

PUBLISHING PROJECT «YOUNG WRITERS»

Surikova-Camus'

Learning

System



Leo Barinov

MY FAVORITE RECIPES

Moscow, 2018

УДК 373.167.1:811.111

ББК 81.2 Англ-922

©24

Рецензент: профессор РАЕ Сурикова-Камю Лана Геннадьевна

Корректор: Николенко Олег Владимирович

Фотографии: Звезда Ольга Васильевна

Вёрстка: Фляум Эмма Давыдовна

Учебное издание

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ «ЮНЫЕ ПИСАТЕЛИ»

Баринов Л.Е.

©24 MY FAVORITE RECIPES – М.: ООО «ЛиЛа», 2018 г. – 64 с.

Издательский проект «ЮНЫЕ ПИСАТЕЛИ» создан на базе «Surikova-Camus' Learning System». В него входят рассказы, очерки, ежедневники, записки путешественников и даже сказки, написанные юными авторами. Талантливые дети – учащиеся «Surikova-Camus' Language School», рассказывают на английском языке о своих увлечениях, путешествиях, близких людях, любимых животных.

Главным лейтмотивом всей серии книг является слово «любить». Это простое слово в контексте окружающих нас людей и событий приобретает более осязаемое чувство любви к родным и близким и непременно даёт положительный настрой, а значит и творческий подход к жизни.

Каждая книга – это память об интересных событиях; хороший подарок своим родственникам, друзьям и одноклассникам; весомый вклад в библиотеку языковой школы для общего пользования в качестве дополнительного практического материала при закреплении лексики и грамматики; достойный вариант для представления на различные школьные, российские и международные книжные выставки.

Основная цель данной серии – эффективное развитие творческого начала, активная стимуляция образного мышления, расширение лексического запаса, практическое применение грамматики, совершенствование правил орфографии.

Охраняется законом РФ об авторском праве.

Все права принадлежат автору. Запрещается воспроизведение данного издания полностью или частично, в любой форме и любым способом без письменного согласия автора. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

© Баринов, 2018

© ООО «ЛиЛа», 2018

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ «ЮНЫЕ ПИСАТЕЛИ»

Система

изучения

Суриковой-Канзо



Лев Баринов

Мои любимые рецепты

Москва, 2018

Dear readers!

4

I'd like to present you my book "My Favorite Recipes". My name is Leo. I'm 11 years old.

This book was written in the year 2018. I put my heart into this book and I advise you to read it to the end. I hope that you will try to cook some dishes yourself or you can try to cook all of them. You might have seen some of my recipes in your life or not. In this book you can

find complex, average and easy variations of recipes. If this book seems to be easy and you think that you can write better, I say "NO" you can't. It is hard to write books.



I hope you'll like this book. Have a good time reading it!



“Brownie cookie”

I like this cookie very much because it's very delicious. My mom likes to cook it for holidays. This cookie has a good combination of tastes: a little bitterness of walnut and a little sweetness of dark chocolate. I advise this cookie!

6

Ingredients:

2 eggs

100g dark chocolate (72%)

130g butter

130g sugar

100g walnut

Sugar powder to taste

60g flour



Complexity

●○○

Time of cooking

10 min

Portions

8

7

Directions:



Wipe sugar with eggs.



Melt dark chocolate with butter.



Stir everything into smooth mixture.

Grind walnuts.





Add flour.

Put it into the container.





Put the container into the oven. Bake 20-25 minutes at 180°. Take it from the oven and let it cool then sprinkle with sugar powder.

Best serve the dish
next day after cooking.

Good appetite!



“Poached eggs”

Description:

This dish is very easy to cook but it's so tasty. Toast and eggs. What can be better for a quick snack?



Ingredients:

20g butter

2 eggs

1 tablespoon 9% vinegar

700ml water

2 pieces of bread

Salt, pepper to taste



Complexity

●○○

Time of cooking

15-20 min

Portions

1

Directions:



Preheat the pan.

Grease the pan with butter.

Fry pieces of bread to toasts.





Boil water and add vinegar.

Make water funnel with the spoon
and break an egg into it.





Put the egg onto the toast with a skimmer.

Add salt and pepper to taste.





Do the same with the second egg.

Good appetite!

This dish is very healthy.



“Desert Flambe”

17



Cooking this dish is so spectacular that it's better to cook it in front of your guests.

Description:

Flambe is my special recipe: bananas with sweet caramel and cinnamon.



Ingredients:

3 bananas

20g butter

150g sugar

300g sundaes

50ml cognac

Cinnamon to taste



Complexity

●●○

Time of cooking

15-20 min

Portions

3

Directions:

19



Preheat the pan and grease it with butter.

Sprinkle sugar onto the pan and stir it until it becomes caramel.





Peel the bananas and cut them alongside.

Fry them in caramel and sprinkle with cinnamon.





Pour cognac into the pan and lit it up so your guests can see it.

Flambe can be cooked with any fruit.





One portion (1 banana) is served with two bowls of sundae and mint.

Good appetite!

“Salad with omelet and crab sticks”

23

Description:

I discovered this salad some time ago, but I really liked it. This salad combines ingredients that we usually don't combine. I advise this salad everyone. It's very filling and tasty.



Ingredients:

24

4 eggs

100g rice noodle

2 cucumbers

1 pack of crab sticks

Salt, pepper,

mayonnaise,

soy sauce to taste



Complexity

●○○

Time of cooking

30 min

Portions

6

Directions:



Wipe eggs and make the omelet, add salt and pepper to taste.
Slice the omelet into small pieces.



Slice cucumbers and crab sticks into cubes.



Smash rice noodle into 6-7cm pieces and boil it for about 10 minutes.

Before serving add some mayonnaise and soy sauce.





Mix everything.

Serve it cooled.



“Pretzels”

29

Description:

This dish is good and tasty with tea.

Ingredients:

40g butter

100g sugar

2 pieces of puff pastry

Cinnamon to taste



Complexity

●○○

Time of cooking

15-20 min

Portions

4

Directions:



Melt butter and mix it with 50g of sugar.

Grease one piece of puff pastry with acquired mixture and put the second piece onto the first.



Roll out into a rectangle.



Sprinkle with sugar and cinnamon.



Take edges of the rectangle
and put them to the center.

You should have something
like a heart.
Cut it into 1cm pieces.





Take parchment paper and put it onto the oven-tray then lay out pretzels.

Preheat the oven to 200° and bake for 7-10 minutes.





G
o
o
d

A
p
p
e
t
i
t
e!

“Meringue with nuts and chocolate”



Description:

If the pretzels are delicious, easy to make and perfect for tea, than meringue is perfect for coffee.

Ingredients:

50g chocolate 72%
10g vanilla sugar
100g walnut
(or almond or peanut)
100g sugar
2 proteins



Complexity



Time of cooking

15-20 min (2-3 hours)

Portions

6

Directions:



Divide proteins and wipe them while slowly adding sugar.

Wipe 5-7 minutes to bushy foam.





Crush nuts
and slice chocolate
into small pieces.

Add crushed nuts
and pieces of chocolate
into acquired mixture
and stir.





Lay the parchment paper onto the oven-tray and put meringue on it as it's shown in the picture.

Bake for 5 minutes at 180° then turn off the oven and leave it for 2-3 hours in the oven.



Good appetite!



“Cheese tarts” (“Vertushki with cheese”)

Description:

This dish is very delicious and easy to cook. It's perfect for a snack or picnic.



Ingredients:

2 pieces of puff pastry

1 yolk

300g soft cheese



Complexity

●○○

Time of cooking

20-25 min

Portions

4

Directions:

43



Roll out the pastry and cut it as it's shown in the picture.

Slice cheese into thin pieces.





Put cheese on acquired triangles and wrap them as it's shown in the picture.

Lay the parchment paper onto the oven-tray and put triangles on it. Grease them with egg yolk. Bake at 180° until golden crust.





Good appetite!

GLOSSARY – СЛОВАРЬ

Aa

acquired

add

advise

almond

alongside

Bb

banana

become

boil

bowl

break

bushy

Cc

caramel

cheese

cinnamon

cognac

container

combine

complexity

cool

crab

crush

[q' kwalqd]

[x d]

[tV qd' valz]

[' Rmqnd]

[q' lPNSald]

[bq' nRnq]

[tV bl' kAm]

[b0lI]

[bqVI]

[tV breIk]

[' bVSI]

[' kx rqmell]

[CJz]

[' slnqmqn]

[' kPnjxk]

[kqn' telnq(r)]

[tV kqm' baln]

[kqm' pleksItI]

[kHI]

[krx b]

[krAS]

полученный

добавлять

советовать

миндальный орех

сбоку, рядом

банан

становиться

кипеть, вскипятить

миска, чашка

ломать

пышный

карамель

сыр

корица

коньяк

контейнер

соединять

сложность

охлаждать

краб

мять, раздавливать

crust	[krAst]	корочка
cut	[kAt]	резать
cucumber	['kjHkAmbq(r)]	огурец
Dd		
dark	[dRk]	тёмный
direction	[dl' rekSn]	инструкция/направление
discover	[tV dls' kAvq(r)]	обнаруживать
dish	[dIS]	блюдо
Ee		
edge	[eG]	кромка, край
egg	[eg]	яйцо
Ff		
filling	['fIIIN]	заливка
flour	['flaVq(r)]	мука
foam	[fqVm]	пена
fry	[tV fraI]	жарить
funnel	[fAnI]	воронка
Gg		
grease	[tV grJs]	смазывать жиром
grind	[gralnd]	перемалывать
guest	[gest]	гость
Hh		
Ii		
ingredient	[In' grJdjqt]	ингредиент
Jj		
Kk		

Ll

lay	[leɪ]	укладывать
let	[let]	позволять
light up	[laɪt Ap]	зажигать

Mm

mayonnaise	[melq' nelz]	майонез
melt	[melt]	плавить, растапливать
meringue	[me' rɪŋ]	меренг, безе
mix	[mɪks]	смешивать
mixture	['mɪksɪʃ]	смесь

Nn

noodle	[nuːdl]	лапша
--------	---------	-------

Oo

omelet	['ɒmɪlɪt]	омлет
oven	[Avn]	печка, духовка

Pp

pack	[pæk]	пакет
pan	[pæn]	сковорода
parchment	['pɑːtʃmənt]	пергаментная бумага
pastry	['peɪstri]	тесто
peanut	['piːnʌt]	земляной орех/арахис
peel	[piːl]	очищать
pepper	['pepə(r)]	перец
portion	[pɔːʃn]	порция
pour	[pɔː(r)]	наливать
powder	['paʊdə(r)]	порошок, пудра

preheat	[tV prJ' hJt]	подогревать/разогреть
pretzel	[' pretsl]	крендель
protein	[' prqVtJn]	белок
puff	[pAf]	слоёный
put	[pVt]	класть
Qq		
quick	[kwIk]	быстро
Rr		
recipe	[' resIpI]	рецепт
rectangle	[' rektxNgI]	прямоугольник
rice	[raIs]	рис
roll	[pqVI]	свернуть в рулон
Ss		
salad	[' sxlqd]	салат
salt	[sPlt]	соль
serve	[sE:v]	подавать на стол/сервировать
skimmer	[' skImq(r)]	шумовка
slice	[slals]	нарезать ломтиками
slowly	[' slqVII]	медленно
smash	[smxS]	разламывать
smooth	[smHD]	гладкий
snack	[snxk]	закуска
soy sauce	[sOI sLs]	соевый соус
spectacular	[spek' txkjVIq(r)]	зрелищный, впечатляющий
sprinkle	[' sprINKI]	посыпать/сбрызгивать
stir	[stE:(r)]	размешивать

sundae	[ˈsʌndel]	пломбир
sweet	[swi:t]	сладкий
Tt		
tray	[treɪ]	поднос, противень
taste	[teɪst]	вкус
triangle	[ˈtraɪəlɔːŋɡl]	треугольник
tablespoon	[ˈteɪblspuːn]	столовая ложка
tart	[tɑːt]	открытый пирог / терпкий
Uu		
Vv		
vinegar	[ˈvɪnlɡɑː(r)]	уксус
Ww		
walnut	[ˈwɒlnʌt]	грецкий орех
wipe	[waɪp]	вытирать/обтирать
wrap	[rəp]	заворачивать, обворачивать
Xx		
Yy		
yolk	[jɒk]	желток
Zz		

«Торт Брауни» (стр. 4)

Описание:

Я очень люблю этот торт ведь он очень вкусный. Моя мама очень любит его готовить и готовит его на все праздники. У этого торта очень удивительное сочетание вкусов. Немного горчинки от грецкого ореха, немного сладости от горького шоколада. Советую всем этот торт.

Ингредиенты:

100 гр. горького 72% шоколада

130 гр. сахара

100 гр. грецких орехов

130 гр. сливочного масла

60 гр. муки

Сахарная пудра по вкусу

Указания:

Взбейте яйца с сахаром. Растопите шоколад со сливочным маслом. Грецкие орехи размолоть. Смешать всё в однородную массу. Выпекать 20-25 минут при 180°. Когда торт остынет, посыпать сахарной пудрой. Лучше всего подавать на следующий день после приготовления.

«Яйца Пашот» (стр. 10)

Описание:

Этот рецепт очень прост в приготовлении, но и очень вкусный. Тост и яйцо, что может быть лучше на завтрак?

Ингредиенты:

20 гр. сливочного масла

2 яйца

1 ст. ложка 9% уксуса

700 мл воды

2 кусочка хлеба для тоста

Соль, перец по вкусу

Указания:

Смажьте сковородку сливочным маслом и поджарьте тосты. Доведите воду до кипения и влейте уксус. С помощью ложки создайте водяную воронку и разбейте туда яйцо. Шумовкой извлеките яйцо и положите на тост. Поперчите и посолите по вкусу. Так же приготовьте второе яйцо. Приятного аппетита!

«Десерт Фламбе» (стр. 16)

Описание:

Фламбе мой фирменный десерт. Бананы со сладкой карамелью и корицей. Это десерт с очень эффектной подачей, и готовить его нужно перед гостями.

Ингредиенты:

3 банана
20 гр. сливочного масла
150 гр. сахара
300 гр. пломбира
50 мл коньяка
Корица по вкусу

Указания:

Раскалите сковороду и смажьте маслом. Высыпьте в сковороду сахар и, помешивая, доведите до состояния карамели. Очистите и разрежьте бананы вдоль. Обжарьте их в карамели и посыпьте корицей. Влейте коньяк и подожгите его перед гостями. Подавайте дну порцию (один целый банан) с двумя шариками мороженого и мятой. Приятного аппетита!

«Салат с омлетом и крабовыми палочками» (стр. 22)

Описание:

С этим салатом я познакомился совсем недавно, но он мне очень понравился. В этом салате продукты, которые мы обычно не совмещаем. Советую всем этот салат. Он очень сытный и вкусный.

Ингредиенты:

4 яйца
100 гр. рисовой лапши
2 огурца
1 упаковка крабовых палочек
Соль, перец, майонез, соевый соус по вкусу

Указания:

Взбейте яйца и пожарьте омлет, поперчив и посолив. Порежьте омлет на маленькие кусочки. Порежьте огурцы и крабовые палочки на маленькие кубики. Поломайте лапшу на кусочки примерно 6-7 см и отваривайте 10 минут. Смешайте всё. Подавайте охлаждённым. Перед подачей заправьте майонезом и соевым соусом.

«Крендельки» (стр. 28)

Описание:

Простой и вкусный рецепт к чаю.

Ингредиенты:

40 гр. сливочного масла

100 гр. сахара

2 куса слоёного теста

Сахарная пудра, корица по вкусу

Указания:

Масло растопить и смешать с 50 гр. сахара. Получившейся смесью смазать первый кусок теста, и положить на него второй кусок. Раскатать тесто в большой прямоугольник и посыпать сахаром и корицей. Сложите края прямоугольника к центру, затем еще раз. Должно получиться что-то вроде сердечка. Разрежьте на кусочки (1см). Постелите на противень пергаментную бумагу, выложите крендельки. Выпекайте до золотистой корочки при 180°. После остывания посыпьте сахарной пудрой. Приятного аппетита!

«Бизе с орехом и шоколадом» (стр. 34)

Описание:

Если крендельки были простым и быстрым рецептом к чаю, то это простой рецепт к кофе.

Ингредиенты:

50 гр. 72% шоколада

10 гр. ванильного сахара

100 гр. сахара

2 яичных белка

Указания:

Раздробить орехи и мелко порезать шоколад. Белки отделить от желтков и взбить, аккуратно добавляя сахар. Добавить орехи и шоколад в белки с сахаром и аккуратно перемешать. На противень постелить пергаментную бумагу и выложить Бизе, как на рисунке. Выпекать 5 минут при 180° и оставить в выключенной духовке на 2-3 часа.

«Ватрушки с сыром» (стр. 40)

Описание:

Быстрый и вкусный рецепт для перекуса или пикника.

Ингредиенты:

2 куска слоёного теста

1 яичный желток

300 гр. мягкого сыра

Указания:

Раскатайте тесто и порежьте его, как на картинке. Выложите сыр на треугольники и заверните, как на картинке. Постелите пергаментную бумагу на противень и выложите ватрушки, смазав их желтком. Запекайте до золотистой корочки при 180°. Приятного аппетита!

ABOUT THE AUTHOR – ОБ АВТОРЕ

55

Лев Баринов – 11 лет

Родился 5 апреля 2007 года в Москве, живёт в Троицке. Учащийся 5 класса школы № 5 г. Троицка. Играет на аккордеоне, занимается самбо, изучает английский язык по системе «SCLS». Посещает занятия по робототехнике. Любит готовить – это хобби. Коллекционирует монеты.



SURIKOVA-CAMUS' LIBRARY STOCK
БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД СУРИКОВОЙ-КАМЮ

56

Борис Старостин – 11 лет

Родился 12 октября 2007 года

Учащийся 5 класса школы ГБОУ № 1391

Занимается в детской театральной студии
«Surikova-Camus' English Theatre» 2 года.

Театральные работы:

The Bun – Дедушка

Christmas Spirit – Рэпер

St. Valentine's Day – Любящий мальчик

Mother's Day – Ресторатор

The Beatles – Ринго Старр

Searching for Love – Попрошайка

King Arthur and The Legend of Excalibur – Вор, Рыцарь Персиваль



My name is Boris. I'm 10 years old. I want to be an architect. My book is about London Underground, because I like transport. Besides I like cats, money... and so forth. But it's not important. In my book you can find the history and current state of the London Underground.

Andrew Sannikov «My Summer 2018»

(краткая информация об авторе + интересный отрывок из рассказа)

CONTENTS

58

To Readers	3
Brownie Cookie	4
Poached eggs	10
Desert Flambe	16
Salad with omelet and crab sticks	22
Pretzels	28
Meringue with nuts and chocolate	34
Cheese tarts (Vertushki with cheese)	40
Glossary	45
Рецепты на русском языке	50
About The Author	54
Surikova-Camus' Library Stock	55
Contents	57

Учебное издание

Баринов Лев Ефимович

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ «ЮНЫЕ ПИСАТЕЛИ»
MY FAVORITE RECIPES

Рецензент: профессор РАЕ Сурикова-Камю Лана Геннадьевна

Корректор: Николенко Олег Владимирович

Фотографии: Звезда Ольга Васильевна

Вёрстка: Фляум Эмма Давыдовна

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в «Типографии им. Г.Т. Фёдорова», г. Москва
по заказу Общества с ограниченной ответственностью «ЛиЛа»
107076, г. Москва, Колодезный пер., д.14, офис 608

Наши учащиеся и преподаватели могут оформить заказ, получить опережающую информацию о планах выхода изданий и перспективных проектах в Интернете по адресу: www.surikova-camus.com

Все права принадлежат автору. Не возможно воспроизведение данного издания полностью или частично, в любой форме и любым способом без согласия автора.