будет появляться пенка, снимай ее ложкой.

Варенье готово, когда ягоды малины равномерно распределены в массе варенья и не всплывают на поверхность. Готовое варенье — ярко-красного цвета.

Разложи варенье в чистые нагретые банки и сразу закрой крышками. Храни варенье в прохладном месте.

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ ОТ СЕМЬИ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

2 кг яблок (отечественных сортов)
800 г сахара

Вымой и нарежь яблоки. Вари яблоки, пока они не разварятся. Размельчи их блендером. Добавь в пюре сахар и еще раз доведи до кипения. Разложи горячее пюре по чистым нагретым банкам и закрой. Остывшие банки поставь в холодильник.

Стояло прекрасное осеннее утро, морозика в тени чуть замедляла, но на солнце было тепло почти как летом. После ночного дождя все вокруг было мокрое и отливало яркими, сверкающими красками. Когда все яблоки собрали (или стряпнули с дерева), папа вынес в сад саггю боливиро соковыжималку, и все стали готовить яблочное пюре.



ТЫКВЕННОЕ ЖЕЛЕ

3 кислых яблока
1,5 кг нарезанной кубиками тыквы
1 стакан воды

сок одного лимона
1,5 стакана сахара
1 пакетик желатина

Очисти и нарежь яблоки. Очисти тыкву, удали мягкие части и нарежь кубиками. Налей в кастрюлю воду, выдави сок лимона, положи тыкву и яблоки. Вари на маленьком огне примерно полчаса, пока тыква не станет мягкой. Протри через сито или измельчи блендером. Подогрей пюре. Добавь в пюре сахар и желатин (посмотри на пакетике, как развести желатин). Разложи желе в чистые нагретые банки и закрой.

ТЫКВЕННЫЙ ДЖЕМ

1 кг очищенной, нарезанной кубиками тыквы
1 кг сахара
2 лимона
примерно 30 г корня имбиря

Очисти и нарежь тыкву, замочи на сутки в холодной воде. Потом слей воду через дуршлаг. Переложь тыкву в кастрюлю, пересыпая сахаром. Добавь цедру и сок лимонов. Очисти и нарежь корень имбиря и положи в кастрюлю. Вари джем на маленьком огне без крышки около часа, пока он не загустеет. Капни на блюдце капельку джема — если она не растекается, значит, готово. Достань имбирь из кастрюли



и разложи джем в вымытые нагретые банки.

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ МУМИ-ПАПЫ

Разрежь тыкву пополам и удали семена, очисти тыкву, нарежь кубиками и вари в небольшом количестве воды, пока тыква не станет мягкой. Протри вареную тыкву через сито или размельчи в блендере. Разложи готовое пюре в контейнеры и заморозь в морозилке.

Из этого пюре можно приготовить, например, тыквенный пирог.

ТЫКВЕННЫЕ ПИКУЛИ (маринованные овощи)

1,5 кг очищенной и нарезанной
тыквы

Для маринада:

1 стакан винного уксуса

1 стакан воды

0,75 стакана сахара

палочка корицы

5 бутонов гвоздики
нарезанный укроп
немного семян горчицы

Разрежь тыкву пополам, удали семена. Очисти и нарежь кубиками.

В кастрюле смешай уксус, воду, пряности и приправы. Доведи до кипения и положи в кастрюлю нарезанную тыкву. Вари, пока кусочки тыквы не станут мягкими и прозрачными.

Разложи тыкву в чистые, стерилизованные банки, залей маринадом, в котором она варилась, и сразу закрой.

Хранить пикули можно в холодильнике или в подвале.

Скелетоскрут лежал в гостиной на диване, уткнувшись мордочкой в красивую бархатную подушку, и вдруг услышал, что кто-то крадется в кухню. Звякнуло стекло. Он сел в темноте и наострил уши. „Вы там веселятся“, — подумал он.

Вот снова все затихло, Скелетоскрут ступил на холодный пол и стал тихо красться к кухонной двери. В кухне было темно, только из кладовки падала на пол полоска света. „Ага! — подумал Скелетоскрут. — Вот где они спрятались“. Он рванул на себя дверь. В кладовке сидела Маша и улетала маринованные огурцы. На полке стояли две горящие свечи.

— Вот оно что, тебе эта мысль тоже пришла в голову? Твари огурцы. А это —

*вашильные сухарики. А вот
пикули, но лучше их не есть, они
слишком острые — вредно для
желудка.*

*Скелетоскрит тут же взял банку
пикулей и начал есть.*

ПИКУЛИ

(маринованные овощи)

2 кг парниковых огурцов

0,5 кг лука

Для маринада:

0,75 стакана воды

0,75 стакана винного уксуса

1,5 стакана сахара

1 стакан соли

0,5 стакана нарезанного укропа

1 ст. л. семян горчицы

Хорошо помой огурцы. Очисти
лук. Натри всё на крупной терке.

Если ты любишь лук, можешь
взять 1 кг лука и 1,5 кг огурцов.

Смешай в кастрюле воду, уксус,
сахар и соль. Доведи маринад до
кипения и поставь остывать до
комнатной температуры.

Пока маринад остывает, возьми
литровые банки и поставь их
стерилизоваться в духовке при
температуре 100 градусов (так
в банках не останется никаких
бактерий и то, что будет в них
храниться, не заплесневеет).

Пусть банки остынут.

Смешай огурцы, лук, укроп
и семена горчицы. Добавь
маринад, перемешай.

Разложи по банкам, сразу закрой
их. Храни в прохладном месте.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ ДОЛЬКАМИ

1 кг грунтовых огурцов

Для маринада:

1,5 стакана воды

1 стакан винного уксуса

1 стакан сахара

1,5 ст. л. соли

Пряности и приправы:

1 ст. л. душистого перца

1 ст. л. семян горчицы

1 ст. л. гвоздики

(1 ст. л. мелко нарезанного
чеснока)

(1 ст. л. тертого хрена)

В каждую банку:

2 зонтика укропа

2 листа черной смородины

Вымой огурцы и нарежь их
тонкими дольками.

Положи огурцы в большую банку,
пересыпая слой огурцов пряностями
и приправами. Если ты не любишь
очень острые огурцы, не клади
чеснок и хрен, а только несколько
штучек перца и гвоздики. Когда банка
будет заполнена, положи сверху
зонтики укропа и листья смородины.

Сделай маринад: смешай все
ингредиенты и доведи до кипения.

Готовый маринад немного остуди
и разлей по банкам так, чтобы огурцы
были целиком покрыты маринадом.
Закрой банки и поставь
в прохладное место.

Зимним вечером

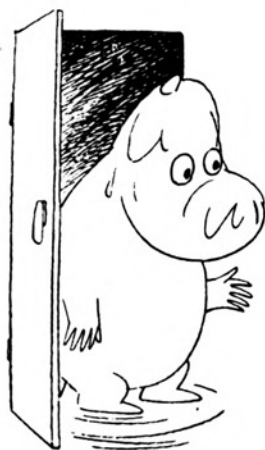


ГЛИНТВЕЙН ОТ МУМИ-ПАПЫ

(глинтвейн по-фински)

1,5 стакана воды
2 ст. л. коричневого сахара
10 бутонов гвоздики
1 ч. л. семян кориандра
2 палочки корицы
корень имбиря
0,5 л сока черной смородины
изюм и нарезанный миндаль

Налей в кастрюлю воду, добавь сахар и все пряности, закрой крышкой и вари примерно 15 минут. Процеди. Смешай сок с сиропом, добавь изюм и миндаль. Горячий глинтвейн разлей по стаканам.



ВОЛШЕБНОЕ ОСЕННЕЕ ПИТЬЕ, ИЛИ ЯБЛОЧНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

1 маленькая палочка корицы
6 бутонов гвоздики
0,5 ч. л. семян кардамона
корень имбиря
кусочек мускатного ореха
1 л яблочного сока
1 ст. л. сахара
(нарезанный миндаль, сушеные яблоки)

Сделай из куска марли или бинта небольшой мешочек, положи туда пряности и завяжи мешочек бинтом или хлопчатобумажной ниткой.

В кастрюлю налей сок, положи туда мешочек с пряностями. Поставь на маленький огонь и доведи до кипения. Когда на поверхности сока начнут образовываться пузыри, сними кастрюлю с плиты. Достань мешочек с пряностями. Добавь в сок сахар и размешай. Когда будешь разливать глинтвейн в чашки, можешь положить для украшения миндаль и нарезанные сухофрукты. Не обожгись, когда будешь пить!

СОК МУМИ-МАМЫ ОТ ПРОСТУДЫ

600 г черной смородины
1,5 стакана сахара
палочка корицы
600 мл воды
2 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. семян кардамона

Смешай все ингредиенты
в кастрюле и вари на маленьком
огне примерно полчаса.
Процеди сок. Его нужно пить
очень горячим.

*Мама тут же направилась
в кухню побогреть сок.*

— Там грязная посуда! —
несчастным голосом закричал
Муми-тролль.

— Ничего, — сказала
мама. — Все уладится.

Она нашла несколько поленьев
за помойным ведром. А из своего
потайного шкафа вытащила
смородиновый сок, какой-то
порошок и фланелевый шейный
платок.

Когда вода закипела, она
смешала порошок — сильное
средство от простуды —
с сахаром, имбирем и лимонками

высохшего лимона, который лежала
за грелкой для кофейников, почти
на самой верхней полке.

Но грелки для кофейника
теперь уже больше не было.
Не было даже кофейника. Однако
Муми-мама этого не заметила.
На всякий случай она
пробормотала маленький
волшебный стишок над лекарством
от простуды. Стишку эту она
выучилась у своей бабушки,
маминой мамы. Потом она
пошла в гостиного и сказала:

— Выпей лекарство, пока
оно теплое.

Муми-тролль выпил
лекарство, и нежное тепло
заструило в его промерзший
живот.



СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ ДЛЯ МУМИ-ПАПЫ

1 стебель лука-порея
200 г свежих шампиньонов или
1 банка (115 г) консервированных
растительное масло
2 банки (примерно 300 г)
консервированного тунца
250 г томатной пасты
50 мл воды
2 ст. л. кетчупа
1 зубчик чеснока
черный перец
орегано, базилик
соль

Помой и мелко нарежь лук. Свежие шампиньоны помой и нарежь пополам. Разогрей в кастрюле немножко масла, положи туда лук и обжаривай на маленьком огне, пока он не станет мягким. Добавь грибы и обжаривай несколько минут. Слей из рыбных консервов лишнее масло, разомни рыбу вилкой и выложи в кастрюлю. Немного потуши. Добавь томатную пасту. Налей в банку из-под пасты немного воды, сполосни ее и вылей воду в кастрюлю с соусом. Доведи соус до кипения. Добавь кетчуп и приправы. Вари на маленьком огне минут двадцать. Подавай с готовыми спагетти.

Но Маму уже снял со столба барометр и с ликующим видом сунул его под мышку.

— А теперь —

к нашим, — сказал он. —

Я страшно проголодался.

Когда Энустурик и Маму вернулись, все сидели и угощались сладкими и щучкой, которую Муми-папа выловил из моря.



ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ ДЛЯ МУМИ- ТРОЛЛЯ

4 куска белого хлеба
8 пластинок плавленого сыра
1 ст. л. сыра с плесенью
8 ч. л. молотого фундука
8 ст. л. тертого твердого сыра
0,5 ч. л. молотой паприки

Положи на хлеб плавленый сыр, сверху сыр с плесенью, посыпь молотым фундуком. Сверху присыпь тертым сыром, поперчи. Запекай в духовке при температуре 225 градусов, пока тертый сыр не расплавится и не запечется.

ГОРЯЧИЕ ВЕЧЕРНИЕ БУТЕРБРОДЫ МУМИ- ПАПЫ

1 яйцо
100 г тертого сыра
молотый черный перец
4 куска белого хлеба
4 куска ветчины

Взбей яйцо и смешай с тертым сыром. Поперчи. На хлеб положи ветчину и сверху сыр с яйцом. Поставь в разогретую до 250 градусов духовку, запекай примерно 5 минут, пока сыр не расплавится и не запечется.

ГОРЯЧИЕ РЖАНЫЕ БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ОНКЕЛЬСКРУТА

помидор
лук
маслины
варено-копченая колбаса (сервелат)
сыр
4 куска ржаного хлеба
сливочное масло
1 ч. л. приправы для пиццы или орегано

Нарежь помидор, лук и маслины пластинками. Нарежь колбасу и сыр. Намажь хлеб маслом, сверху положи колбасу, помидор, лук и маслины. Поперчи и посыпь орегано. Сверху положи сыр и поставь в духовку, разогретую до температуры 225 градусов. Запекай примерно 10 минут.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ ДЛЯ МЮ

4 куска белого хлеба
сливочное масло
250 г консервированных сардин
немного лука-порея
0,5 ч. л. тимьяна
сыр

Намажь хлеб маслом, положи на хлеб сардины. Нарежь лук-порея и положи на каждый бутерброд. Посыпь тимьяном. Нарежь сыр, положи на бутерброды и поставь в духовку, разогретую до температуры 225 градусов. Запекай примерно 10 минут.

БЛИНЫ

Для теста:

500 мл молока

1 стакан пшеничной муки

0,25 стакана ячменной муки

0,5 ч. л. соли

2 яйца

Для жарки:

сливочное масло или маргарин

В молоко, постоянно помешивая, всып муку и соль. Добавь яйца. Вымеси тесто и оставь примерно на полчаса.

Разогрей сковородку, положи масло. На середину сковородки налей немного теста и распредели его по сковороде. Теста должно быть столько, чтобы блин получился очень тонким, с «кружевными» краями.

Когда блин с одной стороны испечется, переверни его деревянной лопаточкой. Когда блин будет готов, переложи его на теплую тарелку, накрой тарелку крышкой. Пеки блины, пока не кончится тесто.

Блины можно есть, например, с клубничным вареньем и взбитыми сливками.

Над рекой уже клубилась вечерняя тма, и они направили плот к берегу. Там между корнями деревьев они нашли уютное местечко и разожгли костер. Они пеки блины и с похл с жару отправляли их в рот. (Это единственно разумный способ есть блины.) Затем они забрались в спальные мешки, и ночь опустилась над ними.



ДЕСЕРТ «БЕДНЫЙ РЫЦАРЬ»

1 яйцо
0,5 л молока
1 ст. л. сахара
10 кусков багета или батона

Для жарки:
сливочное масло или маргарин

Смешай яйцо с молоком и сахаром. Разогрей сковородку, положи немного масла. Намочи куски булки в яично-молочной смеси и поджарь с обеих сторон. Подавай в горячем виде с вареньем или ягодным пюре.

ДЕСЕРТ «БЕДНЫЙ АРИСТОКРАТ» ОТ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

1 яйцо
2 стакана молока
3 ст. л. сахара
соль
1 ч. л. ванильного сахара
8 кусков пшеничного хлеба

Для жарки:
сливочное масло или маргарин

Смешай яйцо с молоком, добавь сахар, соль и ванильный сахар. Разогрей сковородку, положи немного масла. Намочи куски хлеба в яично-молочной смеси и поджарь с обеих сторон. Подавай в горячем виде с вареньем и взбитыми сливками.

ПРЯНИКИ ДЛЯ МАЛЫШКИ МЮ

0,5 стакана сахара
0,5 стакана патоки
125 г сливочного масла
2 ч. л. молотой корицы
2 ч. л. молотого имбиря
2 ч. л. цедры померанца
1 ч. л. молотой гвоздики
1 ч. л. душистого перца
0,5 ч. л. соли
1 яйцо
1 ч. л. соды
2,5 стакана пшеничной муки

Смешай в кастрюле сахар, патоку, масло и все пряности. Доведи смесь до кипения, периодически размешивай. Остуди до комнатной температуры. В остывшую смесь вбей яйцо. В отдельной посуде смешай соду и соль с мукой. Всыпь муку в растопленный с маслом сахар, постоянно помешивая. Накрой посуду с тестом и поставь на один день в холодильник. Тонко раскатай тесто, вырежи формочками пряники. Выпекай 7–10 минут при температуре 200 градусов.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КИСЕЛЬ

3 стакана апельсинового сока
сок одного лимона
2 стакана воды

немного сахара
0,5 стакана воды
3 ст. л. крахмала

Для украшения:

апельсин
банан
ягоды (черника, клубника или
другие)
сахар

Налей в кастрюлю апельсиновый и лимонный сок и 2 стакана воды. Добавь сахара по вкусу. Доведи до кипения. Сними кастрюлю с плиты. Разведи крахмал в 0,5 стакана холодной воды и, постоянно помешивая, влей тонкой струйкой в сок, разбавленный водой. Поставь кастрюлю на огонь и доведи кисель до кипения. Очисти и нарежь апельсин и банан. В порционные миски положи апельсин, банан и ягоды, разлей готовый кисель и посыпь сверху сахаром. Подавай холодным.

РИС С АНАНАСОМ

0,5 л воды
0,5 стакана риса
1 ст. л. лимонного сока
250 г (1 банка)
консервированного ананаса

100–200 мл жирных сливок
1 ст. л. сахара
0,5 ч. л. ванильного сахара

В кастрюле с толстым дном вскипяти воду, добавь рис и вари до готовности. Слей воду и промой рис холодной водой. Выдави в рис сок лимона, смешай с нарезанным ананасом. Взбей сливки, добавь сахар и ванильный сахар. Смешай сливки с рисом. Подавай в холодном виде.

РЯБИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ МАЛЫШКИ МЮ

1 кг ягод рябины
0,5 л воды
750 г сахара
1 палочка ванили
1 палочка корицы

Очисти и вымой рябину. В кипящую воду положи сахар и засыпь рябину. Добавь туда ваниль и корицу и вари 15 минут. Достань из варенья палочки ванили и корицы и поставь его остывать. Перемешай варенье и разложи в чистые банки. Это варенье можно подавать, например, с мясными блюдами. Но и с кексом оно тоже очень вкусно!



В день рождения

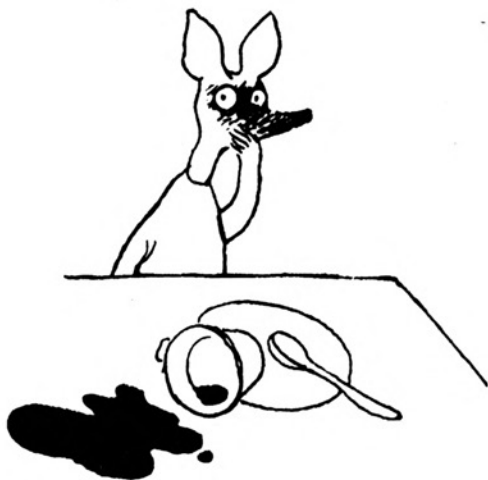


СЕКРЕТЫ ВАРКИ КОФЕ

- Кофе вари только в чистой посуде из свежей, чистой холодной воды.
- Кофе подавай сразу, как только он будет готов.
- Кофе лучше выпивать сразу, потому что через некоторое время аромат даже очень хорошего кофе пропадет.
- Попробуй разные сорта кофе. Свари кофе из зерен разной степени обжарки (сильно и слабо обжаренных), попробуй кофе эспрессо или мокко. Можешь сварить на пробу совсем немного кофе нового сорта или смешай зерна кофе нового сорта с уже привычным.
- В чашечку кофе можно положить чуть-чуть взбитых сливок и посыпать их корицей, ванилью, кардамоном или какими-нибудь другими пряностями, которые тебе нравятся.
- Кофе в вакуумной упаковке сохраняет аромат 6–12 месяцев. Открытую упаковку нужно хранить в сухом прохладном, защищенном от света месте — лучше всего в холодильнике или морозильной камере.
- Когда к тебе придут гости, сварь столько кофе, чтобы хватило на всех. При помощи этой таблицы ты сможешь рассчитать, сколько кофе надо (из расчета 2 чашки на человека).

Человек	Воды (литров)	Молотого кофе (граммов)	Готового кофе (чашек)
5	1,5	100–115	Около 10
10	3,5	225–250	Около 20
20	7,5	500	55–60
40–50	15	1000	100–110

Один литр кофе — это примерно 7 чашек. На один литр воды нужно около 75 граммов молотого кофе (в столовой ложке 20 граммов). После обильного обеда можно предложить более крепкий кофе.



ЗАВАРНОЙ КОФЕ

(7–8 чашек)

1 л воды
примерно 70 г (3,5 ст. л.) молотого кофе

Вскипяти воду в кастрюле. Сними ее с огня и добавь кофе, перемешай.

Оставь на пару минут, чтобы кофе настоялся.

Чтобы молотый кофе быстрее осел на дно, можно добавить немного холодной воды.

— Кофе подан! —
крикнула в окно Муми-мама.
Но Папуму только проворчал
в ответ, что ему некогда: он
разбирает свои почтовые марки.

КОФЕ В КОФЕВАРКЕ

Готовь кофе из холодной чистой воды. Вскипяти воду.

В емкость для кофе положи молотый кофе из расчета 5 граммов (1 ч. л. без горки) на чашку кофе.

В емкость для воды налей горячую воду и включи кофеварку.

Подавай готовый кофе сразу, пока он не остыл.

КОФЕ С МОРОЖЕНЫМ

(4 порции)

600 мл холодного крепкого кофе
600 г мороженого (ванильного)

Для украшения:

400 мл взбитых сливок

2 ч. л. молотого кофе или тертого шоколада

Взбей мороженое (оно не должно быть сильно замороженным) и кофе в блендере или миксером так, чтобы получилась густая пена. Разлей напиток в высокие стаканы, укрась взбитыми сливками и молотым кофе или тертым шоколадом.

Положи в стакан трубочку или ложку с длинным черенком для коктейля.



ЛЕДЯНОЙ КОФЕ ДЛЯ ЛЕДЯНОЙ ДЕВЫ

(4 порции)

1 стакан сахара
75 мл горячего крепкого кофе
0,5 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. тертой цедры лимона
700 мл холодной воды

Для украшения:

300 мл жирных сливок
1 ч. л. молотой корицы
(кубики льда)

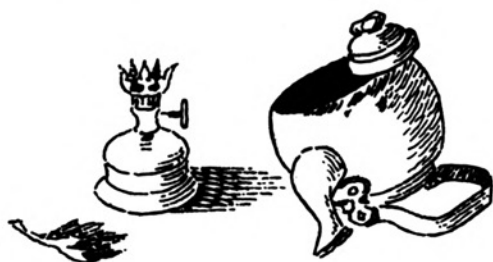
Положи в кувшин сахар и залей его горячим крепким кофе.

Добавь ванильный сахар и тертую цедру лимона. Залей холодной водой и поставь на некоторое время в холодильник.

Взбей сливки, добавь в них корицу. Высокие стаканы до половины наполни холодным напитком.

Можешь положить в стаканы лед и трубочки для коктейля.

Разложи сверху взбитые сливки.



БУЛОЧКИ ОТ МУМИ-МАМЫ

(финские сдобные булочки)

Для теста:

100 г сливочного масла или маргарина
350 мл (1,75 стакана) молока
50 г дрожжей
0,5 стакана сахара
1 ч. л. соли
1 ч. л. кардамона
1 яйцо
4–4,5 стакана муки
(0,5 стакана изюма)

Для смазки:

1 яйцо

Для украшения:

сахар, миндаль пластинками

В кастрюле растопи масло или маргарин.

В миску налей молоко (оно должно быть чуть теплым!) и раствори в нем дрожжи. Добавь сахар, соль, кардамон, яйцо, потом муку и вымеси тесто. Муки нужно столько, чтобы тесто стало эластичным и не прилипало к миске. Положи масло. Если нужно, добавь еще муки — но смотри, чтобы тесто не стало слишком густым. Когда вымесишь тесто, можешь положить в него изюм.

Накрой миску с тестом полотенцем и оставь примерно на полчаса, чтобы оно поднялось. Когда тесто поднимется, раздели его на две части и скатай

колбаски. Каждую колбаску разрежь на 12 частей, получившиеся кусочки скатай в шарики. Выложи булочки на противень, накрытый бумагой для выпекания, и оставь на 15 минут. Когда булочки поднимутся, выдави пальцем в центре каждой булочки углубление и положи туда немного масла или маргарина. Смажь булочки яйцом и посыпь сахаром и миндалем. Выпекай примерно 10–12 минут при температуре 200 градусов.

Мушкетеры пулей бросились к нему.

Но что это? Он пригнулся. В нос ему пахнуло приятный запах свежесдобитых булочек. Лес поредел — и Мушкетеры стали на месте как вкопанные.

Внизу под ними лежала родная земля. А посреди стоял их голубой дом — такой же голубой, такой же тихий и уютный, как и в тот день, когда он покидал его. А в доме его мама тихо-мирно пекла булочки и пряники.

ПЛЮШКИ

тесто как для булочек

Для смазки:

1 яйцо

Для посыпки:

сахар и корица

молотые орехи

посыпка кондитерская



Тонко раскатай тесто, посыпь сахаром и корицей, сверни в рулет. Разрежь рулет на куски так, чтобы одна сторона куска была толщиной 2 см, а другая — 4 см. Поставь кусок на широкую сторону и надави большим пальцем на узкую сторону. (Такой формы плюшки делают в Финляндии, но ты можешь разрезать рулет на ровные куски и придать кускам разную форму.) Выложи плюшки плашмя на противень, смажь яйцом, посыпь молотым орехом и кондитерской посыпкой. Выпекай примерно 10–12 минут при температуре 200 градусов.

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ «КАК У МУМИ»

0,5 пачки готового дрожжевого теста

Для начинки:

600 г черники

2 ст. л. крахмала

0,75 стакана сахара

Для смазки:

1 яйцо

Раскатай тесто и переложи его на противень, накрытый бумагой для выпекания. Если пласт теста больше, чем противень, срежь лишнее.

Смешай чернику с крахмалом и сахаром.

Выложи чернику на тесто, распредели равномерно, но не раскладывая чернику по самому краю теста. Загни края так, чтобы они прикрывали начинку, и смажь их яйцом.

Выпекай 20–30 минут при температуре 200 градусов.

КЕКСЫ ПО РЕЦЕПТУ БАБУШКИ ФИЛИФЬОНКИ

4 кольца ананаса

2 яйца

0,25 стакана сахара

0,25 стакана растительного масла

1 стакан муки

1 ч. л. разрыхлителя для теста

16 формочек для выпекания

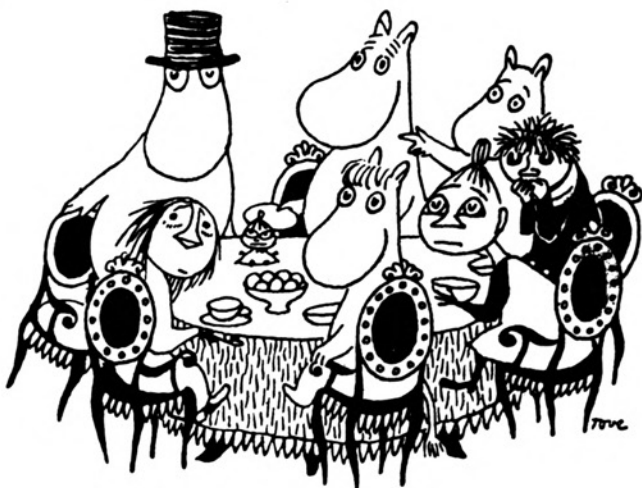
Расставь формочки на противне.

Нарежь ананас на маленькие кусочки.

Взбей яйца и сахар в крепкую пену. Добавь постепенно масло и муку, смешанную с разрыхлителем.

Добавь в тесто ананас, перемешай и выложи в формочки.

Выпекай примерно 15 минут при температуре 175 градусов.



ПЛЯЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

(финские ванильные коржики)

200 г сливочного масла

3 ст. л. сахара

1 яйцо

1 ч. л. разрыхлителя для теста

2–3 ч. л. ванильного сахара

1,75 стакана муки

Заранее достань из холодильника масло, чтобы оно немного размягчилось.

Разотри масло с сахаром, вбей туда яйцо.

Смешай муку, разрыхлитель и ванильный сахар, всыпь в масляно-яичную смесь. Вымеси тесто.

Положи тесто в кондитерский мешок или шприц и выдави на противень небольшими колечками.

Выпекай 8–10 минут при температуре 200 градусов.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ ДЛЯ РЫБАКА

200 г сливочного масла

1 стакан сахара

2 ч. л. ванильного сахара

3 яйца

сок одного лимона

2 ч. л. разрыхлителя для теста

1,5 стакана муки

Для смазки и посыпки формы:

1 ст. л. маргарина

1 ст. л. панировочных сухарей

Заранее достань масло из холодильника, чтобы оно размягчилось.

Смешай масло с сахаром и ванильным сахаром. Постоянно размешивая, добавь по одному яйца. Выдави в тесто сок лимона. Смешай разрыхлитель с мукой, добавь муку в тесто и хорошенько вымеси.

Смажь форму и посыпь сухарями. Выложи тесто в форму и выпекай 45–50 минут при температуре 200 градусов.



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ОТ СЕМЬИ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ

Для коржа:

2 яйца
1,5 стакана сахара
0,75 стакана молока
150 г сливочного масла
или маргарина
2,25 стакана муки
1 ст. л. какао-порошка
2 ч. л. ванильного сахара
2 ч. л. разрыхлителя для теста

Для крема:

4 ст. л. сливочного масла
200 г сахарной пудры
1 ст. л. какао-порошка
1 ч. л. ванильного сахара
4 ст. л. холодного крепкого кофе

Для украшения:

посыпка кондитерская

Для смазки и посыпки формы:

1 ст. л. сливочного масла или
маргарина
1 ст. л. панировочных сухарей

Взбей яйца с сахаром в густую пену. Влей туда молоко и растопленное охлажденное масло. Смешай муку, какао, ванильный сахар и разрыхлитель. Всыпь муку в яично-молочную смесь, постоянно размешивая. Вымеси тесто. Смажь форму для выпекания маслом, посыпь сухарями. Выложи в форму тесто и выпекай примерно 50 минут при температуре 200 градусов

(проверь готовность деревянной палочкой: воткни ее в корж и сразу вынь, если она сухая — корж готов).

Достань корж из духовки и поставь остывать.

Приготовь крем: размягченное масло растирай в миске с остальными ингредиентами, пока смесь не побелеет.

Разрежь корж вдоль на две части, намажь одну часть половиной крема, сверху положи вторую часть и намажь оставшимся кремом. Укрась торт посыпкой.



ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ ИЗ МУМИ-ДОЛА

Для коржа:

1,5 стакана муки
1,5 ч. л. разрыхлителя для теста
4 яйца
1 стакан сахара
0,5 стакана кипятка

Для прослаивания:

800 г (1 банка) консервированных
персиков
1 большой банан
500 г клубники
400 мл сливок

Для смазки и посыпки формы:

1 ст. л. сливочного масла или
маргарина
1 ст. л. панировочных сухарей

Если ты берешь замороженную клубнику, не забудь разморозить ее заранее.

Смешай разрыхлитель с мукой.

Смажь и посыпь сухарями круглую форму для выпекания.

Взбей яйца с сахаром.

Затем тонкой струйкой, постоянно помешивая, влей горячий кипяток.

Продолжай взбивать еще

10 минут.

Добавь муку: просеивай ее в тесто, слегка перемешивая. Размешивай аккуратно, чтобы тесто оставалось воздушным. Выложи тесто в форму и выпекай примерно 25 минут при температуре 200 градусов (проверь готовность

деревянной палочкой).

Достань корж из формы и подожди, пока он немного остынет. Разрежь его вдоль на три части.

Вынь персики из банки, но сироп не выливай. Бананы нарежь дольками, персики и клубнику размельчи в пюре. Если ты хочешь украсить торт фруктами, отложи немного. Взбей сливки. Пропитай нижнюю часть коржа персиковым сиропом, выложи на нее половину клубнично-персикового пюре и немного взбитых сливок. Положи сверху вторую часть коржа и пропитай сиропом. Выложи сверху оставшееся пюре, нарезанный банан и немного сливок. Положи сверху третью часть коржа. Пропитай сиропом и выложи оставшиеся взбитые сливки. Укрась торт фруктами.

Рыбак открыл глаза. Сумерки еще не спустились, но веги уже были зажжены. Праздничный стол был очень нарядный: накрыт белой скатертью и украшен по краям зелеными веточками. Салат выстроилась вокруг стола и ждала.

Рыбак поглядел на торт.

*— У нас только три
веги, — извинилась мама. —
Сколько вам лет?*

*— Я забыл, —
пробормотал Рыбак.*

ТОРТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ ДЛЯ МУМИ-ПАПЫ

Для коржа:

- 1 стакан муки
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 1 стакан сахара
- 5 яиц

Для пропитки:

- 0,5–1 стакан яблочного или
разбавленного лимонного сока

Для прослаивания:

- 2 стакана натертого яблока или
груши
- 250 мл взбитых сливок

Для украшения:

- 250 мл взбитых сливок
- ягоды (клубника, малина и др.)

Для смазки и посыпки формы:

- 1 ст. л. сливочного масла или
маргарина
- 1 ст. л. панировочных сухарей

Смешай разрыхлитель с мукой. Взбей яйца с сахаром в пышную пену и просей туда муку. Осторожно перемешай, чтобы тесто осталось воздушным. Смажь форму для выпекания маслом, посыпь сухарями. Выложи в форму тесто и выпекай примерно 45 минут при температуре 175 градусов. Достань корж из духовки и поставь остывать. Взбей сливки. Разрежь корж вдоль на две части. Пропитай

нижнюю часть соком, выложи на нее натертое яблоко (или грушу) и сливки. Накрой второй частью коржа, пропитай ее и выложи сверху остатки взбитых сливок. Поставь торт в холодильник на пару часов. Укрась торт ягодами перед подачей на стол.

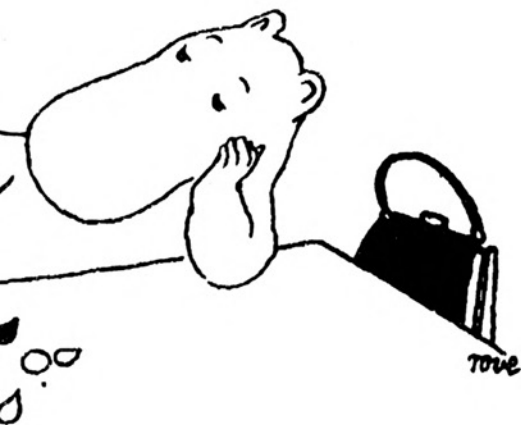
Муми-мама стояла на кухне и украшала большой торт светящимися взбитыми сливками и райскими грушами. На стенках торта красовалась надпись из шоколада: „Моему милому Муми-троллю“, а на самой верхушке сияла сахарная звезда.



ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ

немного воды
1 ст. л. уксуса
2,25 стакана сахара
200 г молотого миндаля
1 кг темного шоколада

Уксус разбавь чуть-чуть водой, вылей в кастрюлю с толстым дном и добавь туда сахар. Вари смесь, пока цвет не поменяется на светло-коричневый. Потом высыпь туда, помешивая, миндаль. Добавь растопленный шоколад. Хорошо перемешай. Вылей шоколадно-миндальную смесь на смазанный противень. Когда смесь немного остынет, разрежь на квадратики. Оставь на противне до полного затвердевания.



*Королю выкатили новое кресло,
позданные выстроились у трона
длинной вереницей, смеясь и болтая.
Все от мала до велика выиграли
что-нибудь. Все, кроме меня.*

*Нюхаре и Шнырек сложили
свои выигрыши в ряд и принялись
их тут же уничтожать, ведь это
были главным образом шоколадные
шарики, марципановые хмелюхи
и розы из сахарной ваты.
А у Фредриксона на коленях
лежала целая грудка полезных
и интересных вещей, большей
частью это были инструменты.*

ТЯНУЧКА С ИЗЮМОМ (ириски)

1 стакан сливок
1 стакан сахара
1 ч. л. ванильного сахара
0,75–0,5 стакана изюма
50 г сливочного масла

Смешай в кастрюле с толстым дном сливки, сахар, ванильный сахар и вымытый изюм. Вари на маленьком огне, пока тянучка не загустеет.

В отдельной кастрюле растопи масло.

Когда тянучка станет светло-коричневого цвета, добавь в нее масло и доведи смесь до кипения. Вылей тянучку на противень, покрытый бумагой для выпекания, и поставь остывать. Нарезь квадратиками.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СНИФФА

0,5–1 стакан апельсинового сока
примерно 500 г фруктов

Возьми на выбор апельсин,
яблоко, грушу, банан или
виноград (2–3 разных фрукта).
Еще возьми консервированные
фрукты: персики, ананас или
фруктовую смесь.

Помой и очисти свежие фрукты.
Нарежь их кубиками или
дольками. Виноградины разрежь
пополам и вынь косточки.

Смешай все фрукты в миске,
вылей туда сок.

Пусть салат постоит немного
в холодильнике перед тем, как ты
подашь его на стол. Фруктовый
салат можно есть так, а можно
с мороженым или взбитыми
сливками.


















Содержание

простые рецепты










Обращение к читателям 5

Советы повару 6

Завтрак 7

-  Как заварить вкусный чай 8
-  Какао 9
-  Овсяная каша 9
-  Овсянка-размазня 10
-  Пшеничная кашка 10
-  Геркулесовое лакомство для Сниффа 10
-  Пшенная каша 11
-  Сытная пшенная каша 11
-  Рисовая каша 11
-  Томленая рисовая каша 11
-  Каша «На острове с маяком» 12
-  Домашняя простокваша 12
-  Сырные булочки 12
-  «Ленивый омлет» для Муми-папы 13
-  Рогалики от муми-троллей 14

Обед 15

-  «Зеленый салат» Муми-мамы 16
-  Салат из помидоров от муми-троллей 16
-  Летний суп из цветной капусты 17
-  Летний суп «Со своего огорода» 17
-  Легкий летний супчик 18
-  Молодая картошечка 18
-  Жаренка из грибов для путешественников 19
-  Тушеные грибы 19
-  Рис со шпинатом 20


Спагетти с перцем от малышки

Мю 20























Картофельная запеканка для голодного Муми 21

Лучшие фрикадельки Снорка 22















«Райские груши» Муми-мамы 23

 Любимый десерт Хомсы 23














Ужин 25




-  Зимний салат муми-троллей 26
-  Суп из окушков 26
-  Рыбная солянка 27
-  Чечевичная похлебка
-  Снусмумрика 28
-  Суп-пюре Муми-мамы 28
-  Суп Снусмумрика 29
-  Суп в день большой уборки 30
-  Запеченная рыба от Смотрителя маяка 30
-  Рыбная запеканка из Муми-дола 31
-  Запеканка от Филифьонки 32
-  Рыба из печки 33
-  Макаронно-мясная запеканка 33
-  Бифштексы рубленые 33
-  Луковый пирог «Пальчики оближешь» 34
-  Ягодный суп фрёкен Снорк 34
-  Оладьи от муми-троллей 35
-  Яблочные оладьи 36
-  Мороженое с изюмом для Онкельскрута 36
-  Пудинг Юскаре 37
-  Яблочный пудинг 37
-  Йогуртовое желе Юскаре 38

Летним вечером 39


-  Горошек от Муми-мамы 40
-  Кукурузное ризотто Юскаре 40
-  Горшочек бобов от Снусмумрика 41
-  Фасолевый ланч путешественника 41
-  Летний овощной пирог 42
-  Ревеневый кисель 42
-  Медовый десерт для малышки Мю 43
-  Творожный десерт для Хемуля 43
-  Печенье Снорка 43
-  Яблочный пирог для Муми-папы 44
-  Торт из меренг 44
-  Печенье невозмутимой мамы 45
-  Ревеневое варенье
-  Снусмумрика 46

Пикник 47










-  Салат из редиса для летнего праздника 49
-  Копченая рыба 49
-  Рыбный салат «Голубое море» 49
-  Селедочный гарнир «Во время бури» 50
-  Омлет 50
-  Бутерброды с луком и анчоусами 51
-  Бутерброды с мармеладом 52
-  Пальмовое вино Муми-папы 53
-  Пальмовое вино из Муми-дола 53
-  Ревеневый пирог малышки Мю 54
-  Ванильный соус 54
-  Яблочный пирог Муми-мамы 55
-  Вишневый пирог для летнего праздника 55
- Печенье для Ондатра 56

-  Ягодный десерт «В домике на дереве» 56
-  Секретное мороженое Мумитролля 57
-  Летний торт для Рыбака 58

В походе 59

-  Рыба на углях от Снусмумрика 60
-  Жареные окуни 61
-  Картофельный салат из Муми-дола 61
-  Походный салат семьи мумитроллей 62
-  Походный суп Снусмумрика 62
-  Гороховый суп с сосисками 64
-  Творожное масло 64
-  Паштет из сардин 64
-  Паштет из салаки 65
-  Походные бутерброды Муми-мамы 65
-  Бутерброды с медом 66
-  Сухарики 66
-  Походный пирог Муми-мамы 66
-  Тыквенный пирог 67
-  Сладкий пирог с кардамоном 68

Во время сбора урожая 69




-  «Искушение Янссон» 70
-  Рыбная «мешанина» 70
-  Пирог с ветчиной 71
-  Жареные лисички для Мумитролля 71
-  Сок из ягод черной смородины 72
-  Лучшее варенье Муми-мамы 72
-  Варенье настоящего садовода 73
-  Яблочное пюре от семьи мумитроллей 74
-  Тыквенное желе 74
- Тыквенный джем 74
- Тыквенное пюре Муми-папы 75

Тыквенные пикули 75
Пикули 76
Маринованные огурцы
дольками 76

Зимним вечером 77

- Глинтвейн от Муми-папы 78
Волшебное осеннее питье, или
Яблочный глинтвейн 78
Сок Муми-мамы от простуды 79
Спагетти с тунцом для Муми-
папы 80
-  Горячие бутерброды с сыром
для Муми-тролля 81
-  Горячие вечерние бутерброды
для Муми-папы 81
-  Горячие ржаные бутерброды
для Онкельскрута 81
-  Горячие бутерброды
с сардинами для Мю 81
Блины 82
-  Десерт «Бедный рыцарь» 83
-  Десерт «Бедный аристократ»
от муми-троллей 83
- Пряники для малышки Мю 83
Апельсиновый кисель 83
-  Рис с ананасом 84
Рябиновое варенье малышки
Мю 84

В день рождения 85

- Секреты варки кофе 86
Заварной кофе 87
Кофе в кофеварке 87
-  Кофе с мороженым 87
Ледяной кофе для Ледяной
девы 88
Булочки от Муми-мамы 88
Плюшки 89
Черничный пирог «Как
у Муми» 90
-  Кексы по рецепту бабушки
Филифьонки 90
Пляжное печенье 91
Лимонный пирог для Рыбака 91
Шоколадный торт от семьи муми-
троллей 92
Праздничный торт из Муми-
дола 93
Торт со взбитыми сливками
для Муми-папы 94
Шоколадно-миндальные
конфеты 95
Тянучка с изюмом 95
-  Фруктовый салат Сниффа 96

*Иллюстрации и цитаты приведены
из следующих произведений
Туве Янссон:*

Småtrollen och den stora översvämningen. Söderström & Co, Helsinki 1945.
Маленькие тролли и большое наводнение / Пер. Л. Брауде // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Kometjakten. Söderström & Co, Helsinki 1946. (Обновленное издание Kometen kommer. Schildts, Helsinki 1968.) Муми-тролль и комета / Пер. В. Смирнова // Сказочные повести скандинавских писателей. М.: Правда, 1987.

Trollkarlens hatt. Schildts, Helsinki 1948. Шляпа волшебника / Пер. В. Смирнова // Сказочные повести скандинавских писателей. М.: Правда, 1987.

Muminpappans bravader. (Обновленное издание Muminpappas memoarer. Schildts, Helsinki 1968.) Schildts, Helsinki 1950.
Мемуары папы Муми-тролля / Пер. Л. Брауде и Н. Беляковой // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Hur gick det sen? Schildts, Helsinki 1952. Suomennos:
Kuinkas sitten kävikään. Suomentanut Hannes Korpi-Anttila.
WSOY 1953.

Farlig midsommar. Schildts, Helsinki 1954. Опасное лето / Пер. Л. Брауде и Е. Паклиной // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Trollvinter. Schildts, Helsinki 1957. Волшебная зима / Пер. Л. Брауде // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Vem ska trösta knyttet? Schildts, Helsinki 1960. Suomennos: Kuka lohduttaisi nyttiä?
Suomentanut Kirsi Kunnas. WSOY 1961.

Det osynliga barnet och andra berättelser. Schildts, Helsinki 1962. Дитя-невидимка: сказки / Пер. Л. Брауде и Е. Соловьевой // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Pappan och havet. Schildts, Helsinki 1965. Папа и море / Пер. Л. Брауде и Н. Беляковой // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Sent i november. Schildts, Helsinki 1970. В конце ноября / Пер. Н. Беляковой // Всё о муми-троллях: повести-сказки. СПб.: Азбука-классика, 2009.

Источники цитат

Стра-
ница

- 5 «Шляпа волшебника», с. 505
- 8 «Опасное лето», с. 434–435
- 9 «Муми-тролль и комета», с. 317
- 13 Мемуары папы Муми-тролля, с. 270
- 18 «Папа и море», с. 678
- 21 «Муми-тролль и комета», с. 314
- 27 «В конце ноября», с. 828
- 29 «Весенняя песня» // «Дитя-невидимка», с. 541
- 30 «Папа и море», с. 716
- 32 «В конце ноября», с. 813
- 34 «Муми-тролль и комета», с. 360
- 35 «Опасное лето», с. 393
- 43 «Опасное лето», с. 364
- 45 «Мемуары папы Муми-тролля», с. 290
- 48 «Шляпа волшебника», с. 499–500
- 50 «Шляпа волшебника», с. 418
- 52 «Муми-тролль и комета», с. 372–373
- 57 «Муми-тролль и комета», с. 302–303
- 58 «Шляпа волшебника», с. 510
- 60 «Повесть о последнем в мире драконе» // «Дитя-невидимка», с. 580
- 61 «В конце ноября», с. 816
- 63 «Опасное лето», с. 403
- 65 «Опасное лето», с. 397
- 68 «Шляпа волшебника», с. 484
- 73 «Волшебная зима», с. 500
- 74 «Дитя-невидимка», с. 602
- 75–76 «В конце ноября», с. 813–814
- 79 «Волшебная зима», с. 530–531
- 80 «Шляпа волшебника», с. 451
- 82 «Муми-тролль и комета», с. 323
- 87 «Муми-тролль и комета», с. 398
- 89 «Муми-тролль и комета», с. 395
- 93 «Папа и море», с. 772
- 94 «Муми-тролль и комета», с. 395
- 95 «Мемуары папы Муми-тролля», с. 313

Источники иллюстраций

Стра-
ница

- 5 Маленькие муми-тролли и большое наводнение
- 6 «Hur gick det sen?»
- 7 «Hur gick det sen?»
- 8 «Опасное лето», с. 435
- 10 «Опасное лето»
- 11 «Муми-тролль и комета», с. 320
- 12 Папа и море, с. 729
- 13 «Маленькие тролли и большое наводнение», с. 25
- 15 «Hur gick det sen?»
- 16 «Маленькие тролли и большое наводнение», с. 13
- 18 «Папа и море», с. 675
- 20 «Hur gick det sen?»
- 22 «Муми-тролль и комета», с. 301
- 23 «Муми-тролль и комета», с. 314
- 25 «Hur gick det sen?»
- 26 «Vemska trosta knyttet?»
- 27 «Волшебная зима», с. 478
- 28 «Весенняя песня» // «Дитя-невидимка», с. 539
- 29 «Весенняя песня» // «Дитя-невидимка», с. 547
- 30 «Волшебная зима», с. 459
- 31 «Папа и море», с. 652
- 32 «В конце ноября», с. 808
- 34 «Муми-тролль и комета», с. 360
- 35 «Опасное лето», с. 393
- 36 «Папа и море», с. 739, «В конце ноября», с. 815
- 37 «Мемуары папы Муми-тролля», с. 297
- 39 «Hur gick det sen?»
- 40 «Мемуары папы Муми-тролля»
- 41 «Папа и море», с. 713
- 42 «Папа и море», с. 721
- 43 «Папа и море», с. 755, 758
- 45 «Муми-тролль и комета», с. 344
- 46 «Повесть о последнем в мире драконе» // «Дитя-невидимка», с. 573
- 47 «Hur gick det sen?»
- 48 Шляпа волшебника, с. 410
- 49 «Папа и море», с. 292
- 50 «Папа и море», с. 756

- 51 «Волшебная зима», с. 478
- 52 «Муми-тролль и комета», с. 319
- 53 «Муми-тролль и комета», с. 367, 377
- 54 «В конце ноября», с. 798
- 56 «Муми-тролль и комета», с. 403
- 57 «Дитя-невидимка», с. 624
- 58 «Муми-тролль и комета», с. 409
- 59 «Hur gick det sen?»
- 60 «Папа и море», с. 654
- 61 «Папа и море», с. 689
- 62 «Муми-тролль и комета», с. 392
- 63 «Опасное лето», с. 402
- 64 «В конце ноября», с. 784
- 66 «Муми-тролль и комета», с. 315
- 67 «Муми-тролль и комета», с. 350
- 68 «Папа и море», с. 671
- 69 «Hur gick det sen?»
- 70 «В конце ноября», с. 853
- 71 «В конце ноября», с. 841
- 72 «Волшебная зима», с. 518
- 73 «В конце ноября», с. 795
- 75 «В конце ноября», с. 814
- 77 «Hur gick det sen?»
- 78 «Волшебная зима»
- 79 «Волшебная зима», с. 532
- 80 «Шляпа волшебника» (СПб.: Азбука, 2009), с. 170
- 82 «Муми-тролль и комета», с. 322
- 84 «Дитя-невидимка», с. 603
- 85 «Hur gick det sen?»
- 86 «Муми-тролль и комета», с. 399
- 87 «Дитя-невидимка»
- 88 «В конце ноября», с. 796
- 89 «Мемуары папы Муми-тролля», с. 297
- 90 «Опасное лето», с. 392
- 91 «Опасное лето», с. 374
- 92 «Папа и море», с. 773
- 94–95 «Муми-тролль и комета», с. 396
- 96 «Дитя-невидимка», с. 639
- 97 «Hur gick det sen?»

Перечень блюд

Бифштексы рубленые 33

Блины 82

Булка жареная 83

Булочки

сдобные 88

сырные 12

Бутерброды горячие 81

с колбасой 81

с сардинами 81

с сыром 81

с сыром и ветчиной 81

Бутерброды холодные

с луком и анчоусами 51

с мармеладом 52

с медом 66

с паштетом из салаки 65

с паштетом из сардин 64

с творожным маслом 64

«сэндвичи» 65

Варенье

клубничное 72

малиновое 73

ревеневое 46

рябиновое 84

Винегрет 26

Глинтвейн безалкогольный

черносмородиновый 78

яблочный 78

Горошек вареный 40

Грибы

жареные 19, 71

тушеные 19

Десерт

грушевый 23

медовый 43

из печенья 23

творожный 43

ягодный 56

Джем тыквенный 74

Желе

йогуртовое 38

тыквенное 74

Запеканка

картофельная 21

картофельно-анчоусная 70

мясная с макаронами 33

рыбная 31

рыбная с грибами 32

Какао 9

Картошка вареная 18

Каши 9

овсяная 9

овсянка-размазня 10

овсяная с яблоком 10

пшеничная 10

пшеничная 11

пшеничная на молоке 11

рисовая 11

рисовая с яблоком 12

рисовая томленая 11

Кексы ананасовые 90

Кисель

апельсиновый 83

ревеневый 42

Конфеты

«ириски» с изюмом 95

шоколадные с миндалем 95

Коржики ванильные 91

Кофе

заварной 87

в кофеварке 87

ледяной 88

с мороженым 87

Маринованные овощи 76

Маринованные огурцы 76

Маринованная тыква 75

Мороженое

с брусничным соусом 57

с изюмом 36

Морс черносмородиновый 79
Напиток финский «медок» 53
Оладьи
 по-фински 35
 яблочные 36
Омлет
 с луком 13
 простой 50
Печенье
 кокосовое 43
 овсяное 45
 песочное 56
Пирог
 с ветчиной 71
 вишневый 55
 с кардамоном 68
 лимонный 91
 с лососем 66
 луковый 34
 овощной 42
 ревеневый 54
 тыквенный 67
 черничный 90
 яблочный 44, 55
Плюшки 89
Простокваша 12
Пряники 83
Пудинг
 из чернослива 37
 яблочный 37
Пюре
 тыквенное 75
 яблочное 74
Ризотто кукурузное 40
Рис
 с ананасом 84
 со шпинатом 20
Рогалики 14
Рыба
 копченая 49
 жаренная на костре 61
 жаренная на углях 60
 жареная с картошкой 70
 запеченная 30, 33

Салат
 из зелени 16
 картофельный 61
 с макаронами 62
 из помидоров 16
 из редиса 49
 рыбный 49
 фруктовый 96
Селедка в сметане 50
Спагетти
 с грибным соусом 20
 с тунцом 80
Сок черносмородиновый 72
Соус ванильный 54
Суп
 гороховый 62, 64
 овощной 17, 18, 29
 пюре овощной 28
 рыбный 26
 «Солянка рыбная» 27
 с сосисками 30
 из цветной капусты 17
 чечевичный 28
 ягодный 34
Сухарики 66
Торт
 со взбитыми сливками 94
 из меренг 44
 из печенья 58
 фруктовый 93
 шоколадный 92
Фасоль
 тушеная 41
 тушеная с ветчиной 41
Фрикадельки 22
Чай 8

Мои рецепты



Мои рецепты



Мои рецепты



Мои отзывы



Мои рецепты



Мои рецепты



Издание для досуга

0+

Издание не имеет возрастных ограничений

САМИ МАЛИЛА

ПОВАРЕННАЯ КНИГА МУМИ-МАМЫ

Ответственный редактор *Антонина Балакина*
Художественный редактор *Егор Саламашенко*
Технический редактор *Татьяна Харитоновна*
Корректор *Екатерина Волкова*
Верстка *Максима Залиева*

Подписано в печать 24.12.2012.
Формат издания 70×100 ¹/₁₆. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 9,1. Тираж 3035 экз.
Заказ № 7.

Издательство «Амфора».
Торгово-издательский дом «Амфора».
197110, Санкт-Петербург,
наб. Адмирала Лазарева, д. 20, литера А.
www.amphora.ru, e-mail: secret@amphora.ru

ООО «Петроглиф».
191002, Санкт-Петербург,
ул. Достоевского, д. 22, литера А, помещение 1-Н.

Отпечатано с готовых файлов заказчика
в ОАО «Первая Образцовая типография»,
филиал «УЛЬЯНОВСКИЙ ДОМ ПЕЧАТИ».
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, д. 14.

Larisa_F

