

Серия «Дети готовят сами»

Марина Жильцова

ШКОЛА  
хрустятва  
и  
вкуснотва

Издание 2-е

Ростов-на-Дону  
«Феникс»  
2022

УДК 087.5:641/642  
ББК 36.996  
КТК 784  
Ж72



**Жильцова, Марина.**

Ж72 Школа хрумства и вкусовства / Марина Жильцова. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2022. — 63, [1] с. — (Дети готовят сами).

ISBN 978-5-222-36946-3

Всегда мечтал колдовать, но не знал с чего начать? Тогда тебе срочно нужно в школу Хрумства и Вкусовства! Обучать тебя будет Ням Нямыч — главный маг и волшебник всея Хрумвилла. Тебя ждут кастрюлька-сковородочные приключения и деликатесные открытия! Мы будем покорять вершины кулинарии, летать на дирижабле среди облаков аппетита и погружаться с аквалангом на глубины вкусов! Готов к волшебству? Тогда скорее ныряй в эту книгу!

УДК 087.5:641/642  
ББК 36.996



*Популярное издание*

Марина Григорьевна Жильцова

## **Школа хрумства и вкусовства**

Ответственный редактор: М. Басовская

Технический редактор: Г. Логвинова

Художники: Ю. Липовка, А. Кулик

Формат 84×108/16.

Тираж 5 000 экз. Зак. № .



**EAC**



ФЗ от 29.12.2010  
№ 436-ФЗ

Издатель и Изготовитель: ООО «Феникс»

344011, Россия, Ростовская обл.,

г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, 150

Тел./факс: (863) 261-89-50, 261-89-59

Изготовлено в России. Дата изготовления: 03.2022.

Срок годности не ограничен.

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»,

Филиал «Чеховский Печатный Двор»

Юридический адрес: 115054, Россия,

г. Москва, ул. Валовая, д. 28

Фактический адрес: 142300, Россия, Московская обл.,

г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1



ISBN 978-5-222-36946-3

© ООО «Феникс», оформление, 2020

© Жильцова, М., текст, 2020

© Липовка Ю., илл., 2020

© Кулик А., илл., 2020

# 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.



# Омлет с брокколи



**Для вкусного и полезного завтрака  
нам пригодится:**



- ✓ Два яйца курицы-которая-довольно-жмурится.
- ✓ Две столовые ложки сметаны из молока самой очаровательной коровы на деревне.
- ✓ Четыре соцветия позитивных брокколи, ярко-зелёных.
- ✓ Три чайные ложки мучной пылицы (в переводе на взрослый — муки).
- ✓ Граммулечка соли.
- ✓ Чуток сливочного масла для смазывания формочек.

## Что-то про брокколи

○ Когда ты ешь брокколи — ты худеешь! И дело не в магии. Просто в брокколи очень мало калорий, и, чтобы переварить эту капусту, организм тратит больше энергии, чем получает.



○ Самую тяжёлую брокколи вырастили в США. Весила эта капуста 15,87 кг!

## А теперь приступим к магическим «ТУХ-ТУДУХ»!

1. Смешиваем яйца, сметану, соль и взбиваем всё это миксером.
2. Добавляем муку и снова хорошенько взбиваем.
3. Берём формочки для кексов и смазываем их подтаявшим сливочным маслом.
4. В каждую формочку кладём по одному соцветию брокколи.
5. Разливаем яично-сметанную смесь по формочкам.
6. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 15–20 минут.
7. Ходим кругами по кухне и приговариваем: «Знаю я один секрет! Будет вкусным мой омлет!»



## Способ применения

На голодный желудок, жмурясь от удовольствия, перед долгим и насыщенным днём.

# Овсяные батончики



## Для волшебства нам пригодится:

- ✓ Два стакана овсяных хлопьев.
- ✓ Два банана, собранные обезьяной с самой очаровательной улыбкой.
- ✓ Один стакан мёда, собранного волшебными трудолюбивыми пчёлками.
- ✓ Тридцать грамм кокосовой стружки.
- ✓ Изюм, что носит сморщенный костюм, — по вкусу.





## Кое-что про овсянку

○ В Англии каждый год проходит чемпионат овсянки! Жюри оценивает внешний вид каши, её вкус и способ приготовления. А победитель получает в награду золотую кашемешалку.



○ Самую большую кастрюлю каши приготовили в Польше в 2018 году. Весила эта кастрюлька 1812 кг.

## А теперь закатаем рукава и наколдуюем овсяные батончики!

1. Чистим бананы и мнём их вилкой-давилкой.
2. Смешиваем овсяные хлопья, изюм и кокосовую стружку.
3. Добавляем туда мятые бананы и мёд и хорошенько всё перемешиваем.
4. Противень выстилаем пергаментом и выкладываем на него нашу овсяную массу.
5. Разравниваем её вилкой-разровнилкой, убираем в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 20–25 минут.
6. Пока батончики выпекаются, бормочем заклинание: «Рыбок нет золотых? Вокруг лишь караси? Батончик волшебный скорей надкуси!»
7. Достаём, остужаем и разрезаем на батончики.
8. Едим!

## Способ применения

Когда хочется перекусить чем-нибудь полезным и вкусным, чтобы с новыми силами побежать играть дальше.

# Печёные яблочки с творогом



## Для вкуса нам пригодится:

- ✓ Четыре яблока (больших. Очень больших! Чем больше, тем лучше).
- ✓ Четыреста грамм творога — пици фантазёрок.
- ✓ Горсточка изюма, что носит сморщенный костюм.
- ✓ Две столовые ложки мёда, собранного пчёлами с полей острова Аппетития.
- ✓ Чуток сахарной пудры.

## Любопытности про мёд

○ В Москве, в парке «Кузьминки-Люблино», построили дома... для одиноких пчёл! Но это не всё! Ещё там построили роддома и гостиницы для насекомых!



Оказывается, разный мёд по-разному себя проявляет! Например, если вам нужно вылечить простуду или справиться с бессонницей — на помощь придёт липовый мёд. Болит живот? Акациевый мёд тут как тут! Сердце шалит? Мёд из рапса к вам спешит! Для почек полезен мёд из васильков. Гречишный лечит анемию. А вот мёд из разнотравья — универсальный солдат!

Чем светлее мёд, тем больше в нём витаминов. А чем он темнее, тем больше там минералов! Такая вот штука, да.

## **А теперь – к делу! Время волшебства!**

1. Берём наши большущие яблоки и вырезаем из них сердцевинки.
2. Для начинки смешиваем творог, изюм и мёд!
3. Держим себя в руках, чтобы не съесть начинку раньше времени.
4. Наполняем яблоки чудесной начинкой и накрываем их яблочной крышечкой.
5. Водим над яблочками руками и с загадочным видом говорим: «Заклинанье бормочу — очень яблочка хочу!»
6. Отправляем яблочки в духовку на 25–30 минут.
7. Когда яблоки остынут, посыпаем их сахарной пудрой. Для красоты.

## **Способ применения**

Печёные яблочки с творогом нужно принимать внутрь, когда на улице дождь, ветер, снег, солнце, радуга, звездопад.



# 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