

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ПЕТСОНОМ И ФИНДУСОМ

Свен Нурдквист
(текст и иллюстрации)

Кристин Самуэльсон
(рецепты)



Рыба, Запечённая На огне

1. Вынь потроха из рыбы и отрежь плавники. Натри рыбу солью. Насади рыбёшек на палочку или вилку для гриля и поджарь над огнём.
2. Время от времени переворачивай палочку. Рыбу также можно положить на решётку для гриля и пожарить над огнём.
3. Возьми салаку за голову и за хвост и ешь.
У окуня очень твёрдый хребет и много костей. Очисти его от кожи и отщипывай мякоть руками.

Вот что нужно, чтобы приготовить салаку:



1 кг цельной салаки

0,5 стакана соли

1 чайная ложка сахара

Подавать с картофельным пюре, дольками лимона и маслом, перемешанным с мелко порубленным укропом.



А вот как готовят салаку:



1. Вынь потроха из салаки и отрежь плавники.
2. Положи салаку в миску слоями, промазанными солью и сахаром. Дай ей постоять 1—2 часа и пропитаться.
3. Слей рассол и немного промокни салаку перед тем, как жарить её на огне.
4. Через 2—3 минуты переверни салаку и поджарь её с другой стороны.



Свен Нурдквист родился в городе Хельсингборге. Уже в пятнадцать лет он знал, что будет художником. Поэтому, учась на архитектора, он одновременно ходил на курсы по искусству и рисованию. Поначалу Свен Нурдквист создавал иллюстрации к школьным учебникам. А от учебников недалеко и до детских книг. Работы Нурдквиста участвуют во многих международных выставках.

Кристин Самуэльсон выбрала подходящие рецепты и написала к ним небольшие вступления. Кристин работала главным редактором кулинарных журналов «Gourmet» и «Elle à la carte». Также она является соавтором книг «Лучшие рестораны Дании» и «Королевская трапеза».



Sven Nordqvist
Christine Samuelsson

PETTSONS OCH FINDUS KOKBOK

Opal

Свен Нурдквист (текст и иллюстрации)

Кристин Самуэльсон (рецепты)

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ПЕТСОНОМ И ФИНДУСОМ



МИР  ДЕТСТВА МЕДИА

Москва, 2011



Финдус вскочил на газету с кроссвордом и помахал у Петсона перед носом какой-то бумажкой.

— Что это? Валялось в шкафу с кастрюлями.

— Это... это рецепт картофельных оладьев, — ответил Петсон. — Конечно, ему там не место.

— Да уж. Петсон, какой ты всё-таки неряха! — воскликнул Финдус. — Собрал бы уже давно свои *прицепты* в одной книге, чтобы можно было заглянуть туда, когда не знаешь, что бы сварить на обед. Сегодня у нас, например, будут картофельные оладьи.

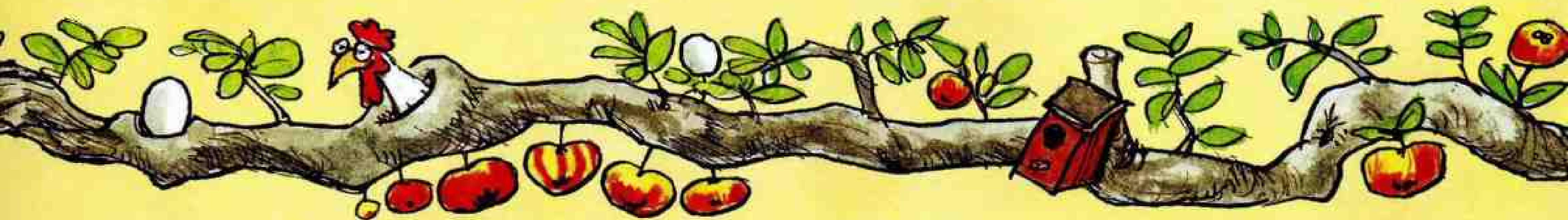
— Правда? Действительно, почему бы и нет, — сказал Петсон. — А ты поможешь мне натереть картошку.

— Точно! Я так и хотел, — обрадовался Финдус. — Только ты её сначала почисти. — Финдус запрыгнул в кладовку и выкатил оттуда пять крупных картофелин.

— Можешь записать в эту книгу, что будешь делать ты, а чем займусь я, — сказал он. — Чтобы я не порезался и не обжёгся. Да, и ещё я не люблю резкие запахи и скучные задания.

— Ну, скучать нам с тобой не придётся, — возразил Петсон. — Если есть помощники, готовить всегда веселее.

— Да, хорошо, что ты немного мне помогаешь, — сказал Финдус. — Но яйца я буду разбивать сам. Это я умею.



СОДЕРЖАНИЕ



ВЕСНА

Тефтельки	10
Крапивные Щи с варёными яйцами	11
Хрустящие вафли	12
Жаркое по-флотски	13
Овсяная каша	14
Завтрак бедного рыцаря	15

ОСЕНЬ

Варёная Щука	31
Суп из картофеля и лука-порей	32
Картофельные оладьи	33
Ягодный кисель	34
Морковный мармелад	34
Омлет с грибами	37
Колбасное искушение Петсона	38
Картофельное пюре	39
Яблочный пирог	41



ЛЕТО

Летний суп	19
Пай со свиной	20
Черничный пирог	21
Плюшки с корицей от Беды Андерсон	22
Плетёнка	23
Рыба, запечённая на огне	25
Именинный пирог	26

ЗИМА

Гороховый суп Финдуса	44
Шафранные кошечки	47
Имбирное печенье	48
Краснокочанная капуста	51
Свинные рёбрышки	52
Рисовая каша	53
Рис по-мальтийски	54
Искушение Янсона	55



ВЕСНА



Было чудесное весеннее утро. Из каждого куста доносилось пение птиц, зеленела трава и первые листочки на деревьях, повсюду трудились и копошились букашки. Со всех сторон слышалось жужжание, шелест и свист — природа оживала после зимнего сна. Посреди огорода стоял Петсон. Он оглядел грядки и пощупал землю:

— Пора. Сегодня можно сажать овощи.

Неподалёку гонялся за жуками котёнок Финдус.

— Как это — САЖАТЬ? — спросил он.

— Сажать в землю. Если мы посеём семена моркови, то на этом месте вырастет новая морковка. А из каждой картофелины, которую мы положим в ямку, получится пятьдесят новых картофелин.

Кот решительно посмотрел на хозяина:

— Не нужны мне пятьдесят картофелин, и морковку я не люблю.

А нельзя вместо этого посадить тефтельки?

— Посадить можно всё что угодно. Только новые тефтельки не вырастут, — сказал Петсон.

— А я всё равно попробую, — настаивал Финдус.

— Вот и попробуй. Но сначала землю надо вскопать и разровнять граблями.

Финдус убежал и вернулся с одной из тефтелек, оставшихся со вчерашнего ужина. Петсон вскопал грядки и стал сажать семена красивыми ровными рядами: морковку и лук, горох и бобы. Котёнок зарыл рядом свою тефтельку. Время от времени он подбегал к этому месту, чтобы посмотреть, насколько она выросла. Петсон почти закончил сажать, как вдруг раздалось громкое кудахтанье:

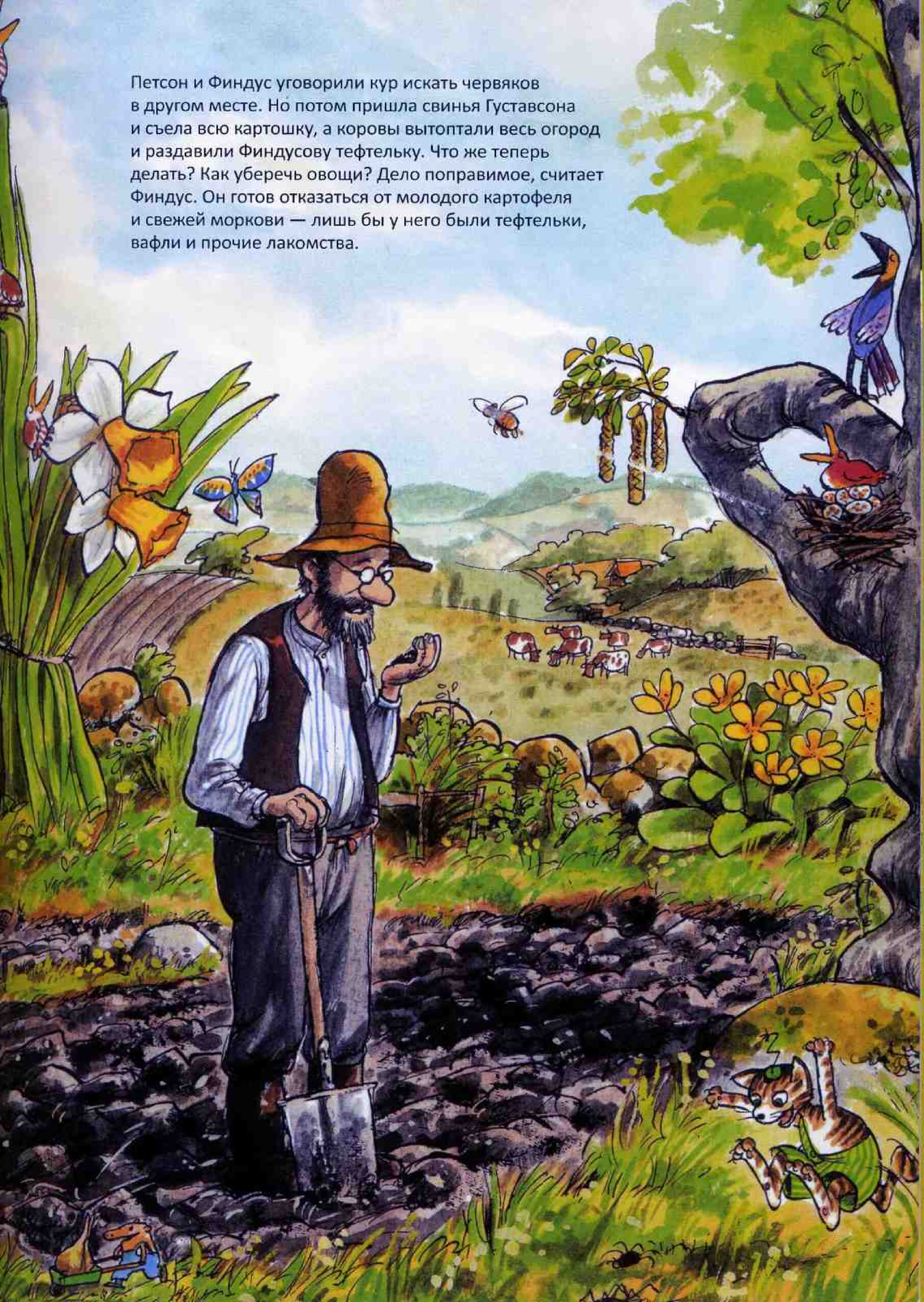
— Он ко-ко-ко-копает! Ско-ко-корей сюда!

В тот же миг все куры примчались в огород и стали рыть землю в поисках червяков.

*Из книги «Переполох в огороде»
(Пер. В. Петруничевой)*



Петсон и Финдус уговорили кур искать червяков в другом месте. Но потом пришла свинья Густавсона и съела всю картошку, а коровы вытоптали весь огород и раздавили Финдусову тефтельку. Что же теперь делать? Как уберечь овощи? Дело поправимое, считает Финдус. Он готов отказаться от молодого картофеля и свежей моркови — лишь бы у него были тефтельки, вафли и прочие лакомства.



Тефтельки

Корочки и остатки белого хлеба Финдус собирает в мешочек и ждёт, когда они превратятся в сухарики. Время от времени котёнок достаёт их и толчёт в ступке, и тогда Петсон понимает, что пришла пора жарить тефтельки. Он садится на велосипед и едет в лавочку за фаршем. Финдус и Петсон помогают друг другу готовить. Пока Петсон режет лук, Финдус отмеривает молоко, потому что от лука щиплет глаза. А потом они вместе лепят маленькие кругленькие тефтельки.



Вот что нужно, чтобы приготовить тефтельки:

2,5 столовых ложки хлебных крошек или панировочных сухарей

1 стакан молока

1 варёная картофелина

400 граммов смешанного фарша

1 чайная ложка соли

1 щепотка молотого белого перца

1 щепотка молотого душистого перца

1 столовая ложка мелко порубленного репчатого лука

1 яйцо

2—3 столовых ложки масла

А вот как готовят тефтельки:

1. Растолки сухари в ступке. Смешай с молоком и оставь постоять на 10 минут, чтобы они пропитались. Хорошенько разомни картофелину или порежь её.
2. Смешай фарш с солью и перцем. Добавь в него лук. Затем перемешай его со смесью сухарей, молока и картошки. Туда же разбей яйцо. Как следует перемешай.
3. Слепи из фарша небольшие шарики. После каждого шарика смачивай руки водой, тогда лепить будет легче. Выложи тефтельки на разделочную доску, смоченную в воде, чтобы они не прилипли.
4. Растопи на сковороде масло и выложи туда тефтельки. Слишком много за раз не клади. Время от времени встряхивай сковороду, чтобы тефтельки поджарились со всех сторон. Убавь огонь и оставь их ещё на 3—5 минут.



Крапивные Щи с варёными яйцами



На дворе весна. Берёзовая листва уже размером с мышиные ушки, а возле мастерской пробивается из земли молодая крапива. Петсону очень хочется крапивных щей, но старика мучает радикулит.

— Ты ведь ближе к земле, соберёшь немного крапивы? — спрашивает он котёнка.

— Конечно! Р-раз, и готово! — отвечает Финдус и хватает ведро. Куры идут следом.

Через пять минут он сдаётся.

— Ничего не выходит, — жалуется котёнок. — Я все лапки обжёл.

— Был бы у тебя клюв, — говорит Приллан. — С клювом не обожжёшься. Мы можем собрать крапиву.

Куры поспешили на помощь и вскоре насобирали полное ведро. Теперь Петсон может сварить крапивные щи!



Вот что нужно, чтобы приготовить крапивные Щи:

3—4 пучка молодой крапивы

1 чайная ложка соли

2 столовых ложки масла

3 столовых ложки муки

1 литр воды для крапивного отвара

1 кубик овощного бульона

1,5 стакана сливок

Соль

Подаётся с рубленым зелёным луком и варёным яйцом.

А вот как готовят крапивные Щи:



1. Хорошенько промой крапиву. Положи её в большую кастрюлю с подсоленной водой. Дай покипеть 5 минут.
2. Слей отвар через сито в другую ёмкость. Отожми крапиву и выложи её на разделочную доску. Мелко порежь. Там же порежь зелёный лук.
3. Растопи масло в кастрюле и всыпь туда муку. Отмерь 1 литр крапивы в мерном стакане. Залей её отваром и перелей всё в кастрюлю. Добавь бульонный кубик. Влей туда сливки. Дай слегка покипеть 10 минут. Добавь крапиву и зелёный лук и оставь суп на огне ещё на пару минут. Посоли.
4. Подавай на стол с мелко порубленным зелёным луком и половинкой яйца в каждой тарелке.

Хрустящие вафли

— Сегодня двадцать пятое марта, — говорит Петсон. — Праздник вафель.

Финдус прыгает от счастья. Вафли — его любимое блюдо после блинчиков.

— Петсон, а мука у тебя есть? — спрашивает котёнок.

— Мука у меня всегда есть, — отвечает старик и достаёт из гардероба пакет. Финдус берёт мерный стакан и отмеряет муку. Затем добавляет стакан воды и перемешивает тесто деревянной ложкой, пока все комки не растворятся. Петсон добавляет в него растопленное масло и взбитые сливки — осталось только поджарить вафли!

Вот что нужно, чтобы приготовить хрустящие вафли:



4 столовых ложки масла
1,5 стакана муки
1 стакан холодной воды
1,5 стакана взбитых сливок
Подаётся на стол со взбитыми сливками и вареньем.



А вот как готовят хрустящие вафли:

1. Растопи масло и дай ему остыть. Добавь воду в муку и тщательно размешай, пока не получится однородная масса. Взбей сливки и смешай их с тестом и двумя столовыми ложками растопленного масла.
2. Разогрей вафельницу и хорошенько смажь её маслом. Вылей на горячую поверхность неполный половник теста и размажь его.
3. Жарь вафлю, пока она не покроется золотистой корочкой. Затем сними и положи на решётку, чтобы вафля осталась хрустящей. Далее залей новую порцию теста для следующей порции. Время от времени смазывай вафельницу маслом.



Жаркое по-флотски

Жаркое по-флотски — одно из любимых блюд Петсона.

— Петсон, разве ты моряк? — спрашивает Финдус.

— Конечно, — невозмутимо отвечает Петсон. — У меня ведь есть лодка. Поможешь мне найти пакетик с молотым перцем?

Финдус находит перец в велосипедной корзине. Он достаёт походный котелок и играет в корабельных котов, пока не приходит время обеда. Тогда он расставляет тарелки, приборы и стаканы. Котёнок прекрасно знает, где что лежит.

Петсон и Финдус успели основательно проголодаться, пока кипел котелок.

— Как говорится, море не ждёт, — приговаривает Петсон, когда они садятся за стол.



Вот что нужно, чтобы приготовить жаркое по-флотски:



8 говяжьих отбивных или любых других кусков отборного говяжьего мяса
8—10 картофелин
2—4 луковицы
1 столовая ложка масла
Соль и перец по вкусу
5 горошин чёрного перца

1 чайная ложка тимьяна
2 лавровых листа
1,5—2,5 стакана воды
1 говяжий бульонный кубик
Мелко порезанная петрушка
Подавать со свёклой и маринованными огурцами.



А вот как готовят жаркое по-флотски:

1. Слегка отбей мясо и порежь его на кусочки. Почисти картошку и порежь её ломтиками.
2. Очисти и порежь лук, поджарь его до золотистого цвета. Добавь туда мясо и слегка обжарь. Налей в сковородку немного воды, а затем слей получившийся мясной бульон в кастрюлю. Положи туда же слоями картошку, мясо и лук. Нижним и верхним слоем должна быть картошка. Посоли и поперчи каждый слой. Добавь тимьян и лавровый лист.
3. Залей жаркое бульоном так, чтобы он едва покрывал верхний слой.
4. Поставь на огонь и доведи до кипения, затем оставь тушиться на слабом огне на 40—60 минут, пока мясо не станет мягким.
5. Посыпь петрушкой и подавай на стол прямо в кастрюле.



Овсяная каша

Кашу на завтрак Финдус умеет готовить сам, но Петсон всё же приглядывает за тем, чтобы она не подгорела. Такое случалось не раз, и отчищать кастрюлю было непросто. Это дело ни Петсон, ни Финдус не любят.

Вот что нужно, чтобы приготовить овсянку:

1 стакан овсяных хлопьев

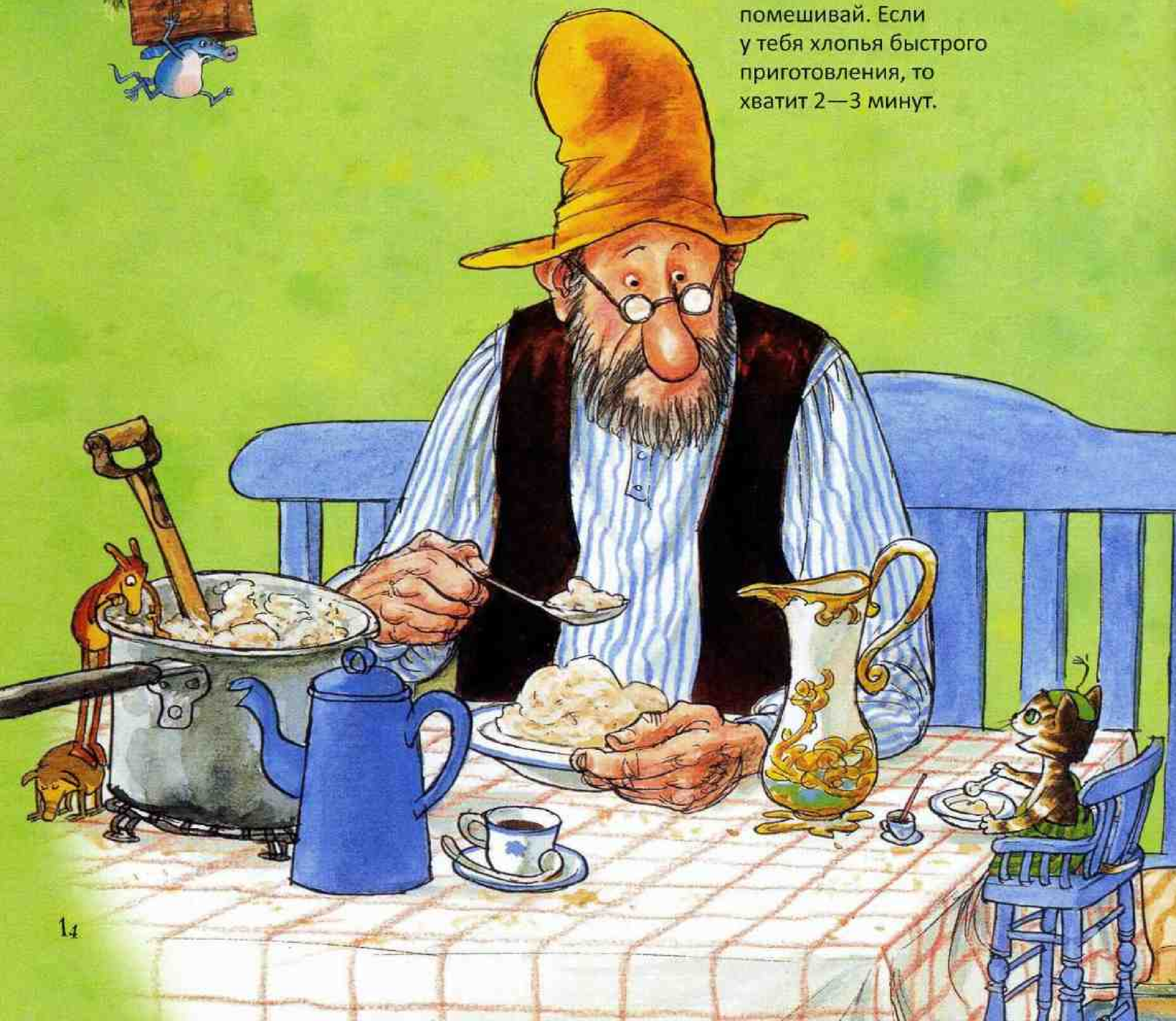
0,5 литра воды

Щепотка соли

Подавать с молоком. Можно добавить яблочное варенье.

А вот как готовят овсянку:

1. Смешай в кастрюле овсяные хлопья, воду и соль.
2. Доведи до кипения. Убавь огонь и оставь на 5—6 минут. Время от времени помешивай. Если у тебя хлопья быстрого приготовления, то хватит 2—3 минут.



Завтрак бедного рыцаря

— Откуда такое название? — спрашивает котёнок.

— Это пища для настоящих рыцарей — таких, как мы с тобой, — отвечает старик, искоса поглядывая на Финдуса. — Рыцари — это такие благородные создания, они защищают слабых и маленьких.

— Прямо как мы, когда мы спасали лису?

— Ага, только мы её до смерти перепугали, — смеётся Петсон. — А заодно и Густавсона.

— Только мы никакие не бедные, — говорит Финдус, макая хлеб в молоко.

— Правильно. Ведь у нас есть всё, что нам нужно, — улыбается Петсон.

Вот что нужно, чтобы приготовить Завтрак бедного рыцаря:

8 кусочков чёрствого белого хлеба

2 стакана молока

Для смеси:

1,5 стакана молока

1 стакан пшеничной муки

1 яйцо

1 столовая ложка растопленного масла

Сахар и корица по вкусу

Подавать с вареньем или яблочным пюре.

А вот как готовят Завтрак бедного рыцаря:

1. Срежь с хлеба корочки, если они совсем зачерствели. Размочи ломтики в молоке, чтобы они пропитались насквозь.

2. Взбей молоко с мукой в однородную массу. Вмешай туда яйцо и столовую ложку масла. Обмакни ломтики в эту смесь.

3. Разогрей сковородку с остатками масла и поджарь хлеб до золотисто-коричневого цвета.

4. Посыпь ломтики сахаром и корицей. Подавать на стол горячими.





Финдус празднует день рождения три раза в год, потому что так веселее. И каждый раз Петсон печёт ему именинный пирог.

В то утро Петсон, как обычно, сходил в курятник и набрал полную корзину яиц. Потом он уселся на скамью перед домом и стал очищать скорлупу от грязи. Петсон очень старался во всём следить за порядком, поэтому он хотел, чтобы яйца были чистые и красивые. Финдус нетерпеливо расхаживал по скамейке и ждал, когда же хозяин наконец займётся пирогом.

— Так уж необходимо заниматься этим СЕЙЧАС? — проворчал котёнок. — Мой день рождения наступит раньше, чем ты успеешь замесить тесто.

— Не переживай, — успокоил его Петсон. — Сейчас займёмся пирогом. Возьмём-ка мы три яйца и пойдём на кухню. Вот увидишь, мы всё успеем.

— Разумеется, успеем, — ответил Финдус.

Он был уже на кухне и пытался найти сковороду. Корзину с яйцами они оставили в саду. Петсон разбил яйца в миску.

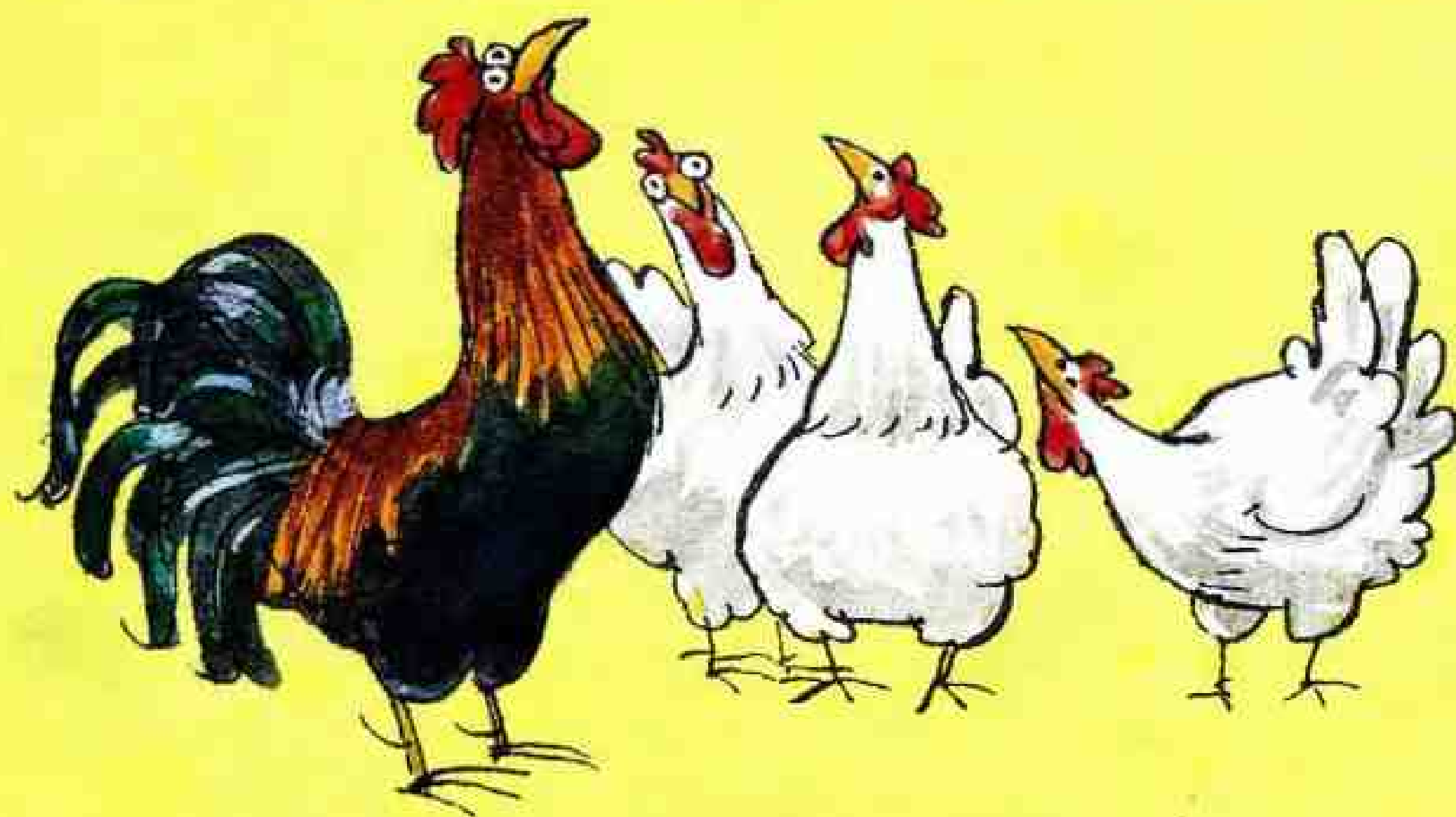
— Теперь нам нужны молоко, сахар, немного соли, масло и мука, — сказал он и полез в чулан. Но муки там не было.

— Где же может быть мука? Ты случайно не слопал всю нашу муку, Финдус? — крикнул Петсон из чулана.

— Да я вообще никогда в жизни не ел муки, — обиделся котёнок.

«Что ли, сам я её съел?..» — задумался Петсон и почесал в затылке. Он трижды залезал в чулан, искал в печке, в гардеробе и даже проверил, не лежит ли мука под диваном, но так ничего и не нашёл.

*Из книги «Именинный пирог»
(Пер. В. Петруничевой)*



Прошло немало времени, прежде чем Финдус дождался своего именинного пирога.

Сначала им с Петсоном надо было напугать разъярённого быка, чтобы добраться до лестницы на чердак сарая. Затем старику пришлось вскарабкаться на мастерскую и пролезть сквозь окно в крыше, чтобы взять удочку, вытащить из колодца ключ от двери в мастерскую и взять свои инструменты. Починив велосипедную камеру, Петсон съездил в магазин, купил муки и испёк Финдусу самый вкусный в мире именинный пирог.

А потом они сидели в саду, пили кофе, ели пирог и слушали венские вальсы по граммофону, как делают всякий раз на день рождения Финдуса.





Летний суп

Овощи, которые Петсон и Финдус посадили весной, уже созрели. Финдус каждый раз удивляется, как из таких крошечных семян могли вырасти такие большие и красивые морковки. На этот вопрос даже Петсон ответить не может, зато он знает, что делать с этими овощами.

Из урожая Петсон сварит суп. Финдус поможет выдавить горошины из стручков. Иногда он находит в них маленьких червяков. Эти горошины Финдус откладывает в сторону — червякам ведь тоже надо чем-то питаться.



Вот что нужно, чтобы приготовить летний суп:

1 кочан цветной капусты
2—3 молодых моркови
2 стебля лука-порей
200 граммов стручкового горошка
3,5 стакана овощного бульона
2 столовых ложки муки
2 стакана молока

1 стакан сливок
Щепотка молотого мускатного ореха
Соль
2 столовых ложки мелко порезанной петрушки или укропа



А вот как готовят летний суп:



1. Раздели цветную капусту на соцветия. Почисти и тонко порежь морковь.
2. Раздели листья порея, обрежь верхушки и корешки. Промой и нарежь кусочками. Почисти горох.
3. Капусту и морковь вари в кипятке в течение 10 минут. Тщательно смешай муку с небольшим количеством молока. Добавь оставшееся молоко, перемешай и вылей смесь в бульон из капусты и моркови. Посыпь мускатом, посоли. Добавь порей и зелёный горошек, повари ещё несколько минут.
4. Добавь сливки и перемешай.
5. Посыпь мелко порезанной петрушкой и подавай на стол.





Пай со свиНиНой

У Петсоновых кур просто талант нести яйца. В этом деле Петсон и Финдус им здорово уступают. И это прекрасно, потому что из яиц можно приготовить много вкусных блюд. Например, пай со свиной. Финдус виртуозно бьёт яйца и поедает пирог. Пока Петсон решает кроссворд, Финдус присматривает за пирогом, чтобы золотистая корочка не подгорела.

Вот что нужно, чтобы приготовить пай со свиНиНой:

1 стакан муки с верхом
0,5 чайной ложки соли
3 стакана молока
3 яйца

2—3 столовых ложки маргарина
200—300 граммов солёной свиной
Подавать с брусничным вареньем.



А вот как готовят пай со свиНиНой:

1. Нагрей духовку до 225 °С. Смешай муку и соль в большой миске. Тонкой струйкой влей молоко и перемешай всё до однородного состояния. Разбей в миску яйца и перемешай с тестом. Расплавь маргарин и перемешай его с тестом.
2. Порежь свинину кубиками. Смажь маслом противень и выложи на него свинину. Поставь в духовку на несколько минут. Достань противень и вылей тесто поверх свиной.
3. Запекай в центре духовки в течение 15—20 минут. Следи за тем, чтобы пай не подгорел.
4. Порежь на куски и подавай с брусничным вареньем.



Черничный пирог

Иногда Петсон сажает Финдуса в свой рюкзак и идёт в лес по ягоды. Обычно Финдус сидит в ягодных зарослях и лопает чернику. Потом показывает Петсону чёрный язык. Черничный пирог со сливками — просто объеденье! Петсон кладёт тесто в форму, а котёнок облизывает миску и посыпает тесто черникой и сахаром.

Петсон ставит пирог в духовку и приговаривает:

— Расти, тесто, большое и маленькое!

— Зачем ты всегда повторяешь одно и то же, когда ставишь пирог в духовку? — возмущается Финдус, хотя заранее знает ответ.

— Чтобы задобрить домовых. Иначе пирог будет невкусным. Это заклинание действует безотказно. На этот раз тоже не подведёт.

Вот что нужно, чтобы приготовить черничный пирог:

Тесто:

2 яйца
1 стакан сахара
75 граммов растопленного масла
1 стакан муки
1 чайная ложка разрыхлителя
1 чайная ложка ванильного сахара

Начинка:

1,5—2 стакана черники
0,25—0,5 стакана сахара
Подавать с мороженым или взбитыми сливками.



А вот как готовят черничный пирог:

1. Разогрей духовку до 190 °С.
2. Взбей яйца и сахар до пенообразного состояния. Добавь в смесь оставшиеся ингредиенты. Перемешай.
3. Смажь маслом и посыпь панировочными сухарями форму для выпечки (желательно с разборными краями).
4. Перемешай чернику с сахаром и выложи на тесто.
5. Выпекай в течение 30 минут.



Плюшки с корицей от Беды Андерсон



Именно Беда Андерсон подарила Петсону маленького котёнка. А ещё она принесла с собой плюшки с корицей и дала рецепт Петсону, чтобы ему навсегда запомнился день, когда он назвал котёнка Финдусом.

— Сегодня у меня именины! — частенько говорит Финдус независимо от календаря. И всем понятно: придётся старику печь плюшки с корицей. Финдус обожает помогать Петсону раскатывать тесто. Это не так просто, как кажется на первый взгляд, но постепенно можно всему научиться. Финдус считает, что каждый приличный кот должен уметь раскатывать тесто. Кроме того, он помогает Петсону перемешивать масло и сахар с корицей и размазывать его по тесту. А потом Финдус любит скрутить пару плюшек по собственному рецепту.



Вот что нужно, чтобы приготовить плюшки с корицей:

Тесто:

50 граммов дрожжей
100 граммов масла
0,5 литра молока
0,5 чайной ложки соли
0,5 стакана сахара
7 стаканов муки

Начинка:

4 столовых ложки сливочного масла
4 столовых ложки сахара
1 столовая ложка корицы
1 взбитое яйцо, чтобы смазать плюшки

А вот как готовят плюшки с корицей:



1. Раскроши дрожжи в миске. Растопи масло в кастрюле. Добавь молоко и нагрей до 37 °С (температура твоей руки). Высыпи дрожжи в нагретое молоко с маслом, добавь соль, сахар и постепенно вмешай туда же муку. Немного муки оставь для раскатки теста.
2. Когда тесто станет блестящим и мягким, накрой кастрюлю полотенцем и дай постоять 30—40 минут, чтобы оно поднялось.
3. Положи тесто на присыпанный мукой стол и разомни. Раздели на две одинаковых части. Раскатай каждый кусок в продолговатый прямоугольник. Смешай ингредиенты начинки и намажь ими оба куска. Скрути их в трубочки и нарежь каждую на 24 кусочка.
4. Положи плюшки на смазанный маслом противень, накрой полотенцем и дай постоять 30 минут.
5. Смажь плюшки взбитым яйцом и выпекай в центре духовки при температуре 225 °С в течение 5—10 минут. Накрой полотенцем и дай остыть.



Плетёнка

А вот как готовят плетёнку:



1. Используй такое же тесто, как для плюшек с корицей. Раздели его на 3 равных части и скатай их в колбаски.
2. Начинай плести косичку с середины. Плети, оставляя свободное место, чтобы получилось красиво и ровно.
3. Положи на смазанный маслом противень и дай постоять 30 минут. Смажь плетёнку взбитым яйцом. Посыпь толчёными орехами и сахарным песком. Выпекай при температуре 225 °С в течение 20 минут.



Петсон и Финдус обожают рыбачить. Они всегда возвращаются с хорошим уловом. Часто на крючок попадают окуни, а что может быть вкуснее окуней, поджаренных на открытом огне? Иногда в деревню приезжает рыбный фургон, и Петсон покупает салаку, чтобы приготовить её на гриле. Финдус считает, что салака почти такая же вкусная, как окунь. Почти — потому что вкуснее всего та рыба, что поймана собственными руками.



Именинный пирог

5 яиц
3 стакана молока
2 столовых ложки сахара
1 чайная ложка соли
500 граммов муки
0,5 стакана воды
2 столовых ложки
сливочного масла
200 граммов сливок
Варенье

1. Смешай 5 яиц, 300 граммов молока, сахар и соль.

3. Растопи на сковородке 3 столовых ложки сливочного масла и вылей в тесто — так тебе не придётся мазать сковородку маслом перед каждым блином. Испеки блины и дай им остыть.

2. Постепенно всыпь муку, перемешивая, чтобы тесто получилось без комочков. Влей остатки молока и воду. Оставь тесто на некоторое время.

4. Взбей сливки. Проложи каждый блин взбитыми сливками и вареньем. Торт можно подавать на стол!





ОСЕНЬ



На дворе стояла осень. Петсон сидел на кухне и потягивал утренний кофе. Он с тоской смотрел на серое небо за окном. Настроение у него было препаршивое. Зато Финдус веселился вовсю. Он ни секунды не мог усидеть на месте, да ему и не хотелось. Он пронёсся вокруг стула, поймал себя за хвост, вскочил на стол, глотнул кофе, схватил кусочек сахара, швырнул его на пол, соскочил со стола, запрыгнул на диван, потом снова на стол...

— Ус-спокойс-ся! — прошипел Петсон. И тяжело вздохнул. — Уф, ну и денёк. Настроение чудовищное. Ничего неохота делать!

— Вот и отлично, — сказал Финдус. — Значит, будем целый день играть.

— Ну уж нет, — возразил Петсон. — Пойди-ка поиграй сам, и лучше всего где-нибудь в другом месте!

— Надоело уже! Я хочу поиграть с тобой. Прямо сейчас. Можно поиграть в Почисти Кота, и ты, так и быть, будешь котом.

— Не хочу я играть, — буркнул Петсон и стал смотреть куда-то вдаль. — Мне некогда. Мне надо рубить дрова. Но я не хочу рубить дрова. Мне надо вскопать грядки. Но я не хочу вскапывать грядки. Хочу только сидеть здесь и грустить.

«Сегодня он по-настоящему грустит, — подумал Финдус. — Надо бы его как-нибудь развеселить...»

Тихо, как мышка, вспрыгнул котёнок на стол. Он подкрался к Петсону и поднял один коготок. Это означало: «Хочу кое-что сказать».

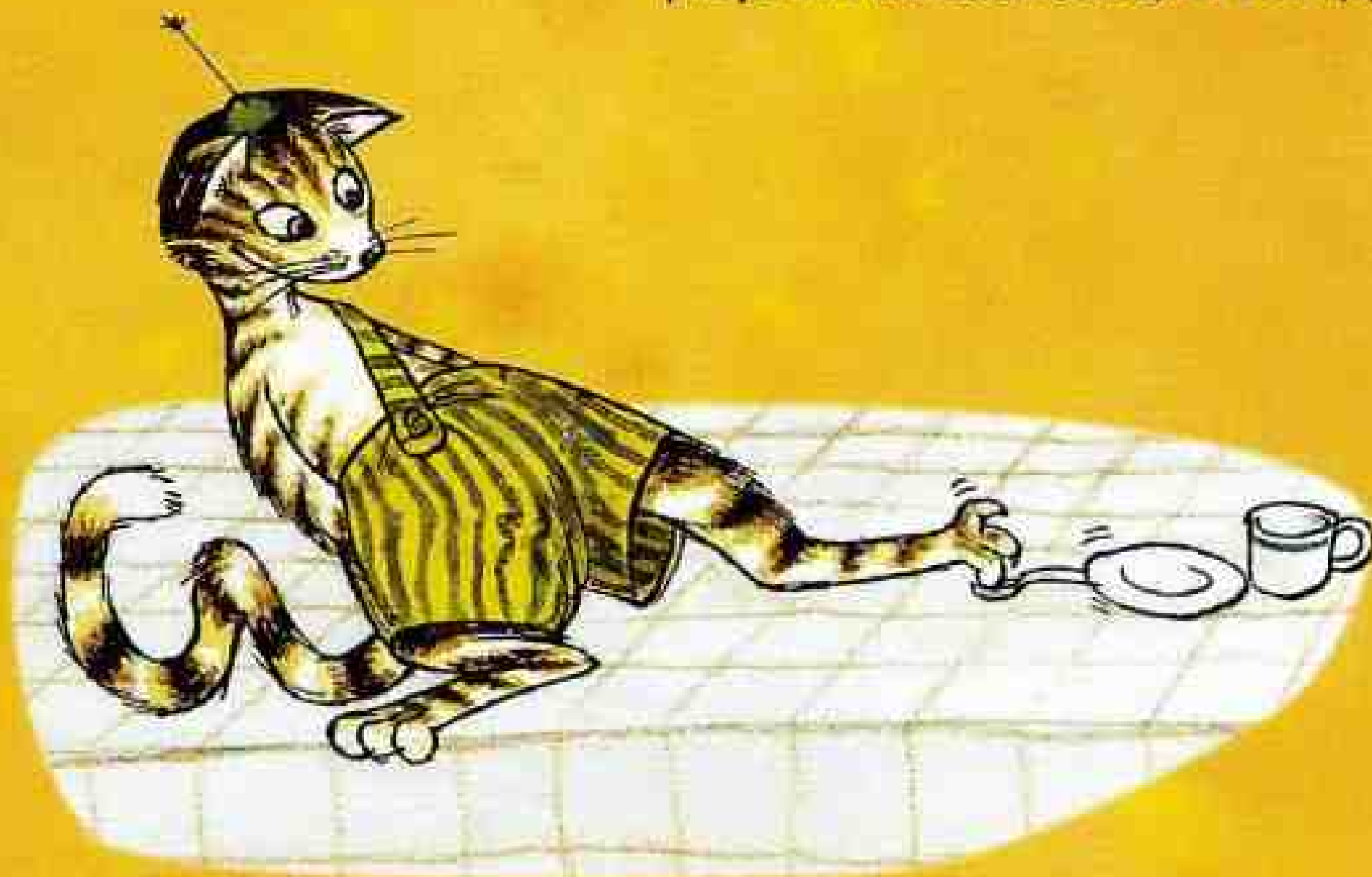
— Ну что ещё? — пробормотал Петсон.

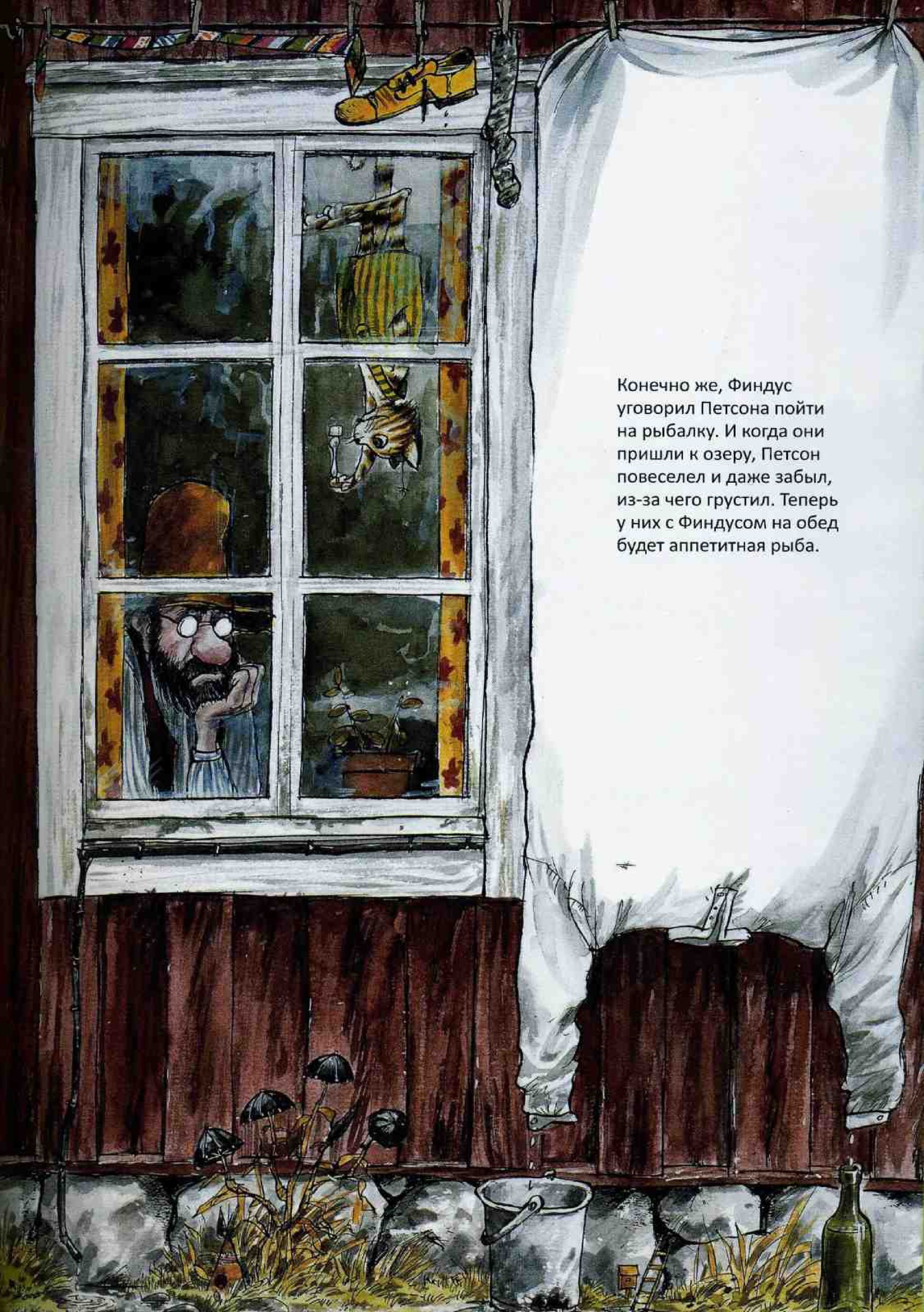
— Пойдём на рыбалку, — прошептал Финдус. — Тебе сразу станет веселей.

— Фу-у-у, ни за что. Вообще не хочу выходить на улицу. Там холодно и мокро, да и рыбы никакой в помине нет. Нет уж, до самого вечера я не сдвинусь с места. А как наступит вечер — отправлюсь спать.

«Полная безнадёга, — подумал Финдус и вздохнул почти так же тяжело, как Петсон. — Точно ведь знаю, что на рыбалке ему станет веселей. Ведь с ним так всегда. А что, если попробовать всё же его тихонечко уговорить?»

Из книги «Петсон грустит»
(Пер. А. Поливановой, В. Петруничевой)



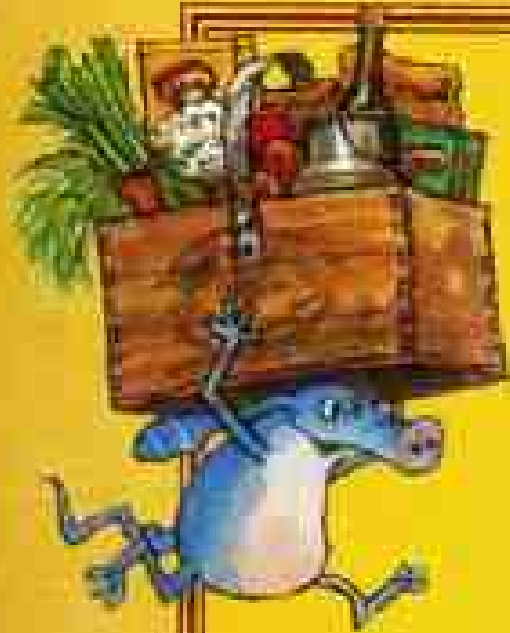


Конечно же, Финдус уговорил Петсона пойти на рыбалку. И когда они пришли к озеру, Петсон повеселел и даже забыл, из-за чего грустил. Теперь у них с Финдусом на обед будет аппетитная рыба.



Варёная Щука

Старую щуку-великаншу Петсон так и не поймал, хотя один раз у него почти получилось. А обычные щуки не раз попадались ему на крючок. Финдус мелко натёр хрен и ловко вынул из рыбы кости — глаза-то у него видят куда лучше, чем у Петсона.



Вот что нужно, чтобы приготовить варёную Щуку:

1 щука или судак (весом примерно 1,5 кг)

Вода

Соль

Подавать с варёным картофелем, тёртым хреном и растопленным сливочным маслом.



А вот как готовят варёную Щуку:

1. Очисти и промой щуку внутри. Отрежь жабры, но оставь голову.
2. Положи щуку в кастрюлю с холодной подсоленной водой. Доведи до кипения и вари на медленном огне 8—10 минут, в зависимости от размеров щуки.
3. Сними кастрюлю с огня и оставь рыбу париться под крышкой в течение 5 минут.
Сними со щуки кожу и подавай с только что натёртым хреном, картофелем и растопленным сливочным маслом.



Суп из картофеля и лука-порея

Картофель Петсон выкапывает в октябре. Финдус помогает укладывать клубни в коробки и носить в погреб, где темно и прохладно.

— Теперь нам картошки хватит до следующего лета! — говорит Петсон с довольной улыбкой. — Помоги-ка почистить несколько штук — сварим вкусный суп.

Это Финдус любит — особенно ему нравится чистить картофелину в один приём, чтобы получалась одна длинная лента кожуры. Это непросто и уж точно не быстро, но зато как весело!



Вот что нужно для супа из картофеля и лука-порея:

2—3 стебля порея с листьями
4—5 картофелин
1 луковица
1 столовая ложка сливочного масла
1 литр воды

1 бульонный кубик
0,5 стакана сливок для взбивания
Соль
Белый перец

А вот как готовят суп из картофеля и лука-порея:

1. Промой лук-порея и раздели вдоль. Отрежь корень и верхушки зелёных листьев. Промой проточной водой и нарежь кольцами.
2. Почисти картофель и репчатый лук и нарежь тонкими пластинками. Растопи масло на дне кастрюли и немного поджарь лук и картофель, постоянно перемешивая: лук должен стать не поджаристым, а только чуть мягким.
3. Положи в кастрюлю картофель. Залей водой и добавь кубик овощного или куриного бульона.
4. Вари на медленном огне под крышкой, пока картофель не разварится полностью. Перемешай суп стальным венчиком.
5. Добавь сливки и соль, перец по вкусу.



Картофельные оладьи

— Что у нас на обед? — спросил Петсон. — Дождь идёт, неохота садиться на велосипед и ехать в магазин.

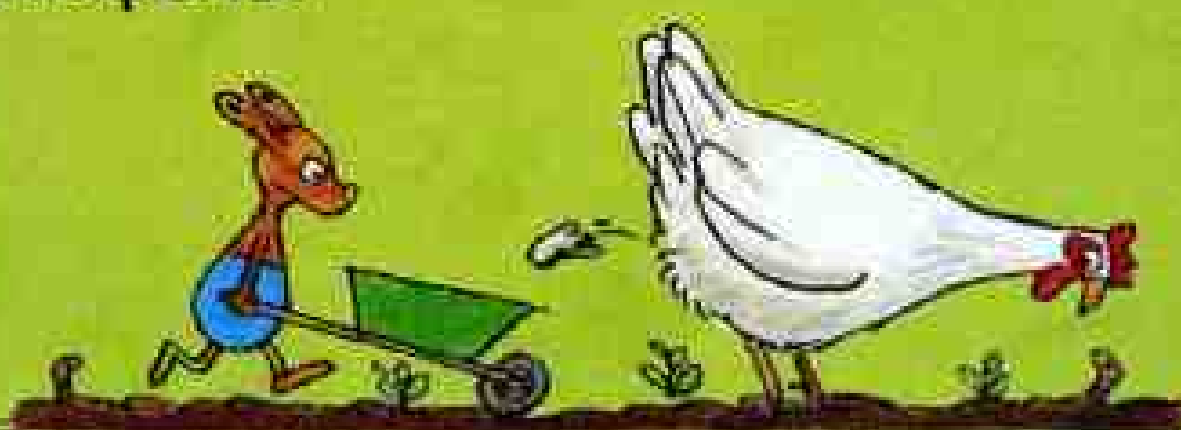
Финдус почесал в затылке и задумался.

— Яйца у нас всегда есть. И картошка. И мука. И брусничное варенье. Похоже, что будут картофельные оладьи.

— Да ты же просто умница, а не котёнок! — обрадовался Петсон.

— И что бы ты без меня делал! — согласился Финдус. — Я даже знаю, где у нас тёрка, а ты точно не знаешь.

— Может, и не знаю, зато могу замесить тесто и почистить картошку, — сказал Петсон. Финдус принес тёрку, которая стояла на книжной полке, и принялся натирать картофель.



Вот что нужно, чтобы приготовить картофельные оладьи:

0,5 стакана муки
1 чайная ложка соли
0,25 стакана молока
1 яйцо

8 крупных поздних картофелин
Сливочное масло
Брусничное варенье для подачи на стол
Дополнительно — жареная свинина

А вот как готовят картофельные оладьи:



1. Замеси тесто из муки, соли и небольшого количества молока. Добавь оставшееся молоко и яйцо.
2. Очисти картофель и натри его прямо в тесто. Если натереть заранее, то картофель станет серым и некрасивым.
3. Разогрей масло на сковороде. Бери тесто ложкой и выливай на сковороду. Разровняй лопаточкой. Оладьи должны получиться обычного размера. Выпекай по 3 или 4 оладьи за раз.
4. На другой сковороде поджарь кусочки свинины. Подавай с брусничным вареньем.



ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ

В погребе Петсона и Финдуса рядами выстроились бутылки с морсом. На каждую Петсон наклеил аккуратную этикетку: «смородиновый морс», «малиновый морс», «клубничный морс», «черничный морс» и «брусничный морс». Финдус не умеет читать, поэтому Петсон вдобавок нарисовал ягоды. Когда им хочется киселя, Финдус выбирает вкус. Но иногда это оказывается непросто. Тогда Финдус закрывает глаза, вытягивает лапу, три раза оборачивается вокруг себя и берёт бутылку наугад.



Вот что нужно, чтобы приготовить ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ:

1,5 стакана морса
2,5 стакана воды
4 столовых ложки
крахмала

Сахар
Молоко для подачи
на стол



А вот как готовят ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ:

1. Перелей сок и воду в кастрюлю и добавь крахмал, постоянно перемешивая.
2. Доведи до кипения, не переставая помешивать, и тут же перелей в миску.
3. Посыпь сахаром, чтобы на поверхности не образовалась плёнка.
4. Подавай кисель, как только остынет.



МОРКОВНЫЙ мармелад

Финдус решил, что морковка будет гораздо вкуснее, если из неё сделать мармелад. К тому же для мармелада морковку надо натереть на тёрке, а это Финдус любит. Ещё нужно натереть лимон и аккуратно отмерить сахар и воду в нужном объёме. А Петсон тем временем выжимал лимонный сок и следил за мармеладом, чтобы не пригорел.



Вот что нужно, чтобы приготовить МОРКОВНЫЙ мармелад:

0,5 кг моркови
3 лимона
2 стакана воды

4,5 стакана сахара
1 чайная ложка
лимонной кислоты



А вот как готовят морковный мармелад:



1. Промой и очисти морковь. Натри её на самой грубой тёрке. Вымой лимоны и очисти от кожуры. Выжми из них сок.
2. Положи натёртую морковь и натёртую лимонную кожуру в большую кастрюлю. Добавь воды и вари, пока морковь не станет почти совсем мягкой.
3. Добавь лимонный сок, сахар и лимонную кислоту. Вари мармелад на медленном огне в течение 45 минут.
4. Хорошо перемешивай и следи, чтобы мармелад не пригорел.
5. Переложи готовый мармелад в тщательно вымытые банки, храни в прохладном месте.





Омлет с грибами

Осенью в лесу полно грибов. Финдус вынюхивает и находит их, а Петсон решает, какие стоит брать. Некоторые грибы ядовиты, так что надо быть осторожнее. Большие красные грибы с белыми точками трогать нельзя, а вот рыжие лисички — отличные, вкусные грибы. Финдус уже научился их узнавать, поэтому собирает сам. Петсон и Финдус чистят грибы, а потом Петсон готовит омлет. Финдус взбивает яйца.



Вот что нужно, чтобы приготовить омлет с грибами:

1 литровая миска грибов

2 столовых ложки сливочного масла

1 луковица

6 яиц

6 столовых ложек воды или сливок

0,5 чайной ложки соли

0,5 чайной ложки белого перца

0,5 чайной ложки мелко нарезанной петрушки



А вот как готовят омлет с грибами:

1. Очисти грибы кисточкой и ножом. Промой, если они очень грязные.
2. нарежь грибы и высыпи на чистую горячую сковороду. Как только испарится вода, добавь масла.
3. Перемешивай, пока грибы не станут слегка поджаристыми. нарежь лук и добавь в самом конце.
4. Взбей яйца, сливки либо воду, перец и петрушку в миске.
5. Залей грибы взбитым яйцом и жарь омлет на среднем огне, пока он остаётся мягким и кремообразным.



Колбасное искушение Петсона

Петсон придумал блюдо, которое нравится и ему, и котёнку. Финдус обожает анчоусы и сливки. Петсон без ума от варёной колбасы и картофельного пюре. Они решили, что если смешать всё вместе, то получится очень вкусно.

Пока Петсон жарит колбасу, Финдус смешивает соус, чтобы залить им кусочки колбасы.

Вот что нужно, чтобы приготовить колбасное искушение Петсона:

500 граммов варёной колбасы

5 анчоусов

2 столовых ложки мелко
нарезанного лука

2 столовых ложки томатного
пюре

1—2 столовых ложки
французской горчицы

2 щепотки шалфея

2 щепотки орегано

20 мл нежирных сливок

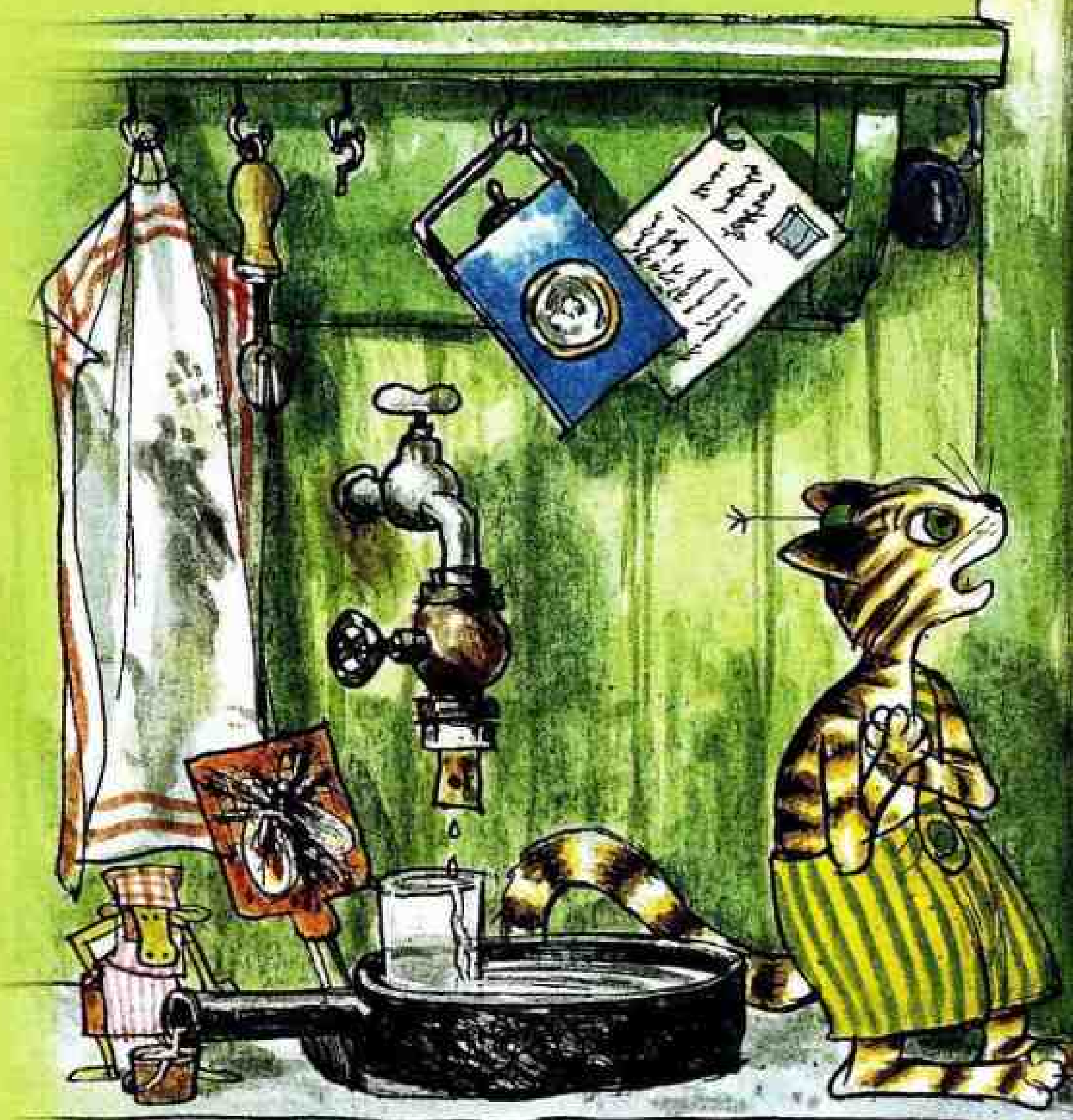
0,75 стакана тёртого сыра

Картофельное пюре для подачи
на стол.



А вот как готовят колбасное искушение:

1. Поджарь колбасу, нарезанную ломтиками, и уложи в жаропрочную форму.
2. Разомни анчоусы и смешай с луком, томатным пюре, горчицей, специями, сливками и сыром.
3. Залей смесью колбасу и поставь в духовку, разогретую до 250 °C на 10 минут.



Картофельное пюре

Вот что нужно, чтобы приготовить картофельное пюре:



12 крупных поздних картофелин

Вода

Соль

2 с небольшим стакана
молока

1 чайная ложка соли

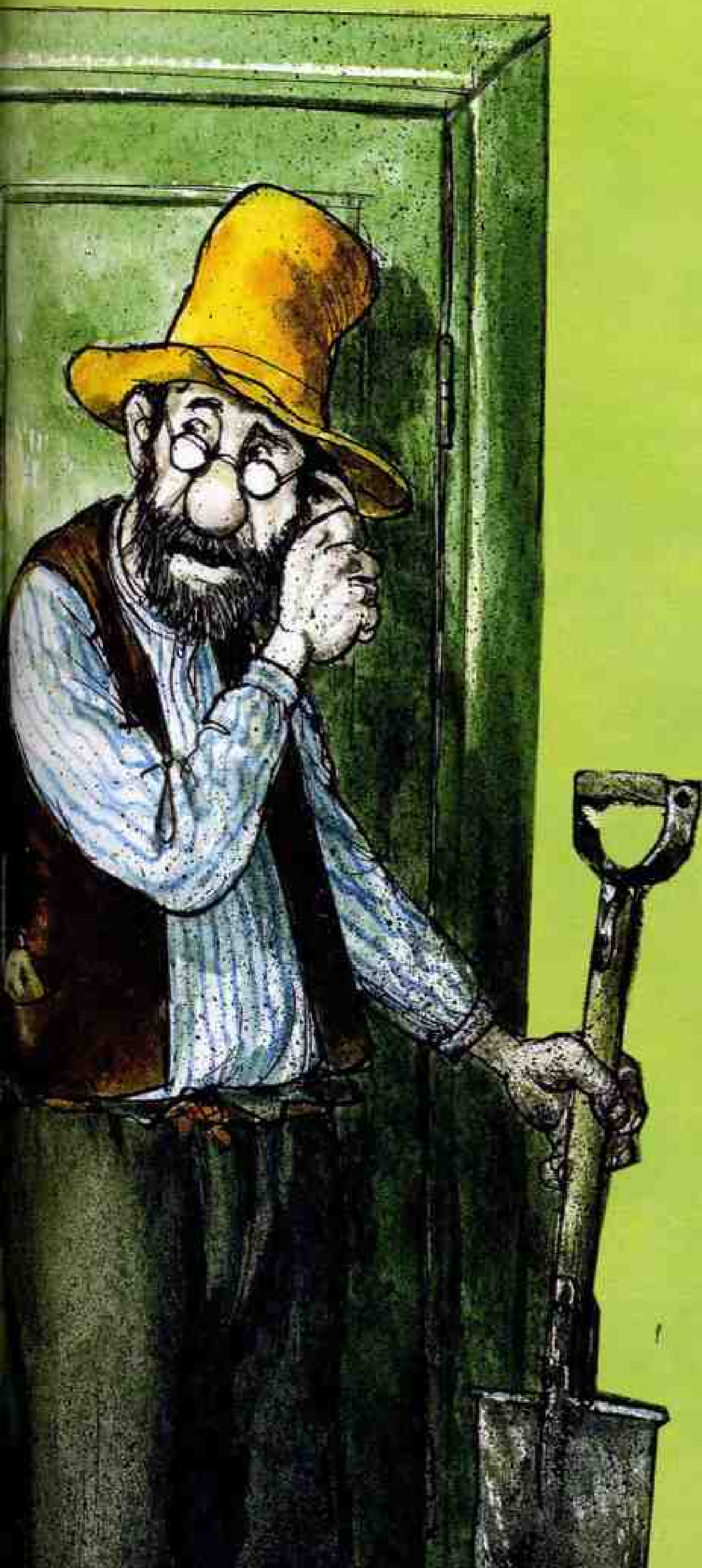
1 чайная ложка
сливочного масла



А вот как готовят
картофельное пюре:



1. Почисти картофель и нарежь кубиками. Положи в солёную воду и вари под крышкой в течение 10 минут или до готовности.
2. Слей воду. Разомни картошку в кастрюле толкушкой.
3. Согрей молоко и небольшими порциями перелей в кастрюлю с картошкой.
4. Постоянно перемешивай венчиком или деревянной ложкой, чтобы пюре получилось воздушным.
5. В конце добавь кусочек сливочного масла.





ЯБЛОЧНЫЙ пирог

В воскресенье Финдус решил приготовить вкусный десерт. Он подобрал несколько яблок, упавших с дерева. Петсон почистил их и вынул сердцевину, пока Финдус молот сухари. Потом Финдус смазал форму для выпечки и стал выкладывать ингредиенты по порядку.

— Приготовить яблочный пирог проще простого. Даже самая мелкая мюкла справится, — сказал Финдус.



Вот что нужно, чтобы приготовить яблочный пирог:

- 6 средних яблок
- 1 стакан молотых сухарей
- 0,5 стакана сахара
- 1 столовая ложка корицы
- 3 столовых ложки сливочного масла
- 0,25 стакана воды
- Сливки, ванильный соус или ванильное мороженое для подачи на стол.



А вот как готовят яблочный пирог:

1. Разогрей духовку до 200 °С. Почисти яблоки и разрежь на четвертинки. Удали сердцевину и нарежь четвертинки тонкими ломтиками.
2. Смажь жаропрочную форму маслом. Размельчи сухари.
3. Выложи слоями сухари, яблоки, корицу и сахар в форму для выпечки. Посыпь остатками сухарей и положи сверху несколько кусочков масла. Добавь воду.
4. Выпекай в центре духовки в течение 30 минут.
5. Подавай пирог на стол, когда остынет.



ЗИМА



Снег падал на крышу дома Петсона. Вообще-то снег шёл уже целую неделю, и теперь снежным одеялом были укрыты домик старика, дровяной сарай, уборная, курятник и столярная мастерская. На окрестных полях и лугах всё было белым-бело, а в лесу каждая веточка припущена снегом. Всё выглядело именно так, как и должно выглядеть, когда приближается Рождество. В кухне сидели Петсон и котёнок Финдус, ели кашу и смотрели, как снежинки кружатся за окном.

— Вот и до Рождества недалеко, — сказал Петсон.

Глядя в щёлку между большим и указательным пальцами, Финдус ловил понарошку снежинки.

— Да? Сколько же? — поинтересовался он и «зажал» снежинку в лапе.

— Двадцать четыре дня.

Финдус вздрогнул и испуганно уставился на старика:

— Двадцать четыре дня? Да это же страшно долго! Не меньше недели!

— Ничего, время быстро пролетит. А нам ещё столько нужно успеть: и печенья напечь, и дом прибрать, и ёлку срубить, и подарки приготовить...

— А разве не Дед Мороз принесёт нам подарки? — прервал его Финдус.

— Дед Мороз? А что ты о нём знаешь? — Петсон с удивлением посмотрел на кота.

Ни о каком Деде Морозе раньше и речи не было. Коты обычно празднуют Рождество без Деда Мороза. Но Финдус был, конечно, не совсем обычный кот.

— Я слышал, как дети говорили, что подарки приносит Дед Мороз. Мог бы и к нам заглянуть, — заметил Финдус.

— Ну, может быть, он не знает, что где-то на свете живём мы с тобой, — возразил Петсон.

— Не знает о нас?! Но вот же мы сидим! — удивился Финдус. — Неужели ты не можешь сказать ему, что мы тут?

Петсон медленно жевал свою кашу, чтобы потянуть время. Конечно, пусть Финдус верит, что Дед Мороз придёт, но Петсон не хотел обещать ему слишком много.

*Из книги «Механический Дед Мороз»
(Пер. Т. Шапошниковой)*



Впрочем, кое-что Петсон мог пообещать наверняка: они с Финдусом обязательно займутся всеми рождественскими делами, о которых он говорил. Надо было прибрать дом и украсить его рождественской ёлочкой из леса. Рождественскую звезду они могли повесить уже на следующий день, зажечь первую свечу тоже. Чтобы сразу стало ясно, что туманная, слякотная осень закончилась и приближается Рождество.

И конечно, надо было приготовить побольше разной вкуснятины. Сначала напечь имбирного печенья и «шафранных кошечек» к Дню святой Люсии. Потом сварить ветчины и краснокочанной капусты к Рождеству и ещё накопить свиных рёбер, нажарить тефтелек — а то какое ж это Рождество! И не забыть о рисовой каше! Ну почему всё это едят только на Рождество?



Гороховый суп Финдуса

Шёл снег, завывал ветер. Продрогший Петсон вернулся в дом из дровяного сарая.

— Вот бы согреться чем-нибудь, — произнёс он, постукивая зубами от холода.

— Я об этом уже позаботился, — гордо сообщил Финдус. — Вчера, как только ты лёг спать, я замочил горох.

Петсон просиял.

— Вы только поглядите — не кот, а золото! Знаешь, что я люблю! Давай-ка поставим вариться суп.



Вот что нужно, чтобы приготовить гороховый суп Финдуса:

2 стакана сухого жёлтого гороха
2 литра воды
1 крупная луковица
3 головки пряной гвоздики

500 граммов солёной свинины, нарезанной кубиками

Тимьян
Майоран
Соль
Перец




А вот как готовят гороховый суп Финдуса:

1. Замочи горох на ночь.
2. Перелей воду с горохом в кастрюлю и вари на сильном огне несколько минут.
3. Сними шелуху, которая всплывёт на поверхность. Почисти лук и воткни в него головки гвоздики. нарежь свинину кубиками. Добавь лук и свинину в суп.
4. Убавь огонь и дай гороху пропариться под крышкой в течение 1,5—2 часов. Помешивай время от времени. Разбавь водой, если суп получается слишком густым. Через полчаса добавь майоран и тимьян.
5. Вынь лук. Добавь майорана, тимьяна, соли и перца.







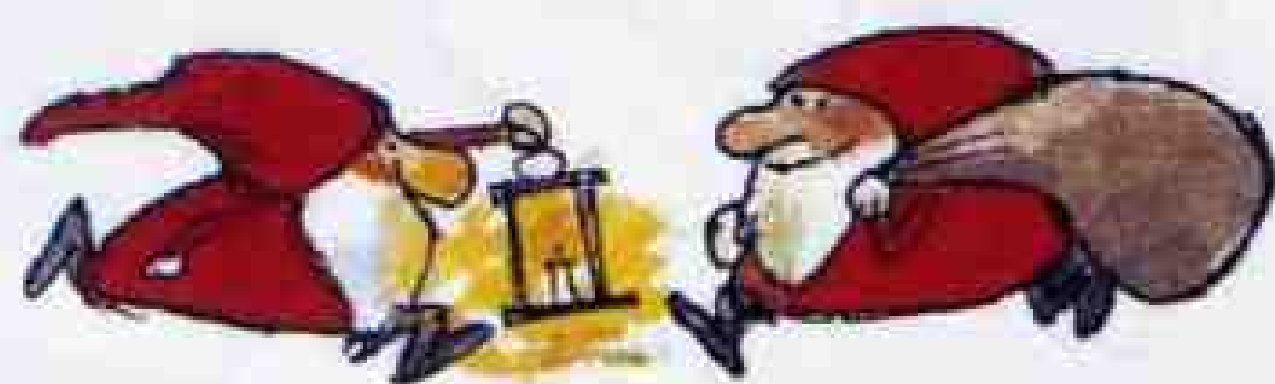
— Это я «шафранная кошечка»! — обиделся Финдус. — Я, а вовсе не эти странные булочки, которые совсем и не похожи на кошечек!

Петсон согласился.

— Давай назовём их по-другому, — предложил он.

Финдус задумчиво посмотрел на свои булочки: все получились разные и чудные, кривые и косые, толстые и худые.

— Знаю! — воскликнул Финдус. — Назовём их «шафранными мюклами»!





Шафранные коШечки

Вот что нужно, чтобы приготовить
Шафранные коШечки:

1 грамм шафрана

1 кусок сахара

50 граммов дрожжей

0,5 литра молока

200 граммов сливочного масла

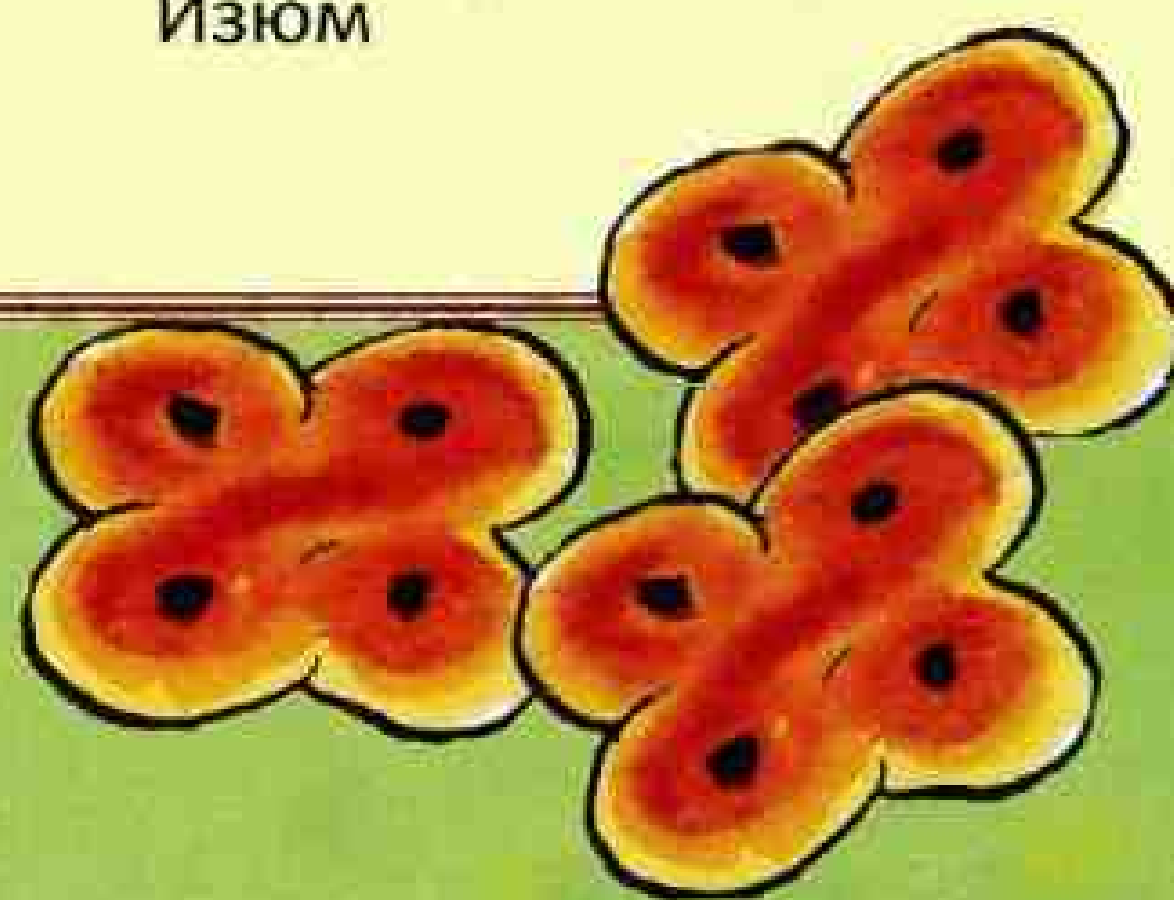
0,5 чайной ложки соли

1,5 стакана сахарного песка

10 стаканов муки

1 взбитое яйцо для смазывания

Изюм



А вот как готовят Шафранные коШечки:

1. Разотри шафран вместе с кусочком сахара. Накроши дрожжи в миску для теста, добавь немного холодного молока и размешай.
2. Растопи масло в кастрюле и добавь оставшееся молоко. Немного подогрей.
3. Вылей молоко с маслом в миску с дрожжами и добавь соли, сахару и шафрана. После, помешивая, добавь муку. Замеси тесто как следует и оставь подниматься под полотенцем на 30—40 минут.
4. Положи тесто на присыпанный мукой стол. Раздели на две части и сделай две колбаски. Разрежь их на куски по 10 см. Раскатай куски до длины 20 см и сложи по двое, скрестив. Закрути концы завитушками. Каждую завитушку укрась изюминкой. Положи на смазанный маслом противень и дай постоять ещё полчаса.
5. Смажь булочки взбитым яйцом и выпекай при 275 °C в течение 5—8 минут.



Имбирное печенье

— Завтра День святой Люсии, — сказал Петсон.

— Ура! Тогда надо испечь имбирного печенья, — обрадовался Финдус.

— Я уже приготовил тесто, — сообщил Петсон и достал скалку.

Финдус вырезал печенье в виде поросят, звёзд и сердец, а оставшееся тесто съел. Потому что сырое тесто тоже вкусное, почти как само печенье.



Вот что нужно, чтобы приготовить имбирное печенье:

150 граммов сливочного масла
1 стакан сахарного сиропа
1 стакан воды
1 столовая ложка корицы
1 столовая ложка молотой гвоздики

1 столовая ложка молотого имбиря
1 столовая ложка соды
7,5 стаканов муки
Дополнительно — 1 стакан очищенного миндаля

А вот как готовят имбирное печенье:

1. Растопи сливочное масло и смешай с сахарным сиропом и сахаром. Добавь воды, специй и соды. Добавь муку и замеси тесто на присыпанном мукой столе. Оставь на ночь в прохладном месте.
2. Раскатай тесто и вырежи печенье формочками. Если вырезаешь сердечки, их можно украсить половинками миндаля.
3. Выпекай при температуре 200—225 °С в течение 5—7 минут. Следи за тем, чтобы печенье не получилось слишком тёмным.



За несколько дней до Рождества Петсон и Финдус начали готовить праздничное угощение. К рождественской ветчине, свиным рёбрышкам и тефтелям нужна краснокочанная капуста — так решил Петсон.

— Я хочу строгать капусту! — закричал Финдус. Ему ужасно нравилось нарезать капусту длинной тонкой стружкой с помощью сырорезки. — А ещё я хочу выбивать сердцевину из яблок. Если ты найдёшь яблочную сердцевиновыбивалку.

— А что ж я буду делать? — удивился Петсон.

— А ты можешь чистить лук. Это такая скукотища.



Краснокочанная капуста



Вот что нужно, чтобы приготовить
краснокочанную капусту:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 кочан красной капусты | 5 горошин перца |
| 1 луковица | 1,5 чайных ложки соли |
| 2—3 кислых яблока | 2 столовых ложки сахара |
| 2 столовых ложки сливочного масла | 2 столовых ложки уксуса |
| 5 головок пряной гвоздики | 0,25 стакана смородинового или брусничного морса |



А вот как готовят краснокочанную капусту:

1. Вырежи кочерыжку и настрогай капусту тонкой стружкой. нарежь лук кусочками. Разрежь яблоки на дольки и удали сердцевину.
2. Растопи масло в большой кастрюле и положи туда капусту, лук, яблоки и специи. Вари под крышкой на медленном огне в течение получаса, время от времени перемешивая.
3. Добавь соли, сахара, уксуса и немного морса.



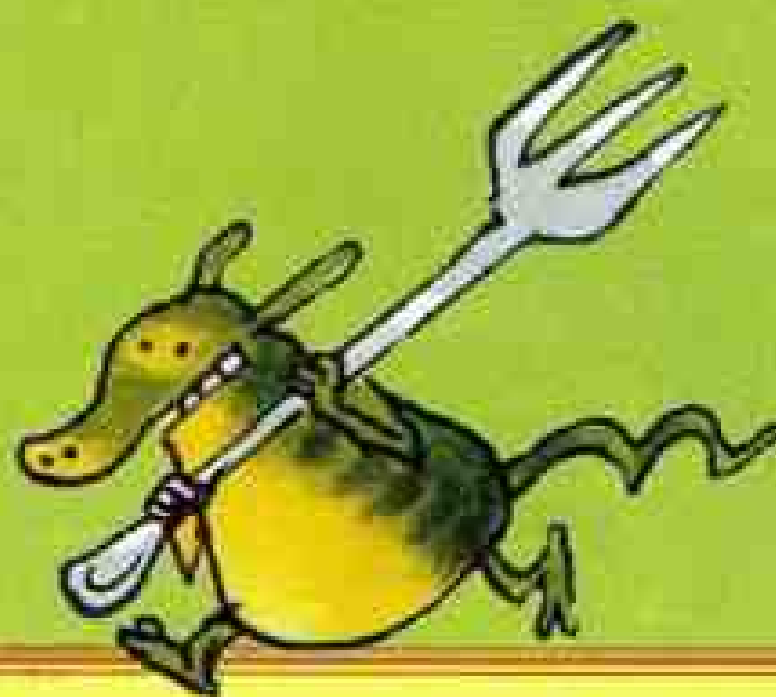
СВИНЫЕ рѐБРЫШКИ

— А где шалфей, который мы засушили летом? — спросил Петсон, роясь в шкафу с кастрюлями и в ящиках кухонного стола.

— Он в коробочке из-под нюхательного табака над окном в столярке, он всегда там лежал, — ответил Финдус. — А имбирь лежит в жестяной шкатулке, где ты раньше хранил булавки.

— Точно, а я и забыл, — пробормотал Петсон. — Тогда принеси шалфей, размельчи в ступке и натри им свиные рѐбрышки.

— Нет уж, займись этим сам. А я буду упаковывать рождественские подарки, — решительно заявил Финдус и быстро уискал на чердак, только хвост мелькнул.



Вот что нужно, чтобы приготовить свиные рѐбрышки:

1—2 кг свиных рѐбер (не грубо нарезанных)
Имбирь

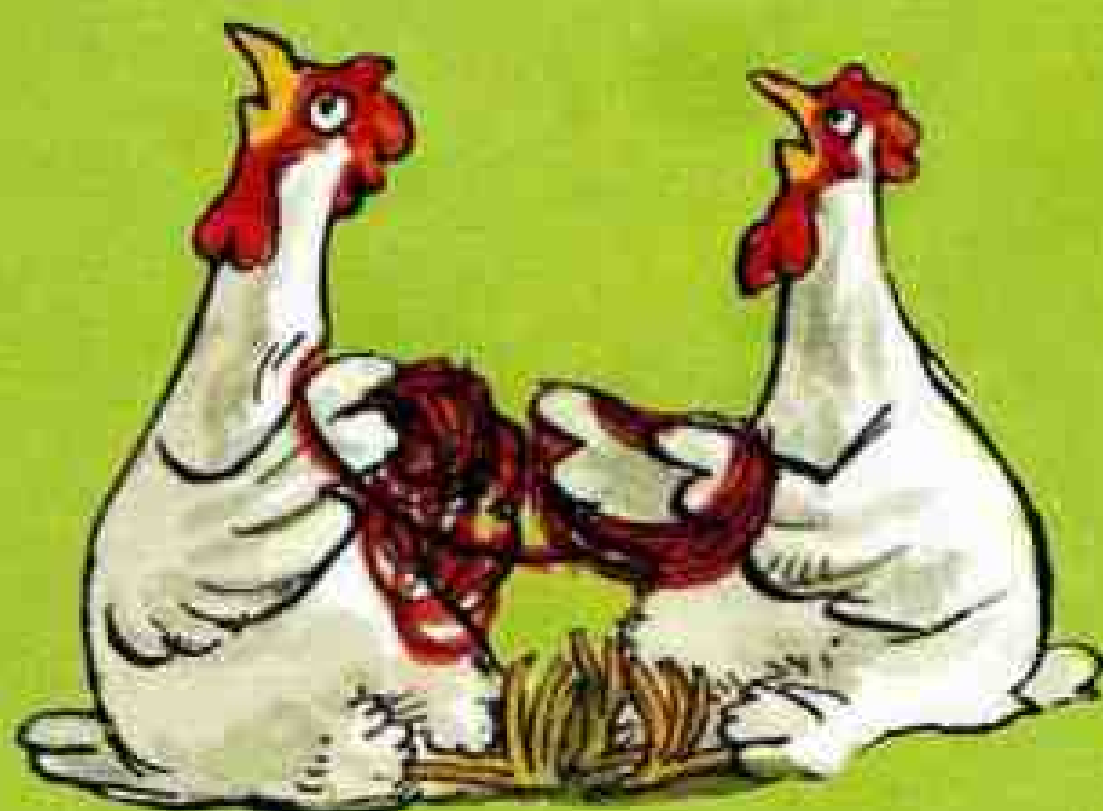
Шалфей
Соль
Белый перец
2—2,5 стакана воды



А вот как готовят свиные рѐбрышки:

1. Раздели рѐбра на порции по два.
2. Разогрей духовку до 200 °С. Натри рѐбрышки специями. Положи их жирной стороной вверх на решѐтку над длинной формой для жарки в духовке. Налей в форму стакан воды и жарь рѐбрышки, пока мясо не станет отделяться от костей. Обычно это занимает 1,5—2 часа. Часто поливай и добавляй воды, если слишком много выкипает.

3. Подавай рѐбрышки горячими или холодными с краснокочанной капустой.



Рисовая каша



— Ты ведь не забыл сварить рисовую кашу? — беспокоился Финдус. — Надо поставить мисочку каши на лестницу, иначе Дед Мороз расстроится. У него впереди трудный день, надо с утра как следует подкрепиться.

— Это точно. И нам, и Деду Морозу сегодня придётся потрудиться, так что сварю-ка я каши побольше.

Сварив кашу на воде почти до готовности, Финдус добавил молока, палочку корицы и сахар.

Вот что нужно, чтобы приготовить рисовую кашу:

0,75 стакана круглого риса

1,5 стакана воды

1 чайная ложка соли

6,5 стаканов молока

1 столовая ложка сливочного масла

1 палочка корицы

1 столовая ложка сахара



А вот как готовят рисовую кашу:



1. Вари рис в подсоленной воде на медленном огне под крышкой в течение 10 минут.
2. Добавь молока, немного масла и палочку корицы. Перемешай.
3. Снова доведи до кипения и оставь париться на очень медленном огне на 30—40 минут. Добавь сахара и перемешай.



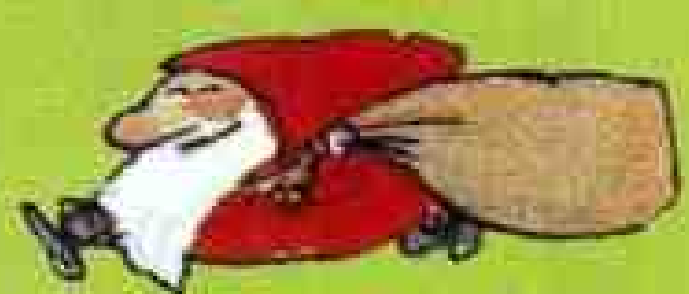


Рис по-мальтийски

В Рождество Петсон достал остатки каши. Финдус взбил сливки и очистил апельсины, а после они вместе сделали рис по-мальтийски и поставили в буфет до вечера. Нет рождественского десерта вкуснее, чем рис по-мальтийски!

Вот что нужно, чтобы приготовить рис по-мальтийски:

1,5 стакана сливок для взбивания
1 столовая ложка сахара
Тёртая лимонная кожура
2 стакана рисовой каши

2—3 апельсина (можно заменить ананасными колечками или ягодами)
Апельсин или ананас для украшения



А вот как готовят рис по-мальтийски:

1. Взбей сливки с сахаром до густой массы.
2. Смешай с рисовой кашей и переложи в миску. Оставь на некоторое время в холодном месте.
3. Выложи рис на блюдо и укрась фруктами.



Искушение Янсона

Финдус подарил Петсону на Рождество картофелечистку.

— На Новый год приготовим «искушение Янсона», чтоб я испробовал мою картофелечисточку! — сказал Петсон.

Финдус просиял. Он обожает анчоусы. Как только Петсон почистил картошку и поджарил лук, Финдус уложил всё в форму для выпечки — слой за слоем. Правда, несколько рыбок угодили Финдусу в рот, и немножко сливок — тоже. Новый год всё-таки.



Вот что нужно, чтобы приготовить «Искушение Янсона»:

- 8—10 картофелин
- 2 луковицы
- 20 анчоусов
- 1,5 стакана сливок
- 1 столовая ложка панировочных сухарей
- 1—2 столовых ложки сливочного масла

А вот как готовят «Искушение Янсона»:

1. Почисти картофель, лук. нарежь лук тонкими кольцами и поджарь в сливочном масле.
2. нарежь картофель тонкими полосками. Смажь маслом жаропрочную форму. Выложи слоями картофель, лук и анчоусы. Верхним и нижним слоем должен быть картофель.
3. Вылей в форму половину сливок. Посыпь панировочными сухарями, выложи кусочки масла.
4. Поставь в духовку при 200 °C. Через полчаса вылей в форму остатки сливок.
5. Оставь в духовке ещё на 45 минут. На поверхности должна образоваться коричневатая корочка, но внутри блюдо останется мягким.



УДК 821.113.6-93+641
ББК 84(4Шве)+36.997
Н 90

Для чтения взрослыми детям

Свен Нурдквист
Кристин Самуэльсон

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ПЕТСОНОМ И ФИНДУСОМ

Иллюстрации Свена Нурдквиста

Перевод Марии Людковской, Виктории Петруничевой, Александры Поливановой,
Лидии Стародубцевой, Татьяны Шапошниковой, Ксении Коваленко

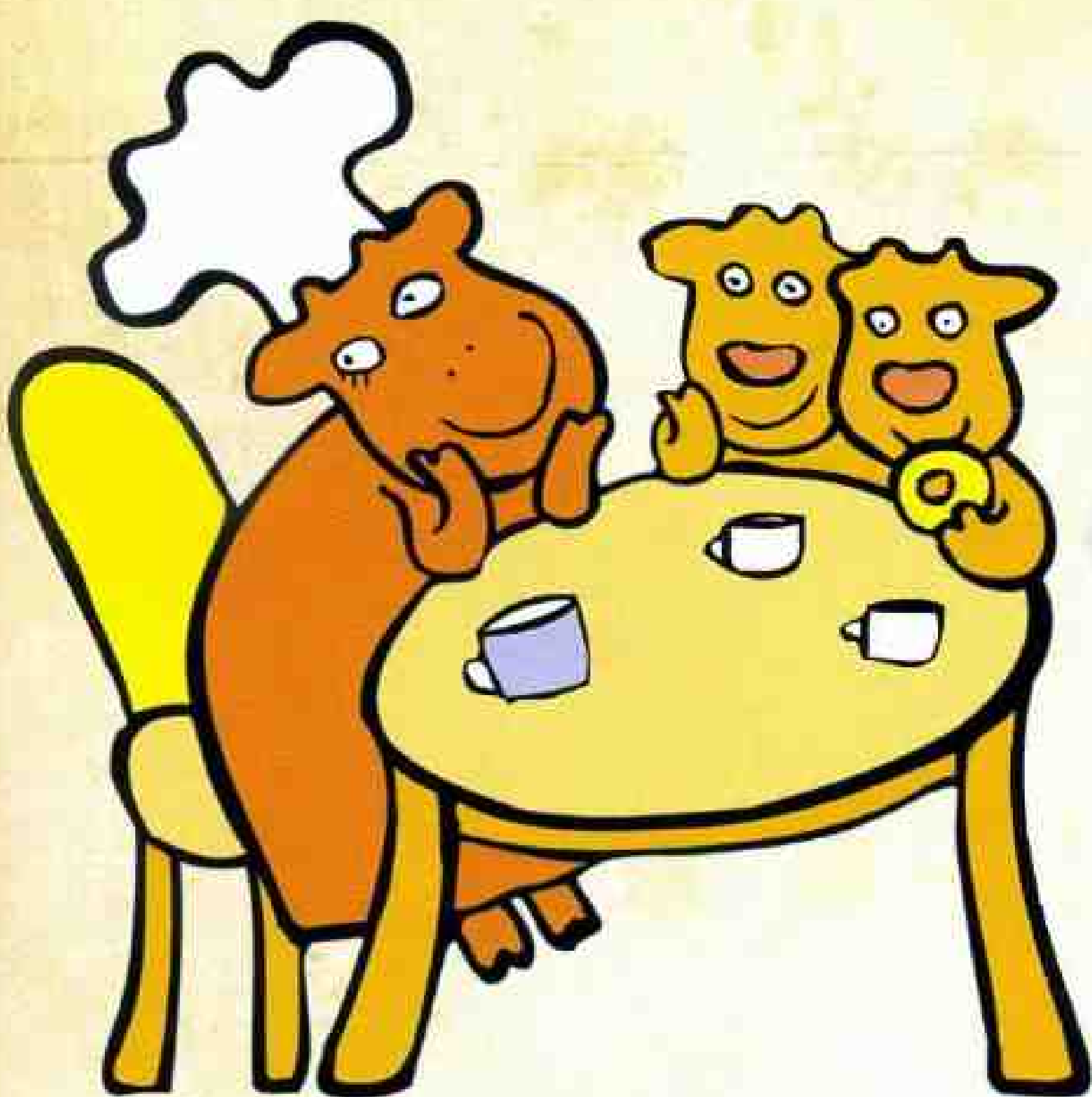
Редактор Елизавета Биргер
Редактор серии Ксения Коваленко
Корректоры Татьяна Калинина, Ольга Семченко
Оригинал-макет Алины Клеймёновой, Елены Ниверт
Директор производства Акмаль Ахмедов
Издатель Галина Зинькович

ООО «МД Медиа»
115093, г. Москва, ул. Павловская, д. 18
Тел. +7 495 789 82 31
Наш адрес в Интернете:
<http://www.md-media.ru>
E-mail: kids@ombooks.ru
Подписано к печати 18.10.2010
Формат 60х90/8
Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,5
Тираж 5000 экз. Заказ № 3408.
ISBN 978-5-9993-0040-9

© Text & Illustration: Sven Nordqvist 2004
Recept: Christine Samuelsson
Efter en ide från Oetinger Verlag
© М. Людковская, В. Петруничева, А. Поливанова, Л. Стародубцева,
Т. Шапошникова, К. Коваленко, перевод со шведского, 2010
© ООО «МД Медиа», 2011

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ЗАО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь, www.pareto-print.ru

Рецепт пряника для Финдуса



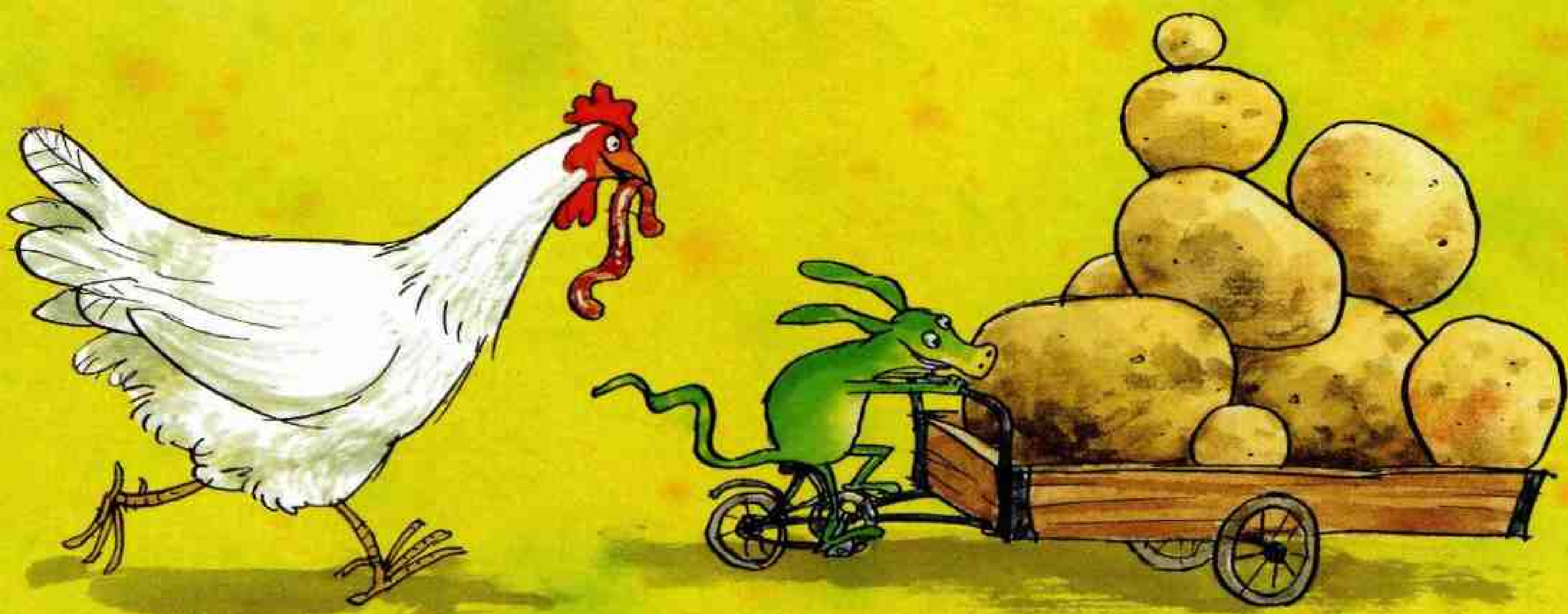
Школа маленьких
кондитеров «Тян-Лян»
Увлекательные уроки кондитерского мастерства
для детей от 3 лет и их родителей
в семейном кафе «Дом Оранжевой Королевы».
Каждый месяц - новая программа!

2 стакана муки, 400 г мёда, 400 г сахара, 150 г сливочного масла,
5 яиц 1,5 пакетика разрыхлителя, 1 ч. л. имбиря, ½ ч. л. молотой
гвоздики, ½ ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры

1. Смешать муку с пряностями и разрыхлителем.
2. Сварить сироп из 400 г сахара и 0,5 стакана воды (сахар растворить в воде, прокипятить, снять пену и охладить сироп до 20 градусов).
3. Растопить на водяной бане мёд и добавить в него масло.
4. Тщательно перемешать смесь до полного растворения компонентов.
5. Взбить яйца.
6. Насыпать на стол горкой муку, сделать в ней углубление, влить сироп, яйца, мёд с маслом.
7. Замесить тесто, которое по консистенции должно напоминать пластилин.
8. Готовое тесто сформировать в шар, завернуть в плёнку и положить в холодильник на 2—3 часа.
9. Разогреть духовку до 180—200 градусов. Положить пергамент на противень.







Ни для кого не секрет, что Петсон – старик немного рассеянный. Мука у него может оказаться под диваном, а перец в велосипедной корзине. Его прекрасные рецепты разбросаны по всему дому. Однажды котёнок Финдус решил, что пора собрать их в кулинарную книгу, и вот что из этого получилось!

Петсон и Финдус научат вас печь пироги и плюшки, варить супы, кисели, каши и даже готовить морковный мармелад. Рецепты у Петсона очень простые и вкусные, к тому же каждому из них предшествует небольшая история из жизни старика и котёнка. Большинство блюд дети постарше могут приготовить сами, а для самых маленьких предусмотрены задания попроще, которые обычно выполняет Финдус: скатать из фарша тефтельки, смешать соус, отмерить молоко и муку или натолочь сухари.

Всё, что вы хотели знать о Петсоне и Финдусе,
на www.petson-and-findus.ru!

