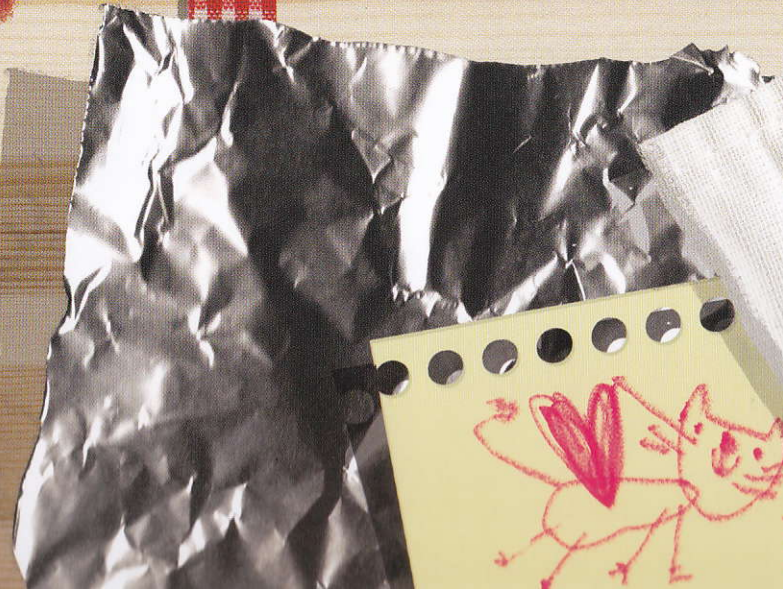


Caprins

- Totul e mai gustos  
dacă bucatărim împreună ..... 2 - 3
- Pizza cu ce vrem noi ..... 4 - 7
- Chec turtit cu prune ..... 8 - 11
- Grăsune crocante  
cu brânză și chimen ..... 12 - 15
- Pâine-surpriză din banane ..... 16 - 19





Ciocolată pentru copii .....20 - 23

Cei mai simpli biscuiți sărați  
din lume .....24 - 25

Înghețată cremoasă de casă .....26 - 29

Turtă dulce cu miere .....30 - 33

Biscuiți cu de toate .....34 - 35

Supă fermecată de cartof  
cu crutoane .....36 - 39

Salată mozaic de avocado  
cu brânză .....40 - 43

POETIA  
BUNA!



Libris

Respect pentru oameni și cărți

Southern Sweet  
Maconeiciuc  
Prințesa  
Urbană



# Mami, e gata?

Ema și Eric  
Cucătăresc  
împreună!

Pentru .....

De la .....

...și de la Ema, Eric,  
mami, tati și pisicuță,  
cu drag!

Ilustrații de Larinia Trifan



mai gustos  
dacă lucrăm  
împună

Eric și Emma sunt doi frați simpatici, curioși și pofticioși, ca toți copiii. Le place mult să alerge unul după altul, să construiască lucruri, să se certe și să afle totul despre lume. Întrebarea lor preferată este:  
Mami, de ce? A doua întrebare preferată este:  
— Mami, ce mâncăm bun azi?



Mama lor (sau, uneori, tata) pregătește tot felul de bunătăți, de la supă-cremă de legume și omletă cu roșii, la pește la cuptor cu cartofi copti, paste cu tot felul de sosuri, tocănițe de legume, budincă de conopidă, pizza și briose cu broccoli.



Ema și Eric iubesc mâncarea de orice fel, le place și s-o mănânce, dar și să o prepare, alături de mama și de tata. Dimineața, fac planul împreună:

- Ce mâncăm azi, delicioșilor? întrebă mami.
- Eu vreau ceva buuun! spune Ema.
- Totul e bun dacă pregătim împreună! spun într-un glas mami și Eric.



# Pizza cu ce vrem noi

- Eu vreau pizza! Cu porumb! hotărăște Eric.
- Și cu ardei și ciuperci și măslina!
- completează Ema. Și vreau să întind eu aluatul!
- Bine, pufoșilor, pizza să fie. De ce avem nevoie pentru blat?
- Apă, desigur, spune Ema. Și făină!
- Și ulei de măslina. Și drojbie! adaugă Eric.
- Hahaha, râde Ema, nu drojbie, drojdie!



Eric e puțin mai mare și știe ceva mai multe lucruri decât Eric.

— Da, drojdie, ca să crească aluatul și să fie pufos. Mai avem nevoie și de puțin oregano și puțină sare.

Copiii aduc din cămară toate ingredientele.

Eric se împiedică de pisică și scapă făina pe jos.

Într-o secundă, toată podeaua se face albă.

— la uiteee, Ema, a nins! zice el uimit.

— leee, zice Ema, mă duc să-mi pun mănușile, să-l facem pe Olaf!

— Mai bine aduci aspiratorul, Ema, să strângem făina, spune mami. Apoi, eu amestec ingredientele și Eric frământă aluatul, bine?



Eric face din aluat tot felul de forme simpatice. O omidă, un șarpe, o minge dezumflată. În timp ce el se joacă în aluat și Ema împrăstie făina pe pereti cu aspiratorul, mama frământă aluatul

Mami le explică pofticioșilor:

— Acum, că aluatul a crescut, îl întindem în foi subțiri, pe care le așezăm în tăvi. Fiecare își pune pe pizza lui ingredientele preferate.

— Ema pune sos de roșii, mozzarella, ardei, ciuperci și măslina tăiate feliuțe. Eric își pune peste sosul de roșii porumb, ton, ardei și mult cașcaval.

— Pot să pun și gem de prune, mami? Îmi place mult gemul de prune!

— Poți, dar nu va ieși prea bun. Gemul merge la clătite. La pizza merg ingrediente sărate!

Apoi, mami presară oregano și pizzetele intră la cuptor. Copiii păzesc cu sfințenie ușa cuptorului, întrebând o dată pe secundă:

— Mami, e gata? Când e gata? Acum? E gata?





## INGREDIENTE BLAT PIZZA

- 400 gr făină albă
- 200 ml apă caldă
- 1 cub sau un plic de drojdie
- 1 vârf de linguriță de zahăr în apa caldă în care dizolvăm drojdia
- Un praf de sare
- 1 linguriță de oregano
- 2 linguri ulei de măsline

→ Pizza stă în cuptor cu toppinguri cu tot cam 15-20 de minute, primele 10 minute la 200 de grade, următoarele, la 180 de grade.

Făină





# Chech turtit cu prune



Tati, Ema și Eric plănuiesc să-i facă o surpriză lui mami, care e plecată în oraș. Vor să gătească împreună ceva bun.

- Ghemotocii mei, ce-i place mamei cel mai mult?
- De noi! spune mândru Eric.
- Aderărat, greierașule, dar pe voi nu poate să vă mămânce, pentru că dacă vă mămâncă, o să rămână fără persoanele ei preferate.
- Așa e, tati, ești foarte deștept! Să-i facem mai bine un chech cu prune! sugerează Ema.



- Perfect! Știi tu, Ema, să faci chec?
- Nu, că mami face, eu știu doar să-l mănânc.
- Bine, lasă că ne descurcăm noi.
- Tati, s-o sunăm s-o întrebăm pe mami! propune Eric.
- Ai dreptate, așa vom face, decât să-i facem surpriză un chec care nu e bun, mai bine facem un chec bun care nu mai e surpriză! concluzionează Ema.
- Tati o sună pe mami, notează atent tot, apoi pune copiii la treabă.

— Tu, Eric, speli prunele și scoți sâmburii din ele.  
Eric face întocmai. Spală prunele, scoate sâmburii din ele, aruncă prunele la gunoi, iar sâmburii îi așază pe farfurie.



- Hai, măi Eric, iar ai aruncat prunele în loc de sâmburi? îl ceartă Ema pe fratele ei.
- Nu pe toate, pe unele le-am mâncat, spune Eric, mândru