

В гостях у сказки: любимые блюда волшебных героев

Стать героем любимого произведения — мечта многих детей. И воплотить сказку в жизнь очень даже можно. Для этого понадобится немного свободного времени, простые продукты и помощь взрослых. Мы предлагаем познакомить малышей с их любимыми сказочными героями через блюда, которые они готовили и которыми угощали волшебных друзей.

Во время готовки ребёнку можно прочитать фрагмент из произведения, в котором упоминается блюдо, а лучше выучить его наизусть.

Это интересное занятие позволит не только заинтересовать ребёнка литературой, но и научить его готовить по несложным рецептам. Приучать малышей к бытовым делам необходимо с самого раннего возраста. Готовка, уборка и забота о домашнем очаге помогут воспитать малыша самостоятельным, трудолюбивым и благодарным.

ОКРОШКА. «ЛИСА И ЖУРАВЛЬ»

Отрывок из русской народной сказки «Лиса и журавль»: «На другой день приходит лиса, а журавль приготовил окрошку, наклал в кувшин с узким горлышком, поставил на стол и говорит: Кушай, кумушка! Не стыдись, голубушка. Лисица начала вертеться вокруг кувшина, и так зайдёт и этак, и лизнёт его и понюхает; толку всё нет как нет! Не лезет голова в кувшин. А журавль меж тем клюёт себе да клюёт, пока всё не поел».

Способ приготовления окрошки:

Сварить 5 яиц и 5 картофелин, остудить их. Мелко нарезать зелёный лук, отправить в глубокую ёмкость. Добавить несколько щепоток соли и растереть, чтобы лук пустил сок и стал более ароматным. Картофель, яйца, колбасу и огурцы нарезать мелкими кубиками и добавить в ёмкость к луку. Измельчить укроп и отправить в ёмкость. Тщательно перемешать все ингредиенты. Поставить в холодильник на 30—60 минут, чтобы смесь охладилась. Выложить порцию колбасно-овощной смеси в тарелку. Добавить сметану или майонез по вкусу. Налить в тарелку охлажденный квас. При необходимости добавить соль и горчицу для пикантности.



КОЛОБОК. «КОЛОБОК»

Отрывок из сказки «Колобок»: «Жил-был старик со старухой. Просит старик: "Испеки, старуха, колобок". — "Из чего печь-то? Муки нету". — "Э-эх, старуха! По коробу поскреби, по сусеку помети; авось муки и наберётся". Взяла старуха крылышко, по коробу поскребла, по сусеку помела, и набралось муки пригоршни с две. Замесила на сметане, изжарила в масле и положила на окошечко постудить».

Способ приготовления колобка:

Соединить в миске 400 граммов муки, половину чайной ложки соли и 1 чайную ложку разрыхлителя. К сухой смеси добавить 170 граммов сливочного масла, предварительно порезав его кубиками. Руками быстро перетереть ингредиенты в крошку. Добавить 170 граммов сметаны. Затем замесить руками эластичное тесто и собрать его в шар. После разделить тесто

на небольшие порции и скатать из них шарики. Выпекать колобки при 180 градусах 30–35 минут.

КИСЕЛЬ. «ГУСИ-ЛЕБЕДИ»

Отрывок из русской народной сказки «Гуси-лебеди»: «Побежала девочка дальше. Течёт молочная река в кисельных берегах.

— Молочная река, кисельные берега, куда гуси-лебеди полетели?

— Поешь моего простого киселька с молочком — скажу».

Способ приготовления киселя:

Для овсяного киселя с молоком понадобятся 5 стаканов молока, 100 г овсяных хлопьев, 2 столовых ложки сливочного масла, 1 стакан сахара и немного ванильного сахара. Из овсяных хлопьев необходимо отсеять муку. Хлопья высыпать на противень, положить на них маленькие кусочки масла, поставить в горячую духовку и, время от времени помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета. Сахар смешать с отсеянной мукой. Вскипятить молоко, положить в него хлопья, сахар с мукой и ванилин. Варить 5 минут, все время помешивая. После кисель нужно остудить, добавить молоко и варенье.



ПИРОЖКИ. «СКАЗКА О МЁРТВОЙ ЦАРЕВНЕ И О СЕМИ БОГАТЫРЯХ»

Отрывок из «Сказки о мёртвой царевне и семи богатырях»:

«И царевна к ним сошла,
Честь хозяям отдала,
В пояс низко поклонилась;
Закрасневшись, извинилась,
Что-де в гости к ним зашла,
Хоть звана и не была.
Вмиг по речи те спознали,
Что царевну принимали;
Усадили в уголок,
Подносили пирожок,
Рюмку полную наливали,
На подносе подавали.
От зелёного вина
Отрекалася она;
Пирожок лишь разломилла,
Да кусочек прикусила,
И с дороги отдыхать
Отпросилась на кровать».

Способ приготовления пирожков:

Тесто обязательно должно быть дрожжевое, также в составе традиционно мука, молоко, куриные яйца, сахар и



соль. В тёплое молоко добавить сахар и дрожжи, перемешать и отставить на 10 минут. Потом добавить яйца, всыпать просеянную муку и соль, замесить тесто. Накрыть его полотенцем и поставить примерно на полчаса в тёплое место, чтобы оно поднялось. Потом налепить пирожки и приготовить предпочитаемым способом — в духовке или на сковороде.

ВАТРУШКИ. «ДОМОВЁНОК КУЗЯ»

Отрывок из сказки «Домовёнок Кузя»: «Чадушко моё бриллиантовое! Покушай, сделай милость! — уговаривала Яга, поливая мёдом гору ватрушек. — Горяченькие, свеженькие, с пылу с жару. — Не хочу и не буду! — пробурчал Кузька. — Вот помру у тебя с голоду, тогда узнаешь».

Способ приготовления ватрушек:

Нарубить 125 граммов сливочного масла и 100 граммов муки, сделать холмик, а в нём предусмотреть углубление. Взбить 1 яйцо, добавив к нему 75 граммов сахара и щепотку соли, затем ввести всё в муку. Замесить тесто. Сделать из него шар, завернуть в плёнку и оставить в холодильнике на час. Для начинки 300 граммов творога растереть с одним яйцом, 50 граммами сахара и щепоткой соли, затем добавить 1 горсть распаренного изюма. Раскатать из теста пласт толщиной 5 мм, вырезать формочкой или чашкой кружки диаметром 10 см. В центр каждого круга выложить по 2 столовых ложки начинки, защипнуть края, придав изделиям форму ватрушки. Желток слегка взбить вилкой и смазать ватрушки. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20–25 минут.



КАША. «КАША ИЗ ТОПОРА»

Отрывок из сказки «Каша из топора»: «А нет ли у тебя, хозяйюшка, перекусить чего?», — спросил солдат. У старухи всего вдоволь, а солдата поспешила накормить, прикинулась сиротой. — Ох, добрый человек, и сама сегодня ещё ничего не ела нечего. — Ну, нет так нет, — солдат говорит. Тут он заметил под лавкой топор. — Коли нет ничего иного, можно сварить кашу и из топора».

Способ приготовления каши:

В кастрюлю с кипящей водой нужно бросить топор, а после крупу вашей любимой каши, затем не забыть посолить. Когда крупа взбухнет и будет почти готова, добавить масло. Подержать на маленьком огне ещё пять минут и можно есть. Сварить кашу из топора можно и по-другому. Чтобы блюдо получилось



особенно аппетитным, лучше выбрать ваш любимый семейный рецепт. Возможно, именно ваш способ приготовления каши из топора — тот самый!

Источник: «Семья и школа», лето 2024

