

Кашу маслом не испортишь!

ПЕРВАЯ САМАЯ ДЕТСКАЯ ГАЗЕТА НА РАЗНЫХ ЯЗЫКАХ



ПЕРВАЯ САМАЯ ДЕТСКАЯ ГАЗЕТА НА РАЗНЫХ ЯЗЫКАХ

ЭЛЕКТРОННЫЙ
ЖУРНАЛ-
ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ
ТИПТОПИК

Февраль
2018

КАШУ МАСЛОМ НЕ ИСПОРТИШЬ

В этом номере

- Тест «Кашу маслом не испортишь?»
- Самый вкусный карнавал.
- Сказочного аппетита!
- Каши бывают разными.
- Рецепт с родины пиццы.
- С чем едят блины в Канаде.
- Что общего между хачапури и кренделем и французским хлебом?
- Апокриес - греческая Масленица
- История мармеладных мишек и .натюрморт «Лакомка»
- Рождественское полено – секрет и рецепт

Кашу маслом не испортишь?

Автор: Детский клуб из Бад Херсфельда - Kinderklub e.V.

(Германия) <http://www.kinderklub-hersfeld.de>

Выбери
правильный ответ:

Сколько нужно масла на тарелку каши?

- чайную ложку
- столовую ложку
- упаковку

Из чего не сваришь каши?

- из гречки
- из пшеницы
- из крахмала

Из чего нельзя сварить каши?

- из топора
- из крупы
- из хлопьев

«С ним каши не сваришь!»- значит, что

- он не умеет готовить
- с ним трудно договориться
- он не ест кашу

Что еще может значить слово «кашка»?

- полевые цветы
- грибы на старой ножке
- выпавшие молочные зубы

Самый вкусный карнавал

Автор: По заданию редакции

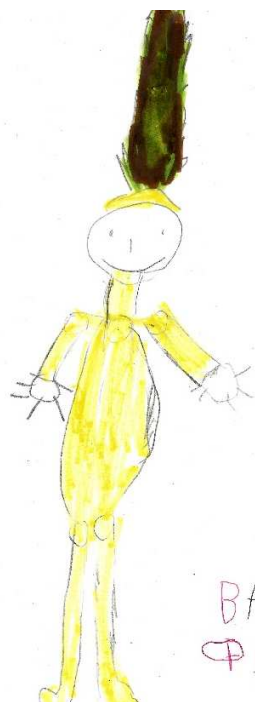
Редакция газеты попросила наших корреспондентов разработать карнавальные костюмы на тему «Еда».

Эскизы каких костюмов пришли к нам в редакцию?

Подпиши их.

Какие костюмы чаще всего встречаются на нашем празднике?

Никита



ВАХЕНХАЙМ
ФРИДА

А АННЕТ, СЛЕТ, ТРЕНТО



МИША

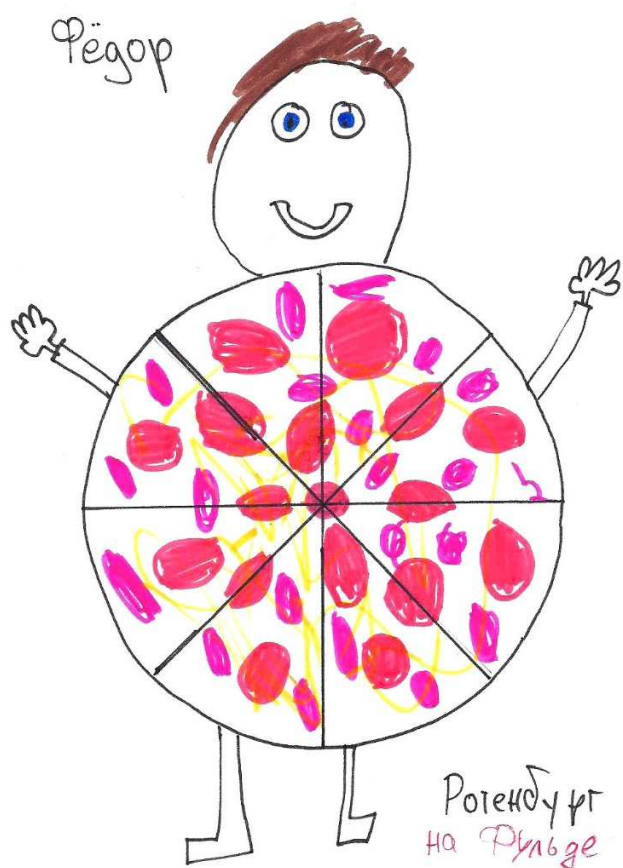


ЕГОР

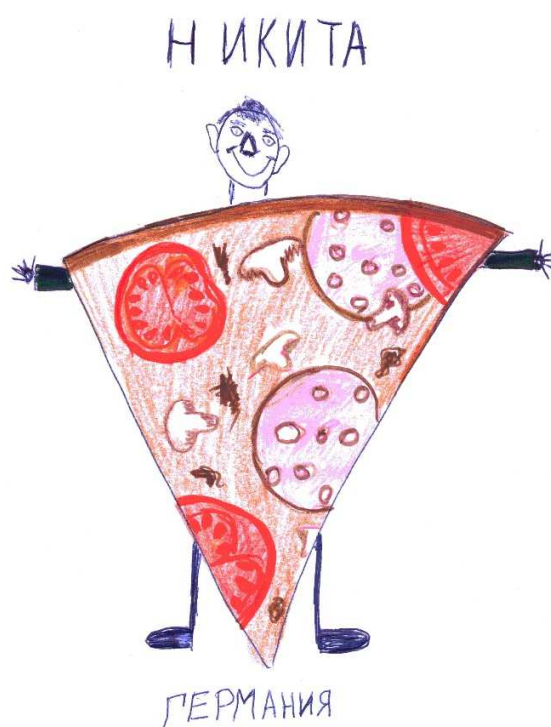
МОНСТЕР



ГАННОВЕР



ЮЛИЯ ТРЕНТО ИТАЛИЯ



Сказочного аппетита!

Автор: Детский клуб «Заниматика»

(Эссен, Германия)

Про Безумное чаепитие и еду

Во многих сказках авторы книг пишут про еду. Мне кажется, они это делают для того, чтобы поближе раскрыть характер персонажа. А главное в этом то, что они описывают, как герои сказки едят. Они же могут есть аккуратно, рюкками, гладко или даже, может быть, ногами! И когда авторы это пишут, читатели понимают, какие эти персонажи. Лучший для этого пример из сказки «Алиса в стране чудес» глава «Безумное чаепитие» Юлиана Керролла. Когда Алиса пришла к Шляпнику и Мартовскому Зайцу – они пили чай. Герои пересаживались с одного места на другое, потому что у них не было времени убирать за собой. Они были заняты. Но на самом деле они ничего не делали – они убивали время. Так автор хотел показать, что иногда мы занимаемся ерундой, а выдаём это за важное дело.

Егор Эссен 11 лет

Внимание – вопрос!

Чем баловался Карлсон?

Что лежало в коробке, в которой нашли Чебурашку?

Какую рыбу поймал Емеля?

На каком дереве росли молодильные фрукты?

Чем лечились снеговики в Дедморозовке?

Чем пытался накормить бедный папа Карло Буратино?

Миша из Ганновера, Германия:

«Дома мы готовим оладушки и блинчики»

«Больше всего я люблю лимонное и клубничное мороженое.» *(Найдите Мишу на нашем карнавале)*

«Если бы я готовил пиццу «ТипТопик», я бы на нее положил **овечий сыр**.»

ГОВОРЯТ НАШИ КОРРЕСПОНДЕНТЫ:

«На завтрак мы едим молоко с хлопьями или овсяную кашу с ягодами, или яйца (варёные или жареные) или бутерброды. По настроению.»

«Если вы в Германии, обязательно попробуйте **«Кэзе-кухен» сырный пирог**. Самое интересное что сыра-то там и нет.»

Фёдор из Ротенбурга на Фульде, Германия:

«Мы едим на масленицу простые блины.»

«Мое любимое мороженое "Кукис"»

«На пиццу «ТипТопика» добавить пельмени»

«Если вы в Гессене, то я вам советую попробовать братвurst с картошкой фри»

«Я ем на завтрак хлопья и яичницу, мама ест булочку с сыром, папа ест яичницу, а Фома брат ест кашу и банан. Он пока еще очень маленький.»

Катя из Регенсбурга, Германия

«В Германии нужно обязательно попробовать сосиски. В каждой земле свои сосиски. В Берлине есть даже музей колбасок. А самая первая сосисочная открылась в нашем городе, в Регенсбурге.»

Алина из Рима:

«На пиццу «ТипТопик» я бы положила оливки и помидоры»

«В Италии все едят пиццу. Она совсем не такая, как в Германии, где я была летом. Она у нас намного тоньше.»

Дорогой ТипТопик,

я люблю кашу, любую! Ем ее каждый день и всем советую тоже.
Много читал на эту тему и поэтому написал про нее тоже очень много.

Твой Егор из Мюнстера.

О чем это он?!



Каша БЫВАЮТ РАЗНЫЕ!!!

Знаешь ли ты, как
выглядят эти растения?

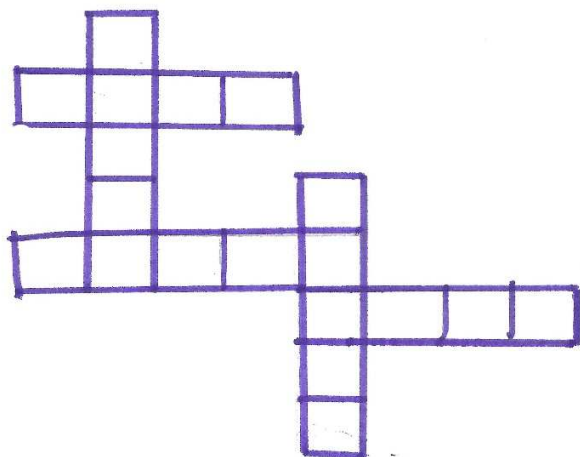
Какого
цвета эти
каши?
Нарисуй.

РАСТЕНИЕ	КРУПА	КАША
ГРЕЧИХА	ГРЕЧНЕВАЯ	ГРЕЧНЕВАЯ
ОВЁС	ОВСЯНАЯ	ОВСЯНАЯ
РИС	РИСОВАЯ	РИСОВАЯ
КУКУРУЗА	КУКУРУЗНАЯ	КУКУРУЗНАЯ
ПРОСО	ПШЁННАЯ	ПШЁННАЯ
ГОРОХ	ГОРОХОВАЯ	ГОРОХОВАЯ
ЯЧМЕНЬ	ПЕРЛОВАЯ ЯЧНЕВАЯ	ПЕРЛОВАЯ ЯЧНЕВАЯ
ПШЕНИЦА	ПШЕНИЧНАЯ МАННАЯ БУЛГУР КУС-КУС	ПШЕНИЧНАЯ МАННАЯ БУЛГУР КУС-КУС
ПОЛБА	ПОЛБЯНАЯ	ПОЛБЯНАЯ

Подчеркни синим цветом каши, которые ты
пробовал, и красным, которые тебе нравятся
больше всего.

ЕГОР, 7 лет, Мюнхен

1. ЧТО ПО НАДОБИЛОСЬ
СОЛДАТУ ИЗ СКАЗКИ
ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ
ВКУСНУЮ КАШУ?



2. СВОЮ КЛЮ
Н. КУП
3. ВУННУЮ
5. КУП
СОУП
КБЛЮЧ. МАСЛО
1. ВОДО. ТОПО
0-1861P1:

2. ЧЕМ УГОЩАЛА ЛИСА
ЖУРАВЛЯ?

3. КАКУЮ КАШУ ЕЛ ДЕНИСКА?

4. ЧТО ВАРИЛ МИШКА ИЗ
КНИЖИ Н. НОСОВА?

5. КАКУЮ КАШУ ВАРИЛ
ГОРШОЧЕК В СКАЗКЕ БРАТЬЕВ
ГРИММ?

Егор, 7 лет, Мюнхен

ПРОСТОКАШИННО

УКАШИ ЕСТЬ ПРАЗДНИК – 26 июня.
В ЭТОТ ДЕНЬ НА РУСИ ГОТОВИЛИ КАШУ
ДЛЯ НИЩИХ И ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ.

ЕЁ ГОТОВИЛИ В ЧУЗУНКЕ
и доставали ИЗ ПЕЧИ УХВАТОМ.

А В ЗАКЛ. ПРИМИРЕНИЯ ВРАГИ ВАРИЛИ
И ЕЛИ КАШУ ЗА ОДНИМ СТОЛОМ.

КОТ-ОТ+ЯМА-ЯМ+ШАР-Р= ?

Егор, 7 лет, Мюнхен

А знаете ли вы, что многие каши
можно готовить с фруктами? Не
верите?! А вы попробуйте!

Особенно вкусно получаются с
фруктами рисовая, овсяная и
кукурузная каши.

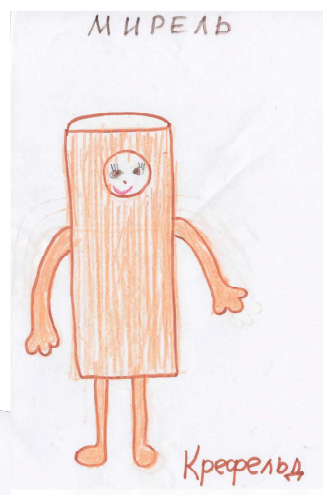
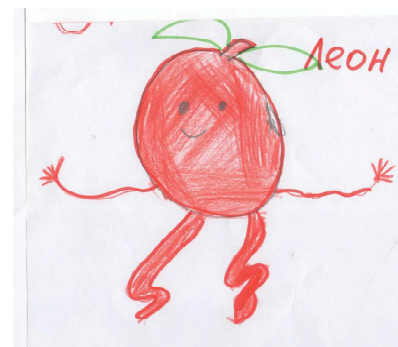
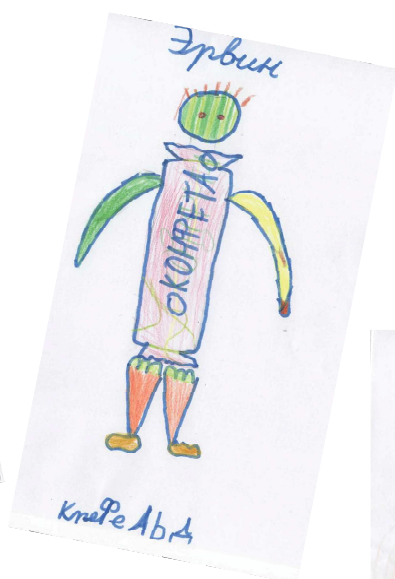
Приятного аппетита!



САША и НИКИТА

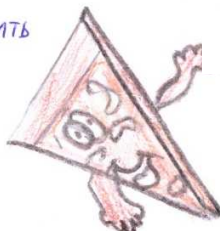
ФРУКТЫ ИЗ САЛФЕТОК

Маска, маска, я тебя знаю! Карнавал продолжается...



Я живу в Италии. В нашей стране все очень любят пиццу. Я часто готовлю пиццу с моими друзьями. Хотите приготовить ее сами? Вам понадобится:

- ГОТОВОЕ ТЕСТО
- ТОМАТНАЯ ПАСТА
- МОЦАРЕЛЛА
- ИНГРИДИЕНТЫ НА ВЫБОР



РАСКатаЙТЕ ТЕСТО И СМАЖЬТЕ ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ. НАТРИТЕ МОЦАРЕЛЛУ И ВЫЛОЖИТЕ СВЕРХУ. ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ. ПОСТАВЬТЕ НА 15 МИНУТ В ДУХОВКУ (200 ГРАДУСОВ)

ДАНИЕЛЬ, 6 ЛЕТ, ТРЕНТО

ЮЛИЯ ТРЕНТО ИТАЛИЯ



- помидор

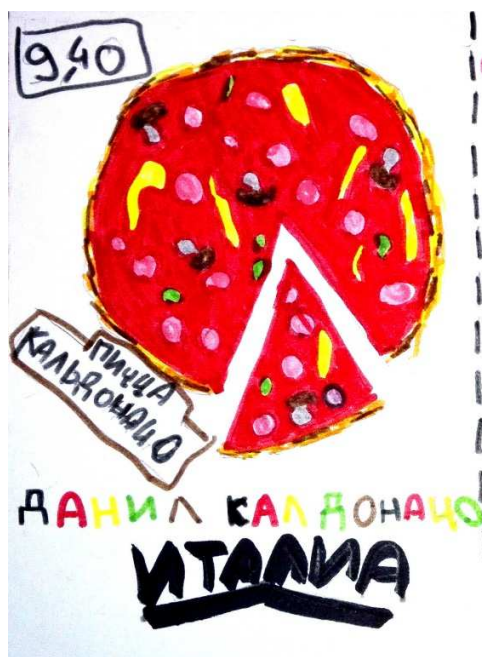


- сыр моцарелла



МАСЛО - МАСЛО

МАРГАРИТА



Масленица

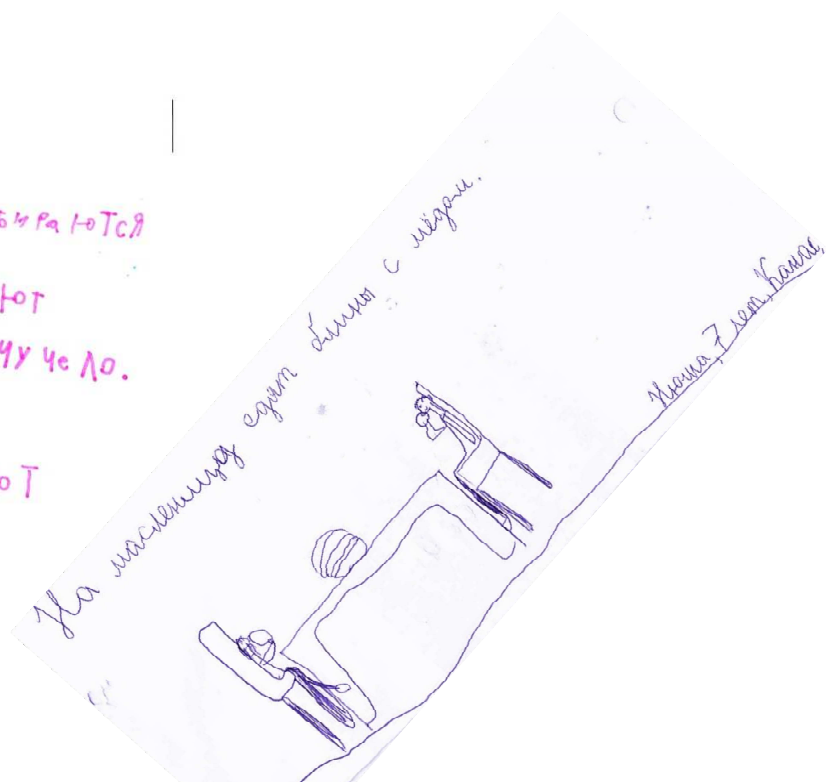
На этот праздник все собираются
и едят блины. устраивают
конкурсы. и сжигают чучело.



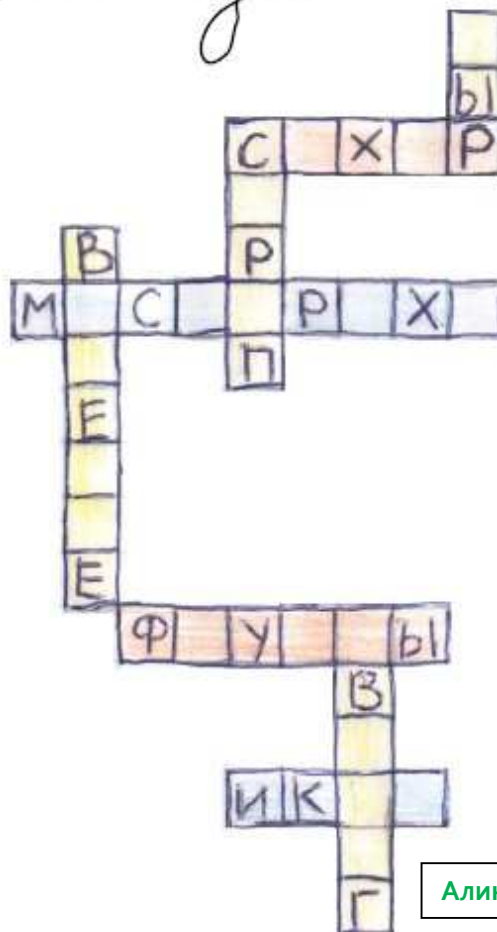
Этот праздник устраивают
в честь весны.



Миша в дет Канада



С чем едят блины



Я люблю блины с кленом.
Вым сиропом и медом.
Масленица 7 лет Канада



Алина, Канада

АНАСТАСИЯ

Г. САРАГОСА



НАЙДИ ОТЛИЧИЯ

Наше стихотворение
на Масленицу

Блины мы взяли дружно а рот,
Встали вместе а хоровод.
Песню звонко мы запели
И от счастья обалдели!

Солнце нам блины печет.
В гости к нам весна идёт.
Масленицу мы встречаем
И всех дружно угощаем
Наталья, Визбаден, Германия

Апокриес – греческая Масленица



Каждый год в Греции в феврале проходит карнавал – Апокриес, или греческая Масленица. Это любимый праздник жителей Греции. Все выходят на улицу с хлопушками, серпантинном, в масках, одетые в разные карнавальные костюмы.

Карнавал длится 3 недели и начинается за 60 дней до Пасхи. Первые две недели мясные, то есть можно есть мясо, а третья неделя называется Тирини (сырная). Можно есть только сыр и молочные продукты. Так греки готовят организм к Великому посту перед Пасхой.



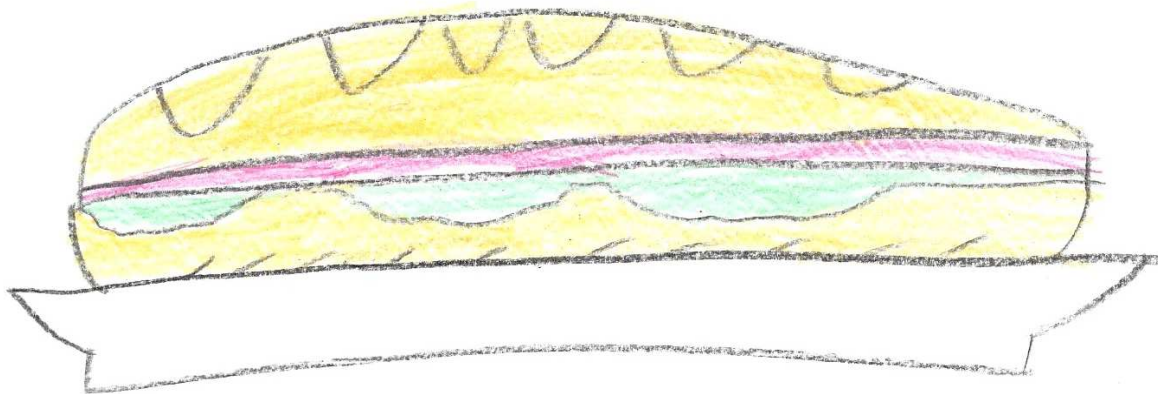
Последний день карнавала – понедельник. В этот день греки всей семьёй выезжают на природу, запускают воздушных змеев, едят только постные блюда, морепродукты и традиционную лепёшку лагана.

МАРИНА 12 ЛЕТ,

АФИНЫ

Антон, 9 лет, г. Париж, Франция.

Я хочу рассказать вам про багет. Багет это французский хлеб. Он длинный и тонкий. Из него можно сделать сэндвичи. Это очень простой рецепт. Я даже сам умею его готовить. Надо раскрыть багет на две части, намазать маслом, положить туда кусок ветчины и листок салата. Потом закрыть и кушать. И это очень вкусно.

**ОТКРЫТИЕ:**

Знаешь ли ты, как выглядит БУХАНКА хлеба? Нарисуй!

ОТКРЫТИЕ:

Есть БАТОН, а есть БАТОНЧИК
В чем разница?

Каждому пекарю свой крендель

А вы знаете как появился крендель?
Если нет, то я вам расскажу. Жил
был один несчастный пекарь, который
продавал мало хлеба. Хлеб у него
был, но масла не хватало. И у него
почти опустели руки. Да ещё его
жена сердилась на него. Однажды
она пришла в пекарню с плохим
настроением, встала и скрестила руки
на груди. Она собиралась как всегда
поругать мужа за то, что он мало
зарабатывает. Но в этот момент
пекарь увидел новую форму для
своих булочек. Он раскатал тесто в
колбаску и сложил её так же,
как жена свои руки. Так появился
крендель который любят дети по всей
Германии

Фёдор Путивец

11 лет

Ротенбург на Фемме

Нарисуй крендель:

Внимание – вопрос!

Как называют
крендель в стране, в
которой вы живёте.

ХАЧАПУРИ – ЭТО
ГРУЗИНСКИЙ
ХЛЕБ С СЫРОМ. ОН
ВКУСНЫЙ. В
НАШЕМ САДИ
КЕ МОЯ МАМА
И Р ОДНАЖ
ДЫ ЛЕКЛИ
ХАЧАПУРИ.
ОН ВСЕМ
ПОНРАВИЛСЯ.
СОФИЯ БЛЕТ

Внимание – вопрос!

Что общего у кренделя,
багета и хачапури?

КАРНАВАЛ ПРОДОЛЖАЕТСЯ...





Гуммибер – любовь лакомство
детей в Германии. Это марме-
ладные мишки, сделанные со-
бавлением **ЖЕЛАТИНА** F



Его придумали на фирме ХАРИБО
в 1922 году в городе Бонне.
т.е. ЛЮБИМЫМ МИШКАМ НЕТ ЕЩЁ И
СТА ЛЕТ.



ГУММИБЕР БЫЛ ПОСВЯЩЁН
ПЕРВЫЙ МУЛЬТСЕРИАЛ Walt
Disney, ПРИКЛЮЧЕНИЕ МИШЕК
ГАММИ."



В 2006 году придумали ПЕСНЮ
Ich bin ein Биттвэр
(Ся Мишка ГуммиБЕР), КОТОРУЮ
ПОЮТ МНОГИЕ ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ
ПО ВСЕМУ МИРУ.

Яна В.Л. Бадхерсфельд

А какое твое любимое
лакомство? Узнай его историю
и запиши.

Мое любимое лакомство ...

Его придумали в веке, в
стране

Натюрморт «Лакомка»:

Рождественское полено – секреты и рецепты

Автор: София, г. Тилбург, Нидерланды

Я хочу вам рассказать о французском десерте под названием „рождественское полено“.

Можно подумать, что я имею в виду настоящий кусок дерева. На самом деле это бисквит, похожий на полено!



Я вам расскажу историю этого десерта и рецепт.

В XII в. во Франции появилась традиция в канун рождества приносить в дом полено вишневого или грушевого дерева. Тогда семьи поливали это полено мёдом, молоком

Младший ребёнок произносит добрые слова в пользу бедных, затем печено поджигали. Бывало, что чем дальше горит печено, тем лучше для семьи. Постепенно машину настоящего му печено пришло сладкое печено.

рецепт печено

для печено вани помагосейта:

для бисквита:

- 6 яиц
- 4 белка
- 75г сахара
- 50г муки
- 50г крахмала (кукурузный или картофельный)

- 1 щепотка соли
- 1 ч. л. разрыхлителя.

для шоколадного заварного крема

- 1/3 литра молока
- 1/2 ч. л. ванильной эссенции
- 3 желтка
- 3/4 стакана сахара
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 100г качественного тёмного шоколада.

- 1/2 стакана жирных сливок по желанию

Делаем бисквит.

1. Муку с крахмалом и разрыхлителем просеиваем и перемешиваем.

2. Желтки взбиваем с сахаром, пока

масса не увеличится
в 2 раза и не поделится.
Белки взбиваем с
солью в пышную пену.
4 аккуратно соединя-
ем белки с желтками.
5 добавляем сухие
ингредиенты, осто-
рожно перемешиваем
впротивекь застыва-
ем перламутровой

бумагой или фоль-
гой. очень хорошо
смазываем бума-
гу или фольгу
сливочным маслом.
перемешиваем тесто на
противень, размаз-
ываем его.

помогая себе бумагой
или фольгой,
на которой пекся
рулет, оставляем
в свернутом виде.
остужаем его. Акку-
ратно разворачи-
ваем рулет и смаз-
ываем его (использу-
ем примерно
2/3 крема).
основа сворачиваем

рулет. стараемся
свернуть его поплот-
нее.

11. Вилкой наносим
на крем узоры,
похожие на кору
дерева. Украшаем
рулет крахмалом
рулет в холодиль-
нике.

Пока рулет печет-
ся и остывает.

делаем шоколад-
ный заварной крем

1 В миске взбиваем
желтки с сахаром
(1 ст.л. сахара оста-
вим), пока они
не поделются и не
увеличатся в объ-
еме в 2 раза.

2 Добавляем крах-
мал, очень хорошо
перемешиваем.

3. В кастрюле
мешивали мо-
локо, оставшийся
сахар и ваниль-
ную эссенцию.

Довели молоко
до кипения и
снимаем с огня

4. Взбиваем
примерно $\frac{2}{3}$ мо-
лока тонкой
струйкой в яичную

смесь, интенсивно
непрерывно
размешивая
венчиком, тогда
не было комков.

5. Переливаем
яично-молочную
смесь обратно к
оставшемуся
молоку в кастрю-
ле, не прекращая

помешивать.

Ставим кастрюлю
на средний огонь
и готовим 3.

минуты,

непрерывно

размешивая
крем венчиком.

Масса довольно
много загустеет
снимаем крем с огня

6. Добавляем в
крем раскрашен-
ный шоколад, до
однородности,
перемешиваем.
Охлаждаем крем
до комнатной
температуры.

середня д.л.

2. Птица



Всем приятного аппетита!

www.tiptopik.de

ОБ ЭТОМ ЖУРНАЛЕ И ГАЗЕТЕ «ТИПТОПИК»

Автор: Редакция газеты «ТипТопик» Светлана Шварцман, Полина Сорель

Выпуск 10 «Кашу маслом не испортишь» - юбилейный и последний в этой серии. Предыдущие печатные выпуски газеты можно заказать на сайте www.tiptopik.de или на сайтах наших партнеров, книжных онлайн-магазинов в Германии www.umniza.de и www.murawei.de

За новостями проекта следите на нашем сайте в ФБ: [@tiptopik.de](https://www.facebook.com/tiptopik.de) Удачи и до новых встреч!