

# Pónicukrászda

Írta: Granovitter Anna





## Csoki Morzsi

Csoki Morzsi mindig vidáman süt, és imádja, ha a konyhában csokimorzsa hullik mindenhová. Legjobban a barátainak szeret sütitet készíteni, mert szereti látni az örömet az arcukon. Ahogy emlegetni szokta: "Egy kis csoki mindent jobbá tesz"!

## Kis Habcsillám

Kis habcsillám könnyed és álmodozó, mindig habos finomságokkal kísérletezik. Szereti, ha minden édesség szikrázik egy kis cukorszórástól, és a barátait is elvarázsolja ragyogó ötleteivel. Szerinte "Egy csipetnyi csillám minden napot szebbé tesz!"



## Gyümi Édes

Gyümi Édes rajong mindenért, ami gyümölcsös, és legszívesebben minden édességbe csemoéskoz egy jó nagy adag gyümölcsöt. Palacsintáit sosem hagyná üresen mer szerinte a gyümi adja meg az élet igazi ízét. A barátai mosolyogva mondják róla: "Nála a finomság sosem készül gyümölcs nélkül!"

## Kókuszgolyó – Gyümi Édes meglepetése

Gyümi Édes a kertben szedte kedvenc bogyoit egy forró nyári napon. Áfonyát, epret, málnát, szedret és cseresznyét gyűjtött össze színes kis kosarában. Már tervezte, milyen finomságot készít barátainak, ám a sütő hirtelen elromlott, így semmilyen süteményt nem tudott megsütni. Tanácstalanul ült le a kert árnyékos részén, és azon gondolkodott, mi legyen.

Ekkor egy puha, cukorillatú felhő ereszkedett le mellé, rajta pedig könnyedén landolt Kis Habcsillám.

– Szervusz, Gyümi! – szólította vidáman a kis pegazus.

– Ó, szervusz, Kis Habcsillám! Hát te mi jót csinálsz ma? – kérdezte Gyümi Édes, miközben a kosarára pillantott.

– Én? Nem sokat. Keresem a legédesebb felhőt az égen! Olyat, amely épp olyan finom, mint a tejszínhab a forró csokoládén!

Gyümi Édes elnevette magát.

– Bizony, az jól hangzik! Én viszont nem tudom, mit készítsek, mert a sütő elromlott...

Kis Habcsillám szeme hirtelen felcsillant.

– Akkor készíts valamit, amihez nem kell sütő! – javasolta. – Valamit, ami puha, édes... és lehet gurigatni!

Gyümi Édes kíváncsian hajolt közelebb.

– Mit gondolsz, mit?

– Kókuszgolyót! – mondta boldogan Habcsillám, és a felhőjén ott termett egy kis zacskó hófehér kókuszreszelék.

Az unikornis örömeiben tapsolt.

– Óh, Habcsillám te egy zseni vagy! Máris nekilátok! Mindent köszönök! – Mondta majd azzal vissza is futott a cukrászdába, hogy nekilásson a kókuszgolyóknak.

Az unikornis összetört egy kis kekszet, adott hozzá lisztet, kakaóport, egy kis kókuszt és egy kis tejet, majd meggyúrta. Egy-egy golyócskákba elrejtett egy kis gyümölcsöt, majd a kis labdákat kókusz reszelékbe forgatta, és amikor készen volt berakta őket a hűtőbe, hogy összeálljanak.

Később új alkotmányával kínálta Csoki Morzsit és Kis Habcsillámot. Még egy játékot is kitaláltak az édességhez. Azt játszották egész nap, hogy találják ki mi rejtőzik a golyócskában. Mindenki nagyon jól érezte magát. A hús kókusz-gyümölcs édességek egyszerre volt ízletes, meglepetésekkel teli, és teli játékkal.

És ezt te is megtudod csinálni otthon. Gyümi Édes megmutatja hogyan:

## **Gyümi Édes meglepetése: Kókuszgolyók**

### Hozzávalók:

50 dkg (500 g) darált háztartási keksz  
10 dkg porcukor  
3 evőkanál kakaópor (cukrozatlan)  
2 dl tej  
1 csomag vaníliás cukor  
10 dkg vaj vagy margarin  
3 evőkanál rum vagy rumaroma (elhagyható)  
Kókuszreszelék a hempergetéshez  
(Opcionálisan a közepébe: meggy, áfonya, szeder vagy málna)

#### 1. Lépés:

A darált kekszet, porcukrot, kakaóport és vaníliás cukrot keverd össze egy nagy tálban.

#### 2. Lépés:

Add hozzá az olvasztott vajat, a tejet és a rumot (ha használasz).

#### 3. Lépés:

Gyúrd jól össze a masszát, hogy ne legyen túl ragacsos, de se túl száraz. Ha túl száraz, adj még egy kevés tejet. Ha túl lágy, egy kis kekszet.

#### 4. Lépés:

Ezt a részt imádni fogod! Nedves kézzel formázz kis golyókat (kb. diónyi méretűeket). Gyümi Édes szeret belecsempészni gyümölcsöket, pláne meggyet.

#### 5. Lépés:

Hempergesd meg őket kókuszreszelékben.

#### 6. Lépés:

Tedd hűtőbe legalább 1–2 órára, hogy jól megdermedjenek.



## Felhőszelet (Kis Habcsillám kedvence)

Egy szép reggel Kis Habcsillám a cukrászda felett repkedett, és boldogan figyelte, ahogy a felhők lassan úsznak az égen.

Mindegyik más volt: volt, amelyik kicsi és bolyhos, volt, amelyik hosszú és puha, és volt, amelyik pont olyan volt, mint egy habos sütemény teteje.

– Ó, ha ezt finomság formájában is meg tudnám alkotni! – sóhajtott a pegazus.

Ekkor eszébe jutott valami.

Leszállt a konyhába és halkán suttogta:

– Én bizony felhőt fogok sütni!

Gyümi Édes és Csoki Morzsi nagy szemekkel figyelték.

– De hát a felhők puhák! Nem lehet megfogni őket. – szólt Morzsi.

– Talán nem is igazi felhőt kell sütni, hanem valami olyat, ami éppen olyan puha és könnyű. – mosolygott Gyümi.

Habcsillám gyorsan munkához látott.

Felvert puha fehér tojáshabot, ami olyan volt, mint a szél.

Hozzáadott egy kis édes krémet, ami olyan volt, mint egy álom.

Végül készített egy finom, lágy tésztalapot, ami olyan volt, mint egy felhő alja.

Ahogy a habot a tésztára simította, a sütőből édes, meleg illatok kezdtek táncolni.

– Nézzétek! – kiáltotta boldogan. – A sütőmben felhő születik!

Amikor kivette, a sütemény habos volt, puha és fehér, és minden harapás olyan volt, mintha egy kicsi darab édes égbolt csusszant volna a szívbe.

– Aki belőle eszik, annak a lelke is kicsit könnyebb lesz. – mondta mosolyogva Habcsillám.

A barátai pedig egyetértettek:

a Felhőszelet nemcsak egy süti volt,

hanem egy ölelés az égből.

## Kis Habcsillám kedvence: Felhőszelet

### Hozzávalók:

4 db tojásfehérje

1 bögrényi (2 dl) porcukor

½ bögre kókuszreszelék

½ bögre rizsliszt

½ bögre kókuszliszt (ha nincs, használhatsz helyette sima lisztet vagy fele-fele arányban)

1 csipet só

2 ek kókuszolaj vagy margarin (olvasztva)

½ csomag sütőpor (elhagyható, ha nagyon levegős habot versz)

#### 1. Lépés:

A tojásfehérjéket egy csipet sóval kemény habbá verjük.

#### 2. Lépés:

Mikor már majdnem kész, lassan hozzáadagoljuk a porcukrot, és tovább verjük, míg fényes, sűrű hab nem lesz.

#### 3. Lépés:

Óvatosan, spatulával hozzáforgatjuk: a kókuszreszeléket, a rizslisztet és a kókuszlisztet, az olvasztott kókuszszírt / margarint, végül a sütőport (ha használjuk).

#### 4. Lépés:

Finoman dolgozzuk össze, ne törjük össze a habot, hogy könnyű maradjon.

#### 5. Lépés:

Egy szilikon formába vagy sütőpapíros tepsibe simítjuk.

#### 6. Lépés:

160°C-on, kb. 18–25 percig sütjük (világos maradjon, ne piruljon nagyon, ez adja a hófehér jellegét).



## Szivárványsaláta

### (Gyümi Édes kedvence)

A nap forrón süttött a medencében úszkáló pónikra. Csoki Morzsi egy magazint olvasott híres szakácsokról és azoknak legendás szakácsi tippjeikről, tehetségükről. Kis Habcsillám pedig a vízben úszkált kedvenc fánk alakú úszógumijával.

-Hű ezt a hőséget! – Sóhajtott Csoki Morzsi – Még sosem volt ilyen forró az idő.

-Ráadásul annyira, hogy hiába iszok meg 5 pohár limonádét, elolvadok egy fagylalt! – Tette hozzá Kis Habcsillám.

Csoki Morzsi ölébe tette magazinját és napszemüvegét felvette.

-Nem is tudnék a konyhában tevékenykedni, ott extra forróság lesz. Jaj nem is bírnám ki egy másodpercig.

-Jaj ne is mond. Akármennyi hűsítő felhőt vinnék oda az összes elolvadna!

Ekkor Gyümi Édes jött meg a lányokhoz egy nagy kosárral teli színes gyümölccsel. A kosarat az asztalra tette egy kis méz társaságában. Kis Habcsillám nagy szemekkel nézte a teli kosarat a medencéből, ő egyből tudta, hogy barátjának nagy ötlete támadt.

-Mit készítesz, Gyümi? Valami jó kis hűsítőt? – Kérdezte a kis pegazus.

Gyümi Édes nevetett mielőtt elővett egy deszkát és egy kést.

-Drágám, ez lesz a nyár leghűsítőbb egyben legegészségesebb finomsága! Ígérem neked és mindenkinek, hogy imádni fogja.

Azzal az unikornis neki is látott a gyümölcsök mosásának és feldarabolásának. Volt ott málna, alma, narancs, banán, szőlő, kiwi, áfonya, szeder és görögdinnye. Majd a felkockázott, összekevert gyümölcsöket felöntötte mézzel és citrommal, végül menta levelekkel készült el a salátával.

A pónik ámulva nézték az új alkotmányt. Hab Csillám és Csoki Morzsi egy nagy adaggal szedtek maguknak, és élvezték ahogy az ízek összekeveredtek a szájukban.

-Ez a legjobb saláta, amit valaha ettem! – Szólalt fel Csoki Morzsi – De milyen nevet adjunk neki?

A kis pegazus izgatottságból a szárnyait repdeste, tele volt ötletekkel.

-Talán... Gyümisali! Az cuki – Kiáltott fel, de egy kis idő után kételkedni kezdett – De az túl egyszerű és nem annyira kreatív.

Egy kis idő után mindhárman elnevezték a salátát: Szivárvány salátának!

Te is eltudod otthon készíteni ezt a szép salátát, de egy dolog nagyon fontos. A darabolást bízod a szülőkre. Gyümi Édes elmeséli neked a receptet:

## Egy nyári hűsítő varázslat: Szivárvány saláta

### Hozzávalók:

Szivárvány színeihez megfelelő gyümölcsök:

Piros színű gyümölcsök: 1 csésze eper, 1 csésze görögdinnye kockázva, 1/2 csésze málna

Narancssárga: 1 narancs (hámozva és felkockázva), 1/2 csésze sárgabarack kockázva

Sárga: 1 banán karikázva, 1/2 csésze ananász kockázva

Zöld: 1 kiwi felkarikázva, 1/2 csésze szőlő

Kék/lila: 1/2 csésze áfonya, 1/2 csésze szeder

Friss menta levelek (ízlés szerint)

### Az öntethez:

2 evőkanál citromlé vagy lime-lé

1-2 teáskanál méz vagy agávészirup

#### 1. Lépés:

Minden gyümölcsöt alaposan mosd meg. Szükség szerint óvatosan kockázd fel.

#### 2. Lépés:

Egy nagy tálban rétegesen vagy színek szerint keverd össze a gyümölcsöket, hogy valóban szivárványos legyen.

#### 3. Lépés:

Citrom- vagy lime-lét keverjük össze a mézzel, majd locsoljuk a gyümölcsökre. Óvatosan forgassuk össze, hogy minden gyümölcsön legyen egy kis íz.

#### 4. Lépés:

Friss mentalevelekkel díszítve tálald. Ha szeretnéd, egy kis jégkockával igazán hűsítő hatást érhetsz el.



## Csokidarabos muffin (Csoki Morzsi meséje)

A Pónicukrászda egy meleg, napsütéses reggelre ébredt, a madarak vidáman daloltak a kertben. Igazi különleges nap volt ez a kis lovacsák számára, mert kedves vendégeket vártak. Gyümi Édes már a konyhában tevékenykedett, a különleges ízű sütemények receptjei sorakoztak előtte a pulton.

Gyümi Édes úgy döntött, ma muffinokat készít – sokat és finomat. Már éppen a tésztát keverte, amikor Csoki Morzsi lépett be a konyhába.

– Úgy látom, valami újdonság készül! – mosolygott Morzsi, kíváncsian nézve a hozzávalókat

– Ó, igen, kedvesem! – felelte Gyümi Édes. – Muffinokat sütök. Ha szeretnéd, segíthetsz!

Csoki Morzsi szeme örömtől felcsillant. Muffinra soha nem tudott nemet mondani.

Ám amikor a hozzávalókat átvizsgálták, Gyümi Édes meglepetten felsóhajtott

– Jaj ne! Elfogyott a gyümölcsöm! Mivel fogjuk megízesíteni a muffinokat?

Csoki Morzsi egy pillanatra elgondolkodott, majd vidáman felkiáltott:

– Ne búsulj, Gyümi! – mondta, és már kereste is a szekrényben rejlő csodát. – Még mindig használhatunk csokidarabokat! Találtam is pár táblát!

Gyümi Édes elmosolyodott ezen. A két kis póni apró kockákra vágta a csokoládét, majd belekeverték a puha tésztába. A muffinok ezután a sütőbe kerültek, és hamarosan csodás, meleg csokis illat töltötte meg az egész cukrászdát.

Amikor a muffinok megsültek, a tetejük aranybarnán csillogott, a csokoládé pedig lágyan megolvadt bennük.

A pónik kitették őket hűlni, majd boldogan falatozni kezdtek.

– Mondd csak, nem megmondtam, hogy a csokidarabok minden süteményt jobbá tesznek? – kuncogott Csoki Morzsi.

Gyümi Édes mosolyogva bólintott.

– Bizony, ez a nap is nagyon finom lett!

Most pedig te is elkészítheted ezt a csokidarabos csodát!

Csoki Morzsi megmutatja, hogyan:

## Csoki Morzsi kedvence: Csokoládédarabos muffin

### Hozzávalók:

200 g liszt  
200 g cukor  
200 g vaj (puha vagy olvasztott)  
1 csomag sütőpor  
1 csomag vaníliáscukor  
3 tojás  
325 g tejföl  
2 tábla felaprított csokoládé (ét vagy tej)  
3 evőkanál zsír

#### 1. Lépés:

Egy tálban verd fel a 3 tojást miután megmostad, azután add hozzá a vajat, a tejfölt, és a zsírt, majd alaposan keverd el egy habverővel.

#### 2. Lépés:

Nagyszerű! Jöhetnek a száraz alapanyagok! Szitáld bele a lisztet, majd add hozzá a cukrot, a sütőport, és a vaníliáscukrot, és keverd el ismét.

#### 3. Lépés:

Most jön egy nagyon jó rész! A felaprított csokidarabokat keverd bele a masszába.

#### 4. Lépés:

Muffin alakú sütőpapírral bélelj ki egy tepsit és a  $\frac{3}{4}$ -ig töltsd meg a muffin papírokat. Ha még szeretnéd, szórj a tetejére extra csokidarabokat!

#### 5. Lépés:

180°C-on előmelegített sütőben 25-30 percig sütsd meg a süteményeket. Ha megsültek, rácsra vagy tányérra tedd ki és hagyd, hogy hűljenek. Hmm! Micsoda illatok!



## **Puzzle kekszek – édes ropogtatnivalók**

Egy nap Csoki Morzsi izgatottan toppant be a Pónicukrászda konyhájába.

– Ma valami igazán különlegeset fogunk sütni! – jelentette ki csillogó szemmel.

Gyümi Édes és Kis Habcsillám rögtön odasereglettek köré, mert tudták, hogy ha Morzsi így kezd egy napot, abból biztosan valami finomság születik.

– Mit találtál ki? – kérdezte Habcsillám kíváncsian.

– Kirakós kekszet! – felelte Morzsi. – Kétféle ízben: kakaós és vaníliás! A darabokat pedig úgy vágjuk ki, hogy össze lehessen illeszteni őket, mint egy igazi puzzle-t!

A konyhában máris elkezdődött a sürgés-forgás. Morzsi a kakaós tésztát gyúrta, míg Gyümi a vaníliásat keverte. Habcsillám közben csillag alakú formákat keresett, és persze egy kevés cukorszórót is előkészített – csak hogy minden keksz ragyogjon.

Amikor a tészták elkészültek, Morzsi két nagy koronggá nyújtotta őket, és mosolyogva mondta:

– Most jön a legjobb rész! – és elővett egy kirakós formájú kiszűrőt.

– Nézzétek csak! Ha a kakaós és a vaníliás darabokat felváltva tesszük a tepsibe, olyan lesz, mint egy csokis–vaníliás mozaik!

A pónik nevetve illesztgették a darabokat, némelyik keksz szív alakú lett, másik kör, és volt, ami mókásan ferdén illeszkedett.

Habcsillám büszkén jegyezte meg:

– Ez lesz a legfinomabb játék, amit valaha kitaláltunk!

Amikor a sütőből elővették a kész kekszeket, a konyhát betöltötte az édes illat.

A kakaós darabok sötéten csillogtak, a vaníliások aranybarnák lettek, és együtt olyanok voltak, mintha egy ehető kirakós képet alkottak volna.

– Minden darabka más, de együtt lesz teljes az ízük! – mondta elégedetten Csoki Morzsi.

És a barátai tudták, hogy ez bizony nemcsak a kekszekre, hanem rájuk is igaz.

Te is felkészültél a játéokra? Itt a recept:

## Ropogós játék: Puzzle kekszek

### Hozzávalók:

200 g puha vaj  
1 tojás  
200 g liszt  
200 g cukor  
3 evőkanál kakaópor

#### 1. Lépés:

Az puha vaját morzsold a liszttel, majd add hozzá a cukrot és tojást, és addig dolgozd össze, amíg össze nem áll a tészta. Akkor van kész a tészta, ha már nem ragad. Ha ragad nyugodtan tegyél még lisztet.

#### 2. Lépés:

Válaszd ketté a tésztát és az egyikhez adj 3 evőkanál holland kakaóport és gyúrd meg. Ha ez megvan, tedd a hűtőbe pihenni egy órát.

#### 3. Lépés:

Nyújtsd ki a tésztát 4 mm vastagra, majd vágd ki kirakós alakú szaggatóval. Ha nincs válassz bármilyen alakú kiszúró és vágd félbe vagy negyedébe.

#### 4. Lépés:

180°C-os előmelegített sütőben sütsd 10-12 percig. Miután kiszültek rácson hagyd őket hűlni. Jó étvágyat és jó játékot!













**Kedves Kis Olvasónk!**

Köszönjük, hogy ellátogattál a Pónicukrászdába, ahol a sütik édesek, a gyümölcsök színesek, és a barátság a legfontosabb hozzávaló. Reméljük, hogy a mesék mosolyt csaltak az arcodra, a receptek kedvet adtak a sütéshez, és a színezőkben életre keltetted a pónik világát.

Ne feledd: egy csipet szeretettel és egy kanál képzelettel bármiből varázslat születhet.

Várunk vissza szeretettel a Pónicukrászdában!

Szeretettel:

Csoki Morzsi, Kis Habcsillám és Gyümi Édes