

# Весёлый поварёнок

*Поваренная книга в стихах с  
иллюстрациями*

Участвуют дети и родители группы  
«Теремок»

- Подготовила и сочинила стихи  
Бурдакина Т.А.

## «Яичная фантазия»

Каждому нужно готовить учиться.  
И неважно, сколько тебе лет.  
Тогда на помощь приходит яичница,  
Или, на худой конец, омлет.

Но всё-таки блюдо это простое  
И, чтобы придать ему форму,  
Прояви немного фантазии-  
И твой аппетит придёт в норму!

Формы все разные- просто чудо!  
Станет яичница фирменным блюдом!

## Арсений Звягин

### Рецепт.

*\*3 Яйца.*

*\*2 сосиски.*

*\*3 ст. ложки молока.*

*\*Соль.*

*\*Масло подсолнечное для жарки.*

*\*Силиконовые рамки для придания формы яичницы.*

Вкуснятина! А как красиво!



## Подливка «Мясное чудо»

Готовить мясо- мужское дело,  
Тут сила нужна и терпенье.

Подливку готовлю на кухне смело,  
Хочу показать уменье!

Подливка вышла хоть куда!

И есть такое мненье,  
Что б я готовил её всегда!  
Всегда?

Ну ладно, пусть не всегда,  
Но каждое воскресенье!!!

Артем  
Каменев

### Подливка «Мясное чудо».

-Обжарить мясо на сильном огне!

-Положить в кастрюлю и долить  
кипятком выше уровня на два  
пальца.

-Обжарить лук, морковь и чеснок (1  
зубчик) до золотистого цвета,  
заправит кетчупом.

-Добавить к мясу и тушить на  
медленном огне 20-25 минут. В конце  
посолить.

-За 3 минуты до готовности  
добавить разведённые в холодной  
воде 3 ст. ложки муки. Добавлять,  
помешивая.

# Оптимальный размер ложки и тарелки!



## Торт «Пальчики оближешь»

Торт испечь - простое дело. Это многим кажется...

С мамой мы возьмёмся смело -  
Ловко получается!

Скоро мне 4 года, в сторону все шутки.

Торт испечь мне срочно надо,  
Вкусненький, воздушный!

Освободите на столе мне побольше места

Видите, борьба идёт -

Сильнее я иль тесто!

Несколько часов прошло, вот и тесто  
подошло!

Крему нежно бы впитаться...

Гости стали собираться.

Сели гости все за стол. Раз!

И съели махом торт!

Всем по ломтику досталось,

И ни крошки не осталось!

Миша  
Кондауров

### Торт «Пальчики оближешь»

3 яйца

60 гр. маргарина

100 гр. водки

1 стакан сахара

3 ст.ложки мёда

Всё нагреть и перемешать,  
довести до кипения и  
добавить 2 ч.ложки, взбить  
в пену и ввести 2,5 стакана  
муки.

Перемешать, разделить на 7  
частей и испечь коржи.

Крем: масло сливочное и  
сгущённое молоко.

Без сильных рук никуда!



## Блинный рулет

Бывают торты скучные- из коржей и крема.  
Но грядут в кулинарии большие перемены.

Блинчик- это солнышко: круглый и румяный!  
Испечём побольше их, порадуем мы маму!

И чтоб было интересней, в этот блинчик мы поместим  
Очень вкусный творожок, и добавим сахарок.

Скрутим, словно трубочку  
И выложим на блюдечко!

Ох, и долго я возился, украшал, пыхтел, трудился!  
Только раз к столу присел-  
шесть рулетов сразу съел!  
Ох, объелся...

Никита  
Саблин

### Блинные рулетики «Объедение!»

\*3 яйца, 0,5 стакана сахара \*500 мл.  
молока \*2,5 стакана муки \*3 ст.  
ложки растительного масла.

*Для начинки:* 300 гр. мягкого  
творожного сыра \*100 гр.  
сахара \*пакетик ванилина

*Замесить тесто, немного  
взбить его миксером. Испечь  
тонкие блинчики, добавив на  
сковородку немного масла.  
Смешать ингредиенты начинки,  
начинить ею блинчики, скатав их  
в рулеты. Красиво выложить на  
тарелку. Украсить сверху  
свежими фруктами, посыпать  
сахарной пудрой.*



# Произведение кулинарного искусства!



## Дима Турбин

### Борщ «Овощное чудо»

Много блюд на букву «Б» :  
Беф-строганов и блан-манже,  
Булки, бублики, бульон...  
Борщ!!! Ведь главный всё-же он!

Наваристый, а что за аромат?!  
Тарелку съесть голодный будет рад.

Мы в гости всех вас непременно ждём,  
И вкусного борща всем вам нальём.  
Заходите, только не стесняйтесь,  
Вкусненьким борщём все угощайтесь!

Все наелись вдоволь? Это славно!  
Скажем всем: «До скорого свиданья!!!»

Мясо помыть, положить в кастрюлю и залить чистой холодной водой. Поставить на сильный огонь и нагреть до кипения. Уменьшить огонь и варить до готовности мяса.

Очистить, помыть и нарезать картофель. Высыпав в бульон. Как только картофель закипит, посолить по вкусу и уменьшить огонь.

Мелко порезать лук.

В сковороду налить 2-3 столовые ложки растительного масла, кладем наш лук, морковь и свеклу тертые на терке, добавляем томатную пасту или томатный сок. Все вместе обжариваем и тушим под крышкой примерно 10 минут.

Как только сварится картофель, добавить воды (если выкипела) и готовую зажарку. Дать ей прокипеть ровно 5 минут.

Вкусный результат труда!



Приятного  
аппетита!

---

*До скорых встреч!*