

ШКОЛА КАРЛСОНА

Сборник полезных рецептов и мастер-классов
от Карлсона

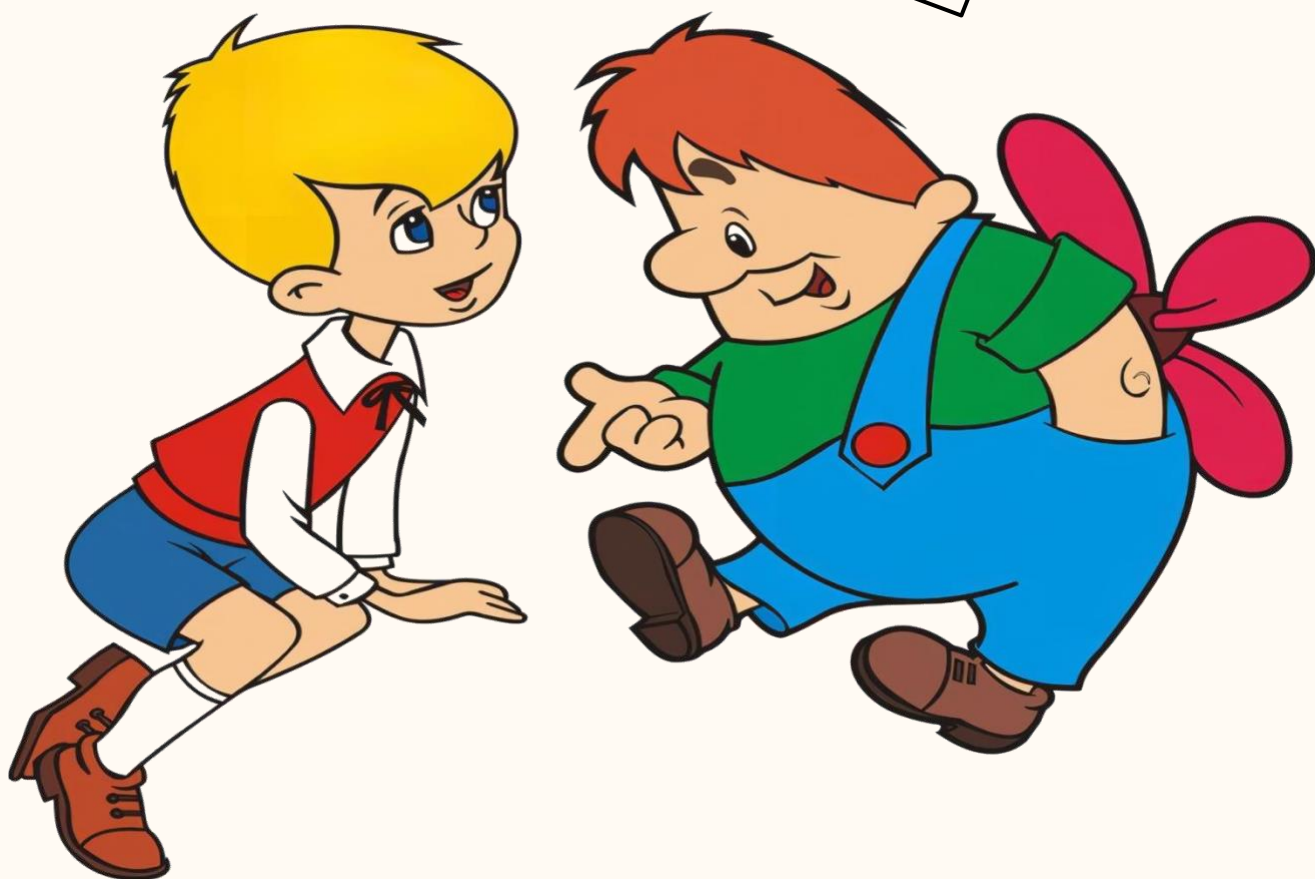


Авторы-составители:
Громская София Романовна,
Сметанина Александра Михайловна,
Уварова Екатерина Дмитриевна

Здравствуй, дорогой друг!
Тебя приветствует «умный, красивый,
в меру упитанный, ну в полном расцвете
сил» – Карлсон.

Ты же знаешь, что я очень люблю сладкое?
Хочешь секрет? Знаю, хочешь. Сладости
бывают разные: полезные и не очень.
Совсем недавно я создал свой сборник
полезных, но очень вкусных рецептов,
мастер-классов и интересных фактов о
разных сладостях, которыми ты сможешь
удивить своих друзей. А в конце тебя ждет
небольшой сюрприз. Предлагаю вместе со
мной отправиться в увлекательное
путешествие в мир сладкого!

Удачи!



СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила работы во время обучения в Школе Карлсона_____	3
2. Мармелад из магазина VS Домашний мармелад_	4
3. Чупа-чупс VS Леденец по-карлсонски_____	7
4. Кока-кола VS Домашний лимонад_____	10
5. Магазинное печенье VS Любимое лакомство Карлсона_____	13
6. Благодарность_____	16





Итак, мы все любим лакомиться вкусностями. Я вот, например, очень люблю варенье. Но некоторым нравится не только пробовать шедевры кулинарии, но и готовить их. С чего же начать? Начнём с простых правил.

Правила работы во время обучения в Школе Карлсона

- 1) *Приглашай родителей, старших братьев и сестер, бабушек и дедушек, тетю и дядю!*
Приготовление вместе безопаснее и намного интереснее.
- 2) *Помни о технике безопасности!*
Будь осторожен с острыми предметами, пользуйся прихватками. Не оставляй без присмотра посуду на огне, соблюдай инструкции по использованию кухонной техники.
- 3) *Соблюдай гигиену!*
Мой руки перед приготовлением, надевай фартук, выбирай глубокую посуду для смешивания, чтобы содержимое не забрызгало всю кухню, используй разные разделочные доски для продуктов.
- 4) *И, конечно, дорогой друг, готовь с хорошим настроением!*
Пирожки, лимонад, мороженое, печенье вкуснее то, что приготовлено с любовью и своими руками.

Магазинный мармелад VS Домашний мармелад

У меня есть одна догадка...

Мне кажется, ты любишь мармелад!

Скажу по секрету, я тоже очень люблю. Но, наверняка, ты думаешь, что мармелад – это обязательно магазинные дольки в сахаре или мишки из маленьких упаковок? А вот и нет!

Мармелад можно приготовить самостоятельно на собственной кухне. Такой десерт получится вкусным и полезным, к тому же в его состав будут входить только натуральные продукты. Держи пошаговый рецепт приготовления мармелада в домашних условиях!

Интересный факт:

Первые мармеладные мишки появились 100 лет назад в Германии.



РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО МАРМЕЛАДА

Нам понадобится:

- морс или сок – 300 мл
- желатин – 40 гр.
- сахар – 160 гр.
- лимонная кислота – щепотка



1 Смешай морс, лимонную кислоту, сахар и желатин. Перемешай и оставь, пока желатин разбухнет.



2 Поставь морс на плиту и нагревай, пока весь желатин растворится. Не забывай перемешивать.



3 Разлей смесь через сито по формам. Охлади до комнатной температуры и убери в холодильник на несколько часов.

4 нарежь мармелад на маленькие кусочки.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

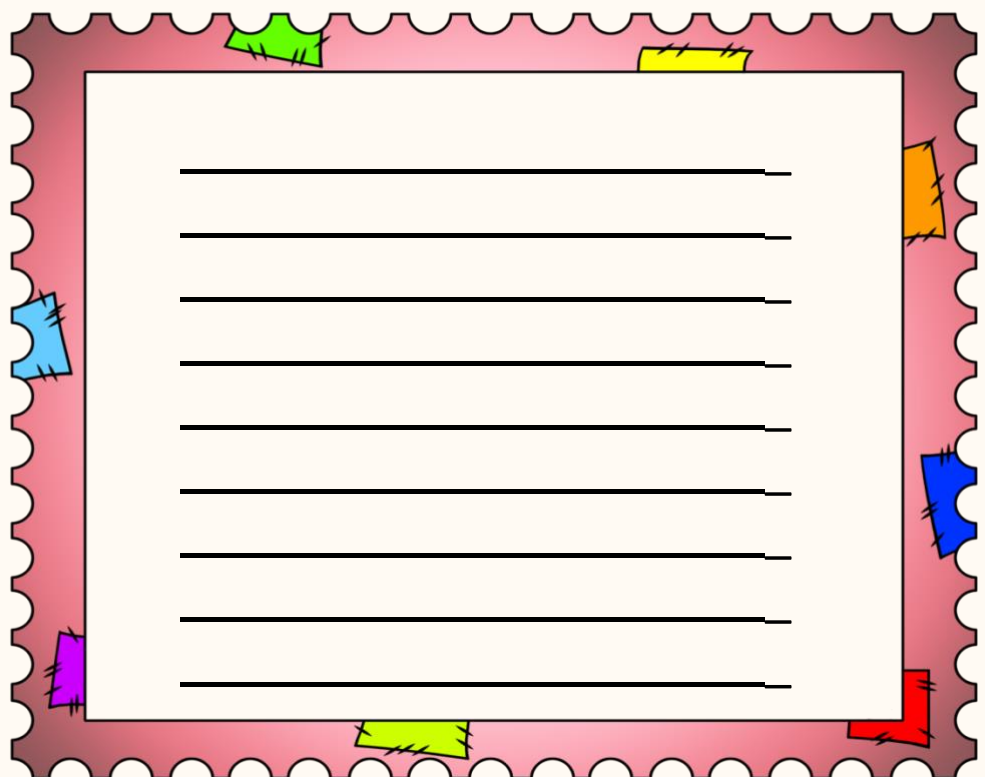
СТРАНИЧКА ДЛЯ ОТЧЕТА

Дорогой друг!

Здесь ты можешь рассказать о своих успехах!



ЗАМЕТКИ



Чупа-чупс VS Леденец по-карлсонски

В магазинах ты часто видишь большое разнообразие леденцов. Но наиболее популярны чупа-чупс и «петушок» на палочке.

Но чем же они отличаются?

В состав чупа-чупса, кроме сахара, фруктовой или молочной кислоты, включены синтетические красители и ароматизаторы. Кроме того, некоторые чупа-чупсы содержат сахарозаменитель, который слаще обычного сахара в 200 раз!!!

Поэтому, хочу посоветовать тебе приготовить леденец по моему фирменному рецепту.

Интересный факт:

Сахарный петушок на палочке имеет свой официальный праздник и отмечается он 20 февраля



РЕЦЕПТ ЛЕДЕНЦОВ ПО-КАРЛСОНСКИ

Нам понадобится:

- сахар – 4 ст.л.,
- холодная питьевая вода – 2 ст.л.



1 Леденцы удобно делать без формы, а в чайных ложках. Ложки необходимо приготовить заранее, положив на тарелку.

2 В чистую сухую кастрюлю всыпъ сахар. Влей воду. Правило очень простое - вода должна лишь только смочить сахар



Приступая к этому пункту, обязательно позови взрослых!

3 Поставь кастрюлю на плиту, попроси включить взрослых средний нагрев. Если все сделано правильно, масса начнет темнеть с краев.

В это время огонь лучше уменьшить и не отходить от плиты, интенсивно покачивая кастрюлю и перемешивая тем самым ее содержимое. Вари, пока смесь не станет светло-янтарного цвета

4 Аккуратно разлей карамель в подготовленные ложки. Через 7-10 минут они полностью остынут, а карамель затвердеет.

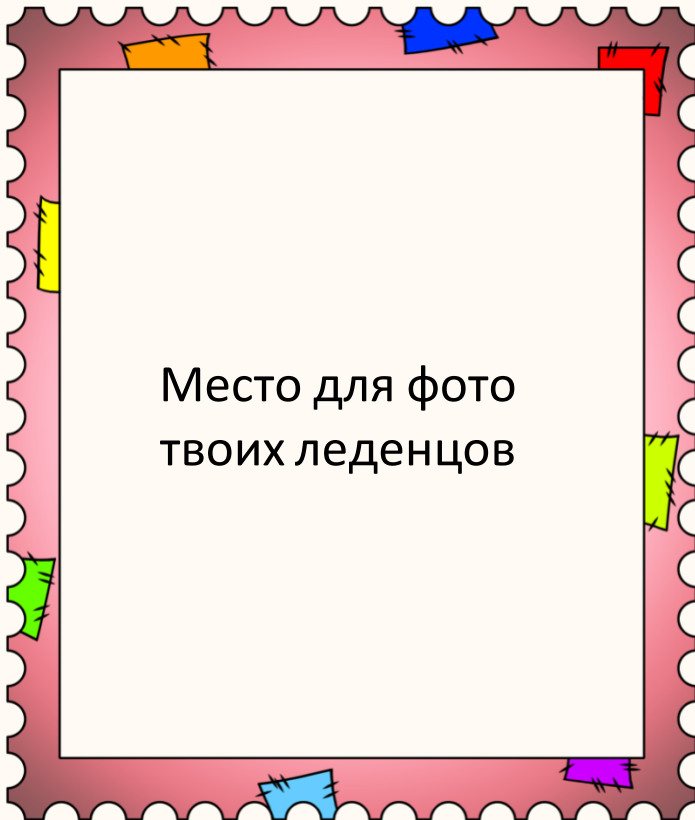


ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

СТРАНИЧКА ДЛЯ ОТЧЕТА

Дорогой друг!

Здесь ты можешь рассказать о своих успехах!



ЗАМЕТКИ

[illegible]

Кока-кола VS Домашний лимонад

Многие дети, да и я тоже, очень любят газированные напитки! Одним из любимых является Кока-кола. Но многие родители говорят, что Кока-кола очень вредная. Так ли это? «Кока-кола» состоит на 90 процентов из газированной воды, фосфорной кислоты, жженого сахара и кофеина. Но хочу открыть тебе секрет...1% в составе этого напитка носит загадочное название «Мерхандиз-7», его состав знают только изготовители. Может быть, в будущем ты откроешь мне этот секрет, когда станешь ученым? И мы узнаем наверняка полезен ли этот напиток. А пока хочу предложить тебе свой фирменный рецепт домашнего лимонада, который так нравится моим гостям, которые заходят ко мне в гости жарким летом.

Интересный факт:

! Первый рекламный щит кока-колы был создан в 1904 году, и до сих пор находится на своём месте в городке Картерсвилл в США и рекламирует кока-колу.



РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ЛИМОНАДА

Нам понадобится:

- лимоны – 3 шт.
- апельсины – 2 шт.
- вода (для сиропа) – 200 мл
- сахар – 200 гр.
- вода питьевая (холодная) – 2 л
- мята свежая (по желанию) – по вкусу



Перед приготовлением обязательно позови взрослых!



1 Для сиропа соедини 200 мл воды и 200 г сахара. Доведи до кипения и вари до полного растворения сахара.

2 Пока сироп варится и немного остывает, вымой фрукты и выжми сок из 2 лимонов и 1 апельсина.



3 Оставшийся лимон и апельсин нарежь кружочками или половинками. Выложи нарезанные фрукты в большую стеклянную ёмкость (банку, лимонадницу), добавь выжатый сок, сироп и залей 2 литрами холодной воды.

4 Количество сахара и лимонного сока регулируй по вкусу (мой совет: добавь сахара чуть меньше, так вкуснее). Также можно добавить немножечко свежей мяты.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

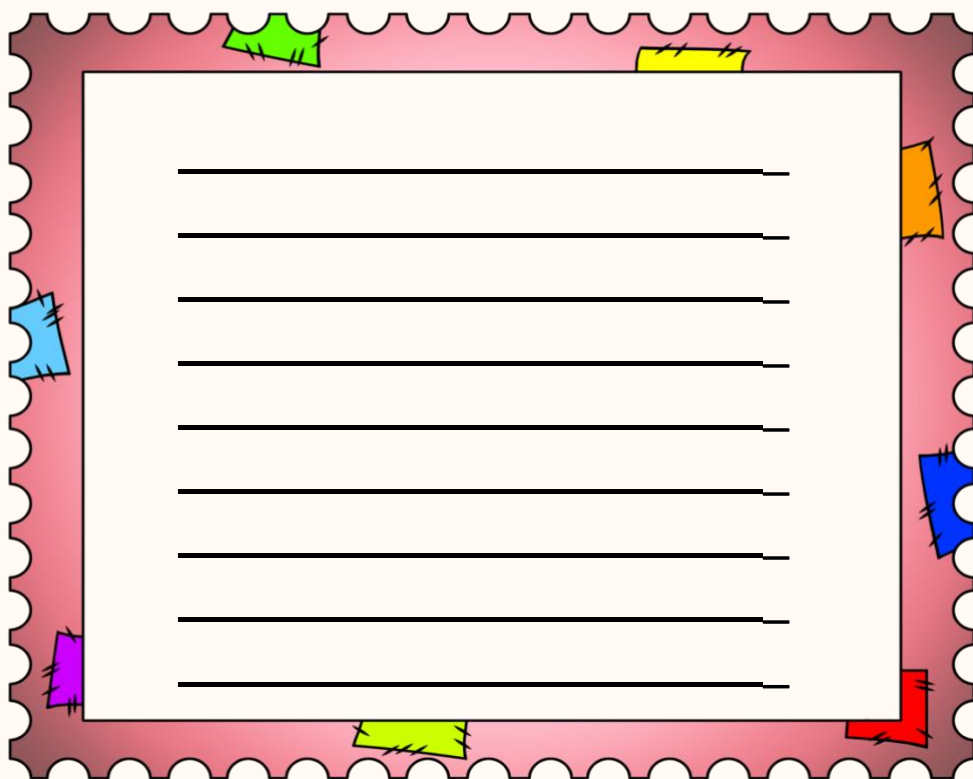
СТРАНИЧКА ДЛЯ ОТЧЕТА

Дорогой друг!

Здесь ты можешь рассказать о своих успехах!

Место для фото
твоего лимонада

ЗАМЕТКИ

A decorative frame with a pink border and a scalloped edge. Inside the frame, there are ten horizontal lines for writing notes. The frame is decorated with colorful, torn-edge paper scraps in green, yellow, blue, and red.

Печенье из магазина VS Любимое лакомство Карлсона

В магазинах огромный выбор разного лакомства: курабье, крекеры, кексы, торты.

А ты знаешь, что в двух кусочках печенья с магазинной полки содержится дневная норма сахара взрослого человека?!

Поэтому хочу предложить тебе свой рецепт (скажу по секрету: там сахар тоже есть, но его не так много).

Это будет заключительный рецепт в моем сборнике. Это мой самый любимый, его не знает никто, но ты мой друг, поэтому я готов поделиться им с тобой!

Интересный факт:



У печенья есть даже свой день рождения. Каждый год 4 декабря отмечают День Печенья.



РЕЦЕПТ ЛЮБИМОГО ЛАКОМСТВА КАРЛСОНА

Нам понадобится:

- Сливочное масло – 100 гр
- Яичные желтки – 1 шт.
- Пшеничная мука – 1,5 стакана
- Сахар – 50 гр.
- Любимое варенье – 2 ст. л.



Перед приготовлением обязательно позови взрослых!



1 Просей муку. Заранее достань из холодильника сливочное масло, порежь на кусочки и оставь на 30 минут при комнатной температуре для размягчения. Для печенья лучше выбрать густое варенье.

2 Когда масло станет совсем мягким, насыпь в него сахар и взбей миксером до пышной светлой массы. Добавь в смесь яичный желток и муку, перемешай.



3 Сформируй из теста гладкий шарик. Припыли мукой стол и раскатай тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырежи из него кружочки или другие фигурки. Формочку при нарезке опускай в муку, чтобы она не прилипала к тесту.



4 Противень застели пергаментом и выложи на него заготовки печенья. Сделай небольшое углубление в центре каждой заготовки. Разложи в углубления варенье. Выпекай печенье в духовке 10-12 минут при температуре 180 градусов.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

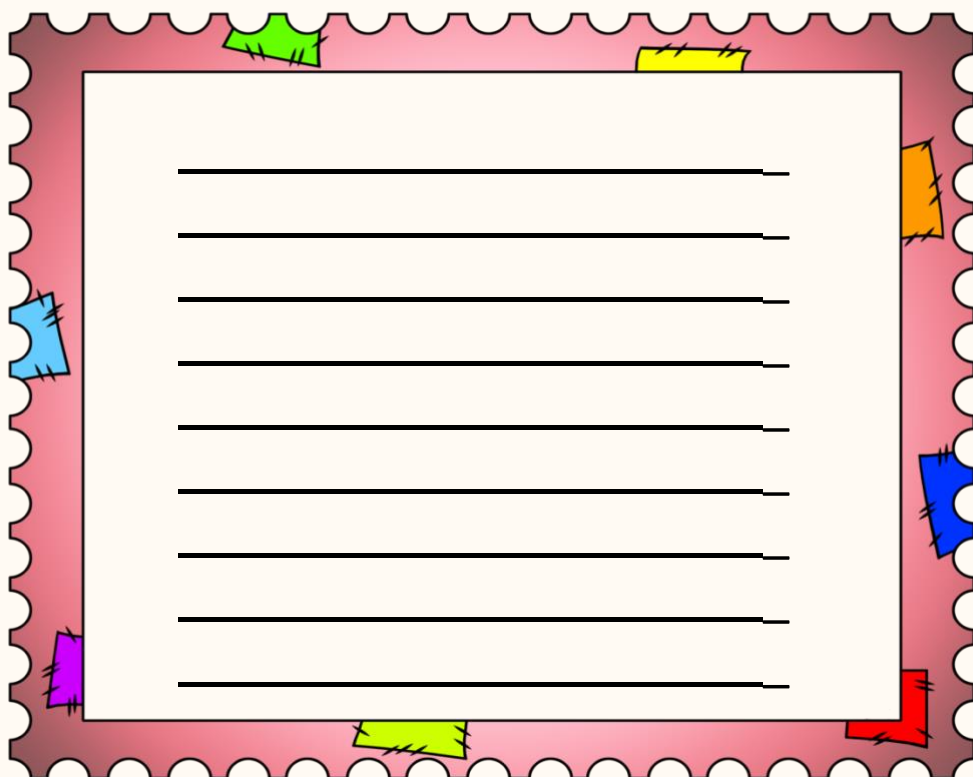
СТРАНИЧКА ДЛЯ ОТЧЕТА

Дорогой друг!

Здесь ты можешь рассказать о своих успехах!

Место для фото
твоего печенья

ЗАМЕТКИ

A decorative frame with a pink border and a scalloped edge. Inside the frame, there are ten horizontal lines for writing notes. The frame is decorated with colorful paper scraps (yellow, blue, green, red, purple) at the corners and midpoints of the sides.

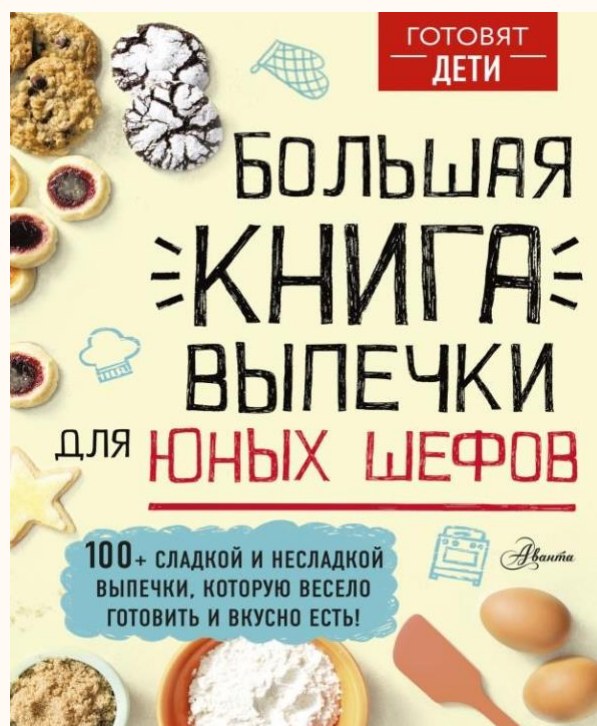
МОЙ РЕЦЕПТ

Дорогой друг!

Здесь ты можешь написать рецепт своего любимого лакомства!

The image shows a recipe card template. It has a pink border with a scalloped edge. Inside the border is a white rectangular area with horizontal lines for writing. There are several colorful, torn-edge paper scraps (purple, blue, green, yellow, red, orange) scattered around the border, giving it a crafty, handmade appearance.

Дорогой друг, я надеюсь,
что тебе понравились мои рецепты.
Я уверен, что ты многому научился. А
чтобы ты узнал еще больше рецептов
и научился готовить много-много
разных вкусностей, я поделюсь с тобой
интересными кулинарными книгами!



Дорогой друг, вот и пришло время расставаться. Теперь ты можешь приглашать друзей, рассказывать им о моей школе, давать мастер-классы по приготовлению кулинарных шедевров. Помнишь, я говорил о сюрпризе? Все мы любим что-то интересное. Я подготовил его специально для тебя. Переворачивай страничку. А я полетел к другим ученикам Школы.
До встречи, друг!



ДИПЛОМ

ДИПЛОМ

вручается

за успешное обучение в Школе Карлсона

Карлсон



Впиши свое имя в диплом или попроси помощи у родителей.