

Ольга Вакса

# Кулинарная книга Алисы из страны чудес



Ольга Вакса

**Кулинарная книга  
Алисы из страны чудес**

«Научная книга»

2013

## **Вакса О.**

Кулинарная книга Алисы из страны чудес / О. Вакса — «Научная книга», 2013

Привет, дружок! Ты наверняка знаком со сказкой Льюиса Кэрролла «Алиса в стране чудес». Многие дети любят читать про девочку, которая встречается с самыми невероятными животными, знакомится с необычными персонажами, попадает в разные нелепые ситуации, в общем, ведет очень интересную и увлекательную жизнь. Ей все время приходится принимать участие в смешных, абсолютно нелогичных разговорах, которые ведут обитатели странного мира Wonderland, куда Алиса попала, более того, она вынуждена принимать участие в их странных поступках и действиях. Согласись, читатель, что это очень заманчиво и интересно. А хотел бы ты побывать на месте Алисы? Кушать не совсем обычные пирожки и печеньки, которые могут уменьшать или увеличивать человека? А может быть, ты хотел бы встретиться с сумасшедшим Мартовским Зайцем и поучаствовать в их разговоре? Не скрывай своих желаний, потому что тебе наверняка этого очень хотелось бы. А давай вместе с Алисой отправимся в путешествие, но не простое путешествие, а кулинарное. Ведь Алиса по ходу действия пробует разные, совершенно необычные вкусы. А необычные они потому, что готовятся в странной стране. Некоторые из них ты тоже сможешь попробовать. Ну что, в путь? Но прежде чем мы начнем наше путешествие, хотим тебя предупредить, что в пути тебя будут ожидать разные задания, кроссворды, загадки. В общем, ты столкнешься с некоторыми из тех трудностей, которые испытывала и Алиса. А уж о многочисленных подвохах и шутках, которые будут подстерегать тебя на страницах нашей книги, мы промолчим. Открыв книгу прямо на первой странице, ты видишь карту путешествия, а помогать тебе продвигаться к месту назначения будет обычный кубик с делениями. Начнешь ты, как Алиса, – от речного бережка, пройдешь с ней по всем станциям, а вернуться тебе тоже надо будет на речной бережок. Итак, поехали! Кидай кубик. Кстати, в эту игру ты можешь играть со своими друзьями, это будет увлекательно вдвойне, нет втройне.

© Вакса О., 2013

© Научная книга, 2013

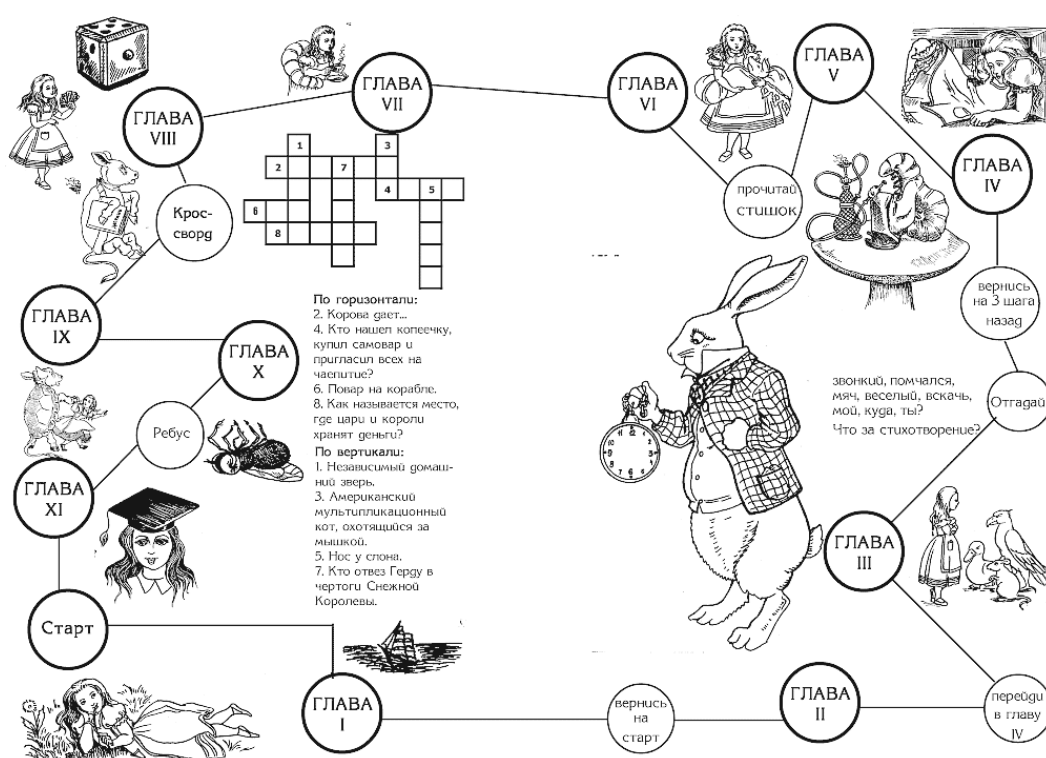
## Содержание

Глава первая, которая повествует о том, к чему может привести неумеренное любопытство	6
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# Ольга Вакса

## Кулинарная книга Алисы из страны чудес

### Глава первая, которая повествует о том, к чему может привести неумеренное любопытство



О! Читатель, твой кубик указал прямо на пункт второй, а это значит, что ты столь же любопытен, как и наша героиня Алиса. Давай посмотрим, чем тебе грозит «погоня» за ушастым зверьком. Как ты помнишь, Алиса провалилась в бездонный колодец, причем ее полет длился очень долго.

### Вопрос на засыпку!

Можно ли маленьким детям без сопровождения взрослых лазить в неизвестные норки, пусть даже в эту норку забежал трусливый кролик? Даем три варианта ответа:

1. За кроликом можно лазить и без сопровождения, ведь он – не хищное животное.
2. Без сопровождения взрослых никуда лазить нельзя, ведь это очень опасно!!!
3. В стране Wonderland можно лазить куда угодно и никакие взрослые для сопровождения не нужны!!!

Выбрал ответ? А теперь прочитай, что означает выбранный тобой ответ.

Если ты выбрал **первый вариант**, то тебя можно поздравить с тем, что ты успешно посещал уроки ОБЖ и даже вынес оттуда основные правила безопасности. Кроме того, ты

*очень благоразумный ребенок и рисковать не в твоих правилах. Но нельзя сказать, что ты трус, согласишься, что залезть в темную норку одному – это поступок храбреца. Одним словом, ты рассудительный храбрец.*

*Если ты выбрал **второй вариант**, то о тебе можно сказать одно: ты немного занудлив и тебе трудно представить, что ты находишься в волшебном мире. Возможно, что твои поступки слишком правильны. От этого надо избавляться, дружок. Ты предпочитаешь спрашивать разрешения у взрослых на все, что собираешься сделать. Это пахнет неуверенностью в своих силах, стало быть, ты не слишком уверен в себе.*

*Если же ты остановился на **третьем варианте**, то мы может сказать только одно: «Молодец! Так держать! Риск – это твой первый друг, ты смел до безрассудности и это всегда тебе помогает! Одним словом, ты – безрассудный смельчак».*

### Развлечемся?

Раскрась кролику жилет, ушки, бакенбарды. На часах поставь время: 2 часа 15 минут.

Ну что? Падаем дальше? Как ты помнишь, пролетая вниз по колодцу, Алиса схватила банку, на которой была надпись «Апельсиновое варенье». В некоторых книгах можно встретить «Апельсиновый джем» и вариант «Клюква в сахаре». А ты знаешь, что сам Льюис Кэрролл в сказке написал «orange marmalade». Как ты думаешь, какой вариант из трех предложенных наиболее правилен? Мы тебе подскажем: Англо-русский словарь в 3-х томах дает три перевода слова **«marmalade»**:

1. Джем
2. Повидло
3. Мармелад

Как видишь, Алиса все-таки схватила банку с джемом. Но вот разочарование – джема там не было и в помине. Как ты считаешь, Алиса схватила банку, потому что:

- а) – она страшная сладстена;
- б) – обычно на завтрак она ест апельсиновый джем;
- в) – она очень любопытна.

Правильный ответ ты сможешь прочитать в конце книги.

### Приготовь меня! Мармеладная полянка



*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 200 г сухих апельсиновых корок,
- 100 г лимонных корок,
- 800 г сахара,
- 1 л воды.

*А готовить будем так:* сухие корочки залей водой на 2–5 дней. Воду меняй каждый день. Готовые корочки не должны расплзаться в руках, но тем не менее быть достаточно мягкими. А в воде их нужно подержать для того, чтобы вся горечь (ты же знаешь, что корочки довольно горькие) ушла в воду. Воду слей, и чуть-чуть подсуши корки. Теперь нарежь их полосками или квадратиками и аккуратно сложи в кипящую воду с сахаром. Варить надо так: как только вода закипит, снимай с огня и дай остыть 20 минут, затем снова ставь на плиту – и так три-четыре раза. Готовые корочки превратятся в настоящие кусочки мармелада, да еще и залитые джемом. Их можно использовать для украшения кулинарных изделий или добавлять, например, в сырники.

### Солнышко в банке

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 1 кг апельсинов,
- 5 ст. сахарного песка,



– 1,5 ст. воды.

*А готовить будем так:* очисти апельсины от корок, раздели на дольки и удали из них косточки. В кипящей воде раствори сахар и опусти туда же дольки апельсина. Прокипяти их и сразуними с огня. Через час, когда варенье остынет, слей сироп и прокипяти его в течение 10 минут. Этим сиропом залей апельсины и вари варенье 10–15 минут, пока дольки не станут прозрачными. Корочки, оставшиеся после очистки плодов, ты тоже сможешь использовать. Для этого очень аккуратноними с них белую пленку и ошпарь чистые корки кипятком. нарежь красивыми фигурками и добавь в горячее варенье.

### Это полезно!

Кстати, читатель, не скажешь ли ты нам, что такое неведомые Алисе широта и долгота, про которые она говорила, когда летела вниз?

**Долгота** – это расстояние от начального меридиана, а выражается долгота в градусах.

**Широта** – расстояние от экватора по меридиану, которое тоже выражается в градусах.

**Меридиан** – воображаемая круговая линия, идущая через полюсы земного шара и под прямым углом пересекающая экватор.

Помнишь, дружок, как сокрушалась Алиса о своей кошке Дине: нальют ли ей молочка? А ты знаешь о том, что взрослым кошкам молоко нельзя давать, потому что у них от него бывает расстройство желудка. Поэтому, если твой любимец достиг годовалого возраста, не балуй его этим полезным для нас напитком. Лучше позаботься о том, чтобы его мисочка была всегда наполнена свежей и чистой водой. Кошки пьют часто и подолгу.

Ты, конечно, помнишь, читатель, что приключения Алисы еще толком не начались, если не считать захватывающего дух падения. А вот самым настоящим приключением для нее стало то, что она выпила что-то из флакончика и тут стала маленькой-премаленькой.

А как ты думаешь, читатель, стоит ли пить из незнакомого флакончика, даже если он сам тебя к этому приглашает? Ты выпил бы, случись тебе оказаться в такой ситуации? Выбери какой-нибудь вариант из трех предложенных и прочитай, что он означает.

а) – Я бы выпил не раздумывая, ведь на флакончике ясно написано «Выпей меня!», да и хочется увидеть, что там за дверкой.

б) – Ой! Не знаю. Конечно, заманчиво было бы выпить из флакончика, но я бы, наверное, не стал поступать так опрометчиво, как Алиса. Я бы подождал, пока кто-нибудь не придет и не объяснит, что это за бутылочка такая интересная.

в) – Не стал бы я ничего пить, вот еще! Какие-то там непонятные пузырьки с приглашениями! Еще неизвестно, что они туда налили и чем все это закончится для меня! Хотелось бы все-таки домой вернуться!

А теперь прочитай, что означает каждый вариант.

*Вариант первый* – ты человек, готовый рискнуть в любое время в любой ситуации. Тобой движет тяга к неизвестному, ты искренне считаешь, что все дороги ведут в прекрасный мир, гораздо прекраснее того, в котором тебе выпал шанс жить.

*Вариант второй* – тебя нельзя упрекнуть в неосмотрительности, и твое поведение навряд ли когда-нибудь раздражало маму. Ты очень и очень послушен, но не забывай, что ребенку иногда не грех и пошалить!

*Вариант третий* – ты человек крайне практичный и осторожный, но, знаешь, немного романтики и авантюризма никогда не помешают, да и жить с ними намного веселее.

А теперь о приятном. Как ты помнишь, читатель, Алиса, отведав настойки из флакончика, ощутила весьма смешанный вкус. Не будешь ли ты так добр перечислить, что именно она ощутила? В помощь мы предлагаем тебе несколько вариантов:

1. Вишневый пирог, ананас, жареная индейка, сливочная помадка, поджаренные в масле хлебцы.

2. Вишневый сироп со сливочным кремом, ананасом; хлеб с маслом, ирисками и жареной курицей.

3. Пирог с вишнями, сливочный крем, ананас, жареная индейка, помадка, горячие гренки с маслом.

4. Вишневый пирог, жидкий заварной крем, ананас, жареная индейка, ириска, жареные тосты.

Ну! Каков ваш ответ, милый друг? Варианты, конечно, не очень отличаются друг от друга, но все-таки разница есть. Скажем тебе по секрету, что последний вариант – самый правильный, потому что так написал сам Льюис Кэрролл, а все остальные варианты – варианты переводчиков.

Ну а чтобы тебе не было обидно (если ты неправильно угадал) мы расскажем тебе, как делать все эти вкусности, ведь в том, что все это безумно вкусно, ты наверняка не сомневался?

### **«Вкуснятина вишневая»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 500 г муки,
- 1 ст. молока,
- 25 г дрожжей,
- 0,5 ч. л. соли,
- 100 г сахара,
- 100 г сливочного масла или маргарина,
- 2 яйца, одно из которых для смазки.

*А для начинки тебе потребуется:*

- 350 г вишни,
- 2 ст. л. муки,
- 3 ст. л. сахара.

*А готовить будем так:* дрожжи разведи в теплом молоке и в самой большой кастрюле смешай с молоком, солью, сахаром, яйцом, растопленным сливочным маслом или маргарином. Чтобы тесто не получилось с комочками, муку подсыпай небольшими порциями. Хорошо размешанное тесто оставь на 3 часа в теплом месте.

Затем, когда тесто подойдет, раскатай его в широкий пласт, чтобы края теста выходили за бортики противня.

Подготавливая начинку, удали из вишни косточки и смешай ягоды с сахаром. Пласт теста сверху немного посыпь мукой и выложи на него вишневую начинку. Вишню тоже посыпь мукой, чтобы впитывался сок. Пирог надо постоять в тепле 20 минут, а потом его можно ставить в горячую духовку и печь 25–30 минут.

### **Пирог «Летнее утро»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 2 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 200 г сливочного масла,
- 8 ст. л. холодной воды,

– чуть-чуть лимонной кислоты.

*А для начинки тебе потребуется:*

– 1 ст. свежей вишни,

– 0,5 ст. сахара.

*И посыпка:*

– 20 г масла,

– 1 ст. л. сахарного песка,

– 1 яичный желток,

– 1 ст. л. муки.

*А готовить будем так:* прежде всего надо просеять муку, чтобы в ней не осталось никаких комочков. Насыпь муку на стол небольшой горкой, а в середине сделай углубление. Взбей яйцо, смешай его с водой, добавь соль и влей эту смесь в углубление. Тесто надо размешать очень тщательно. Затем скатай из теста шар, накрой салфеткой и поставь в холодное место на 30 минут. Масло нарежь мелкими кусочками и дай ему размягчиться. Подготовленное таким образом масло смешай с двумя столовыми ложками муки, осторожно разомни, но не растирай. Холодное тесто очень быстро (пока оно не успело согреться) раскатай в форме квадрата, в середину положи масло. После этого тесто заверни в виде конверта и защипни края. Этот конверт снова раскатай так, чтобы получился прямоугольник, и соедини его противоположные концы в середине, защипни их, сложи вдвое и еще раз поставь в холодное место на 30 минут. Охлажденное тесто раскатай и сложи вчетверо (ну прямо, как фигурки из бумаги делаешь, правда), и снова поставь на холод на 30 минут.

Вишню как следует промой, удали косточки и отожми через марлю сок. Готовую вишню посыпь сахаром. Готовое слоеное тесто раздели на две части так, чтобы одна часть теста была больше другой. Большую часть теста раскатай в пласт толщиной 3 мм и выложи на противень. При этом пласт из теста должен быть немного больше, чем противень. Равномерно разложи по всей поверхности готовую начинку, сверху накрой оставшейся лепешкой и защипни края. Смажь пирог яичным желтком и выпекай в разогретой духовке 40 минут.

И наконец, посыпка. Все продукты, которые нужны для нее, хорошо перемешай до образования крошек, затем просей их через редкое сито. Если масса мягкая и крошка не получается, охлади ее и добавь муки. Если же крошка чрезмерно мелкая, добавь масло или яичный желток. Готовый пирог сверху посыпь получившейся крошкой – это и очень красиво, и очень вкусно.

### **Пирог «Воздушная вишня»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

– 120–130 г спелой вишни и желтой черешни,

– 2 ст. сахара,

– 1 банку майонеза,

– 3 яйца,

– 100 г сметаны,

– 1/2 ч. л. сливочного масла,

– 1 ч. л. соды,

– 2 ст. муки.

*А готовить будем так.:* отдели желтки и разотри в миске с 1 ст. сахара, добавь майонез, сметану, соду, перемешай и добавь муку. Выложи тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и испеки в духовке на среднем огне. Когда корж подрумянится, вынь сковороду из духовки.

Ягоды вишни и черешни отдели от косточек, смешай и полученную начинку выложи ровным слоем на полуготовый корж. Сверху залей белками, взбитыми с одним стаканом сахара. Пирог опять помести в духовку и допеки до готовности на очень медленном огне.

Когда на белковой поверхности появится золотистая корочка, все – пирог готов.

### **Жареная индейка. Индейка «Цып-цып»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 1 большую индейку,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 головку чеснока,
- 200 г муки,
- 200 г оливкового масла,
- 2 ст. столового уксуса,
- черный перец,
- соль.

*А готовить будем так:* индейку хорошо вымой в проточной воде и обдай кипятком. Затем очень аккуратно проколи тушку в 6–8 местах кончиком ножа. В каждую дырочку заложь по половинке лаврового листа, соль и перец. Лук очисти, нарежь колечками и замаринуй в слабом уксусном растворе, а затем положи внутрь индейки.

Снаружи индейку хорошо смажь оливковым маслом с добавлением муки, натри солью, перцем и положи в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставь в очень горячую духовку и запекай там до готовности. Через каждые 15–20 минут индейку надо доставать из духовки и поливать вытапливающимся из нее жиром.

Перед тем как подать к столу, посыпь ее мелко нарезанным чесноком и укрась зеленью.

### **Индейка в сметанной шубке**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 1 индейку,
- 200 г пшеничных сухарей,
- 100 г сметаны,
- тмин,
- соль,
- черный перец.

*А готовить будем так:* половину сухарей растолки как можно мельче и смешай с солью, тмином и перцем. Индейку намажь толстым слоем густой сметаны и хорошенько обваляй в сухарях. Оставшуюся сметану выложи вовнутрь индейки и туда же уложи целые сухари. Отверстие плотно зашей. Подготовленную таким образом птицу положи в огнеупорную посуду и поставь в очень горячую духовку. Запекай на медленном огне до готовности.

Перед подачей к столу нитки, которыми была зашита индейка, надо снять (ну действительно, не подавать же на стол кушанье с нитками), а запекавшиеся внутри сухари осторожно достань, красиво уложи на блюдо вокруг индейки и посыпь мелко нарезанным чесноком.

### **Сливочная помадка «Облачко»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 1 ст. сахара,

- 1 ст. молока,
- 4 г ванильного сахара.

*А готовить будем так:* в неэмалированную кастрюлю высып сахар, залей его молоком и мешай до тех пор, пока сахар не растворится. После этого поставь кастрюлю на сильный огонь. Когда помадка начнет закипать, сними пенку с поверхности, убавь огонь, накрой кастрюлю крышкой и вари, пока в кастрюле не получится густая вязкая масса, из которой можно скатать шарик. Добавь ванилин и поставь помадку в емкость с холодной водой. После остывания взбей помадку деревянной лопаткой.

### **Жидкий заварной крем «Снеговик»**

Что это такое, спросишь ты? Это взбитые яйца с молоком и сахаром, которые запекаются в духовке. Такой крем – любимое блюдо всех английских детишек. Не хочешь ли отведать и ты? Изволь.

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 1,5 ст. сливок,
- 100 г сахара,
- 4 яйца,
- половина пакетика порошка ванилина.

*А готовить будем так:* для начала аккуратно отдели желтки от белков. Желтки разотри в сахаром в кастрюле, влей туда молоко или сливки, и поставь кастрюлю на огонь. Доведи смесь до кипения, непрерывно помешивая. Теперь взбей белки в другой кастрюле и соедини их с первой массой. Поставь крем на огонь и нагревай еще 3 минуты. Сними крем с огня и подожди, пока он будет теплым (ты же не хочешь обжечь себе язык).

### **Гренки «Сказка»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 200 г пшеничного хлеба,
- 1/2 ст. молока,
- 1 ст. л. сливочного масла,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. тертого сыра.

*А готовить будем так:* пшеничный хлеб, слегка зачерствевший, нарежь кубиками размером 1 см, смочи их в молоке, взбитом с яйцами, посып с одной стороны тертым сыром и поджарь на сливочном масле до появления у хлеба «румянца».

### **Гренки «Королевские»**

*Для этого блюда спроси у мамы:*

- 200 г белого хлеба,
- 1 луковица,
- 100 г сливочного масла,

## **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.