



anyu és én

sütünk és tanulunk



Penguin
Random
House

A fordítás alapja:

Mummy & Me Bake

First published in Great Britain, 2015

Copyright © Dorling Kindersley Limited, 2015

A Penguin Random House Company

Gyerekfotó a borítón: Shutterstock

Fordította © Nagy Györgyi Eszter, 2016

Szerkesztette: Kenyő Ildikó

HVG Könyvek

Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Szűcs Adrienn

ISBN 978-963-304-366-0

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet vagy annak részleteit tilos reprodukálni, adatrendszerben tárolni, bármely formában vagy eszközzel – elektronikus, fényképes úton vagy más módon – a kiadó engedélye nélkül közölni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., Budapest, 2016

Felelős kiadó: Szauer Péter

hvg könyvek
junior

www.hvgkonyvek.hu

Nyomdai előkészítés: HVG Press Kft.

Felelős vezető: Tóth Péter

Nyomás: TBB, Slovakia

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW
www.dk.com





Tartalom



Ez a jel a „Tudj meg többet!” oldalakat jelöli. Ezek az oldalakon a sütéssel kapcsolatos érdekességekről olvashatsz.



4-5 Sütési 1x1



6-7 Mennyiségek és mérőedények

Kekszek



8-9 Varázslatos hozzávalók

10-13 Formás-ropogós kekszek

14-15 Cukormáz

16-19 Kekszirágok

20-23 Kekszgyár

Sütemények



24-25 Mi történik a sütőben?

26-29 Muffinmennország

30-31 Muffindíszítés

32-33 Cupcake-ek

34-37 Foltos torta

38-41 Ananászos fordított torta

42-45 Brownie-torony

Kenyérfélék



46-47 Mitől kel meg a tészta?

48-51 Zsemlekenyér

52-55 Pizzafejek

56-57 Kenyerrudacskák

58-61 Olasz kenyérlángos

Omlós tészták



62-63 Mitől lesz omlós a sütemény?

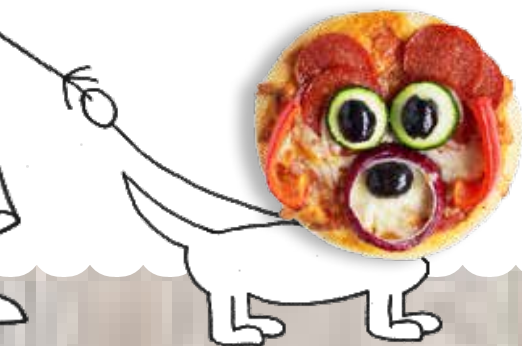
64-67 Lekváros kosárkák

68-71 Zöldséges kosárkák

72-75 Gyümölcshajók

76-79 Húsos táskák

80 Tárgymutató és
köszönetnyilvánítás





Sütési 1x1

Sütni nagyszerű szórakozás, és ebből a könyvből különféle finomságok elkészítését tanulhatod meg.

Ahhoz, hogy a konyhában ne essen bajod, néhány fontos dologra oda kell figyelned. Légy mindig óvatos, és tartsd be az utasításokat!



Hasznos tanácsok

- Ha a konyhában vagy, Kérj meg egy felnőttet, hogy segítsen a forró sütőbe betenni, onnan kivenni vagy a tűzhelyre tenni az ételt!
- Kérd felnőtt segítségét akkor is, ha éles kést vagy elektromos készüléket kell használnod!
- Mindig moss kezet ételkészítés előtt és után, illetve akkor is, ha nyers tojáshoz vagy nyers húshoz nyúltál!
- Ne nyalogasd az ujjad ételkészítés közben!
- Ellenőrizd, hogy nem járt-e le valamelyik hozzávaló szavatossága!
- Tárold a hozzávalókat a csomagoláson leírtak szerint!
- Az édességek mértékkel, egy kiegyensúlyozott étrend részeként szerepeljenek!

Hogyan kezdj hozzá?

- 1 Mindig olvasd végig az utasításokat, mielőtt bármibe belefognál!
- 2 Készíts elő minden szükséges hozzávalót és eszközt!
- 3 Legyen kéznél konyharuha, ha fel kell törölni valamit!
- 4 Vegyél fel kötényt, ha hosszú a hajad, kösd össze és feltétlenül moss kezet!



Biztonság

A könyv minden receptjét felnőtt jelenlétében készítsd el!

A figyelmeztető háromszög azt jelzi, hogy légy különösen óvatos! Az étel elkészítésekor ugyanis forró tűzhely, elektromos készülékek vagy éles eszközök használatára lesz szükség. Kérd felnőtt segítségét!

Jelmagyarázat



Előkészítési idő
(Mennyi ideig tart előkészíteni?)



Sütési idő
(Mennyi időre kell a sütőbe tenni?)



Adag
(Hány darab vagy adag lesz belőle?)

Moss
kezet!





Sütőeszközök

Íme a sütéshez leggyakrabban használt eszközök.
A könyvben szereplő receptek elkészítésekor
szükséged lesz rájuk.



Lisztoszóró



Szita/szűrő



Sütőpapír



Tortaformák



Sodrófa



Kanalak

Kenőecset...



Kézi
robotgép...



Sütőlap/tepsi



Kiszúróformák



Kötény



Süteményrács



Keverőtál



Tudj meg
többet!

Mennyiségek és mérőedények

A sütés: kémia a konyhában. A tökéletes étel elkészítéséhez mindig tartsd be a receptekben megadott mennyiségeket! A hozzávalókat sokféleképpen kimérheted.



A kisebb mennyiségek pontos kiméréséhez használj **mérőkanalat**!



Egyes országokban a szilárd hozzávalókat **mérőpoharakkal** mérik ki.

tk. = teáskanál

ek. = evőkanál

Húzd végig a kést a telitöltött mérőpohár tetején, hogy pontos legyen a mérés!

Mérő-
poharak





Angolszász

mértékegységek

oz = uncia, lb = font

1 font = 16 uncia

Metrikus

mértékegységek

g = gramm, kg = kilogramm

1 kilogramm = 1000 gramm

A világ

mértékegységrendszerei

A különböző országokban más és más mértékegységrendszereket használnak. A receptek hozzávalóit metrikus vagy angolszász mértékegységekben szokás megadni. Mindegy, melyiket használod – de egy recepten belül semmiképp se keverd össze őket!

Szilárd hozzávalók kiméréséhez **konyhai mérleget** is használhatsz.



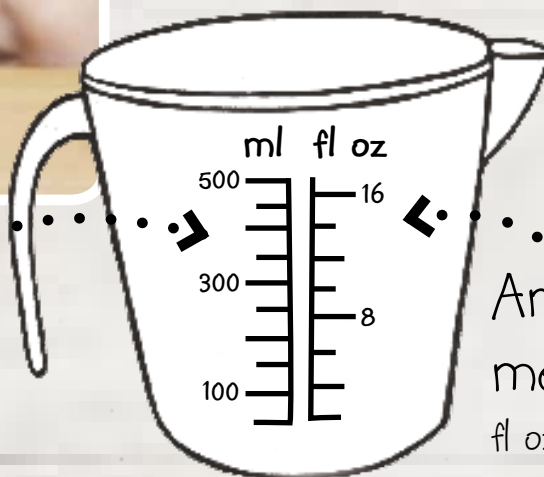
Metrikus

mértékegységek

ml = milliliter

1 liter = 1000 milliliter

Folyadékok kiméréséhez célszerű **mérőkancsót** használni. A pontos mennyiség úgy olvasható le, ha szemmagasságban van a benne lévő folyadék.



Angolszász

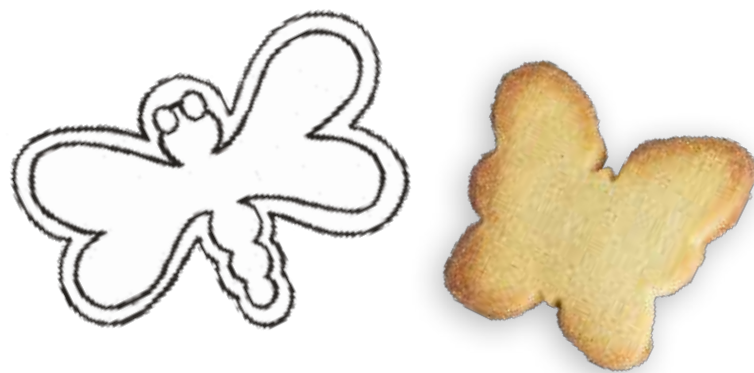
mértékegységek

fl oz = folyadék uncia



Formás- ropogós kekszek

Ennek az egyszerű keksznek a tésztáját gyorsan és könnyen elkészítheted, így rengeteg időd marad a szórakoztató részre – a tészta kinyújtására és a formák kiszaggatására.



Szaggasd ki a kedvenc aranybarnára! Kínáld



... Szitakötő

Amire szükséged lesz:



225 g
felkockázott vaj



125 g
kristálycukor



1
tojássárgája



1 tk.
vaníliakivonat



275 g
finomliszt



formáidat, és süsd a kekszeket
meg vele a barátaidat is!



Pillangó

Cukormázos kekszek

Ezek a ropogós kekszek magukban is nagyon finomak, de díszítheted is őket. Nézd meg a 14–15. oldalon, hogyan színesítheted őket cukormázzal!



Eszközök:

- keverőtál • fakanál • szita
- fólia • sodrófa
- kiszúróformák • sütőpapír
- kenőkés • süteményrács



1 óra
előkészítés
(30 perc
hűtéssel)



8–10
perc
sütés



kb.
30 db
(formától
függően)



A keksztészta elkészítése



Kövesd a lépéseket a keksz tésztájának elkészítéséhez! Könnyű, mint az egyszeregy!



1 Dolgozd el egy tálban a vajat a cukorral, amíg könnyű, habos, kissé világosabb színű masszát nem kapsz.

2 Add hozzá a tojássárgáját és a vaníliakivonatot, majd jól vegyítsd el. Ezután szitáld bele a lisztet, és keverd addig, amíg tésztává nem áll össze.



3 Kézzel állítsd össze a tésztát, és formáld belőle egy nagy gombócot. A lehulló darabokat is tapaszd hozzá, hogy tömör gombócot kapj.

4 Csomagold a tésztagombócot fóliába. Tedd a hűtőbe 30 percre, mielőtt nekilátsz elkészíteni a kekszformákat.



A formás-ropogós kekszek elkészítése



- 1 Melegítsd elő a sütőt 180 fokra. Szórd be liszttel a munkafelületet, és nyújtsd a tésztát kb. ½ cm vastagra.



- 2 Kiszúróformákkal vágd ki a kekszeket. Gyúrd a maradék tésztát újra gombóccá, nyújtsd ki, és szúrj ki újabb formákat.
- 3 Tedd a kekszeket teflonos sütőlapra. Süssd 8-10 percig, hagyd kicsit hűlni, majd szedd át a süteményrácsra, hogy teljesen kihűlhessenek.