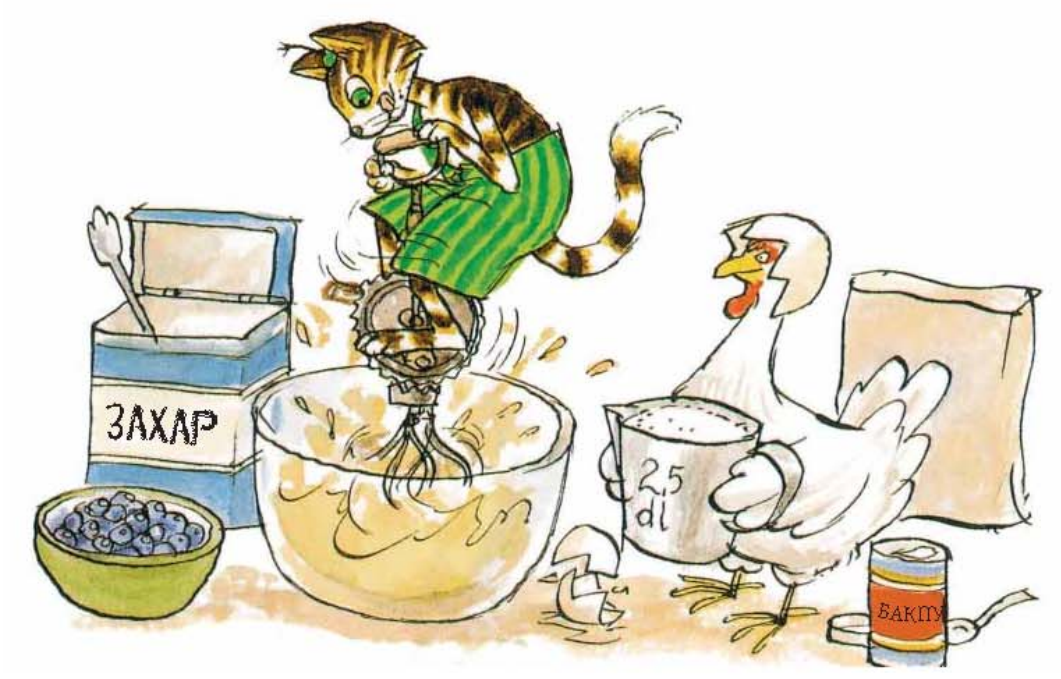
Свен Нордквист

Да готвим с Финдъс и Петсън

по оригиналните рецепти на Кристин Самуелсон



Издателство „Фют“

Финдъс скочи на масата и размаха някакво листче под носа на Петсън.

– Какво е това? Намерих го в шкафа с тенджерите.

– Това ли... А, това е рецептата за картофените тиганички – отговори Петсън. – Разбира се, мястото ѝ не е при тенджерите.

– Ех, Петсън, толкова си разпилян! – възкликна котето. – Трябваше отдавна да събереш всичките си рецепти в една книга. Тогава щеше да можеш просто да разгърнеш книгата и да се сетиш какво да сготвиш за обяд. Ето, днес ще си направим картофени тиганици, защото намерих рецептата.

– Така ли? Защо пък не – усмихна се Петсън. – А ти ще ми помогнеш ли? Ще настържеш ли картофите?

– Разбира се! Точно това исках да направя – зарадва се Финдъс. – Само че ти първо трябва да ги обелиш – котето се мушна в шкафа под мивката и извади пет едри картофа.

– Може да запишеш в книгата какво ще правиш ти и какво ще правя аз, когато готвим заедно, за да не се порежа или да се изгоря – предложи Финдъс. – И имай предвид, че не обичам острите миризми и скучните задачи.

– Няма да ни е скучно – подсмихна се Петсън. – Да готвиш с помощник, винаги е по-весело.

– Хубаво е, че си готов да ми помагаш – каза Финдъс. – Но да знаеш, че яйцата ще ги разбивам аз. Това го мога много добре!

Съдържание

ПРОЛЕТ



Кюфтенца	6
Супа от коприва с варени яйца	7
Хрупкави гофрети	8
Говеждо задушено по моряшки	9
Овесена каша	10
Закуската на бедния рицар	11

ЛЯТО



Лятна супа	15
Пай със свинско месо	16
Пай с боровинки	17
Канелените рулца на Фрида Андерсон	18
Плитка	19
Риба на огън	21
Палачинкова торта за рожден ден	22

ЕСЕН



Варена щука	27
Супа от картофи и праз	28
Картофени тиганички	29
Кисел от плодове	30
Мармалад от моркови	30
Омлет с гъби	33
Колбасното изкушение на Петсън	34
Картофено пюре	34
Ябълков сладкиш	37

ЗИМА



Граховата супа на Финдъс	40
Шафранови котенца	43
Джинджифилови курабийки	44
Задушено червено зеле	46
Пудинг с ориз	46
Свински ребърца	47
Ориз по малтийски	47
Изкушението на Йонсон	48

ПРОЛЕТ



Беше страхотен пролетен ден. Дърветата се разлистваха, треви и цветя подаваха стръкчета от земята, навсякъде пееха птици и безброй животинки бръмчаха, жужаха и бързаха по някаква си тяхна работа. Всичко живо се беше събудило след дългата зима. Петсън стри бучка пръст и кимна доволно:

– Време е. Днес ще засеем зеленчуците и картофите.

Финдъс, който тичаше и плашеше бръмбарите, спря.

– Какво означава „да засеем"? – попита той.

– Да сложим семена в земята. Ако засеем семена на морков, на това място ще изникнат моркови. А от всеки картоф, който засадим, ще получим пет до десет нови картофа.

Финдъс недоволно сбръчка нос.

– Аз не искам. Не искам нито моркови, нито пет до десет картофа. Не може ли да засадим кюфтета?

– Може, разбира се. Но няма да поникнат.

– А защо не опитаме?

– Добре, опитай. Но първо трябва да разкопаем.

Финдъс вече не го слушаше. Полетя като ракета към кухнята и след минута се върна оттам с едно кюфте, останало от вчерашната вечеря. В това време Петсън разкопа зеленчуковата леха, оформи прави редове и зася в тях семената – моркови и лук, грах и боб.

Финдъс посади кюфтето и час по час притичваше, за да види дали е поникнало. Петсън вече привършваше работа. Засаждаше последния ред, когато откъм кокошарника се разнесе оглушителна олелия:

– Ко-ко-ко! Той копае! Тръгвайте! Ще има червеи! Кудкудяк! Ко-ко-ко!

Кокошките нахлуха като вихър в градината и настървено започнаха да ровят за червеи в разкопаната земя.

(„Как Финдъс оправи неразборите в градината")



Петсън и Финдъс убедиха кокошките да ровят за червеи на друго място, но дойде прасето на съседа Густавсон и изяде всички картофи, а кравите на Андерсон изпотъпкаха цялата градина и смачкаха кюфтето на Финдъс. Ами сега? Какво да правят?

– Не е чак толкова страшно – заяви Финдъс.

Той нямаше нищо против да се откаже от картофите и пресните моркови – та нали си имаше кюфтенца, вафли и други подобни лакомства.

Кюфтенца



Фиидъс си имаше платнена торбичка, в която събираше сухи корички и недоядени филийки хляб. От време на време надничаше в торбичката, за да види дали са изсъхнали достатъчно и дали са се превърнали в сухари. А когато изваде сухарите и започне да ги счуква в хаванче, Петсън разбираше, че е дошло време да се пържат кюфтенца. Тогава той се качваше на велосипеда и отиваше в магазина за кайма.

Щом се върнеше, двамата започваха да готвят. Петсън помагаше на Фиидъс, а Фиидъс помагаше на Петсън. Петсън режеше лук, а Фиидъс отмерваше млякото. Гледаше да е по-далечко от лука, защото му пареше на очите. После омесваха каймата и правеха малки кръгли кюфтенца.



Продукти:

- 2.5 с. л. счукан сухар или галета
- 1 ч. ч. прясно мляко
- 1 варен картоф
- 400 г кайма смес
- 1 ч. л. сол
- 1 щипка смлян бял пипер
- 1 щипка смлян черен пипер
- 1 с. л. нарязан на дребно лук
- 1 яйце
- 2-3 с. л. олио

Приготовление:



1. Счукайте сухарите в хаванче. Залейте трохичките с млякото и ги оставете да постоят 10 минути, за да се напоят добре. Намачкайте картофа добре, за да не останат бучици. Добавете го към млякото и трохите и разбъркайте.

2. Объркайте каймата със солта, пипера и лука. Добавете яйцето, напоените трохи и намачкания картоф. Започнете да месите каймата. Колкото по-дълго и старателно месите, толкова по-вкусни ще са кюфтенцата.

3. Оформете от каймата неголеми топчета. След всяко направено топче топете ръцете си във вода, за да не полепва каймата по тях. Редете топчетата върху кухненска дъска, предварително намокрена с вода.

4. Сипете олиото в тигана и щом се загрее, подредете в него кюфтенцата. Не слагайте по много наведнъж. От време на време разклащайте тигана, за да се изпържат равномерно от всички страни. Пържете до готовност.



Супа от коприва с варени яйца



Пролет е. Листата на брезите са станали колкото мишо ушенца, а край работилницата на Петсън е набола млада коприва. Петсън много обича супа от коприва, но го болят колената и кръстът и му е трудно да се навежда.

– Ти си нисък и си по-близо до земята. Ще набереш ли малко коприва? – попита той Фиидъс.

– Разбира се! Докато кажеш раз-два и ще съм готов! – викна котарачето, грабна една кошница и хукна навън.

След него заситниха кокошките. Но не минаха и пет минути и Фиидъс се отказа.

– Не мога! – оплака се той. – Тая коприва изгори лапките ми.

– Ако имаше клюн, нямаше да те изгори – изкудкудяка Мей Роуз. – Ние ще наберем коприва – и кокошките започнаха да късат връхчетата на коприваша с човките си.

Скоро кошницата се напълни и Петсън вече можеше да свари кoпривена супа.





Продукти:

- 3-4 шепи млада коприва
- 1 ч. л. сол
- 2 с. л. масло
- 3 с. л. брашно
- 1 л вода
- 1.5 ч. ч. сметана
- 1 кубче зеленчуков бульон
- Сол
- 2-3 стрька зелен лук
- Варени яйца

Приготовление:



1. Измийте коприваша под течаща вода. Сложете я в голяма тенджера с подсолена вода. Щом кипне, оставете я да поври десетина минути.

2. Прецедете отварата от коприваша в друг съд. Изчакайте коприваша да изстине, изстискайте я добре и я нарежете на дребно. Нарежете на дребно и зеления лук.

3. Разтопете маслото в тенджерата и добавете брашното. Отделете от отварата 1 литър и я сипете в тенджерата при брашното при непрекъснато бъркане. Стрийте и добавете кубчето бульон. Сипете и сметаната. Оставете да ври около десетина минути. Добавете коприваша и зеления лук и оставете супата да поври още няколко минути. Посолете я.

4. Поднесете супата, поръсена със ситно нарязан зелен лук и половинка твърдо сварено яйце във всяка порция.

Хрупкави гофрети

– Днес е 25 март – каза една сутрин Петсън. – Празник на гофретите!

Финдъс заскача от радост. След палачинките той най-много обичаше гофрети.

– Страхотно, Петсън! А имаш ли брашно? – попита котарачето.

– Винаги имам брашно – отвърна старецът и извади от шкафа един пакет.

Финдъс се втурна да помага, донесе чашата за мерене и започна да отмерва брашното. После добави чаша вода и разбърка сместа с дървена лъжица, докато всички бучици се разтвориха. Петсън добави в сместа разтопено масло и разбита сметана. Оставаше само да изпекат гофретите!

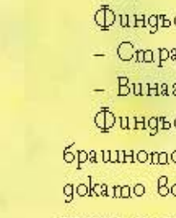


Продукти:

- 4 с. л. масло
- 1½ ч. ч. брашно
- 1 ч. ч. хладка вода
- 1½ ч. ч. разбита сметана

Гофретите се поднасят с разбита сметана и сладко по ваш вкус.





Приготовление:

1. Разтопете маслото и го оставете настрана. В подходящ съд сипете брашното, добавете водата и бъркайте, докато получите еднородна смес. Разбийте сметаната на сняг. Смесете я с тестото, добавете и 2 с. л. разтопено масло.

2. Загрейте формата за печене на гофрети и я намажете с масло. Сипете във формата необходимото количество смес според големината ѝ и я разстелете равномерно.

3. Печете гофретите до златисто. Извадете ги и ги сложете да изстиват върху решетка, за да са хрупкави. Докато печете гофретите, не забравяйте да мажете формата с масло.



Говеждо задушено по морящки



Задушено по моряшки беше едно от любимите ястия на Петсън.

– Петсън, ти да не би да си моряк? – попита един ден котарачето.

– Разбира се! – отвърна невъзмутимо Петсън. – Нали имам лодка. Ще ми помогнеш ли да намеря пакетчето с червения пипер?

Финдъс откри пакетчето в кошчето на велосипеда. После донесе чугуненото котле, в което гответе задушеното, а след това си представи, че е корабен юнга, и игра, докато стана време за обяд. Тогава подреди на масата чинии, прибори и чаши. Котарачето винаги знаеше кое къде се намира.

Докато се гответе задушеното, Петсън и Финдъс огладняха здравата.

– Време е гладните моряци да хапнат! – измърмори Петсън, докогато се настаняваше на масата.





Продукти:

- 8 говежди пържоли или месо от плешка или бут
- 8-10 картофа
- 2-4 глави кромид лук
- 1 с. л. масло
- Сол и черен пипер на вкус
- 5 зрънца бахар
- 1 ч. л. мащерка
- 2 дафинови листа
- 1½ – 2½ ч. ч. вода
- 1 кубче телешки бульон
- Дребно нарязан магданоз

Поднася се с цвекло и кисели краставички.

Приготовление:



1. Начукайте леко месото и го нарежете на парченца. Обелете картофите и ги нарежете на филийки.

2. Обелете и нарежете лука, задушете го до златисто. Добавете месото и го запържете. Сипете малко вода, изчакайте да заври и отделете получения бульон. В тенджерата, в която ще гответе, наредете пластове картофи, месо и лук. Най-долният и най-горният пласт трябва да са от картофи. Поръсете всеки пласт със сол и черен пипер. Добавете мащерката, бахара и дафиновите листа.

3. Залейте ястието с бульона, така че едва-едва да покрива най-горния пласт.

4. Сложете на котлона и когато ястието заври, намалете котлона и оставете задушеното да къкри на слаб огън около 40-60 минути, докато месото омекне.

5. Поръсете с магданоз и поднесете направо с тенджерата.