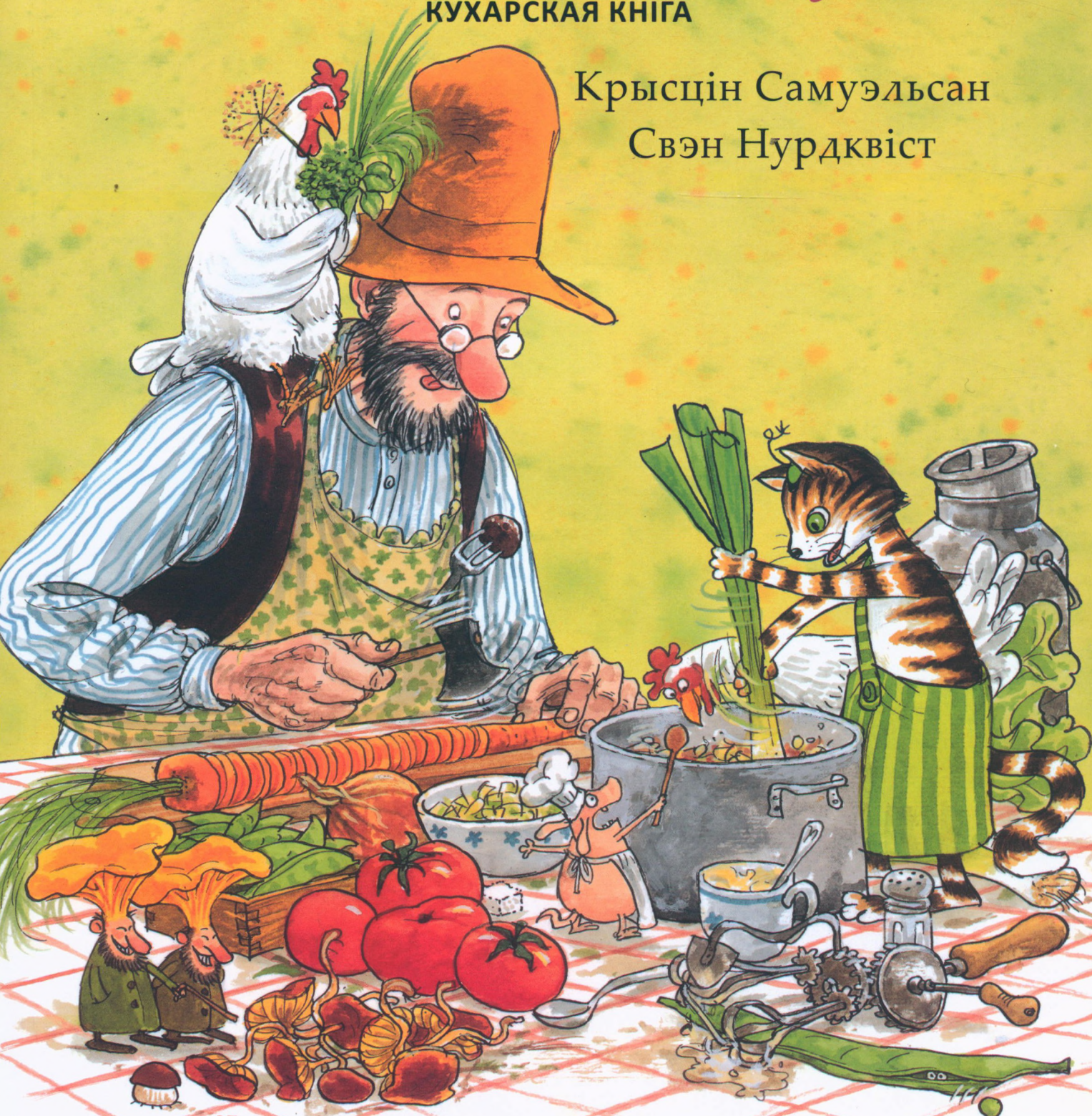


Вялікая кніга рэцэптаў Лэтсана і Фіндуса

КУХАРСКАЯ КНІГА

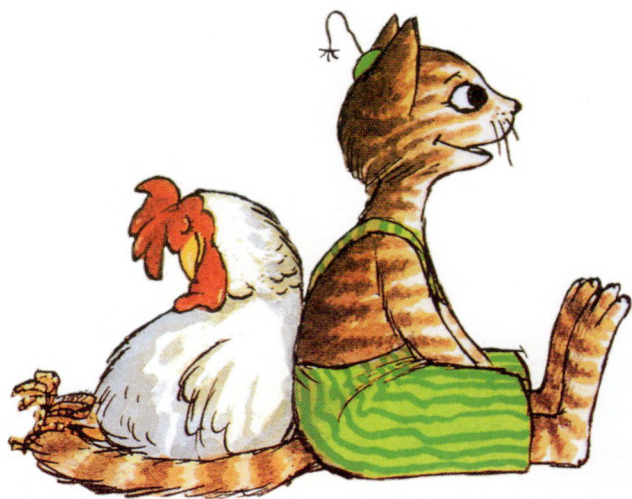
Крысцін Самуэльсан
Свэн Нурдквіст



KOSKA,

Свэн Нурдквіст нарадзіўся ў горадзе Хельсінборгу. Ужо ў 15 год ён ведаў, што будзе мастаком. Таму калі ён вучыўся на архітэктара, то хадзіў на курсы па мастацтве і маляванні. Спачатку Нурдквіст ілюстраваў школьныя падручнікі. Але неўзабаве стаў працаваць з дзіцячымі кнігамі. Працы Свена Нурдквіста дэманструюцца на шматлікіх выставах.

Крысцін Самуэльсан зрабіла падборку рэцэптаў і напісала да іх невялікія ўступы. Крысцін працавала галоўным рэдактарам кулінарных часопісаў «*Gourmet*» і «*Elle a la Carte*». Яна таксама суаўтарка кніг «Лепшыя рэстараны Даніі» і «Каралеўскі стол».



Вялікая кніга рэцэптаў Лэтсана і Фіндуса

КУХАРСКАЯ КНІГА

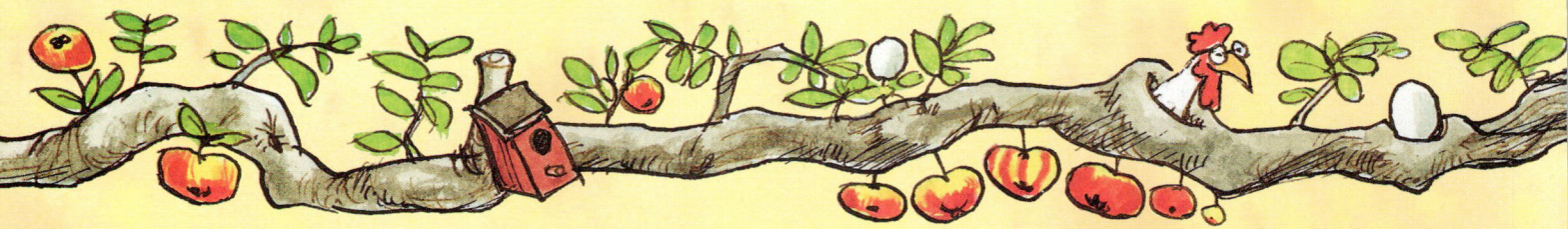
Тэкст: Крысцін Самуэльсан і Свэн Нурдквіст
Ілюстрацыі: Свэн Нурдквіст



Пераклад са шведскай
Надзі Кандрусевіч

KOSKA,

Мінск
Кандрусевіч Надзея
2020



Фіндус заскочыў на стол, на крыжаванку, якую разгадваў Пэтсан, і сунуў проста пад нос старому нейкую паперку.

— Пэтсан, гэта што? Я знайшоў гэта ў шафе з рондалямі.

— Гэта... рэцэпт дранікаў, — адказаў Пэтсан. — Ён не мусіць валяцца ў шафе.

— Вядома, ты такі неахайны, Пэтсан, — згадзіўся Фіндус. — Ты мусіш сабраць усе свае *рысэпты* ў адну кнігу, каб глядзець туды, калі мы не ведаем, што будзем есці на вячэру. Сёння, напрыклад, мы хочам дранікі.

— Ага, мы хочам дранікі? Праўда, можна зрабіць дранікі, — сказаў Пэтсан. — Дапаможаш надзерці бульбу?

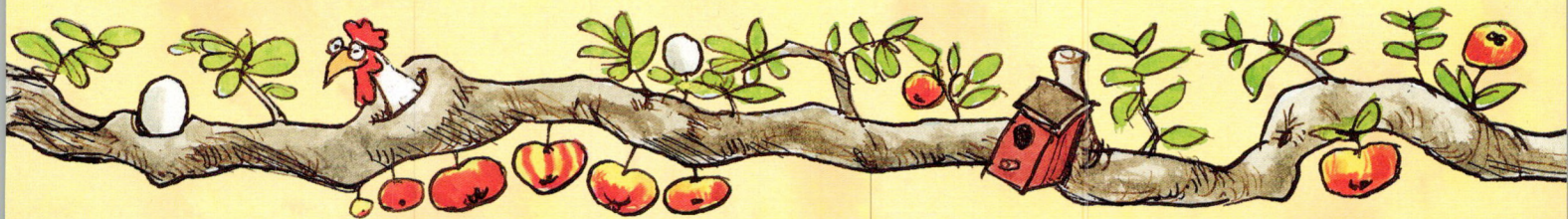
— Добра, я так і хацеў, — згадзіўся Фіндус. — Але спачатку ты наабіраеш бульбы.

Фіндус пабег у склеп і прыцягнуў адтуль пяць вялікіх бульбін.

— Запішы ў сваёй кнізе, што будзеш рабіць ты, а што я, — папрасіў Фіндус. — Каб я не парэзаўся ці не апёкся. Яшчэ я не люблю, калі нешта смярдзіць, ці ўсялякае нудоцце.

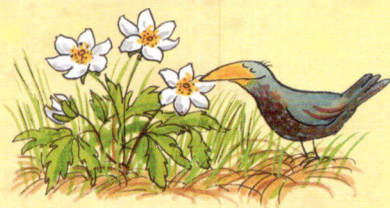
— Ну-у, сумна нам дакладна не будзе, — заўважыў Пэтсан. — Разам гатаваць весялей.

— Так-так, добра, што ты крышачку дапамагаеш, — згадзіўся Фіндус. — Яйкі я разаб'ю сам. Гэта я дакладна ўмею.



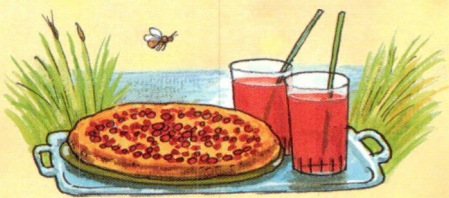
Змест

Вясна



10. Мясныя Катлеткі
11. Суп з крапівы з вараным яйкам
12. Хрусткія вафлі
14. «Матроскае мяса»
14. Аўсянка
15. «СняданаК беднага рыцара»

Лета



19. Летні суп з гародніны
20. Мясны пірог
21. Чарнічны пірог
22. Булачкі з Карыцай
ад Бэды Андэрсан
25. Рыба, запечаная на вогнішчы
26. Блінны торт

Восень



31. Вараны шчупак
32. Бульбяны суп з цыбуляй-парэем
33. Дранікі Лэтсана
34. Ягадны Кісель
34. Маркоўны джэм
37. Амлет з грыбамі
38. «Каўбасная спакуска Лэтсана»
41. Яблычны пірог

Зіма



44. Гарохавы суп Фіндуса
47. «Шафранавыя Коткі»
48. Імбірнае печыва
50. Чырвоная капуста
50. Свіныя рабрынкі
52. Калядная каша
52. Рыс а-ля Мальта
53. «Спакуска Янсана»



Вясна

Была цудоўная вясновая раніца. На дрэвах спявалі птушкі. Зелянелі свежая трава ды ўсялякія лісточкі. Паўсюль ляталі ды поўзалі кузуркі. Даносіліся дзіўныя гукі: хтосьці ўвесь час гудзеў, шабурсцеў ды напяваў. Усё жывое павыпаўзала са сваіх зімовых схованак.

Пэтсан стаяў на агародзе. Ён уважліва аглядаў ды мацаў зямлю.

— Ну ўсё, можна, — сказаў ён. — Пасеем насенне ды пасадзім бульбу.

Коцік Фіндус бегаў вакол ды ганяў жукоў.

— Як гэта — ПАСАДЗІМ? — запытаўся ён.

— Вельмі проста. Калі мы пакладзём насенне морквы ў зямлю ды закапаем, то вырасце новая морква. А з кожнай бульбіны, якую мы апусцім у ямку, атрымаецца пяць-дзесяць новых бульбін.

Коцік спыніўся ды рашуча зірнуў на старога:

— Навошта мне «пяць-дзесяць новых бульбін»? Ды і моркву я не люблю. А можна замест гэтага ўсяго пасадзіць катлеткі?

— Пасадзіць можна, толькі вось новыя катлеткі не вырастуць, — патлумачыў Пэтсан.

— А давай я паспрабую, — папрасіў Фіндус.

— Ну давай. Але спачатку зямлю трэба перакапаць ды разраўняць граблямі.

Фіндус пабег і прынёс адну з катлетак, што засталіся ад учарашняй вячэры. Пэтсан ускапаў градкі, выраўняў зямлю і пачаў апускаць насенне ў роўныя прыгожыя радкі. Моркву ды цыбулю, гарох ды фасолію. А Фіндус пасадзіў сваю катлетку ды час ад часу падб'ягаў, каб паглядзець, ці не вырасла яна.

Калі застаўся ўсяго адзін радок, пачулася гучнае квахтанне:

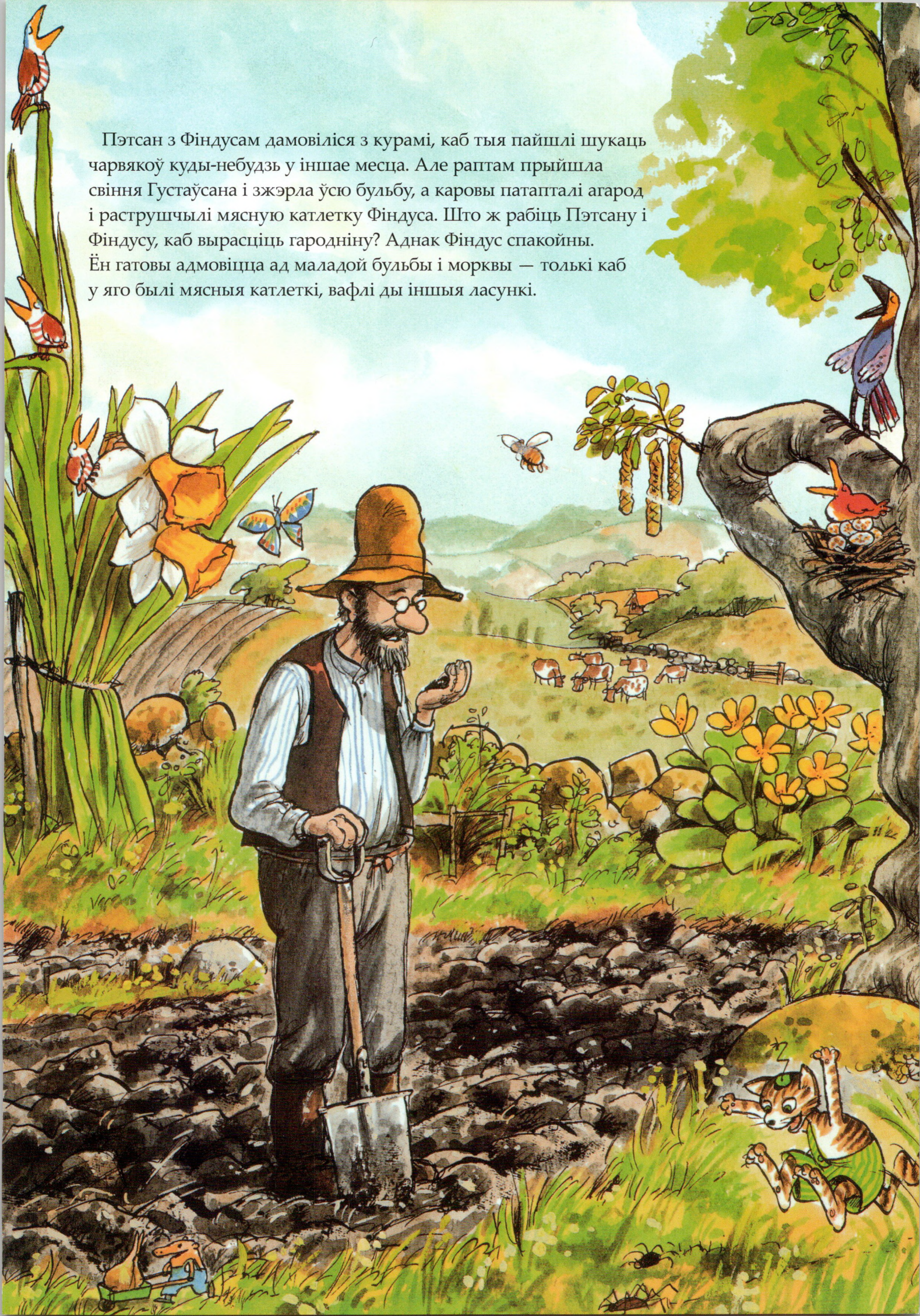
— Ха-ха-хадзем! Ён квах-квах капае!

Раптам усе куры пазб'ягаліся на грады ды сталі корпацца ў зямлі, шукаючы чарвякоў.

З кнігі «Мітусня ў агародзе»



Пэтсан з Фіндусам дамовіліся з курамі, каб тыя пайшлі шукаць чарвякоў куды-небудзь у іншае месца. Але раптам прыйшла свіння Густаўсана і зжэрла ўсю бульбу, а каровы патапталі агарод і раструшчылі мясную катлетку Фіндуса. Што ж рабіць Пэтсану і Фіндусу, каб вырасціць гародніну? Аднак Фіндус спакойны. Ён гатовы адмовіцца ад маладой бульбы і морквы — толькі каб у яго былі мясныя катлеткі, вафлі ды іншыя ласункі.



Мясныя Катлеткі

Звычайна Фіндус збірае скарынкі і рэшткі белага хлеба ў мяшчак, каб яны падсохлі. І калі коцік дастае сухарыкі і пачынае таўчы іх у ступцы, Пэтсан разумее, што трэба рабіць мясныя катлеткі. Тады Пэтсан сядзе на ровар і едзе ў краму, каб набыць свежы фарш. Потым яны пачынаюць гатаваць. Пакуль Пэтсан наразае цыбулю, Фіндус налівае малако. Коцік не любіць рэзаць цыбулю, бо яна пячэ вочы. Калі ўсё гатова, коцік і стары пачынаюць ляпіць маленькія шарыкі.

Вось што трэба для мясных Катлетаў:

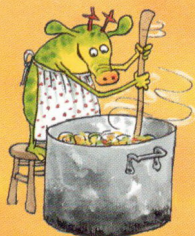


2½ стالовай лыжкі хлеб-
ных крошак ці сухарыкаў
1 шклянка малака
1 вараная бульбіна
400 грамаў змешанага
фаршу
соль
молаты белы перац

молаты духмяны перац
1 сталовая лыжка нарэзанай
рэпчатай цыбулі
1 яйка
2–3 сталовыя
лыжкі масла



Вось што трэба рабіць:



1. Растаўчы сухары ў ступцы. Змяшай з малаком і пакінь на 10 хвілін, каб сухары набрынялі. Патаўчы бульбіну ці пакрышы яе кубікамі.
2. Змяшай фарш з соллю і перцам. Дадай цыбулю. Змяшай фарш з сухарамі і малаком. Дадай бульбу. Убі яйка. Усё добра перамяшай.
3. Зляпі з фаршу маленькія шарыкі. Можна час ад часу апускаць рукі ў вадку, каб лягчэй было ляпіць. Складвай катлеткі на дошку, змочаную вадой, каб яны не прыліпалі.
4. Падагрэй на патэльні масла і выкладвай катлеткі. Не кладзі адразу вельмі шмат. Абсмаж катлеткі па 3 хвіліны з кожнага боку, зменшы агонь і смаж іх яшчэ 3–5 хвілін.



Суп з крапівы з вараным яйкам



Вясна. Бярозавае лісце падобнае да мышыных вушак, а ля майстэрні прабіваецца першая крапіва. Пэтсан вельмі хоча зварыць з яе суп, але ў старога баліць спіна.

— Табе не трэба згінацца, Фіндус, можа, нарвеш крыху крапівы, га? — просіць стары коціка.

— Добра, — згаджаецца Фіндус і хапае вядро. Куры бягуць следам.

Праз пяць хвілін коцік вяртаецца.

— Нічога не атрымліваецца, — скардзіцца ён. — Крапіва апякае мае лапы.

— Табе трэба дзюба, — кажа Прылан. — Тады крапіва зусім не пячэцца. Мы збяром.

Усе куры дапамагаюць, і неўзабаве яны прыносяць поўнае вядро крапівы. Цяпер Пэтсан можа варыць свой суп.



Вось што трэба для супу з крапівы з вараным яйкам:



1½–2 літры свежай
крапівы

1 чайная лыжка солі

2 сталовыя лыжкі масла

3 сталовыя лыжкі мукі

1 кубік булёну з гародніны

1½ шклянкі вяршкоў

соль

Падавай з зялёнай
цыбуляй і вараным яйкам.

Вось што трэба рабіць:



1. Добра прамый крапіву. Пакладзі яе ў вялікі рондаль з вадой і соллю. Няхай варыцца 5 хвілін.
2. Злі вадку праз сіта ў місу, няхай вада сцячэ. Адцісні крапіву, выкладзі яе на кухонную дошку і дробна пакрышы.
3. Растапі масла ў рондалі і дадай муку. Адмерай адзін літр крапівы ў мернай шклянцы. Залі яе адварам і пералі ўсё ў рондаль. Дадай кубік булёну. Вылі ў рондаль вяршкі. Няхай усё гэта пакіпіць на слабым агні 10 хвілін. Дадай рэшткі крапівы і пакрышаную зялёную цыбулю. Няхай усё паварыцца яшчэ некалькі хвілін. Пакаштуй, ці дастаткова солі.
4. Падавай з пакрышанай зялёнай цыбуляй і паловай варанага яйка ў кожнай талерцы.

Хрусткія вафлі

— Сёння дваццаць пятага сакавіка, — кажа Пэтсан. — Дзень вафель. Фіндус ажно падскочыў ад радасці, бо вафлі — самае смачнае на свеце, ну, пасля бліноў, вядома.

— А мука ў цябе ёсць, Пэтсан? — пытаецца ён.

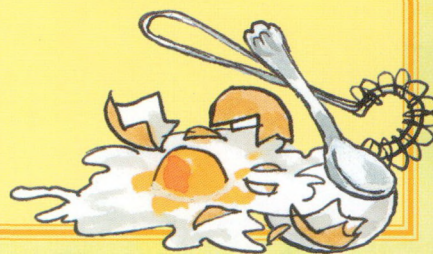
— У мяне заўжды ёсць мука, — адказвае стары і дастае з шафы муку. Фіндус адмярае муку: адна лыжка, дзве, тры. Потым дадае вадку і перамешвае цеста драўлянай лыжкай, пакуль не знікнуць камячкі. Пэтсан дадае растопленае масла і ўзбітыя вяршкі — застаецца толькі падсмажыць вафлі так, каб яны зрабіліся хрусткімі!

Вось што трэба, каб зрабіць вафлі:



- 4 сталовыя лыжкі масла
- 1½ шклянкі мукі
- 1 шклянка халоднай вадкі
- 1 шклянка ўзбітых вяршкоў

Падаецца на стол з узбітымі вяршкамі і любым сочывам.



Вось што трэба рабіць:



1. Растапі масла, і няхай яно крыху астыне. Змяшай муку з вадой і перамяшай усё да аднароднага цеста. Узбі вяршкі і дадай у цеста разам з дзвюма лыжкамі растопленага масла.
2. Разагрэй вафельніцу і добра змаж яе растопленым маслам. Вылі на вафельніцу няпоўны чарпак цеста і крыху размаж яго.
3. Смаж вафлі, пакуль яны не стануць залацістымі. Дастань вафлю і пакладзі на рашотку з духоўкі, каб вафля застава-лася хрусткай. Час ад часу змажвай вафельніцу маслам і смаж вафлі, пакуль не скончыцца цеста.



«Матроскае мяса»



«Матроскае мяса» — адна з самых любімых страў Пэтсана.

— Ты ж не марак, —
пярэчыць Фіндус.

— Вядома, марак, —
спакойна адказвае Пэтсан. —

У мяне ж ёсць човен. Дапаможаш мне знайсці пакунак з перцам?

Фіндус знаходзіць перац у кошыку на ровары. Потым коцік дастае вялікі рондаль і гуляе ў карабельнага ката, пакуль не настае час накрываць на стол: расстаўляць талеркі ды шклянкі, раскладаць відэльцы і нажы. Коцік добра ведае, што дзе ляжыць.

Пакуль мяса гатуецца, Пэтсан з Фіндусам паспяваюць як след выгаладацца.

— Мора не чакае, як кажуць, — прыгаворвае Пэтсан,
калі яны садзяцца за стол.



Вось што трэба для «Матроскага мяса»:

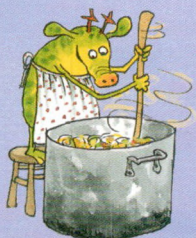


8 кавалкаў добрай
ялавічыны
8–10 бульбін
2–4 цыбуліны
1 сталовая ложка масла
соль, перац
5 гарошынак духмянага
перцу

1 чайная лыжачка чабару
2 лаўровыя лісцікі
1½–2½ шклянкі вады
1 кубік булёну з ялавічыны
дробна пакрышаная пятрушка

Падаваць з бураком
і марынаванымі агуркамі.

Вось што трэба рабіць:



1. Крыху адбі кавалкі мяса і парэж іх на маленькія кавалачкі. Абяры бульбу і пакрышы яе лустачкамі.
2. Абяры і пакрышы цыбулю, абсмаж яе да залацістага колеру. Дастань цыбулю і ў той жа патэльні падсмаж мяса. Налі ў патэльні крыху вады і злі мясны булён у рондаль. Складзі ў рондаль слямі бульбу, мяса і цыбулю. Ніжні і верхні слаі мусяць быць з бульбы. Пасалі і паперчы кожны слой. Дадай чабор і лаўровы ліст.
3. Залі ўсё булёнам, каб ён ледзь пакрываў верхні слой.
4. Пастаў на агонь і дай закіпець, потым зменшы агонь, і няхай гатуецца хвілін 40–60, пакуль мяса не стане мяккім.
5. Пасып пятрушкай і падавай на стол проста з рондаля.

Аўсянка

Кашу на сьняданак Фіндус можа прыгатаваць сам, але Пэтсан усё адно сочыць адным вокам, каб нічога не прыгарэла. Такое часам здараецца, і потым вельмі цяжка адмываць рондаль. Ні Пэтсан, ні Фіндус гэта не любяць.

Вось што спатрэбіцца для аўсянай кашы:



1 шклянка аўсяных шматкоў

½ літра вады

1½ чайнай лыжкі солі

Падаваць з малаком.
Можна дадаць
яблычнае сочыва.



Вось што трэба рабіць:

1. Змяшай аўсяныя шматкі, ваду і соль у рондалі.
2. Няхай каша закіпіць. Зменшы агонь. Час ад часу памешвай кашу, і няхай яна гатуецца на павольным агні 5–6 хвілін. Калі ў цябе шматкі хуткага гатавання, то дастаткова варыць 2–3 хвіліны.



«Сняданак беднага рыцара»

- А чаму так называецца — «Сняданак беднага рыцара»? — цікавіцца коцік.
- Таму што гэта страва для сапраўдных рыцараў, такіх, як ты і я, — тлумачыць стары і глядзіць на Фіндуса. — Рыцары — гэта такія мужныя людзі, якія абараняюць тых, хто слабейшы ці ў небяспецы.
- Ты маеш на ўвазе, як мы, калі ратавалі лісяня ад Густаўсана?
- Ага, толькі спачатку мы яго да смерці напужалі, — смяецца Пэтсан. — Як і Густаўсана.
- І мы зусім не бедныя, — кажа Фіндус, макаючы хлеб у малако.
- Не, у нас ёсць усё, што трэба, — задаволена ўсміхаецца Пэтсан.

Вось што трэба для «Сняданку беднага рыцара»:



8 лустачак белага
сухога хлеба

2 шклянкі малака

Для сумесі:

1½ шклянкі малака

1 шклянка мукі

1 яйка

1 сталовая ложка
растопленага масла

цукар

карыца

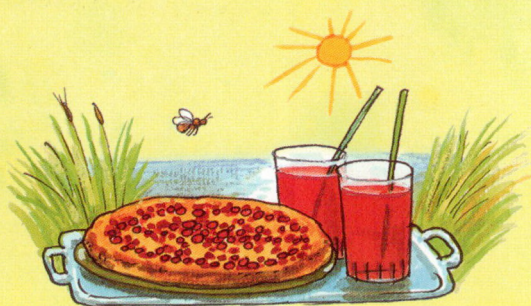
Падаваць з сочывам
ці яблычным пюрэ.



Вось што трэба рабіць:

1. Абрэж з хлеба скарынкі, калі яны вельмі сухія. Размачы лустачкі ў малацэ, каб яны размякчэлі.
2. Змяшай малако з мукой, каб атрымалася аднароднае цеста. Убі яйка і ўлі растопленае масла. Абмакні лустачкі хлеба ў сумесь.
3. Разагрэй патэльню з рэштай масла і падсмаж лустачкі да залацістага колеру.
4. Пасып цукрам і карыцай. Падавай на стол гарачымі проста з патэльні.





Лета

Фіндус святкуе свае народзіны тры разы на год, бо так весялей. Кожны раз на дзень народзінаў Фіндуса Пэтсан робіць блінны торт.

Як звычайна, зранку Пэтсан схадзіў у куратнік і набраў цэлы кошык яек. Потым сеў на лаўку перад домам і пачаў іх абціраць. Яйкі мусілі быць чыстымі ды прыгожымі, бо Пэтсан дужа любіў ва ўсім парадак. Фіндус нецярпліва хадзіў туды-сюды па лаўцы і ўсё чакаў, калі ж яны пачнуць пячы бліны.

— Што, так і будзеш праціраць усе яйкі ЗАПАР? — раздражнёна запытаўся Фіндус. — Мой дзень народзінаў скончыцца раней, чым будзе гатовы торт.

— А-а, дык вось чаму ты так хвалюешся, — адказаў Пэтсан. — Ну тады мы зараз пачнём. Возьмем тры яйкі, пойдзем на кухню і паглядзім, ці атрымаецца ў нас торт.

— Вядома, атрымаецца, — сказаў Фіндус. Ён ужо быў на кухні ды шукаў патэльню для бліноў.

Астатнія яйкі засталіся ляжаць у кошыку на лаўцы перад домам.

Пэтсан разбіў яйкі ў міску.

— Нам спатрэбіцца малако, цукар, крыху солі, масла і мука, — сказаў ён і пачаў выцягваць усё гэта з шафы. Але мукі ён там не знайшоў.

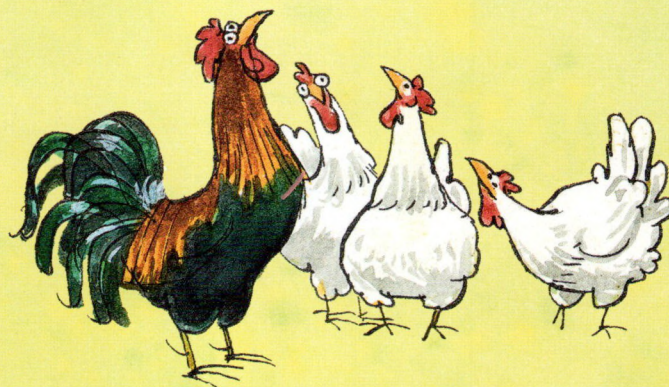
— Ці ёсць у нас дзе мука? Гэта ты з'еў усю муку, Фіндус? — закрычаў Пэтсан з шафы.

— Я ніколі ў жыцці не еў ніякай мукі, — адказаў Фіндус пакрыўджана.

— Тады, напэўна, гэта я, — прамармытаў Пэтсан і задуменна пацёр нос.

Ён тры разы абшукаў усю шафу, пліту, паглядзеў сярод вопраткі, у скрынях пад лаўкай, але нічога не знайшоў.

З кнігі «Блінны торт»



Прайшло шмат часу, перш чым Фіндус дачакаўся бліннага торта.
Спачатку ім з Пэтсанам давялося напужаць злоснага быка Андэрсанаў,
каб прайсці да лесвіцы за паветкай. Потым стары залез праз акно
на гарышча майстэрні, каб узяць вуду і выцягнуць ёй ключ з калодзежа,
каб потым адчыніць дзверы сваёй майстэрні і ўзяць інструменты.
Калі Пэтсан адрамантаваў ровар, ён з'ездзіў у краму, купіў мукі і спёк
для свайго коціка Фіндуса найсмачнейшы ў свеце блінны торт.

Потым яны сядзелі ў садзе, пілі каву, елі торт і слухалі прыгожыя
венскія вальсы на старым грамафоне, як звычайна, калі Фіндус святкаваў
свой дзень народзінаў.





Летні суп з гародніны

Гародніна, якую Пэтсан і Фіндус пасадзілі ўвесну, ужо вырасла. Фіндус увесь час пытаецца, як з такога дробнага насення вырастае такая вялікая прыгожая морква. Нават Пэтсан не можа адказаць на гэтыя пытанні, але ён ведае, што можна згатаваць з морквы.

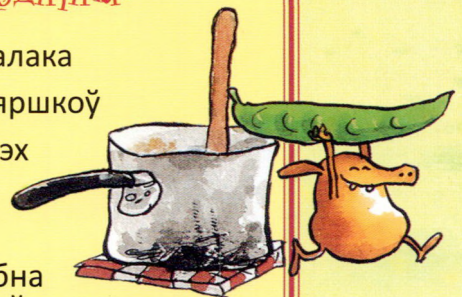
З таго, што вырасла ў іх на агародзе, Пэтсан варыць суп. Фіндус дапамагае вылузваць маленькія зялёныя гарошыны са струкоў. Часам коцік знаходзіць там маленькіх чарвячкоў. Гэтыя гарошыны Фіндус адкладае ўбок — чарвячкам таксама трэба нешта есці.

Вось што трэба для летняга супу з гародніны:



1 качан квяцістай
капусты
2–3 морквіны
2 сцябліны цыбулі-
парэю
200 грамаў гарошку
3½ шклянкі булёну з
гародніны
2 сталовыя лыжкі мукі

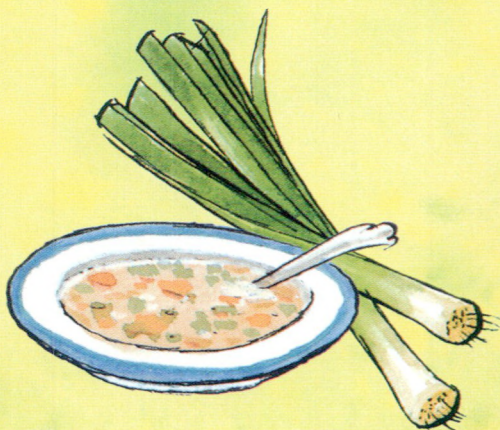
2 шклянкі малака
1 шклянка вяршкоў
мускатны арэх
соль
2 сталовыя
ложкі дробна
пакрышанай
пятрушкі ці кропу



Вось што трэба рабіць:



1. Раздзялі квяцістую капусту на суквецці, абяры моркву і пакрышы тонкімі кружочкамі.
2. Раздзялі лісты цыбулі-парэю, ачысці і абрэж карань і верхавіну. Прамый і парэж на кавалкі. Пачысці гарох.
3. Вары ў булёне квяцістую капусту і моркву 10 хвілін. Змяшай муку і крыху малака да аднароднай масы. Дадай рэшту малака і вылі ўсё ў суп. Пакладзі мускатны арэх, соль, цыбулю-парэй і гарошак і яшчэ крыху павары.
4. Улі вяршкі і перамяшай.
5. Пасып дробна пакрышанай пятрушкай ці кропам. Падавай на стол.





М'ясны пірог

Куры Пэтсана вельмі добра нясущца. Нашмат лепш, чым Пэтсан і Фіндус. Старому і коціку папанцавала, бо з яек можна гатаваць шмат усяго смачнага. Напрыклад, мясны пірог. У Фіндуса цудоўна атрымліваецца разбіваць яйкі і есці пірог. Пакуль Пэтсан разгадвае крыжаванку, Фіндус адным вокам сочыць за духоўкай, каб пірог не падгарэў.



Вось што трэба для мяснага пірага:

1½ шклянкі мукі
½ чайнай лыжкі солі
3 шклянкі малака
3 яйкі

2–3 сталовыя лыжкі маргарыну
200–300 грамаў салёнай свініны

Падаваць
з бруснічным сочывам.



Вось што трэба рабіць:

1. Нагрэй духоўку да 225 градусаў. Змяшай муку і соль у вялікай місе. Пакрысе ўлівай малако і размешвай да аднароднага цеста. Убі яйкі і перамяшай. Растапі маргарын і дадай у цеста.
2. Нарэж свініну кубікамі. Змаж маслам патэльню і пакладзі на яе свініну. Пастаў у духоўку на некалькі хвілін. Дастань патэльню і залі мяса цестам.
3. Зап'якай у духоўцы 15–20 хвілін. Сачы за тым, каб пірог не падгарэў.
4. Парэж пірог на кавалкі і падавай з бруснічным сочывам.

Чарнічны пірог

Часам Пэтсан садзіць Фіндуса ў заплечнік і ідзе ў лес збіраць ягады. Звычайна Фіндус сядзіць у чарнічніку і есць столькі ягад, колькі ўлезе. А потым паказвае Пэтсану сіні язык. Чарнічны пірог з вяршкамі — сапраўднае смакоцце! Пэтсан вылівае цеста ў форму, коцік аблізвае місу і пасыпае пірог чарніцамі з цукрам.

Калі Пэтсан ставіць форму ў духоўку, ён мармыча сабе пад нос:

— Цеста смачнае, як мёд, будзе як казліны пот.

— Чаму ты заўжды гэта мармычаш, калі ставіш пірог у духоўку? — крыху раздражнёна пытаецца Фіндус, загадзя ведаючы адказ.

— Каб гномы не скралі наш пірог. Інакш нічога не атрымаецца. Дагэтуль працавала, таму лепш так і будзем працягваць.



Вось што трэба для чарнічнага пірага:

2 яйкі
1 шклянка цукру
75 грамаў
растопленага масла
1 шклянка мукі
1 чайная ложка
разрыхляльніку

1 чайная ложка
ванільнага цукру
1½–2 шклянкі чарніцаў
¼–½ шклянкі цукру

Падаваць з марозівам
ці ўзбітымі вяршкамі.



Вось што трэба рабіць:

1. Разагрэй духоўку да 190 градусаў.
2. Узбі яйкі з цукрам у густую пену. Дамяшай астатнія інгрэдыенты.
3. Змаж маслам форму для пірага і пасып паніровачнымі сухарамі. Выкладзі цеста ў форму.
4. Перамяшай чарніцы з цукрам і выкладзі зверху на пірог.
5. Запякай 30 хвілін.



Булачкі з Карыцай ад Бэды Андэрсан

Менавіта спадарыня Бэда калісьці падаравала Пэтсану маленькага коціка. Тады ж яна прынесла з сабой булачкі з карыцай і дала рэцэпт, каб Пэтсан не забыўся пра той дзень, калі коціка назвалі Фіндусам.

«Сёння мае імяніны!» — крычыць Фіндус у які заўгодна дзень, і тады Пэтсан разумее, што надышоў час пекчы булачкі. Фіндус заўжды хоча раскачваць цеста. Гэта не так проста, як падаецца, але нічога не атрымаецца, калі не спрабаваць. Фіндус лічыць, што кожны добры кот абавязкова мусіць умець раскачваць цеста. Акрамя гэтага коцік дапамагае Пэтсану змяшаць масла з цукрам і карыцай і змазаць цеста. Потым Фіндус скручвае некалькі сваіх уласных булчак якой-небудзь незвычайнай формы.

Вось што трэба для булачак з Карыцай ад Бэды Андэрсан:



50 грамаў дражджэй
100 грамаў масла
½ літра малака
½ чайнай лыжкі солі
½ шклянкі цукру
7 шклянак мукі

Для начынка:

4 сталовыя лыжкі масла
4 сталовыя лыжкі цукру
1 сталовая лыжка карыцы

Для глазуры:

1 ўзбітае яйка,
каб змазаць булачкі



Вось што трэба рабіць:



1. Раскрышы дрожджы ў місцы. У рондалі растапі масла. Дадай малако і падагрэй да 37 градусаў.
2. Перасып дрожджы ў падагрэтае малако з маслам. Дадай соль, цукар і паступова замешвай туды муку. Пакінь крыху мукі, каб потым раскачаць на ёй цеста.
3. Калі цеста стане мяккім і гладкім, накрый яго ручніком, і няхай стаіць 30–40 хвілін, каб паднялося.
4. Пакладзі цеста на пасыпаны мукой стол і замясі. Падзялі цеста на дзве роўныя часткі. Раскачай кожны кавалак у прадаўгаваты прастакутнік. Змяшай усё, што трэба для начынка, і намаж гэтым абодва кавалкі. Скруці цеста ў дзве трубочкі і парэж кожную на 24 кавалачкі.
5. Пакладзі булачкі на змазаную маслам бляху, накрый ручніком і дай пастаяць 30 хвілін.
6. Змаж булачкі ўзбітым яйкам і выпякай у духоўцы пры тэмпературы 225 градусаў 5–10 хвілін. Потым дай булчкам астыць пад ручніком.



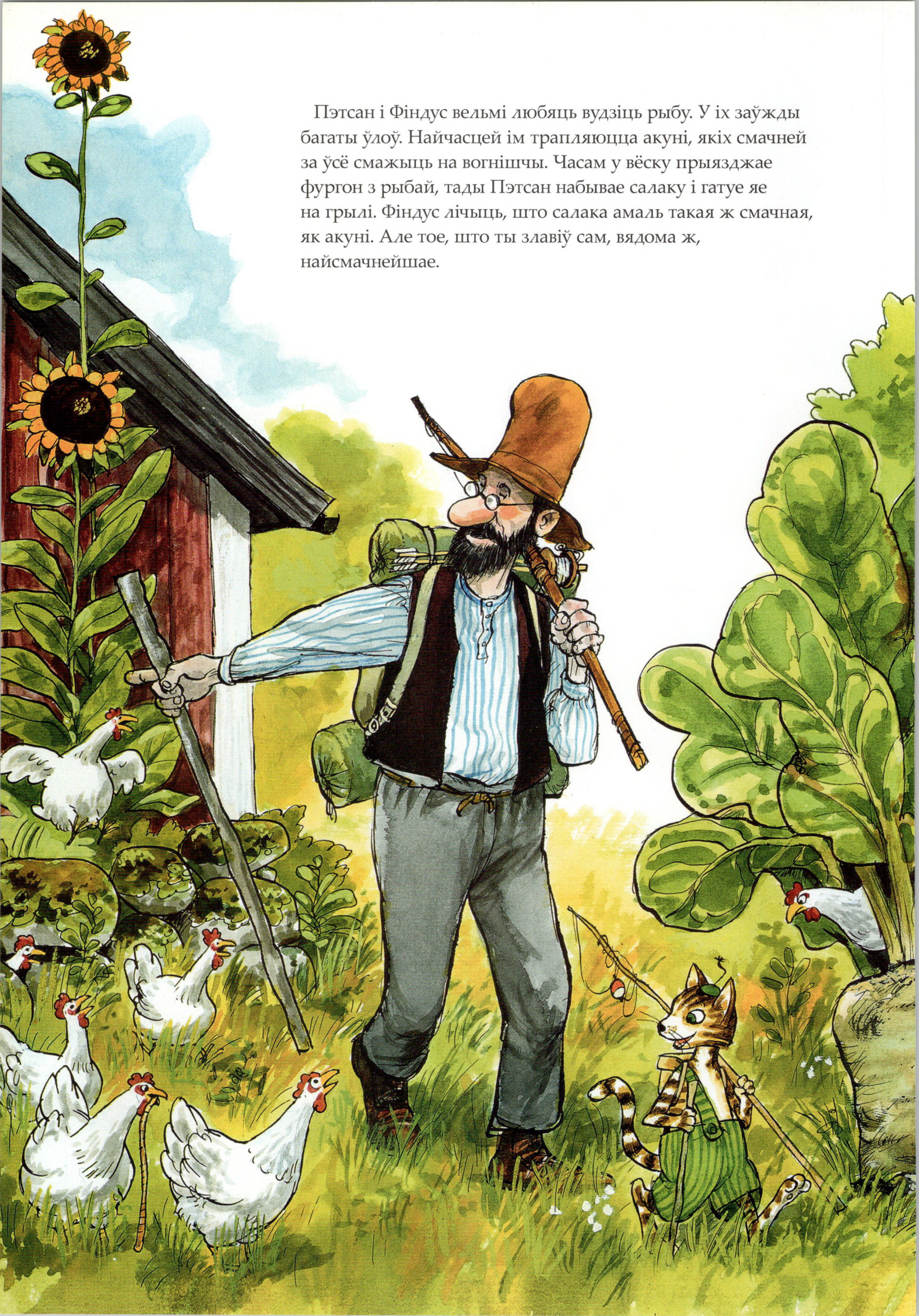
А вось так робяць пляцёнку:



1. Бяры тое ж цеста, што і для булчак з карыцай. Раздзялі цеста на тры часткі і раскачай іх каўбаскамі.
2. Пачынай плесці коску з сярэдзіны. Моцна не сцягвай, каб атрымлівалася прыгожа і роўна.
3. Пакладзі пляцёнку на бляху, і няхай пастаіць 30 хвілін. Змаж яйкам. Пасып тоўчанымі арэхамі і цукрам. Выпякай 20 хвілін пры тэмпературы 225 градусаў.



Пэтсан і Фіндус вельмі любяць вудзіць рыбу. У іх заўжды багаты ўлоў. Найчасцей ім трапляюцца акуні, якіх смачней за ўсё смажыць на вогнішчы. Часам у вёску прязджае фургон з рыбай, тады Пэтсан набывае салаку і гатуе яе на грылі. Фіндус лічыць, што салака амаль такая ж смачная, як акуні. Але тое, што ты злавіў сам, вядома ж, найсмачнейшае.



Рыба, запечаная на вогнішчы

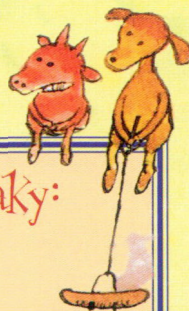
1. Дастань вантробы, адрэж плаўнікі, пачысці і памый. Пасып рыбу соллю. Насадзі на пруткі ці на відэльцы для грыля і падсмаж над агнём.
2. Час ад часу паварочвай пруткі. Можна таксама пакласці рыбу на рашотку для запякання і падсмажыць над агнём.
3. Калі ты падсмажыў салаку, еш яе, трымаючы за хвост і галаву. У акуня цвёрды хрыбет і шмат касцей, таму проста ачысці яго ад скуры і адшчыпвай мяса рукамі. Смаката!

А вось што трэба, каб прыгатаваць салаку:



- 1 кілаграм салакі
- ½ шклянкі солі
- 1 чайная лыжка цукру

Падаваць з бульбяным пюрэ, долькамі лімона і маслам, змяшаным з дробна пакрышаным кропам.



Вось што трэба рабіць:

1. Дастань вантробы і адрэж плаўнікі.
2. Натры салаку соллю і цукрам і пакладзі рыбу ў глыбокую місу. Няхай яна паляжыць 1–2 гадзіны.
3. Злі расол і крыху абатры рыбу папяровым ручніком перад тым, як смажыць яе на агні.
4. Падсмаж рыбу па 2–3 хвіліны з кожнага боку.



Блінні торт

5 яєк
3 шклянкі малака
2 сталовія лыжки цукру
1 чайная лыжка солі
500 грамаў мукі
1/2 шклянкі вады
2 сталовія лыжки масла
1 шклянка вяршкоў
сочыва



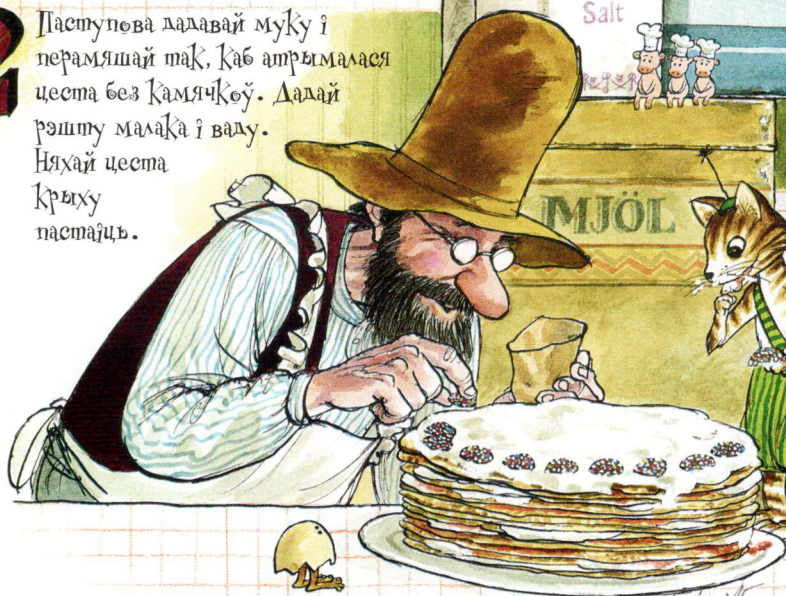
1 Змяшай 5 яек. Дадай палову малака, цукар і соль.



3 Растані на патэльні масла і вылі яго ў цеста, каб не змазваць потым кожнага разу патэльню. Плячы бліны і давай ім крыху астыць.



2 Паступова дадавай муку і перамяшай так, каб атрымалася цеста без камячкоў. Дадай рэшту малака і вады. Няхай цеста крыху настаіць.



4 Узбі вяршкі. Змаж бліны вяршкамі і сочывам. Падавай на стол.





Восень

На дварэ была восень. Пэтсан сядзеў на кухні ды піў каву. Ён моўчкі глядзеў на шэрае неба за акном. Настрой быў зусім кепскі.

А вось Фіндус, наадварот, быў як ніколі бадзёры і на месцы не сядзеў, ды й сядзець не хацеў. Ён аббег вакол крэсла, злавіў сябе за хвост, заскочыў на стол, выпіў глыток кавы, схапіў кавалачак цукру, кінуў яго на падлогу, саскочыў сам, потым заскочыў на канапу, потым зноў на стол...

— ЦЫЦ МНЕ! — цыкнуў Пэтсан і цяжка ўздыхнуў. — Ну што за дзень... Зусім няма сіл. Нічога не хочацца рабіць.

— Ну і чудоўна, — сказаў Фіндус. — Будзем цэлы дзень гуляць!

— Не-е, — адказаў Пэтсан. — Гуляй сам. І лепш дзе-небудзь у іншым месцы.

— Сам, ды яшчэ ў іншым месцы! Я хачу гуляць з табой. Тут і цяпер. Можам згуляць у «Памый ката». Цур ты — кот.

— Не, не хачу, — прамармытаў Пэтсан і ўтаропіўся ў акно. — Няма сіл. Трэба насекчы дроў, а я не хачу. Трэба перакапаць агарод, а я не хачу. Буду сядзець тут цэлы дзень і сумаваць.

«Сёння ён і праўда сумуе, — падумаў Фіндус. — Трэба нешта прыдумаць, каб яго развесяліць».

Фіндус ціхенька ўскараскаўся на стол. Ён стаў каля Пэтсана і моўчкі высунуў адзін кіпцюрык. Гэта азначала «Хачу нешта сказаць».

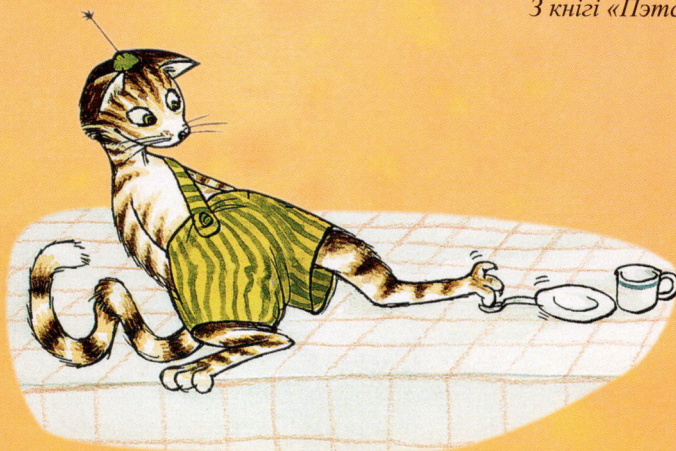
— Ну што там яшчэ? — прамармытаў Пэтсан.

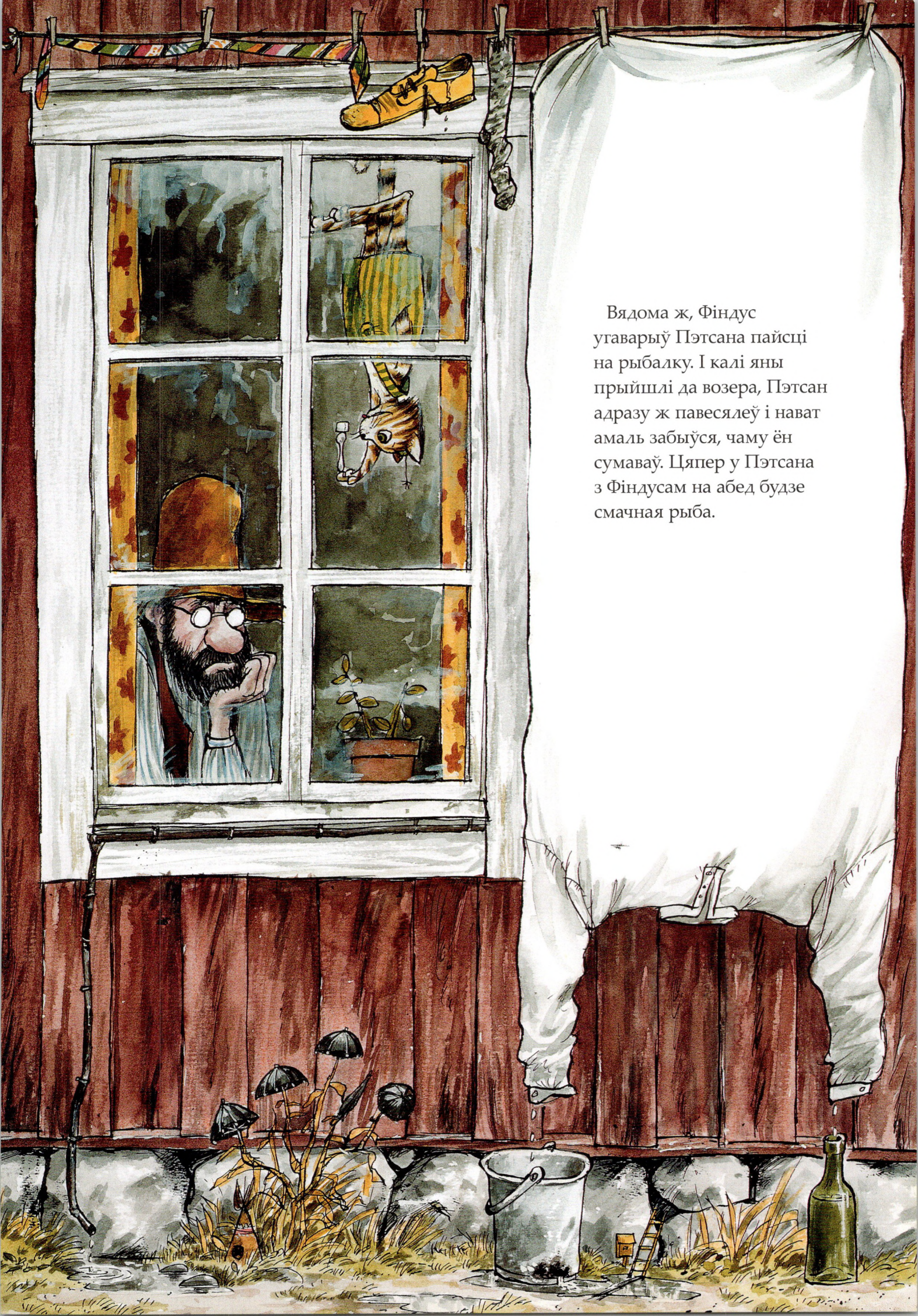
— Мы можам пайсці на рыбалку. Табе стане весялей, — ціхенька сказаў Фіндус.

— Не-е, не хачу выходзіць на двор, — адказаў Пэтсан. — Там холодна і мокра, і рыба наўрад ці бярэцца. Не-е, буду сядзець тут да вечара, а потым адразу ж спаць.

«Бе-едны Пэтсан, — падумаў Фіндус і ўздыхнуў, амаль гэтак жа, як і Пэтсан. — Я ж ведаю, калі мы пойдзем на рыбалку, то ён павесялее. Так заўжды бывае. Паспрабую разварушыць яго».

З кнігі «Пэтсан сумуе»





Вядома ж, Фіндус
угаварыў Пэтсана пайсці
на рыбалку. І калі яны
прыйшлі да возера, Пэтсан
адразу ж павесялеў і нават
амаль забыўся, чаму ён
сумаваў. Цяпер у Пэтсана
з Фіндусам на абед будзе
смачная рыба.



Вараны шчупак

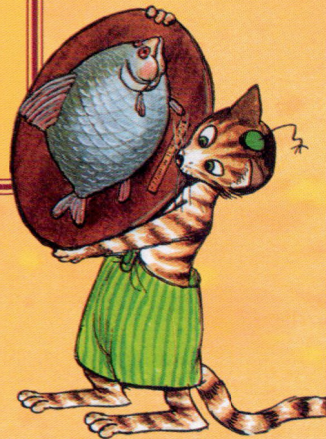
Старога Вялізнага Шчупака Пэтсан так ніколі і не злавіў, хаця аднойчы ў яго амаль атрымалася. А вось звычайныя шчупакі часта трапляюцца яму на кручок. Вараны шчупак — сапраўднае смакоцце і святочная страва. Так лічаць і стары, і коцік. Фіндус надзірае на тарцы хрэна і дастае косткі з рыбы, бо ён бачыць нашмат лепш за Пэтсана.



Вось што трэба для варанага шчупака:

1 шчупак (каля
1½ кілаграма)
вада
соль

Падаваць з варанай
бульбай, цёртым хрэнам
і растопленым маслам.



Вось што трэба рабіць:



1. Пачысці і вымой шчупака ўсярэдзіне. Адрэж жабры, але пакінь галаву.
2. Пакладзі шчупака ў рондаль з халоднай падсоленай вадой. Давядзі да кіпення і вары на слабым агні прыблізна 8–10 хвілін у залежнасці ад памеру шчупака.
3. Здымі рондаль з агню, і няхай рыба парыцца пад накрыўкай 5 хвілін.
4. Здымі з рыбы скуру. Падавай шчупака з хрэнам, бульбай і растопленым маслам.



Бульбяны суп з цыбуляй-парэем

Пэтсан капае бульбу ў кастрычніку. Фіндус дапамагае складваць бульбу ў адмысловыя скрыні, якія яны потым адносяць у цёмны і прахалодны склеп.

— Ну вось, цяпер у нас столькі бульбы, што хопіць ажно да наступнага лета, — задаволена кажа Пэтсан. — А зараз дапамажы мне абабраць некалькі бульбін, і мы зварым смачны суп!

Фіндус з задавальненнем дапамагае, ён заўжды спрабуе абабраць усю бульбіну за раз, каб атрымалася адна доўгая скурка. Гэта зусім няпроста і бярэ шмат часу, але вельмі весела.

Вось што трэба для бульбянога супу з цыбуляй-парэем:



2–3 сцябліны цыбулі-парэю з лістамі

4–5 бульбіны

1 цыбуліна

1 сталовая ложка масла

1 літр вады

1 кубік булёну

½ шклянкі
вяршкоў для
ўзбівання

соль

белы перац



Вось што трэба рабіць:



1. Памый цыбулю-парэй і раздзялі ўздоўж. Абрэж верхавіну і корань. Прамый пад вадой і парэж колцамі.
2. Абяры бульбу і цыбулю. Нарэж тонкімі лустачкамі. Растапі масла ў рондалі і хвіліну падсмаж цыбулю і парэй. Увесь час памешвай, каб цыбуля не падгарэла, а проста зрабілася мяккай.
3. Дадай бульбу. Залі вадой і дадай кубік гародніннага ці курынага булёну.
4. Вары на маленькім агні пад накрыўкай, пакуль бульба не разварыцца. Перамяшай суп збівалкай.
5. Дадай вяршкі, соль і перац.



Дранікі Пэтсана

— А што ў нас на вячэру? — пытаецца Пэтсан. — На вуліцы дождж, і я не хачу ехаць на ровары ў краму.

Фіндус пачухаў патыліцу і задумаўся:

— У нас заўжды ёсць яйкі. І бульба. І мука. І бруснічнае сочыва.
Падобна, што будуць дранікі.

— Які ж ты разумны коцік! — узрадаваўся Пэтсан.

— Ну так, як бы ты справіўся без мяне? — згаджаецца Фіндус. —
Я нават ведаю, дзе ў нас тарка, а вось ты дакладна не ведаеш.

— Магчыма, я і не заўжды ведаю, але я магу зрабіць цеста
і абабраць бульбу, — кажа Пэтсан.

Фіндус бяжыць і прыносіць тарку з кніжнай паліцы
і адразу ж пачынае дзерці бульбу.



Вось што трэба для дранікаў:

½ шклянкі мукі

8 вялікіх бульбін

1½ чайнай лыжкі
солі

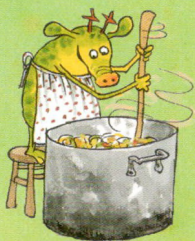
масла

чвэрць шклянкі
малака

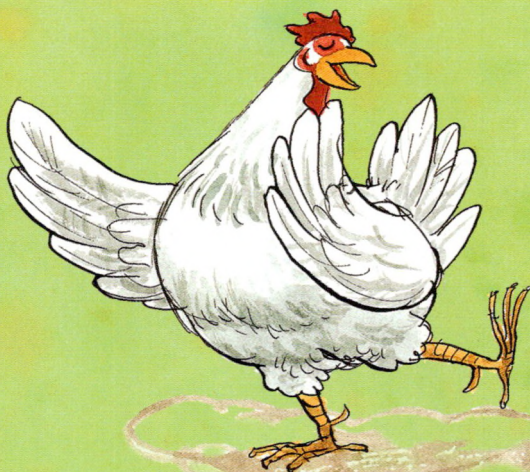
Падаваць з бруснічным
сочывам ці смажанай
свінінай.

1 яйка

Вось што трэба рабіць:



1. Змяшай муку, соль і крыху малака. Потым дадай рэшту малака і яйка.
2. Абяры бульбу і надзяры яе ў цеста проста перад тым, як смажыць, — інакш цеста адразу ж стане непрыгожага шэрага колеру.
3. Растапі масла на патэльні. Вазьмі лыжку цеста, пакладзі на патэльнію і разраўняй. На вялікай патэльні можна смажыць адразу 3–4 дранікі.
4. На іншай патэльні падсмаж кавалачкі свініны.
Падавай з бруснічным сочывам.



Ягадны Кісель

У склепе Пэтсана на паліцах у радок стаяць бутэлькі з сокам. На кожную бутэльку Пэтсан наклеіў акуратна падпісаны цэтлік: парэчкавы сок, малінавы сок, чарнічны сок і бруснічны сок. Фіндус не ўмее чытаць, таму ён на кожнай паперцы намаляваў ягады. Калі старому і коціку хочацца ягаднага кісялю, Фіндус можа выбраць любую бутэльку. Часам коцік ніяк не можа вырашыць. Тады ён заплюшчвае вочы, выцягвае лапы, круціцца вакол сябе тры разы і хапае першую-лепшую бутэльку.



Вось што трэба для Кісялю з ягад:

- 1½ шклянкі соку
- 2½ шклянкі вады
- 4 столовыя лыжкі крухмалу
- цукар

Падаваць з малаком.



Вось што трэба рабіць:



1. Перамяшай у рондалі ваду з сокам і паступова дадавай крухмал.
2. Асцярожна памешваючы, давядзі да кіпення і адразу ж пералі ў міску.
3. Пасып цукрам, каб на паверхні не было плеўкі.
4. Падавай кісель, калі ён астыне.

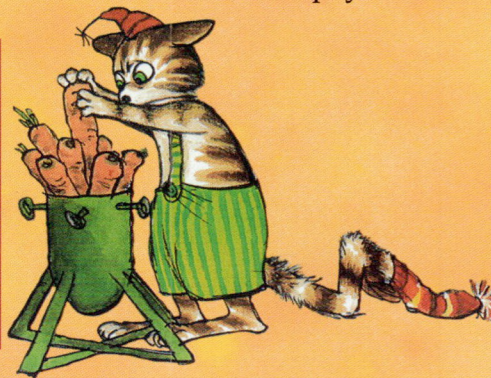
Маркоўны Джэм

Фіндус лічыць, што морква нашмат смачнейшая, калі зрабіць з яе джэм. Для джэму моркву трэба надзерці на тарцы, а Фіндус гэта вельмі любіць. Ён таксама надзірае лімонны і адмярае ваду і цукар. Пэтсан выціскае лімонны сок і сочыць, каб джэм не падгарэў.



Вось што трэба для маркоўнага джэму:

- | | |
|--------------------|----------------|
| ½ кілаграма морквы | 1 чайная лыжка |
| 3 лімоны | лімоннай |
| 2 шклянкі вады | кіслаты |
| 4½ шклянкі цукру | |



Вось што трэба рабіць:



1. Памый і абяры моркву. Надзяры яе на самай грубай тарцы. Памый лімоны і надзяры цэдру. Выцісні сок.
2. Пакладзі дзёртую моркву і цэдру лімона ў вялікі рондаль. Дадай вады і вары, пакуль морква не стане мяккай.
3. Дадай сок лімона, цукар і лімонную кіслату. Вары джэм на слабым агні 45 хвілін.
4. Часта памешвай і сачы за тым, каб джэм не падгарэў.
5. Перакладзі джэм у чыстыя шклянкі і захоўвай у цёмным прахалодным месцы.





Амлет з грыбамі

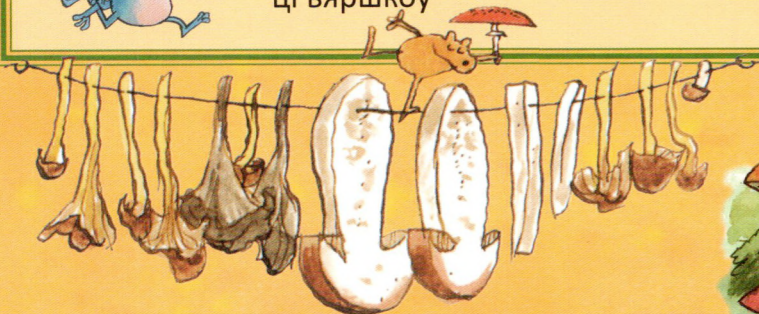
Восенню ў лесе вельмі шмат грыбоў. Фіндус іх знаходзіць, а Пэтсан вырашае, якія класці ў кошык. Некаторыя грыбы атрутныя, таму трэба быць асцярожным. Вялікія чырвоныя грыбы з белымі кропачкамі лепш не чапаць, а вось жоўтыя лісічкі вельмі смачныя. Іх Фіндус ужо ведае, таму збірае сам.

Калі яны пачысцілі грыбы, Пэтсан пачынае гатаваць амлет. Фіндус узбівае яйкі.

Вось што трэба для грыбнога амлету:

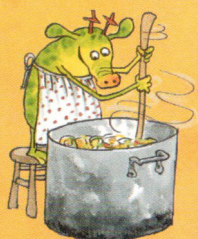


1 літр грыбоў	½ чайнай лыжкі солі
2 сталовыя лыжкі масла	½ чайнай лыжкі молатага белага перцу
1 цыбуліна	
6 яек	1 чайная лыжка дробна пакрышанай пятрушкі
6 сталовых лыжак вады ці вяршкоў	



Вось што трэба рабіць:

1. Пачысці грыбы і прамый, калі яны надта брудныя.
2. Парэж грыбы і пакладзі іх на чыстую гарачую патэльню. Калі выпарыцца ўся вада, дадай масла.
3. Перамяшай і смаж, пакуль грыбы не стануць залацістага колеру. Парэж і дадай цыбулю.
4. Узбі ў місцы яйкі, вяршкі, соль, перац і пятрушку.
5. Залі грыбы сумессю з яек і гатуй амлет на сярэднім агні, пакуль ён не стане мяккім.



«Каўбасная спакуса Пэтсана»

Пэтсан прыдумаў страву, якая вельмі падабаецца яму самому і коціку Фіндусу. Фіндус любіць анчоусы і вяршкі. А Пэтсан — бульбяное пюрэ і каўбасу. Калі ўсё гэта змяшаць, то атрымліваецца вельмі смачна.

Пакуль Пэтсан смажыць каўбасу, Фіндус мяшае ўсё для соусу і залівае ім каўбасу.

Вось што трэба для «Каўбаснай спакусы Пэтсана»:



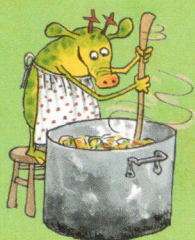
500 грамаў варанай каўбасы
5 анчоусаў
2 столовыя лыжкі дробна
пакрышанай цыбулі
2 столовыя лыжкі
таматнага пюрэ
1–2 столовыя лыжкі
французскай гарчыцы

½ чайнай лыжкі
мацярдушкі (арэган)
½ чайнай лыжкі шалфею
20 мл нятлустых вяршкоў
1 шклянка цёртага сыру

Падаваць
з бульбяным пюрэ.



Вось што трэба рабіць:



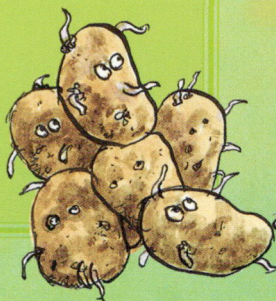
1. Падсмаж кавалачкі каўбасы і пакладзі іх у форму для запякання.
2. Расцісні анчоусы відэльцам і змяшай з цыбуляй, таматным пюрэ, гарчыцай, спецыямі, вяршкамі і сырам.
3. Залі гэтым соусам каўбасу і пастаў у духоўку, разагрэтую да 250 градусаў, на 10 хвілін.

Бульбяное пюрэ

Вось што трэба для бульбянога пюрэ:



12 бульбін
вада
соль
2 шклянкі малака
1 столовая лыжка масла



Вось што трэба рабіць:



1. Абяры бульбу і пакрышы яе кубікамі. Пакладзі ў падсоленую ваду і вары пад накрыўкай прыблізна 10 хвілін, пакуль бульба не стане мяккай.
2. Злі ваду. Патаўчы бульбу ў рондалі.
3. Падагрэй малако і паступова пералі яго ў рондаль з бульбай.
4. Увесь час перамешвай збівалкай ці драўлянай лапаткай, каб пюрэ атрымалася пухкім.
5. Дадай кавалачак масла.





Яблычны пірог

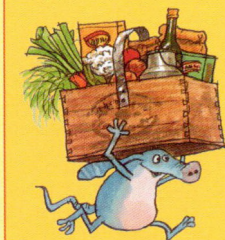
Аднойчы ў нядзелю Фіндус вырашыў прыгатаваць смачны дэсерт. Ён знайшоў пад яблыняй некалькі яблыкаў і аднёс Пэтсану. Пэтсан абабраў іх і дастаў семкі з сярэдзіны, а Фіндус тым часам натоўк сухары ў ступцы. Потым Фіндус змазаў форму для пірага маслам і стаў выкладваць усё па чарзе.

— Спячы яблычны пірог можа нават самая маленькая мюкла, — задаволена думаў Фіндус.

Вось што трэба для яблычнага пірага:

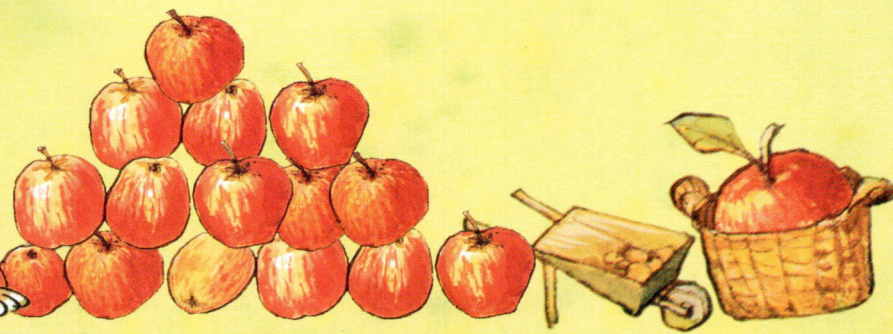
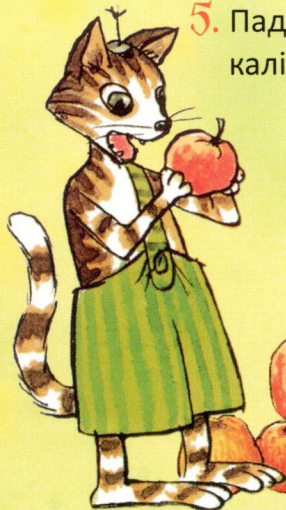
- 6 яблык
- 1 шклянка сухароў
- $\frac{1}{2}$ шклянкі цукру
- 1 сталовая ложка карыцы
- 3 сталовыя лыжкі масла
- $\frac{1}{4}$ шклянкі вады

Падавай з вяршкамі, ванільным соусам
ці ванільным марозівам.



Вось што трэба рабіць:

1. Разагрэй духоўку да 200 градусаў. Абяры яблыкі і разрэж на чатыры часткі. Выдалі сярэдзіну і парэж на тонкія лустачкі.
2. Змаж форму маслам. Растаўчы сухары.
3. Выкладзі сляямі сухары, яблыкі, карыцу і цукар у форму. Пасып зверху рэшткамі сухароў і пакладзі кавалачак масла. Залі вадой.
4. Запяхай у духоўцы прыблізна 30 хвілін.
5. Падавай на стол, калі пірог астыне.





Зіма

На хутары, дзе жыў Пэтсан, ішоў снег. Снег ішоў ужо цэлы тыдзень і цяпер тоўстай коўдрай ляжаў на даху дома, на паветцы з дровамі, прыбіральні, куратніку ды майстэрні. Усе палі ды дугі навокал былі белыя і нават здаваліся мяккімі, а кожную галінку ў лесе прыгожа зацерушыў снег. Усё выглядала менавіта так, як і мусіць выглядаць перад Калядамі.

Пэтсан і коцік Фіндус сядзелі на кухні, елі кашу і глядзелі на сняжынкi, якія кружыліся за акном.

— Ну вось, хутка ўжо і Каляды, Фіндус, — прамовіў Пэтсан.

Фіндус глядзеў праз вялікі ды ўказальны палыцы, уяўляючы, што ловіць сняжынкi.

— Ага... а хутка — гэта калі? — запытаўся ён і злавіў сняжынку.

— Праз дваццаць чатыры дні.

Фіндус уздрыгнуў ды спалохана ўтаропіўся ў Пэтсана.

— Дваццаць чатыры дні? Гэта ж зусім не хутка! Як найменш тыдзень!

— Нічога, час праляціць імкліва. Да таго ж нам трэба шмат усяго зрабіць да Калядаў: напяхчы імбірнага печыва, прыбраць у хаце, прывезці ялінку з лесу, падрыхтаваць падарункі...

— А чаму да нас не прыходзіць Калядны гном з падарункамі? — перапыніў яго Фіндус.

— Гном? А адкуль ты ведаеш пра гнома? — Пэтсан здзіўлена паглядзеў на коціка.

Яны ніколі раней ні пра якога гнома не размаўлялі. Катывычэйна святкуюць Каляды без гнома. Але Фіндус, вядома, быў не зусім звычайны коцік.

— Я чуў, дзеці казалі, што гном прыносіць падарункі на Каляды. І я падумаў, што ён мог бы зазірнуць і да нас, — адказаў Фіндус.

— Так, але ён, можа, пра нас і не ведае, — сказаў Пэтсан.

— Як гэта не ведае?! Вось жа мы сядзім! — здзівіўся Фіндус. — А ты не можаш яму неяк расказаць пра нас?

Пэтсан павольна еў кашу і цягнуў час, каб прыдумаць, што адказаць Фіндусу. Ён разважаў: няхай Фіндус верыць, што да іх можа прыйсці Калядны гном. Але ён не хацеў абяцаць коціку зашмат...

З кнігі «Калядны гном для Фіндуса»





Але насамрэч Пэтсан можа паабяцаць свайму коціку, што яны зробяць усе звычайныя калядныя справы: прыбярэць і ўпрыгожаць дом, сходзяць у лес па ялінку, павесяць на акно калядную зорку і запяляць свечку на першы адвэнт. Тады адразу ж з'явіцца адчуванне, што гэтая мокрая і слотная восень нарэшце скончылася і набліжаюцца Каляды.

І вядома ж, яны нагатуюць усялякай смачнай ежы, каб хапіла на ўсе зімовыя святы. Спачатку яны напякуць імбірнага печыва і «шафранавых котак» да дня святой Люсіі. Потым запякуць шынку і згатуюць чырвоную капусту да Святога вечара, падсмажаць свіныя рабрыны і мясныя катлеткі, каб Фіндус дакладна быў шчаслівы! А калядная каша! Ну чаму такое смакоцце гатуюць толькі на Каляды?!

Гарошавы суп Фіндуса



На дварэ ідзе снег і дзьме моцны вецер. Пэтсан вярнуўся дадому прамерзлы да самых касцей, але з поўным кошыкам дроваў.

— Трэба чымсьці сагрэцца, — прастукаў ён зубамі.

— А я падрыхтаваўся, — задаволеная сказаў Фіндус. — Учора, калі ты пайшоў спаць, я замачыў гарох.

Пэтсан ажно заззяў:

— Які ж ты разумны коцік, ведаеш, што я люблю! Хадзем варыць суп!

Вось што спатрэбіцца для гарошавага супу:



2 шклянкі сухога
жоўтага гароху
2 літры вады
1 вялікая цыбуліна
3 бутончыкі гваздзікі

500 грамаў салёнай свініны,
нарэзанай кубікамі
чабор
маяран
соль
перац

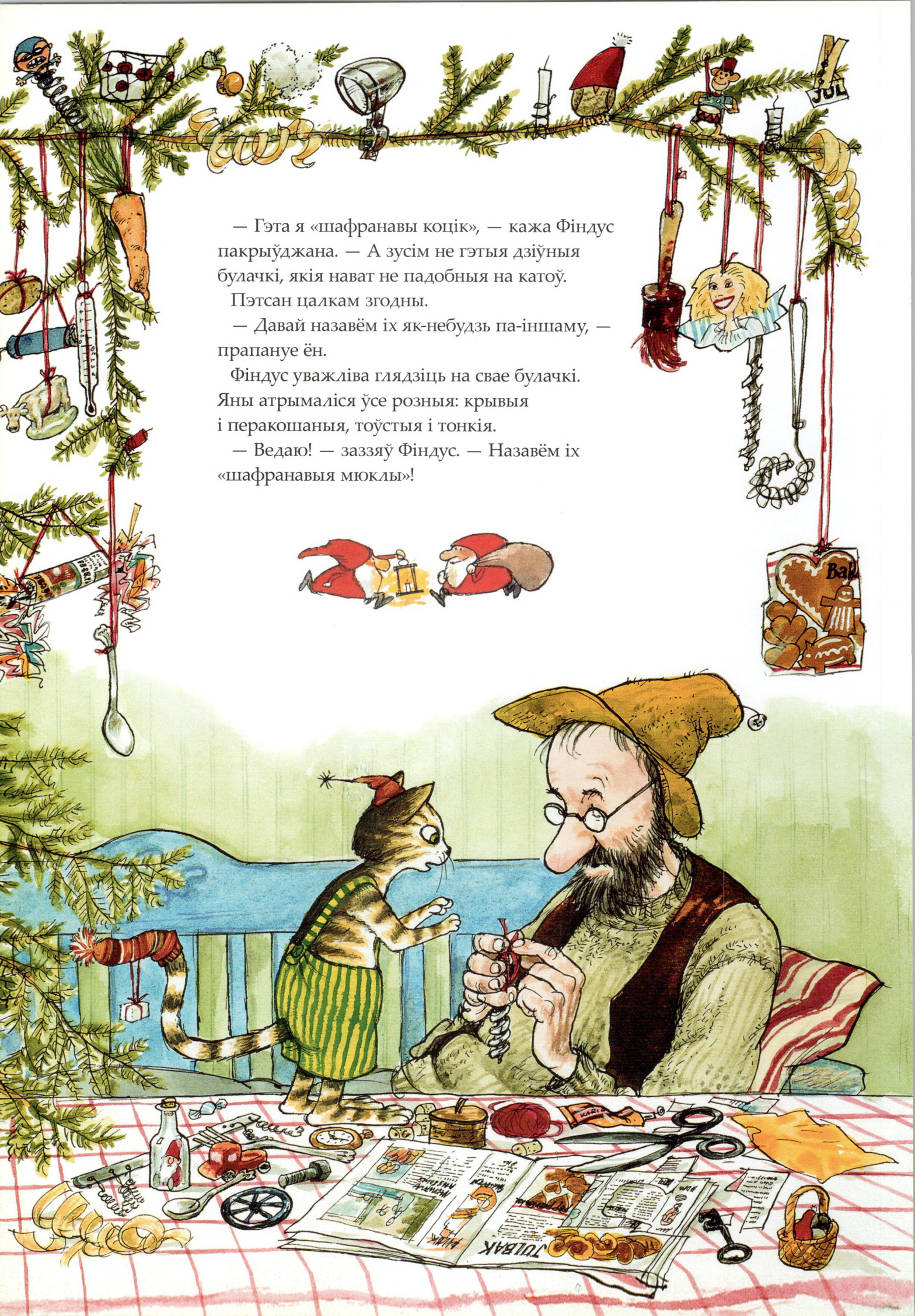


Вось што трэба рабіць:

1. Замачы на ноч гарох у вадзе.
2. Пералі ваду і гарох у вялікі рондаль і вары некалькі хвілін на моцным агні.
3. Злі ўсё шалупінне, якое ўсплыве на паверхню. Пачысці цыбулю і ўваткні ў яе бутончыкі гваздзікі. Дадай цыбулю і свініну ў суп.
4. Зрабі меншы агонь, і няхай гарох варыцца пад накрыўкай паўтары-дзве гадзіны. Час ад часу памешвай. Далі больш вады, калі суп атрымліваецца занадта густы. Праз 30 хвілін дадай чабор і маяран.
5. Дастань цыбулю, дадай соль і перац да смаку.







— Гэта я «шафранавы коцік», — кажа Фіндус пакрыўджана. — А зусім не гэтыя дзіўныя булачкі, якія нават не падобныя на катой.

Пэтсан цалкам згодны.

— Давай назавём іх як-небудзь па-іншаму, — прапануе ён.

Фіндус уважліва глядзіць на свае булачкі. Яны атрымаліся ўсе розныя: крывыя і перакошаныя, тоўстыя і тонкія.

— Ведаю! — зазьяў Фіндус. — Назавём іх «шафранавыя мюкль»!

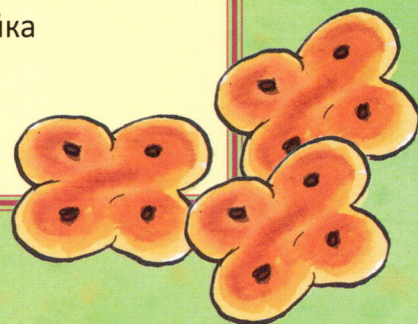


«Шафранавыя Коткі»



Вось што трэба для «шафранавых Котак»:

1 грам шафрану	1½ шклянкі цукру
крышачку цукру	10 шклянак мукі
50 грам дражджэй	1 узбітае яйка
½ літра малака	разынкі
200 г масла	
1 чайная лыжка солі	



Вось што трэба рабіць:



1. У ступцы дробна патаўчы шафран і цукар. Накрышы дрожджы ў міску, дадай крыху халоднага малака і перамяшай.
2. Растапі масла ў рондалі і дадай рэшту малака. Крышку падагрэй.
3. Вылі малако з маслам у міску з дражджамі і дадай соль, цукар і шафран. Памяшай, а потым паступова дадавай муку. Як след замясі цеста і пакінь на 30–40 хвілін падымацца пад ручніком.
4. Пакладзі цеста на пасыпаны мукой стол. Раздзялі на дзве часткі і раскачай дзве каўбаскі. Разрэж каўбаскі на кавалкі па 10 см. Раскачай кавалкі да 20 см і складзі па два кавалкі крыжыкам. Закруці кончыкі завіткамі. Кожны завіток упрыгож разынкай. Пакладзі булчкі на змазаную маслам бляху, і няхай яны проста пастаяць яшчэ 30 хвілін.
5. Змаж булчкі ўзбітым яйкам і запякай у духоўцы пры тэмпературы 275 градусаў прыблізна 5–8 хвілін.



Імбірнае печыва

— Заўтра дзень святой Люсіі, — узгадаў Пэтсан.

— Ура! Тады трэба напекчы імбірнага печыва! —
узрадаваўся Фіндус.

— Я ўжо зрабіў цеста, — сказаў Пэтсан,
выцягваючы з шафы качалку.

Фіндус дастае формачкі: парсючкі, зорачкі
і сардэчкі, выразае печыўкі, а рэшту цеста
з’ядае. Бо цеста амаль такое ж смачнае,
як і само печыва.



Вось што трэба для імбірнага печыва:

150 г масла	1 столовая ложка молатага імбіру
1 шклянкі цукровага сіропу	1 столовая ложка соды
1 шклянкі вады	7–8 шклянак мукі
2½ шклянак цукру	дадаткова — 1 шклянкі міндальных арэхаў
1 столовая ложка карыцы	
1 столовая ложка молатай гваздзікі	



Вось што трэба рабіць:

1. Растапі масла і змяшай з цукровым сіропам і цукрам. Дадай ваду, спецыі і соду. Насып крыху мукі на стол. Насып муку ў цеста і як след вымесі цеста на сталі. Пакінь цеста ў прахалодным месцы на ноч.
2. Раскачай цеста і выражы печыўкі формачкамі. Калі будзеш выразаць сардэчкі, іх можна ўпрыгожыць палавінкамі міндальных арэхаў.
3. Выпякай печыва 5–7 хвілін пры тэмпературы 200–225 градусаў. Уважліва сачы за тым, каб печыва не падгарэла.





За некалькі дзён да Калядаў Пэтсан з Фіндусам пачалі гатаваць святочную ежу. Пэтсан вырашыў, што да шынкі, свіных рабрынаў і мясных катлетак яны будуць падаваць чырвоную капусту.

— Я хачу шаткаваць капусту! — крычыць Фіндус. Коціку вельмі падабаецца крышыць капусту на адмысловай тарцы, атрымліваюцца прыгожыя тонкія чырвоныя колцы. — А яшчэ я буду выразаць сярэдзіну з яблык.

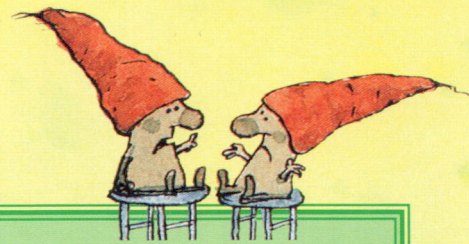
Калі ты нарэшце знойдзеш нашу выразалку.

— А што буду рабіць я? — пытаецца Пэтсан.

— А ты можаш чысціць цыбулю. Гэта ж такое нудоцце.



Чырвоная Капуста



Вось што трэба для чырвонай Капусты:

1 качан чырвонай
капусты

1 цыбуліна

2–3 кіслыя яблыкі

2 сталовыя лыжкі
масла

5 бутончыкаў гваздзікі

5 гарошын перцу

1½ чайныя лыжкі солі

2 сталовыя лыжкі цукру

2 сталовыя лыжкі воцату

½ шклянкі парэчкавага
ці бруснічнага соку

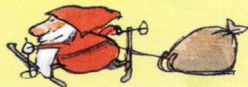
Вось што трэба рабіць:



1. Выражы храпку і дробра нашаткуй капусту. Абяры цыбулю і парэж яе на кавалачкі. Абяры яблыкі і парэж на тонкія долькі.
2. Растапі масла ў вялікім рондалі і пакладзі туды капусту, цыбулю, яблыкі і спецыі. Тушы пад накрыўкай на малым агні прыблізна 30 хвілін. Час ад часу мяшай.
3. Дадай соль, цукар, воцат і крыху соку.



Свіныя рабрынкi



— А дзе шалфей, што мы насушылі ўлетку? — пытаецца Пэтсан, шукаючы ў шафках з рондалямі і кухонных шуфлядах.

— Ён ляжыць у скрынцы ад табакі над акном у майстэрні. Як і заўсёды, — адказвае коцік. — А імбір ляжыць у куфэрку, дзе раней былі шпількі.

— Сапраўды, а я і забыўся, — прамармытаў Пэтсан. — Тады прынясі шалфей, растаўчы яго ў ступцы і натры рабрынкi.

— Не, рабі гэта сам. А я пайду рыхтаваць калядныя падарункі, — рашуча кажа Фіндус і хуценька збягае на гарышча.



Вось што трэба для свіных рабрынак:

1–2 кілаграмы
свіных рабрынак

імбір

шалфей

соль

молаты белы перац

2–3 шклянкі вады

Вось што трэба рабіць:



1. Падзялі рабрынкi на порцыі — па дзве косткі на кожную порцыю.
2. Нагрэй духоўку да 200 градусаў. Натры рабрынкi спецыямі. Пакладзі іх тлустым бокам на рашотку над формай для запякання. Налі ў форму шклянку вады і запякай рабрынкi, пакуль мяса не стане мяккім. Звычайна гэта займае паўтары-дзве гадзіны. Час ад часу палівай і дадавай вады, калі шмат выкіпае.
3. Падавай рабрынкi гарачымі ці халоднымі з чырвонай капустай.

Калядная Каша

— Ты ж не забыўся пра калядную кашу? — занепакоена пытаецца Фіндус. —
Трэба выставіць міску на лесвіцу, каб Калядны гном не засмуціўся.
У яго наперадзе цяжкі дзень, і сьняданак мусіць быць добрым.

— Сапраўды. І ў нас, і ў Каляднага гнома сёння досыць клопатаў,
таму я звару шмат кашы, — абяцае Пэтсан.

Калі каша згатавалася, Фіндус дадае туды малако, карыцу і цукар.

Вось што трэба для Каляднай Кашы:



$\frac{3}{4}$ шклянкі круглага рысу	1 столовая ложка масла
$1\frac{1}{2}$ шклянкі вады	карыца
1 чайная ложка солі	1 столовая ложка цукру
$3\frac{1}{2}$ шклянкі малака	



Вось што трэба рабіць:



1. Вары рыс у падсоленай вадзе на малым агні пад накрыўкай прыблізна 10 хвілін.
2. Дадай малако, крыху масла і палачку карыцы. Памяшай.
3. Зноў давядзі да кіпення, і няхай парыцца на вельмі павольным агні 30–40 хвілін. Дадай цукар на свой смак і перамяшай.

Рыс а-ля Мальта

У Калядны дзень Пэтсан дастае кашу, што засталася з вячэры. Фіндус узбівае вяршкі і абірае апельсіны. Потым яны разам робяць рыс а-ля Мальта і ставяць страву ў халодную кухонную шафу да вечара. У цэлым свеце няма смачнейшага дэсерту на Каляды.

Вось што трэба для рысу а-ля Мальта:



$1\frac{1}{2}$ шклянкі тлустых вяршкоў	2–3 апельсіны, ці кавалачкі ананаса, ці ягады
1 столовая ложка цукру	Можна ўпрыгожыць кавалачкамі апельсіна ці ананаса.
лімонная цэдра	
2 шклянкі рысавай кашы	

Вось што трэба рабіць:



1. Узбі вяршкі з цукрам і дадай цэдру лімона, апельсін, ананас ці ягады.
2. Перамяшай з рысавай кашай і выкладзі ў міску. Няхай пастаіць у холадзе.
3. Выкладзі рыс на талерку і ўпрыгож садавіной.



«Спакусa Янсана»



На Каляды Пэтсан атрымаў у падарунак ад Фіндуса бульбачыстку.
— На Новы год прыгатуем «Спакусу Янсана». Праверу, як працуе мой новы прыгожы калядны падаруначак, — кажа Пэтсан.

Фіндус усміхаецца. Ён вельмі любіць анчоусы. Спачатку Пэтсан абірае бульбу і смажыць цыбулю. Потым Фіндус выкладвае ўсё слямі ў форму. Праўда, час ад часу анчоусы знікаюць у Фіндуса ў роце, і крыху вяршкоў таксама. Усё-ткі Новы год.



**Вось што трэба для
«Спакусы Янсана»:**

- 8–10 бульбін
- 2 цыбуліны
- 20 анчоусаў
- 1½ шклянкі вяршкоў
- 1 сталовая ложка сыхароў
- 1–2 сталовыя лыжкі масла



Вось што трэба рабіць:



1. Абяры бульбу і цыбулю. Парэж цыбулю тонкімі колцамі і падсмаж у масле.
2. Парэж бульбу саломкай. Змаж форму маслам. Выкладай слямі бульбу, цыбулю і анчоусы. Зверху і знізу мусіць быць бульба.
3. Вылі ў форму палову вяршкоў. Пасып паніровачнымі сыхарамі і пакладзі кавалачкі масла.
4. Пастаў у духоўку пры тэмпературы 200 градусаў. Праз паўгадзіны вылі рэшту вяршкоў.
5. Запяхай у духоўцы яшчэ 45 хвілін да прыгожай карычневай скарыначкі, але каб усярэдзіне страва была мяккай.



0+

Літаратурна-мастацкае выданне

Самуэльсан Крысцін

Нурдквіст Свэн

ВЯЛІКАЯ КНІГА РЭЦЭПТАЎ ПЭТСАНА І ФІНДУСА

Кухарская кніга

Для чытання дарослымі і дзецям

Мастак Свэн Нурдквіст

Пераклад са шведскай Надзі Кандрусевіч

Адказная за выпуск Надзя Кандрусевіч

Рэдактар Дзмітры Плакс

Тэхнічны рэдактар Алег Глекаў

Карэктар Алена Спрытніч

Падпісана да друку 20.05.2020. Друк афсетны.

Наклад 1000 ас. Замова 208.

Індывідуальны прадпрымальнік Кандрусевіч Надзея Канстанцінаўна.

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы

і распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/520 ад 11.08.2017.

Вул. Купалаўская, д. 11, в. Каралёў Стан, 223027, Мінскі раён, Мінская вобл.

Тэл. +375 29 509 14 16

Надрукавана ў ПУП «Джы энд Ді».

Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы,

распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 2/36 ад 13.01.2014.

Вул. Бурдзейнага, 37-191, 220136, г. Мінск.

УДК 821.113.6-93

ББК 84(4 Шве)-44

С17

ISBN 978-985-90496-7-5

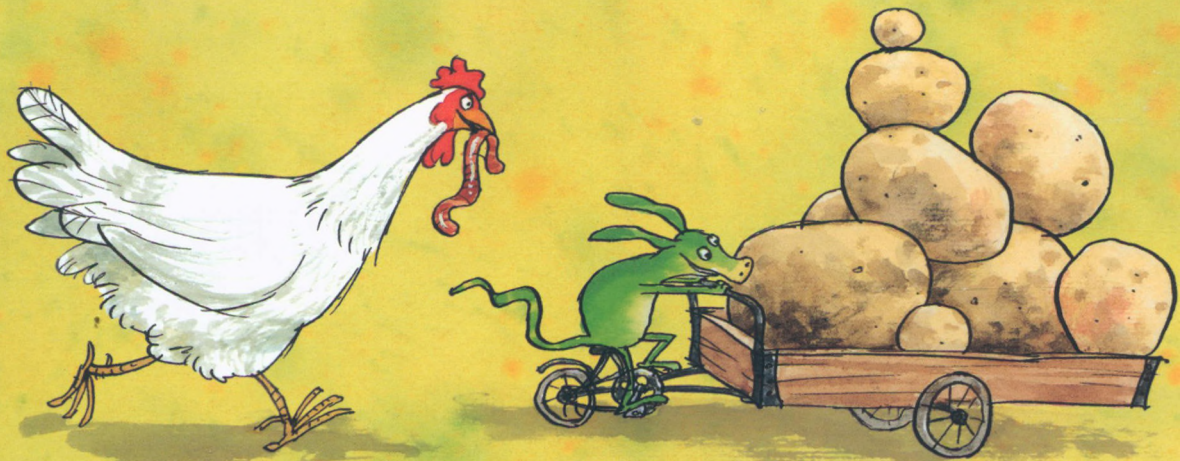
© Christine Samuelsson, тэкст, 2004

© Sven Nordqvist, тэкст і ілюстрацыі, 2004

© Bokförlaget Opal AB, 2004

© Надзя Кандрусевіч, пераклад
на беларускую мову, 2020

© Выданне на беларускай мове,
выдавец Кандрусевіч Н. К., 2020



KOSKA,

ISBN 978-985-90496-7-5



9 789859 049675

EAC