

Шведский стол для Карлсона



Я Даша - мне 11 лет. Я учусь в МАОУ «СОШ» № 2 5 «Б» классе. Наша семья состоит из 4 человек. Папа - Сергей Владимирович, мама - Наталья Васильевна, сестра Катя - ей 15 лет. В нашей семье есть свои традиции и увлечения. Вместе с мамой мы с удовольствием готовим, сервируем стол и принимаем гостей. А ещё мне нравится играть с игрушками, смотреть мультфильмы, читать сказки. Мой любимый сказочный герой Карлсон, который живет на крыше! Астрид Линдгрен придумала историю о Малыше и Карлсоне, живущем на крыше, почти шестьдесят лет назад, и, наверное, среди нас нет ни одного человека, кто бы не читал эту сказку или хотя бы не смотрел мультфильм. «Лучший в мире» друг. Этот неумный проказник с пропеллером на спине. Кто лучше всех на свете умеет таскать плюшки, взрывать паровые машины и пугать стокгольмских воришек, строитель? Поедатель тортов, плюшек и тефтелек, рисовальщик петухов и, конечно, самое очаровательное привидение с моторчиком для многих из нас останется одним из ярких впечатлений детства. На самом деле, Карлсон — жуткий самовлюбленный эгоист, но это, наверное, самый жизнелюбивый и обаятельный эгоист на свете. Астрид Линдгрен на вопрос, почему она сделала Карлсона таким, отвечала: «Я не делала, он сам таким стал». В общем, у Карлсона вполне можно поучиться жить в свое удовольствие и оставаться собой в любой ситуации.

Мы с мамой решили собрать несколько рецептов любимых блюд этого проказника с пропеллером на спине, и накрыть шведский стол для Карлсона .

Тефтели от фру Свентсон, мамы малыша



«...Мотор загудел, Карлсон стремительно спикировал с кровати прямо к тарелке с тефтелями. Он на лету схватил тефтельку, потом взвился к потолку и, сделав небольшой круг под лампой, с довольным видом принялся жевать...»

- Восхитительные тефтельки! - воскликнул Карлсон. - На редкость вкусные тефтельки!"

700 г мясного фарша, 1/3 ст. панировочных сухарей, 1/3 ст. молока, 3 ст. л. натертого на мелкой терке лука, 100 г натертого на мелкой терке сыра "Пармезан", 2 зубчика мелко порубленного чеснока, 1 яйцо, перец, соль.

Соус: 1,5 ст. л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 1 банка консервированных помидоров, 1/2 ст. томатной пасты, 2 ч. л. базилика, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. сахара, красный молотый перец.

Смешать все ингредиенты, необходимые для приготовления тефтелей. Слепить из получившегося фарша тефтели размером с теннисный шарик. Выложить их на смазанный противень и поставить в духовку (200 градусов) на 30 минут.

Разогреть в глубокой сковороде масло, добавить нарезанный чеснок и жарить три минуты. Добавить все остальные ингредиенты для соуса, перемешать, довести до кипения и кипятить на маленьком огне 10 минут.

Сложить в широкую кастрюлю тефтели, залить соусом и кипятить еще 10 минут на маленьком огне.

Бисквитный торт со взбитыми сливками и ананасом



«...Вот и нет больше домомучительницы, - сказал Боссе, когда за ней захлопнулась дверь. Малыш задумчиво кивнул...»

- А я к ней уже привык, - сказал он. - И торт со взбитыми сливками она сделала хороший - такой большой, воздушный - и украсила его кусочками ананаса".

Для теста: 100 г муки, 50 г картофельного крахмала, 150 г сахара, 5 желтков, 6 белков,

50 г какао-порошка.

Для крема и украшения: 500 мл жирных сливок, 75 г сахара, 20 г желатина, дольки ананаса, клубника.

Для смазки и посыпки формы: сливочное масло и мука.

Приготовить бисквитное тесто и выпечь три коржа. Из сливок и сахара взбить крем. Когда крем будет готов, добавить разведенный в теплой воде желатин и еще раз все взбить.

Первый корж поместите на красивое блюдо и покройте его слоем крема. Сверху положите порезанный дольками ананас. То же проделайте и с остальными коржами, обмажьте кремом верхнюю и боковые поверхности торта. Бока изделия украсьте кусочками ананаса.

«...- Когда я прилечу назад, мы съедим ещё больше пирогов! - крикнул Карлсон. -От пирогов не толстеют!...»

Плюшки с корицей и пирог



"...А от маминых восхитительных плюшек с корицей жизнь делалась куда более терпимой..."

«...- Когда я прилечу назад, мы съедим ещё больше пирогов! – крикнул Карлсон.
-От пирогов не толстеют!...»

1/4 л молока, 30 г дрожжей, 75 г сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. корицы,
75-100 г сливочного масла или маргарина, 450-500 г муки, 100-150 г изюма, 1
яйцо для смазывания.

Дрожжи растереть с 1 ч. л. сахара,
добавить теплое молоко, половину всей муки и поставить подниматься. Опару
соединить с приправами, солью, взбитым с сахаром яйцом, постепенно
подсыпая муку, прибавляя размягченное масло и обваленный в муке изюм.
Вымесить тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.
Из теста сформовать булочки, выложить их на смазанный маслом лист, дать
подойти, смазать яйцом и выпекать в жаркой духовке 10-12 минут.

Какао

«...Плюшки оказались очень вкусными, какао тоже удалось на славу. Малыш
сварил его на таганке у Карлсона. Молоко и сахар, без которых какао не
сваришь, Карлсон прихватил на кухне у фрёкен Бок вместе с банкой
какао...»молоко – 200 мл сахар – 2 ч.л. 1,5 ч. л. какао-порошка
2 ст. л. горячей воды Смешать в сотейнике какао с сахаром. Помешивая,
добавить горячую воду. Поставить на средний огонь и, продолжая помешивать,
довести до кипения. Влить нагретое молоко и, немного убавив огонь, прогреть
смесь, но не доводить ее до кипения. Снять с огня. С помощью венчика
взбивать напиток в течение 20 сек. до образования пены. Разлить по
подогретым чашкам. Когда вы взбиваете какао, это позволяет, во-первых,
предотвратить образование пленки на его поверхности, во-вторых, хорошо
смешать все компоненты, а в-третьих, аромат напитка усиливается.

Малиновое варенье

— Поверь, Карлсон... Не в варенье счастье...
— Да ты что, с ума сошёл?! А в чем же ещё?

Мне ничего не нужно. Ничего, кроме огромного торта, нескольких коробок
печенья, горы шоколада и большого-пребольшого куля конфет!

Есть у меня любимый герой
Карлсон прелестный мой!
Любит он варенье и плюшки,
Ещё он кушает ватрушки.