

Муниципальное Бюджетное Дошкольное  
Образовательное учреждение  
«Детский сад №35»

*Конкурс*

*«ВКУСНО, КАК В СКАЗКЕ!»*

Участник: Ермакова Вероника

Руководитель: Пучкова Наталья Викторовна

# Оладушки - сказка для детей

## Ирина Склярова

Жила одна простая и добрая женщина. Она сочиняла детям сказки, и за это люди прозвали ее Сказочницей. Сказочница сочиняла свои сказки всегда на кухне. Открывала буфет и вытаскивала оттуда большой пакет с мукой.

- Здравствуйте, тетушка Мука, как Вы поживаете?- спросила она.

- Ох, ох, ох, - запричитала Мука, - застоялась я у Вас. Пора меня размять да в дело применять.

- Сейчас, сейчас, я мигом, - засуетилась хозяйка.

Она взяла большую миску и высыпала в нее муку.

- А теперь возьмем из крана водицу.

Женщина открыла кран и из него зажурчала вода.

- Жур, Жур, Жур, это я. Я пришла издалека. Пить меня нельзя.

Сказочница быстро взяла фильтр и пропустила через него воду.

- Вот теперь я чиста, вот теперь я свежа. Чистую воду будешь пить и живот не заболит!

Налив в миску с мукой воды, женщина стала потихоньку помешивать ложкой и слушать, как мука с водой разговаривают.

- Привет, Мучица.

- Привет, сестрица.

- Да, люди без меня и трех дней не проживут, - ворковала вода.

- А без меня неделю, - вторила ей мука.

Они кружились вместе в хороводе в такт ложке и мурлыкали свои песенки.

- Жур, жур, жур. Мур, мур, мур. Я вода! А я мука!

Потом хозяйка насыпала в миску щепотку соли.

- Ой, как солоно, как солоно! – застонала готовая Опарушка-Сударушка.

Насыпала ложку сахара.

- Сладко, сладко!

Взяла соду, налила в нее уксус и все это вылила на муку с водой.

- Ой, у меня глаза на лоб полезли, и живот надулся, - проворчала Опарушка.

Сказочница зажгла печку и поставила на огонь сковороду.

- Привет, девушка, - прошептал Огонь и засиял красно-синими огоньками.

- Привет, дедушка, - огрызнулась Сковорода.

- Я вижу, ты совсем новенькая, только из магазина? – спросил Огонь, добавляя жару все больше и больше.

- Хватит болтать! – закричала, накаляясь, Сковорода. – Я не хочу с тобой иметь никаких дел. Мне жарко!- продолжала возмущаться она.

- А придется, милая! – усмехнулся огонь.

Тут Сказочница, видя, что сковорода хорошо накалилась, налила на нее масло.

- Тьфу, тьфу, тьфу, какая гадость это ваше масло, - заплевалась Сковорода.

Несколько капелек масла попали на огонь. Тот вспыхнул и от восторга поднялся выше сковороды.

- Не плюйся, моя хорошая, - улыбнулся он и обнял Сковороду своими горячими руками, - совсем скоро ты перестанешь ругаться и плевать, а нежно зашкворчишь, - пообещал он Сковороде.

- А вот и не за... , - хотела возразить та, но тут Сказочница быстро налила на нее Сударушку-Опарушку. Что тут началось! Опарушка разлеглась на горячей сковороде, как на диване, и мило заулыбалась. А та, в свою очередь, подталкивала ей под спинку горяченького маслица, и скоро по всей кухне разлился аромат жареных оладушек. А Сковорода от радости зашкворчала. Шкворч, шкворч!

Хозяйка схватила вилку и быстро перевернула оладушки с одного бока на другой. Они надулись, выпятили свои жареные животики и сказали:

- Мы толстые, румяные и важные ребята. Без нас ни один завтрак не пройдет. Варенье, сахар, мед, сгущенка, масло – все это для нас очень подойдет.

Тут хозяйка вилкой проткнула один оладушек, он не успел сказать «Ой», как очутился в миске. За ним последовали остальные. Скоро большая миска наполнилась оладушками, и Сказочница поставила ее на стол. Потом она открыла холодильник и взяла большую банку сметаны. Холодильник только открыл рот, чтобы возмутиться, но его тут же закрыли. Нечего болтать, почему зря, холод выходит. Банка со сметаной тоже очутилась на столе.

- Здравствуй, красавица, - поприветствовали Оладушки Сметану-Прекрасную, - ты ослепительно бела и, наверное, очень вкусная. Такой лебедушке мы рады. Посмотри, какие бравые ребята перед тобой.

- Молчите, дурни, - прошептала Сметана, - чем больше вы себя хвалите, тем быстрее вам придет конец.

- Это невозможно! Мы протестуем! Нас нельзя есть, мы такие пышные и красивые! Нас хозяйка очень любит! – закричали Оладушки.

- Вот потому вас и съедят всех до одного, что вы такие пышные и красивые. А любит хозяйка вовсе и не вас, - съехидничала Сметана.

Тут на кухню зашел сын хозяйки Колюня. Он спросил:

- Мам, оладьи готовы?

- Готовы, сынок, только на тарелочку положу, - с улыбкой сказала мама.

- Не надо на тарелочку, я их так слопаю, - ответил Колюня.

Он в одну руку взял миску с оладьями, а в другую банку со сметаной и пошел смотреть футбол по телевизору.

- Какой обжора, - прошептали Оладушки, - сделав огромные глаза.

- Ну что я вам говорила, - довольно улыбнулась Сметана.

Наша футбольная команда проигрывала, но от этого Колькин аппетит нисколько не испортился. А Сказочница сидела на кухне и думала, что ее сынок стал совсем большой: раньше съедал два оладушка, а сейчас двадцать два.

# РЕЦЕПТ

Кефир - 250 г

Мука пшеничная - 200 г

Яйцо куриное - 1 шт.

Сода - 1 ч.л.

Сахар - 2 ст.л.

Соль - 1 щепотка

В миску вливаем теплый кефир. Для этого кефир либо заранее достаем из холодильника и оставляем при комнатной температуре на полчаса, либо прогреваем в микроволновке 30-40 секунд, не дольше.

Вбиваем к кефиру куриное яйцо.

Высыпаем в миску сахар-песок и соль. Венчиком слегка взбиваем смесь, чтобы яйцо разошлось в кефире и перемешалось с сахаром и солью.

Добавляем муку порциями в тесто и замешиваем тесто - чуть гуще, чем сметана. Ложкой набираем тесто с одного края миски и выкладываем на сковороду с разогретым растительным маслом. Обжариваем оладьи 2 минуты с одной стороны.

Затем переворачиваем и обжариваем 1,5 минуты с другой стороны.

Готовые классические оладьи на кефире подаем со сметаной или вареньем. Можно подать их с медом, карамельным или шоколадным сиропом. Приятного аппетита!

# Этапы приготовления оладьев







