

Ален Три



Вкусные Сказки

книга первая

6+

Ален Гри

Вкусные сказки. Книга первая

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Гри А.

Вкусные сказки. Книга первая / А. Гри — «ЛитРес: Самиздат»,
2020

ISBN 978-5-532-05080-8

Что будет, если в загадочной стране, которой нет на карте нашего мира, встретятся совершенно разные герои: вампир Виктор, гном Денис, волшебница Хельга, египетский поварёнок Абду? Их конечно же ожидает интересное приключение! А общее у наших персонажей то, что они очень любят готовить и делятся с читателями простыми и вкусными рецептами.

ISBN 978-5-532-05080-8

© Гри А., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

Глава 1. Египетский снег	7
Глава 2. Ведьмино сое	12
Глава 3. Красное и вкусное	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Ален Гри

Вкусные сказки. Книга первая

Девочка Альмира родилась и живёт в Египте, ходит в школу, где учатся дети разных национальностей. Она знает русский, арабский, немецкий и английский языки.

Ее город стоит на берегу живописного Красного моря.

Как и многие из вас, Альмира любит рисовать и сочинять разные истории. Хотя она утверждает, что ничего не придумывает! Это всё ей снится.

Видимо, даже ночью, Альмира не прочь подкрепиться, поэтому её сказки необычные. В них вы найдёте простые рецепты замечательных вкусных блюд.

Вы узнаете, как встретились и подружились совершенно разные герои: ведьма Хельга, вампирчик Виктор, поварёнок Абду и гномик Денис.

Эти приключения, несомненно, будут интересны не только детям, но и родителям. Потому что радостно читать и готовить всей семьёй.

Итак, приятного чтения и приятного аппетита, друзья!



Глава 1. Египетский снег



Ох, непросто быть принцессой. Нельзя валяться без дела. Поэтому приходится постоянно чего-то хотеть и требовать.

Итак. Жила-была египетская принцесса. Она была избалованная и капризная, как это обычно бывает с принцессами. А больше всего она любила вкусно покушать. Однажды от торговцев она узнала, что есть страны, в которых зимой все покрывается белым пушистым холодным снегом.

Принцесса подбежала к отцу фараону, топнула ножкой.



– Я безобразно богата. У меня есть всё, а снега у меня нет! Хочу к столу такое блюдо, которое было бы похоже на снег: белое и воздушное.

– Да будет так! – воскликнул фараон.

Фараон не умел воспитывать детей, поэтому во всём потакал своей дочери. Он приказал всей прислуге немедленно исполнить желание принцессы. А если она не будет довольна, то он прикажет всем рубить головы! Короли раньше, в древние времена, позволяли себе говорить разные такие глупости, никого не стеснясь. Кто же его за это накажет, если никого главнее нет? Но сейчас-то всё по-другому. Наверное...

Что же происходило на фараонской кухне? Назовём-ка мы кухню королевской, потому что слова «фараонская» не бывает, никто не придумал. И так. Никто на кухне не знал, что делать, поэтому стали плакать и готовиться к смерти.

Некоторые думают, что плакать – это легко. А вот и нет. Нужно серьёзно-пресерьёзно собрать все свои печальные мысли, все свои страхи, рот открыть пошире, растереть глаза до красноты, подготовить салфеточки, чтобы вытирать горячие слёзы и чистые платочки, чтобы сморкаться. Ох и сложно всё это. Лучше уже не плакать.



Из всей кухонной прислуги только один молодой поваренок Абду был спокоен.
– Дайте мне 4 куриных яйца, 150 г сахара, 1 лимон и четыре чистых мышонка, – сказал он.



Повара посчитали это глупостью, но поскольку других идей ни у кого не было, со слабой надеждой ему дали то, что он просил.

Абду заперся на кухне. Чтобы никто не подглядывал. Много вокруг бродит таких всяких интересных личностей, которые любят чужую работу или мысль себе присвоить. Вот кто-то трудолюбивый и умный что-то сидит, сидит, придумывает, старается, не отвлекается даже пообедать, даже спать не идёт в девять часов вечера. А другой кто-то, шустрый и хитрый, берёт придумку без спросу, пользуется и хвастается всем: «Мол, это я всё сам!» Вы же так не делаете?

Абду себе в помощники только мышат взял. Они маленькие, голосочки у них тоненькие. Если захотят они кому-то что-то рассказать раньше времени, никто их не услышит.

Абду взял 4 яйца и отделил белки от желтков (важно, чтобы ни капли желтка не попало в белок). Оставил в большой глубокой миске только белки, всыпал в них 150г сахара и 1 столовую ложку лимонного сока.

Потом он взял четырёх чистых мышат и запустил их в миску (ведь у него не было миксера). Перепуганные мышата так хотели выбраться из миски, что стали изо всех сил грести лапками. За 10 минут они так сильно взбили ингредиенты, что превратили их во что-то белое и воздушное. Похожее на снег.

Настало время для выпечки. Отпустил поваренок мышат, разогрел печь до 110°.

Из сплошной белой массы поваренок сделал с помощью ложки (а вы можете использовать кондитерский мешок для крема) маленькие снежки, разложил их на противень, а противень засунул в печь на 100 минут.

Когда сладость была готова, Абду выложил снежные шарики на блюдо, чтобы они остыли.

Принцесса была в восторге! Она никогда не пробовала ничего более лёгкого и вкусного.



В благодарность поварёнку подарили пять верблюдов, жену, два осла и два выходных. И все сохранили свои головы!



Глава 2. Ведьмино соте



А пока в Египте и на кухне у Абду жарко, мы перенесёмся в страну, которой нет ни на одной карте мира.

В неведомой Вкусяндии, в дремучем лесу жил был маленький гномик Денис. И его огорчало, что он такой маленький.



Услышал он от птичек, что есть в лесу старая колдунья Хельга. Птицы вообще болтают много и постоянно. От них чего только ни услышишь! Решил гном направиться к ней в гости, чтобы попросить сварить ему зелье, от которого он вырастет.

Несказанно обрадовался Денис, когда наконец-то добрался до землянки лесной ведьмы. Нелегко ему было пробираться через заросли крапивы и толстые корни деревьев. Но когда чего-то отчаянно желаешь, ты готов преодолеть любые препятствия, никто и ничто тебе не помешает.

– Зачем пожаловал, малыш? – спросила ведьма, потому что к ней никогда не приходили просто так.

– Свари мне, пожалуйста, волшебное зелье, чтобы я вырос. Я заплачу тебе золотыми монетами, – ответил коротышка. Он знал, что всякие там волшебницы да колдуньи никогда просто так ничего не делают.

– Хорошо, – сказала старушка, – пойди в огород, сорви мне два баклажана, одну морковь, одну луковицу, один помидор и один красный перец.



Гномик нашёл на грядках всё, что она просила.

Тогда волшебница взяла глубокую сковороду, поставила на тихий огонь. Бросила туда лук, потом тёртую морковь, налила немного подсолнечного масла.

Когда лук и морковь подрумянились, она добавила нарезанные мелкими кубиками баклажаны, красный перец, ну и в самом конце – помидор (точнее сок из помидора).

Время от времени всё это нужно помешивать. Сковороду прикрывать крышкой. Когда все овощи будут почти готовы, крышку можно убрать, чтобы испарилась лишняя жидкость. По вкусу поперчить и посолить. На готовку уходит минут тридцать-сорок.

– Как вкусно! – гномик уминал за обе щеки, так как немедленно хотел вырасти.



Пока он ел, колдунья говорила.

– Как же чудесно быть маленьким. Ты можешь проникать в самые узкие пещеры, чтобы добывать золото и изумруды, ты можешь легко спрятаться от кого угодно, ты можешь летать, забравшись на спину к птичке....

– А ведь и правда, здорово быть маленьким. Пожалуй, я хотел бы остаться маленьким.

– Ну так тому и быть, – улыбнулась Хельга.

Так гномик получил психологическую поддержку и поел вкусное соте из баклажан, а ведьма получила пять золотых монет.



Глава 3. Красное и вкусное



Но оставим ненадолго Хельгу и Дениса. Чтобы перелететь в эту главу и познакомиться с Виктором.

В скучнейшем и самом обычном городе, где никогда не происходит чудес... Хотя нет, постойте. Было дело, Дед Мороз выпал из камина и запачкал коврик. Ах, нет. Чей-то папа по секрету сказал, что это был не Дед Мороз, а обычная кошка, упавшая в дымоход. Совершенно точно могу заявить, что это был город без чудес.

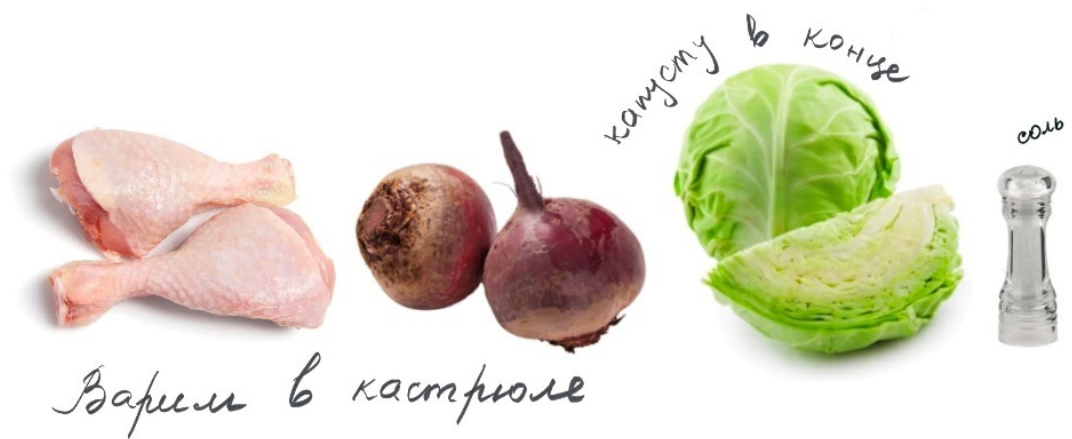
Так вот. В старинном замке, обросшем плющом и паутиной, жил был вампир Виктор. Когда родители вампиры сказали ему, что он должен пить кровь, он несказанно расстроился! «Нет, – подумал вампирчик, – я не буду таким, как все вампиры!»



Вечером вампирчик залетел в дом к одному человеку.

– Если не хочешь, чтобы я пил твою кровь, приготовь мне питательное красивое блюдо кроваво-красного цвета!

Уселся Виктор на открытую форточку и стал наблюдать.



А человек взял кусок куриного мяса и чистую свёклу, положил в кастрюлю и залил водой, немного посолил. Пусть кипит и варится.

Тем временем он поджарил на сковороде на подсолнечном масле лук и морковь, посолил и поперчил, добавил томатной пасты. Дал потомиться на медленном огне.

Когда свёкла почти сварилась, человек достал её и положил на пять минут в морозилку, чтобы она остыла. Варенную свеклу легко почистить и натереть, гораздо проще, чем сырую. Потом он забросил тертую свёклу обратно в кастрюлю с мясом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.