



Кіт Фіндус скочив на Петсонів кросворд і тицьнув йому під носа якийсь папірець.

— Що це таке? Чого воно лежить у суднику? — спитав він.

— Це... рецепт дерунів, — відповів дідусь Петсон. — Йому не місце в суднику.

— Отож-бо, не місце. Ти дуже неуважний, Петсоне, — дорікнув Фіндус. — Тобі треба зібрати всі свої рецепти в один блокнот. І тоді ми будемо знати, що нам готувати на обід. Скажімо, сьогодні насмажимо дерунів.

— Справді? Що ж, можна й дерунів, — погодився Петсон. — Допоможеш мені натерти картоплі?

— Залюбки, — сказав Фіндус. — Але тобі доведеться її почистити.

Кіт гайнув до комірчини й викотив звідти п'ять чималих картоплин.

— Ще можеш записати в свій блокнот, що робитиму я, а що — ти, — додав він. — Знай, що мені краще не брати до лап нічого гострого й нічого гарячого. І такого, що смердить або навіває нудьгу.

— Що-що, а нудьгувати ми не будемо, — пообіцяв Петсон. — Бо нема нічого приємнішого, ніж комусь допомагати.

— Ну от, тоді ти мені трішки допоможеш, — сказав Фіндус. — Але яйця розбиватиму сам. Мені це завиграшки.



Зміст

Весна



Тюфтельки	10
Кропив'яний суп із круто звареними яйцями.....	11
Хрусткі вафлі.....	12
Печеня по-флотськи	13
Вівсяна каша	14
«Убогі лицарі».....	15

Осінь



Варена щука	31
Картопляний суп з пореєм.....	32
Деруни.....	33
Ягідний кисіль.....	34
Морквяний мармелад.....	34
Грибний омлет.....	37
«Ковбасна спокуса Петсона»...	38
Картопляне пюре.....	38
Яблучний пиріг	41

Літо



Літній суп	19
Запечений у духовці млинець із м'ясом	20
Чорничний пиріг	21
Булочки з корицею за рецептом Беда Андерсон.....	22
Пшеничний калач.....	23
Риба на ґрилі.....	25
Млинцевий торт.....	26

Зима



Гороховий суп Фіндуса	44
«Люсіні котики».....	47
Імбирне печиво.....	48
Червона капуста.....	50
Запечені свинячі реберця	50
Рисова каша.....	52
Рис по-мальтійськи	52
«Спокуса Янсона».....	53



Весна

Був погожий весняний ранок. У кожному кущі виспівували пташки, росла трава, вкривались листям дерева і всюди літала, повзала й метушилася дрібна комашня. Тож повітря було вщерть наповнене дзиччанням, шарудінням і щебетом усього живого, що прокинулося після зими.

Дідуньо Петсон стояв на городі, розглядав землю і розминав її в долоні.

— Уже пора, — заявив він. — Сьогодні можна сіяти городину й садити картоплю.

Кіт Фіндус гасав довкола й полохав жуків.

— Куди САДИТИ? — спитав він.

— Садити в землю. Якщо ми посіємо тут морквяне насіння, то виросте морква. А з кожної картоплини, яку вкинемо в ямки, виросте п'ять чи десять нових картоплин.

Кіт рішуче глянув на дідуня.

— Але я не хочу тієї нової картоплі, й моркви теж. Може, замість них посадимо тюфтельки?

— Та посадити завжди можна. Але вони не виростуть, — відповів дідуньо.

— Усе-таки спробувати можна, — правив своєї Фіндус.

— Гаразд, спробуємо. Та спершу скопаємо й заволочимо грядку.

Фіндус хутко приніс одну з тюфтельок, що лишилися з учорашньої вечери.

Петсон скопав грядку і заволочив землю. Потім у доладні рівенькі рядочки висіяв насіння. Моркву й цибулю, горох і боби. Кіт посадив свою тюфтельку. Час од часу він підбігав дивитися, чи вона виросла.

Коли ж лишався ще один рядок, від будинку долинуло пронизливе кудкудакання:

— Ко-ко-ко-ко! ГАЙДА! Він копає!

І наступної миті всі кури збіглися на грядку й заходились вигрібати із землі черв'яків.

Із книжки «Петсон, Фіндус і переполох на городі»



Петсон та Фіндус таки вмовили курей шукати черв'яків деінде. Але потім притюпала Густавсонова свиня, з'їла всю картоплю й насіння, потовклась по грядці й затоптала Фіндусову тюфтельку. Як тепер Петсонові та Фіндусу виростити городину? Щоправда, Фіндус тим не переймається. Навіщо йому молода картопля й морква? Його цікавлять лише тюфтельки, вафлі та всілякі лагоминки.



Тюфтельки

Фіндус має звичку ховати скоринки білого хліба у пакетик, де вони засихають. Коли він їх звідти виймає і товче в ступці, Петсон розуміє, що настав час готувати тюфтельки. Тоді дідусь сідає на велосипед і їде до крамниці по фарш. Вони один одному завжди допомагають на кухні. Фіндус відмірює молока, а Петсон ріже цибулю, бо котіві вона заходить в очі. Потім вони разом формують гарненькі тюфтельки.

Що потрібно для тюфтельок



2,5 ст. л. товчених або панірувальних сухарів
200 мл молока
1 відварена картоплина
400 г фаршу
1 ч. л. солі

дрібка меленого білого перцю
дрібка меленого духмяного перцю
1 ст. л. подрібненої ріпчастої цибулі
1 яйце
2-3 ст. л. масла



А готувати ось так



1. Розтовкти сухарі в ступці. Змішати з молоком, нехай все це 10 хвилин постоїть. Потовкти або натерти на тертушку з великими отворами картоплину.

2. Додати у фарш солі, меленого білого та духмяного перцю. Вкинути дрібно порізану цибулю. Додати масу із сухарів та молока й картоплю. Вбити туди яйце. Усе гарненько вимішати.

3. Сформувати з фаршу тюфтельки. Щоб краще ліпилися, змочувати пальці у воді. Викладати тюфтельки на кухонну дошку, змочену водою, щоб ті не прилипали.

4. Розтопити на сковороді масло й викласти туди тюфтельки. Тільки не всі одразу. Струшувати сковороду так, щоб тюфтельки підсмажувалися з усіх боків. Зменшити вогонь і смажити ще 3-5 хвилин.



Кропив'яний суп із круто звареними яйцями



Навесні листя на березах поблискує, як мишачі вушка, а біля столярні вже зеленіє молоденька кропива. Петсон хоче зварити кропив'яного супу, та через хвору спину йому нелегко нагинатися.

— Тобі ближче до землі, то, може, нарвеш кропиви? — питає дідусь kota.

— Аякжечки, — відповідає Фіндус і хапає відерце.

Кури кидаються услід за ним. За п'ять хвилин kota охоплює паніка.

— Лишенько, — пхитькає він. — Я пожалю собі лапи.

— От якби в тебе був дзьоб, то не пожалив би, — мовила Пріллан, найголовніша курка. — Та не журися, ми тобі нарвемо.

Кури взялися йому допомагати, й невдовзі Фіндус приніс Петсонові ціле відерце кропиви на кропив'яний суп.



Що потрібно для кропив'яного супу



1,5-2 л молодої
кропиви

500 мл води

1 ч. л. солі

2 ст. л. масла

3 ст. л. пшеничного
борошна

1 л рідини (вода + відвар кропиви)

1 кубик концентрованого
овочевого бульйону

50 мл вершків

сіль

Подавати з покришеною зеленою
цибулею та вареними яйцями.

А готувати ось так



1. Кропиву добре помити. Покласти її в містку каструлю з підсоленою водою. Варити 5 хвилин.

2. Процідити крізь сито над глибокою посудиною. Нехай стече. Відтиснути кропиву й покласти на кухонну дошку. Дрібно її порізати. Так само порізати й зелену цибулю.

3. Розтопити масло в каструлі та змішати з борошном. Відміряти відвар кропиви літровою міркою. Додати води й вилити рідину в каструлю. Вкинути кубик концентрованого овочевого бульйону. Влити туди збиті вершки. Варити на слабенькому вогні 10 хвилин. Додати порізані кропиву й зелену цибулю. Поварити ще 2-3 хвилини. Скуштувати, чи досить солі.

4. Подавати на стіл із дрібно покришеною зеленою цибулею й половиною вареного яйця в кожную тарілку.

Хрусткі вафлі

— Сьогодні двадцять п'яте березня, — каже Петсон. — День вафель. Фіндус на radoщах мало не підстрибує до стелі. Після млинців він найбільше любить вафлі.

— А в тебе є борошно, Петсоне? — питає він.

— Та в мене завжди є борошно, — відповідає дідуньо й виставляє його з комірчини.

Фіндус відміряє борошно, потім поступово вливає двісті мілілітрів води і мішає дерев'яною ложкою, аж поки не утворюється рідке тісто без грудочок. Петсон додає розтоплене масло й збиті вершки. І тоді їм залишається просто спекти хрусткі вафлі.



Що потрібно для хрустких вафель

4 ст. л. масла

200 г борошна

200 мл холодної води

300 мл збитих жирних вершків

Подавати зі збитими вершками та варенням.



А готувати ось так



1. Розтопити масло. Нехай схолоне. Розмішати борошно у воді до консистенції рідкого однорідного тіста. Збити вершки й змішати з тістом разом із двома столовими ложками розтопленого масла.

2. Розігріти вафельницю й добре змастити розтопленим маслом. Налити тісто, заповнивши форму на три чверті.

3. Випікати до світло-брунатного кольору. Готові вафлі викладати на решітку, щоб вони довше залишалися хрусткими. Щоразу, перш ніж випікати нову партію вафель, змащувати дно вафельниці маслом.

