

Кухня Чаклунських Капелюхів

3

ЗМІСТ

- Розділ 21 [003]
- Розділ 22 [018]
- Розділ 23 [031]
- Розділ 24 [045]
- Розділ 25 [059]
- Розділ 26 [073]
- Розділ 27 [087]
- Розділ 28 [101]
- Розділ 29 [116]
- Розділ 30 [129]
- Розділ 31 [143]





МИ ТЕЖ
ХОЧЕМО
СОЛОДОГО!

З ПОВЕР-
НЕННЯМ.

А ОСЬ
І Я.

ДОБРЕ БУТИ
ДОРОСЛИМ...

ТА
ЯК ВОНИ
МОГЛИ?!



Й НАДИБАВ
НА РИНКУ ДЕШО
СМАЧЕНЬКЕ.

Я ХОДИВ
ПО ПРОДУКТИ
ДО КАНА

ШУРХ



ОРУГІО,
ЯК ЖЕ ТИ
ВЧАСНО!

БЛИСЬ



ЦІ СОЛОДКИ
СЯЮЧІ БАТАТИ.

БЛИМ

БЛИМ

БЛИМ



ПРОСТО
МЕНІ ПОЧИНАЄ
ХОТІТИСЯ ЧОГОСЬ
СОЛОДЕНЬКОГО.



ПІД ЧАС
НАВЧАННЯ ГОЛОВА
ДОБРЯЧЕ ПРАЦЮЄ,
ТОЖ ХИЛИТЬ НА
СОН, ГОЛОДНІЕМО,
ПРОТЕ НЕ НА-
СТІЛКИ Ж!

А Я ОТ ЇЇ
РОЗУМІЮ!



СПРАВДІ?!

МОЖУТЬ
КОЛИ ЗАВГОДНО
ЇСТИ СОЛОДКЕ
ДОСХОЧУ.

А ДОРОСЛІ...

ТИСЬ



БАГАЦЬКО
ПУРІНІВ.

ПУДИНГИ
ПУРІНИ,

ОЙ
ОЙ
ОЙ



Я БАЧИЛА,
ЯК УЧИТЕЛІ ПО-
ТАЙКИ НАМИНАЮТЬ
СМАЧЕНЬКЕ
СЕРЕД НОЧІ.

СЛІЗЬ



ОТЖЕ, ВІДНИНИ
ДОВЕДЕТЬСЯ
ПРИДІЛЯТИ
УВАГУ Й ВИБОРУ
ПЕРЕКУСІВ.

ТА Й
СИНОСІЯ ТЕЖ
НАГОЛОШУВАЛА
НА ЦЬОМУ.



ЗРЕШТОЮ,
ВОНИ НЕ МОЖУТЬ
ЗА РАЗ ЗЛОПАТИ
СТІЛЬКИ, СКІЛЬКИ
ДОРΟΣЛІ.

СХОЖЕ, ЇСТИ
ТРИЧІ НА ДЕНЬ
ДЛЯ НИХ ЗАМАЛО —
ІНКОЛИ НЕОБХІДНІ
ЯКІСЬ ПЕРЕКУСИ.



А ТИ
ТИМ ЧАСОМ
ПРИГОТУЙ
ЗДОРОВИЙ
ПОЛУДЕНОК!

Я НАГЛЯНУ
ЗА ДІВЧАТАМИ,

ШМІТ!

НУ,
ЯК НА МЕНЕ,
СЯЮЧІ БАТАТИ —
ЧУДОВИЙ ВА-
РІАНТ.



ЦЕ Ж ТИ В НАС
ПО НОЧАХ
ПОЛЮБЛЯЄШІ
ЛАСУВАТИ
СОЛОДКИМ?

ЩОСЬ ВІН ПІДОЗРІЛИЙ...



ОХ І ОРУ...



СЯЮЧІ БАТАТИ

Ці коренеплоди легко вирощувати
навіть у досить бідних ґрунтах.
Через сяючу золотаву шкірку
й солодкий смак їх називають
сяйливим скарбом, дорожінністю,
звідки й пішла назва.



ПРИКРО, ЩО
ВОНИ ДОВІДА-
ЛИСЯ ПРО НАШІ
ОПІВНІЧНІ
БЕНКЕТИ.

ШЕПСЬ

ШЕПСЬ

ЗНАЄШ, ЦЕ
ВЖЕ ГЕТЬ НЕ
СМІШНО.



Х-ХА-
ХА-ХАХ...

ЦЕ МИ
МАЛИ Б ПОДАВАТИ
ПРИКЛАД ЗДОРОВОГО
ХАРЧУВАННЯ.



ТА ГОДІ ТОБІ,
ДІТЛАХАМ ТРЕБА
ЧАС ВІА ЧАСУ ЇСТИ
ЯКІСЬ СМАКОЛИКИ.

ЗИРК



ЗА ДОПОМОГОЮ ТОВКАЧИКА РОЗМІШАЮ ВСЕ ДО ОДНОРІДНОЇ МАСИ.

МНЯК МНЯК



Й ДОДАМ КРИСТАЛІЧНИЙ ЦУКОР, МАСЛО ТА ЖИРНІ ВЕРШКИ.

ВИКЛАДУ ОЧИЩЕНИЙ БАТАТ В ТАРИЛКУ



ДАЛІ ВИКЛАДУ РЯДКАМИ НА КЕРАМІЧНУ ТАРИЛКУ,

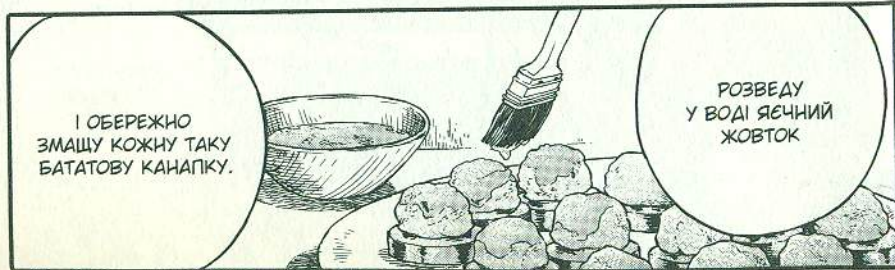


ПОКЛАДУ ПО ОДНІЙ КУЛЬЦІ НА КРУЖАЛЬЦЯ, ЯКІ ВІДКЛАВ НА ПОЧАТКУ.



ТОЖ СКАТАЮ З НЬОГО КУЛЬКИ.

КОЛИ ЗАКІНЧУ РОЗМІНАТИ, ЦЕ ПЮРЕ ШЕ Й ДОБРЕ ВИСТИГНЕ.



І ОБЕРЕЖНО ЗМАЩУ КОЖНУ ТАКУ БАТАТОВУ КАНАПКУ.

РОЗВЕДУ У ВОДІ ЯЄЧНИЙ ЖОВТОК



РЕТЕЛЬНО ПОМІЮ БАТАТИ ПІД ПРОТОЧНОЮ ВОДОЮ Й НАРІЖУ КРУЖАЛЬЦЯМИ ЗАВТОВШКИ В ПАЛЕЦЬ.



ДАЛІ УКИНУ БАТАТ ДО КАЗАНКА В ОКРІП.



БАТАТИ ГАРЯЧІ, ТОЖ ПИЛЬНУЙТЕ, ЩОБ НЕ ОБПЕКТИ РУКИ!

А РЕШТУ ПОЧИЩУ ВІД ШКІРКИ.



КОЛИ ВОНИ ПРОВАРЯТЬСЯ НАСТИЛКИ, ЩО ЇХ МОЖНА БУДЕ ПРОКОЛОТИ ДЕРЕВ'ЯНОЮ ШПАЖОЮ, ЗАГАШУ ВОГОНЬ,



ВИТЯГНУ З ВОДИ, ВИБЕРУ Й ВІДКЛАДУ НАЙРІВНІШІ КРУЖАЛЬЦЯ ОКРЕМО,