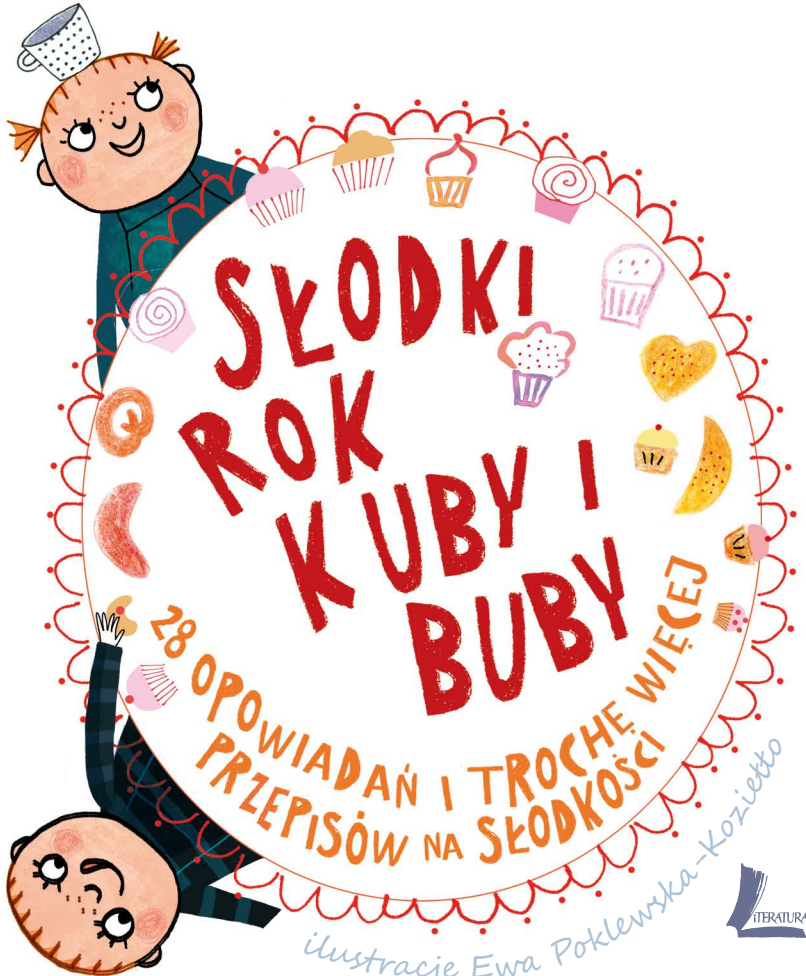


napisali, a przy okazji objedli się po uszy

Grzegorz Kasdepke



Gabriela Niedzielska



**Grzegorz Kasdepke
Gabriela Niedzielska**

Słodki rok Kuby i Buby

28 opowiadań i trochę więcej przepisów na słodkości



© by Grzegorz Kasdepke
© by Gabriela Niedzielska
© by Wydawnictwo Literatura

Ilustracje: Ewa Poklewska-Koziełło
Korekta: Lidia Kabzińska

Wydanie VII

ISBN 978-83-7672-319-8

Wydawnictwo **Literatura**, Łódź 2015
91-334 Łódź, ul. Srebrna 41
handlowy@wyd-literatura.com.pl
tel. (42) 630-23-81
faks (42) 632-30-24
www.wyd-literatura.com.pl

Wstęp

Drogi Łakomczuchu,

być może zastanawiasz się, po cóż właściwie przygotowywać samemu różne pyszności, skoro można poprosić o to babcię lub po prostu iść do sklepu. No cóż, jeżeli chcesz pozostać fujarą, która umiera z głodu, mimo że tuż obok stoi wypełniona po brzegi lodówka, to proszę bardzo, odłóż tę książkę. Ale jeżeli nie, to gratulujemy – właśnie zrobiłeś pierwszy krok do samodzielności. I od razu czeka Cię nagroda – w *Słodkim roku Kuby i Buby* znajdują się przepisy wyłącznie na słodkości!

Fajnie?

Pewnie, że fajnie.

Na dodatek przepisy nie są zbyt skomplikowane, więc poradzisz sobie bez pomocy mamy czy cioci. Byłoby jednak dobrze, żeby ktoś dorosły czuwał czasami nad Tobą – szczególnie wtedy, gdy trzeba włączyć piekarnik. Mamy nadzieję, że w każdym domu znajdzie się jakiś niezbyt leniwy dorosły osobnik, któremu będzie można powierzyć to zadanie.

Miłej zabawy,

Grzegorz Kasdepke i Gabriela Niedzielska

Kuchnia - instrukcja obsługi

Uwaga, kuchnia jest miejscem tajemniczym – i można się w nim doskonale bawić. Ale należy też mieć świadomość, że czają się w niej niebezpieczeństwa. Całe szczęście, że nie jesteś już bezmyślnym bobasem i że – przestrzegając kilku zasad – niebezpieczeństw tych unikniesz. A oto zasady, o których mowa:

- gorących naczyń należy dotykać mając na dłoni specjalną żaroodporną rękawicę lub przez suchą szmatkę (mokra błyskawicznie się nagrzej i nie będzie już bronić przed poparzeniem);
- piekarnik należy włączać i wyłączać w obecności osoby dorosłej;
- otwierając piekarnik, trzeba pamiętać, że „buchnie” z niego bardzo gorące powietrze, lepiej więc troszeczkę się odchylić;
- drzwiczki piekarnika (czy też, inaczej mówiąc, jego kłapa) nagrzewają się do wysokiej temperatury, dlatego nie należy ich dotykać – zresztą od czego jest uchwyt, prawda?;
- jeżeli trzeba zapalić gaz pod garnkiem, należy poprosić, aby zrobiła to bądź też aby była przy tym obecna osoba dorosła;
- zmniejszając płomień pod garnkiem, trzeba zwrócić uwagę, czy aby na pewno płomień nie zgasł – ulatniający się gaz może być BARDZO niebezpieczny;
- kończąc gotowanie, zawsze należy dokładnie sprawdzić, czy kuchinka oraz piekarnik są już wyłączone;
- do krojenia należy używać raczej tępego noża (przepisy, które znajdują się w tej książce, nie wymagają używania noży ostrych jak brzytwa – no i dobrze, o skaleczenie nietrudno);
- pod żadnym pozorem NIE WOLNO wymachiwać sztućcami, bo taka zabawa może skończyć się w szpitalu;
- rozlany na podłodze olej należy natychmiast wytrzeć, bo można się nim łatwo pośliznąć (a ktoś, kto niesie garnek z wodą, niekoniecznie uzna, że jest to zabawne).

Uwaga, z pewnością to nie wszystkie przestrogi, z którymi powinien liczyć się każdy – początkujący i zaawansowany – kucharz, dlatego zostawimy tu trochę miejsca, ażebyś mógł wpisywać swoje uwagi, jeżeli przyjdzie Ci coś na myśl. Rób to chociażby z myślą o swoim młodszym rodzeństwie.



Książka - instrukcja obsługi

Słodki rok Kuby i Buby jest książką, z której można korzystać na dwa sposoby.

Pierwszy jest dość oczywisty – książkę należy czytać i dobrze się bawić przygodami Kuby i Buby.

Drugi sposób jest właściwie także oczywisty, bo mamy przecież do czynienia z książką kucharską – należy ją wertować w poszukiwaniu przysmaku, na który mamy właśnie ochotę, a potem przysmak ten należy przygotować.

I teraz uwaga – zanim zabierzesz się za kucharzenie, musisz pamiętać o kilku sprawach:

- przepisy trzeba czytać bardzo uważnie;
- przed przygotowaniem jakiejś potrawy należy upewnić się, że w domu są wszystkie niezbędne do jej przygotowania składniki (kto wie, czy nie będzie trzeba wybrać się wcześniej do sklepu);
- mąkę przed pieczeniem powinno się przesiać przez sito (uwaga, przesiewanie przez tenisową raketę nie jest dobrym pomysłem!);
- nim wstawisz coś do piekarnika, poczekaj, aż rozgrzeje się on do odpowiedniej temperatury;
- w zdecydowanej większości wypadków piekarnik należy rozgrzać do temperatury 180 stopni;

- zanim rozbijesz jajka, sparz wrzątkiem ich skorupki;
- niektóre przepisy wymagają oddzielania żółtka od białka; nie jest to trudne, choć łatwe też nie jest – najlepiej poproś mamę bądź babcię, aby pokazała, jak to się robi;
- podczas kucharzenia trzeba systematycznie sprzątać kuchnię (dzięki temu mama nie przeżyje później szoku, a Ty nie wrzucisz przypadkowo do garnka brudnej szmatki, zamiast – dajmy na to – garści rodzynek);
- zawsze przed użyciem umyj dokładnie foremkę (lub blachę) i przygotuj ją do pieczenia (wyłóż papierem albo posmaruj tłuszczem i wysyp tartą bułką lub kaszą manną).

miary

Przygotowując rozmaite smakołyki, należy zwracać uwagę na odpowiednią ilość ich poszczególnych składników. W każdym razie nie należy odmierzać mąki, cukru czy czegoś innego „na oko”. „Na oko” – czyli tylko tak mniej więcej (absolutnie nie namawiamy do sypania sobie mąką po oczach). Dlatego każdy kucharz powinien pamiętać, że:

- 1 kubek cukru to 25 dag cukru;
- 1 kubek mąki to 20 dag mąki;
- 4 kubki mleka lub wody to 1 litr mleka lub wody;
- szczypta soli to szczypta soli (uszczypnij kogoś, ażeby sprawdzić, co to jest szczypta).

Być może wyda Ci się dziwne, że 20 dag mąki zajmuje tyle samo miejsca, co 25 dag cukru – ale tak właśnie jest. Zresztą, w kuchni zadziwi Cię jeszcze niejedno.

Dobrze, starczy już tego gadania. Wszystkim zaczęło burczeć w brzuchach, więc czas zabierać się do pracy!

Nowy Rok

Wystrzałowa sałatka

Do godziny dwudziestej trzeciej pięćdziesiąt mama Kuby i Buby miała nadzieję, że nowy rok rozpocznie się spokojniej niż ten, który właśnie się kończył – ale z każdą minutą jej optymizm był mniejszy.

– O nie! – powiedziała, odsuwając nagle od siebie miskę z owocami. – Nie mam zamiaru spędzać kolejnego sylwestra w kuchni! Chcecie sałatkę, to ją sobie róbcie!

Bliźniaki, owszem, chciały – zresztą, kto by nie chciał buszować po kuchni w samym środku nocy, prawda? Kroiły, siekały, biły się o otwieracz do konserw – a czas umykał i umykał...

– Szybko, kieliszki do szampana! – sapała babcia Joasia, nerwowo przeszukując kuchenne szafki.

– Szybko, zapalniczka! – sapał tata, ściskając w dłoni pękatą petardę.

– Szybko, ananas! – sapały bliźniaki, upierając się, że zdążą zrobić sałatkę jeszcze w starym roku.



Nim jednak babcia chwyciła kieliszki, tata zapalniczkę, a Kuba i Buba ananasa, świat oszalał, a zegary zaczęły wybijać godzinę dwunastą.

– Otwieram szampana! – huknął dziadek Romek, sięgając po butelkę.

– Odpalam petardę! – krzyknął tata, wyskakując na balkon.

– Mieszamy sałatkę! – wrzasnęli Kuba i Buba, biegnąc do pokoju z miseczką pełną pokrojonych owoców.

Naraz jednak umilkli, zobaczywszy pobladłą twarz mamy, a potem powędrowali wzrokiem za jej spojrzeniem – i o mało nie padli z wrażenia.

– Czy tata próbuje odpalić ananasa? – wykrztusił Kuba.

– Obawiam się, że tak... – wykrztusiła Buba.

– W takim razie, gdzie jest petarda?... – zaniepokoiła się babcia Joasia.

Wszyscy spojrzeli z przestraczem na miseczkę z owocami.

– Uwaga... – wymamrotał dziadek Romek, siłując się z korciem. – Nadstawcie kieliszki!...

Ale w tym momencie nastąpił wybuch i dziadek długo nie mógł zrozumieć, w jaki sposób, otwierając szampana, spowodował eksplozję sałatki.

Wystroiłowa sałatka

Składniki:

- 2 banany
- 2 owoce kiwi
- 1 gruszka
- 3 mandarynki
- 1 puszka brzoskwiń
lub 1 puszka ananasa
- rodzynki albo
różne owoce kandyzowane



Banany obierz i pokrój na drobne kawałeczki; nie rzucaj skórek mamie pod nogi, bo może nie docenić dowcipu (babcia – tym bardziej). Kiwi także obierz i pokrój. Podobnie postąp z gruszką; jeżeli jej wcześniej nie umyłeś, to błąd – powinieneś był to zrobić. Należało także usunąć to wszystko, co jest niejadalne: pestki, ogonek z listkiem jak i nalepkę z napisem „Produkt ekologiczny”. Mandarynki obierz i podziel na części. Otwórz puszkę brzoskwiń (ananasów) – najlepiej nie kalecząc się przy tym; pokrój owoce na niezbyt drobne cząsteczki. Teraz spójrz na miskę i zgadnij, gdzie powinieneś wrzucić wszystkie składniki sałatki... Tak jest, do środka! Dorzuć trochę rodzynek lub kandyzowanych owoców, wymieszaj wszystko ze sobą – ...i już!

Karnawał



Przebierańcy!

Dopiero na godzinę przed rozpoczęciem szkolnego balu przebierańców Kuba i Buba wpadli na pomysł, jak powinni się przebrać. Efekt był piorunujący – przynajmniej ich zdaniem.

– No i jak? – zapytali, stając przed rodzicami.

Mama i tata patrzyli na swe dzieci niewiele rozumiejącym wzrokiem.

– Co jak? – zapytał wreszcie tata.

– No, jak wam się podoba nasze przebranie?! – zasapała Buba.

– A za co jesteście przebrani? – chciała wiedzieć mama.

Bliźniaki westchnęły ciężko i przewróciły oczami.

– Nie widać? – Kuba zagryzł wargi. – Ja jestem przebrany za Bubę...

– A ja za Kubę! – powiedziała Buba.

Zapadła cisza. Rodzice przyglądali się w milczeniu Kubie i Bubie. Identyczne dzinsy, identyczne bluzy, identyczne miny, identyczne fryzury... – nie! Fryzury były jednak inne.

– Czyli ty jesteś Buba? – zapytała mama, patrząc na Kubę.

– Tak! – ucieszył się Kuba.

– A ty jesteś Kuba? – tym razem mama zerknęła na Bubę.

– Ychy! – rozpromieniła się Buba. – Od razu widać, prawda?



Mama i tata wymienili się spojrzeniami.
– Genialne przebrania – wykrztusił tata. – Nikt was nie rozpozna!
– I o to chodzi! – krzyknęły rozradowane bliźniaki. – Lecimy!
– Zaraz, zaraz! – zatrzymała ich mama. – Do której to potrwa? Przyjechać po was?
– Do siódmej! – odkrzyknęły chórem bliźniaki. – Możesz przyjechać!
– A tam będzie coś do jedzenia? – dopytywała się mama.
– Jakież kanapki?
– Będą ciastka – powiedział Kuba.
– A do picia?
– Nasza klasa robi lemoniadę – pochwaliła się Buba. – Ulubioną lemoniadę Kacperka.
Mama zmarszczyła w zamyśleniu brwi.
– Jakiego Kacperka? – zapytała po chwili. – U was nie uczy się żaden Kacperek.
– Nieee... – Roześmiały się bliźniaki i sięgnęły po kurtki.
– Kacperek to syn tego pana, który pisze o nas książki!
Mama i tatę nieomal zamurowało.
– Który co? – zapytał wreszcie tata.
– Który pisze o nas książki – odpowiedział spokojnie Kuba.
– Nie wiedziałeś?
– Nie... – wymamrotał tata i popatrzył pytająco na mamę.
– A ty?
Mama też nie wiedziała.
– I o nas także pisze? – zapytała mama, poprawiając od-ruchowo włosy.
– No pewnie. – Buba nałożyła czapkę. – Przecież jesteście naszymi rodzicami.

– Nie wierzę... – Tata uśmiechnął się nieszczerze i wciągnął brzuch. – A co on tam o nas pisze? Na przykład o mnie?

– Jak wrócimy, to wam poczytamy – obiecała Buba. – Dwa-dzieścia minut, tak jak każą w telewizji! A teraz już musimy lecieć, pa!

I wybiegli, zostawiając rodziców w stanie totalnego oszo-łomienia.

Ulubiona lemoniada Kacperka

Składniki:

- 1 litr przegotowanej wody
- 1–2 cytryny
- 3 łyżki cukru



Przepis jest krótki, no ale opowiadanie było długie – więc coś za coś. Cytryny wyciśnij (byleby nie skacząc po nich), dodaj sok do wody, zamieszaj wszystko, posłódź – i już.

Proste?

Proste. No właśnie.

Zamiast lemoniady w ten sam sposób możesz zrobić oranżadę. Tyle tylko, że musisz zastąpić cytryny pomarańczami. No i teraz zagadka: „Dlaczego lemoniada nazywa się lemoniada, a oranżada – oranżada?”

Tak jest! Dlatego, że po angielsku na cytrynę mówimy lemon, a na pomarańczę – orange (czytaj orindż).