

Внимание, внимание!

Идёт набор в школу Хрумства и Вкусновства!

В сахарной долине, за шоколадным водопадом, на правом берегу карамельной реки расположен городок Хрумвилл. Городок этот совершенно особенный, потому что на его улицах всегда вкусно пахнет яблочными крендельками, коричневыми булочками и горячим какао.

А всё потому, что хрумчане — маги и волшебники кулинарии.

Но становятся они магами не сразу. Прежде чем хрумчанин сможет с гордостью именовать себя магом Хрумвилла, он должен пройти обучение в школе Хрумства и Вкусновства.

Школа эта находится на самой вершине мармеладной горы, и внутри происходят самые что ни на есть вкусные чудеса!

А учит волшебству маленьких хрумчат мудрый волшебник Ням Нямыч.

Если ты хочешь стать магом и волшебником Хрумвилла, покорителем ложек и повелителем вилок — добро пожаловать в школу Хрумства и Вкусновства! Тебя ждут удивительные открытия!



Банановые панкейки



Для вкусного завтрака нам потребуется:

- ✓ Один банан, снятый с пальмы самой проворной обезьянкой.
- ✓ Два яйца курицы-которая-довольно-жмурится.
- ✓ Немножко мёда, собранного трудолюбивыми пчёлами на полях острова Аппетития.

Кой-чего о яйцах

○ Яичница из одного страусиного яйца равна яичнице из 20 куриных! Такое оно большое, да. А если вы захотите сварить такое яйцо, то нужно запастись терпением — варить его придётся полтора часа! Интересно, сколько нужно было бы варить яйцо динозавра?



○ Вы отмечаете Всемирный день яйца? Как нет?! Запишите где-нибудь, чтобы не забыть! Вторая пятница октября — яичный день!

○ Однажды в деревне Сметанино приготовили яичницу, которая весила 483 кг! Ушло на эту здоровенную яичницу... присядьте... 7020 яиц!

А теперь приступим к волшебству!

1. Берём вилку-давилку и разминаем наш банан.
2. Добавляем туда яйца и хорошенько перемешиваем.
3. Ставим сковородку нагреваться.
4. Ложкой выливаем банановую смесь на сковородку и обжариваем наши панкейки без масла с двух сторон до красивой румяности и загорелости.
5. Выкладываем на тарелку и поливаем мёдом, приговаривая: «Льётся с ложки мёд густой! Будет вкусным завтрак мой!»

Способ применения

На завтрак с чашечкой ароматного чая и с приятными мыслями о том, как провести день.



Пирог «Баноффи»

3
курс



Для вкуса нам нужно:

- ✓ Триста грамм рассыпчатого печенья «Юбилейное».
- ✓ Сто грамм сливочно-пресливочного масла.
- ✓ Сколько-то варёной сгущёнки.
- ✓ Три банана с самой высокой пальмы.
- ✓ Четыреста пятьдесят миллилитров сливок.
- ✓ Две столовые ложки сахарной пудры.
- ✓ Немножко волшебного какао-порошка или шоколадной стружки.

Кой-чего про пироги

○ И здесь без чемпионатов, конечно, тоже не обошлось! В Англии (разумеется, где же ещё) каждый год проходит чемпионат по поеданию пирогов.



○ В Перу испекли картофельный пирог, который вошёл в Книгу рекордов Гиннеса! Весил этот пирожок 5,37 тонны!

○ А вот лаймовый пирог — это официальный пирог Флориды. Его статус даже закрепили законодательно.

У вас уже текут слюнки? Скорее за дело!

1. Измельчаем печенье в мелкую крошку.
2. Теперь добавляем растопленное сливочное масло и хорошенько перемешиваем.
3. Берём форму и выкладываем туда печеньекину смесь, утрамбовываем пальцами, делаем небольшие бортики и убираем в холодильник на 20 минут.
4. Достаем печеньекину смесь из холодильника и смазываем толстым слоем варёной сгущёнки.
5. Нарезаем бананы кружочками и выкладываем в форму.
6. Сливки взбиваем с сахарной пудрой до густоты.
7. Выкладываем в форму. Можно с помощью кондитерского мешка.
8. Посыпаем сверху волшебным какао-порошком или шоколадной стружкой. При этом нужно сделать хитрый прищур и прошептать: «Сливки, словно облака! Нет вкуснее пирога!»
9. Готово!

Способ применения

В любое время года, в любую погоду, когда вся семья дома. Принимать внутрь с чашечкой какао или чая.

Содержание

Банановые панкейки	4
Омлет с брокколи	6
Овсяные батончики	8
Яичные лодочки	10
Творожные томаты	12
«Бригадейро» — бразильские конфеты	14
Баунти	16
Запечённая груша	18
Любимое лакомство Ням Нямыча — мармелад.....	20
Уютный яблочный чай с корицей.....	22
Сырники.....	24
Французские бутерброды «Крок-мадам»	26
Картофельные драники.....	28
Макароны в сырном соусе.....	30
Пицца	32
Печёные яблочки с творогом	34
Шарлотка	36
Кексы с бананами.....	38
Малиновые тарталетки	40
Клубнично-банановый коктейль.....	42
Шоколадные оладушки	44
Карамельный пудинг.....	46
Слоёные рулетики с колбасой и сыром.....	48
Фарфалле с курицей и мёдом	50
Курица терияки	52
Фигурное печенье	54
Пирог «Баноффи»	56
Чизкейк.....	58
Клубничный сорбет	60
Домашний лимонад	62