

QUINA MOLÈSTIA D'INSECTES!



Emily Gravett





RECEPTES DE FRUITA



CUINA SEMPRE AMB UN ADULT

* Puré de fruites * NYAMMM!!!

3 tasses de maduixes tallades, morenes o altres fruites vermelles
1 tassa i mitja de iogurt grec
2 culleradetes de mel

En un bol, aixafa les maduixes i deixa-les reposar
30 minuts perquè treguin el suc.
En un altre bol, barreja la mel i el iogurt,
i després incorpora-hi les maduixes aixafades.

Refreda-ho abans de servir-ho.



Ratolins de maduixa

1 caixeta de maduixes
Ametlles escaldades i pelades
Tubs de glaça per escriure (rosa i blanc)
Xips de xocolata

Treu la cua de les maduixes i talla-les
al llarg per la meitat.

Per fer les orelles, clava les ametlles
a cada meitat de maduixa.

Per fer els ulls, utilitza la glaça blanca per enganxar-hi
els xips de xocolata.

Per fer la cua, utilitza la glaça rosa.





RECEPTES DE FRUITA



CUINA SEMPRE AMB UN ADULT

Púding d'estiu

850 g de fruita vermella

75 g de sucre

125 ml d'aigua

7 o 8 llesques de pa blanc del dia abans

*(Mores i maduixes)
Groselles vermelles?*

Recipient (1200 ml) per al púding

Paper d'alumini o film transparent

Un plat que càpiga encaixat al recipient

Una llauna o un pot ple com a pes

o 1 eriçó

Posa l'aigua i el sucre en un cassó alt a foc lent i remena-ho fins que el sucre es dissolgui.

Afegeix-hi la fruita i porta-ho a ebullició. Fes-ho coure a foc lent 3 minuts. Deixa-ho refredar, després cola la fruita i guarda el suc en un bol.

Folra el recipient del púding amb paper d'alumini.

Treu la crosta del pa.* Talla'n un tros per posar-lo al fons del recipient, i d'altres per ajustar-los pels costats.

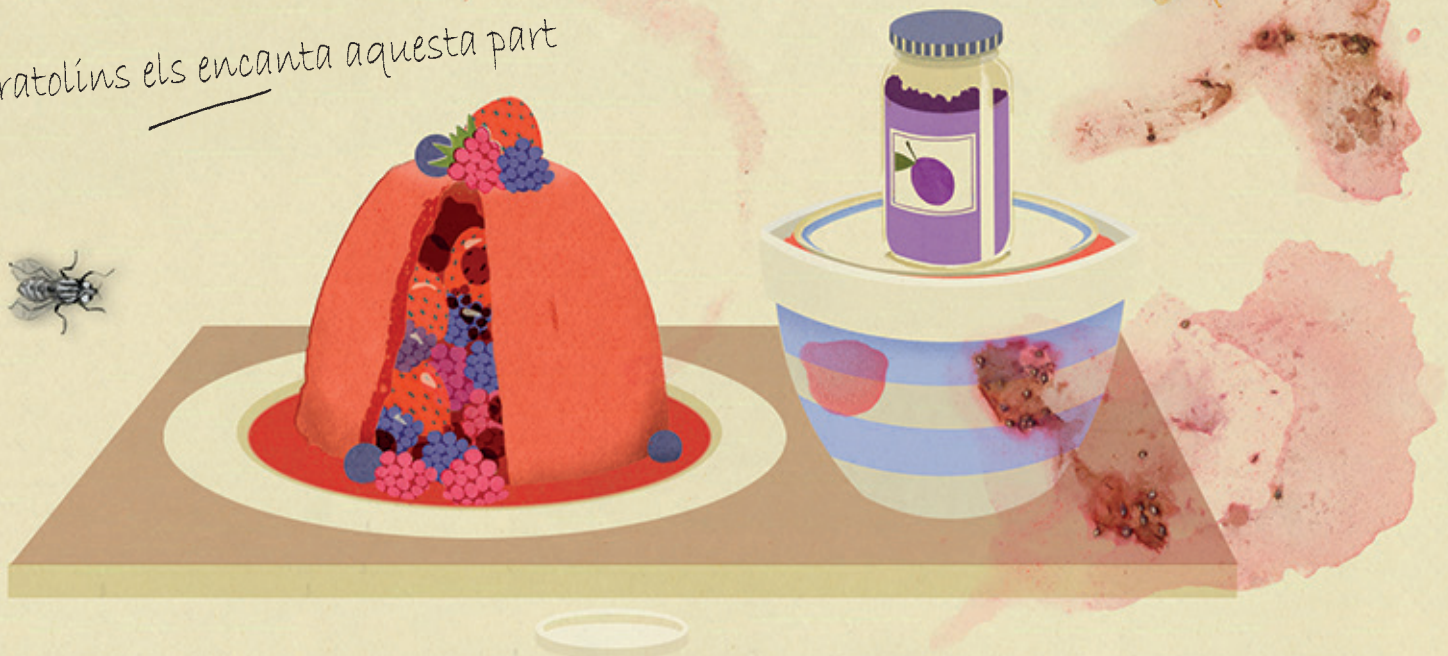
Mulla cada llesca de pa breument al suc i folra el recipient amb pa.

Aboca-hi la fruita amb una cullera i afegeix-hi més suc. Tapa-ho amb més pa.

Tapa-ho amb un plat i posa-hi al damunt una llauna o un pot, després refrigera-ho tota la nit.

Desemmotlla el púding en un plat i serveix cada tall amb iogurt o nata.

Als ratolins els encanta aquesta part





En una clariana, al fons del bosc,
el Dante llegia un llibre, i el llibre era molt bo.





Tractava sobre baies i sobre què se'n podia fer:
melmelades i gelatines, suc i pastissos també,

el crumble de gerds i el pastís de mora.
Era pràcticament perfecte, excepte per...