

Ольга Царева

В книге 12 рецептов  
национальных блюд  
со всего мира

# ПУТЕШЕСТВИЕ СПЕЦИЙ-СУПЕРГЕРОЕВ

*Вокруг света*



с 1933 г.

*Ольга Царёва*



# **ПУТЕШЕСТВИЕ СПЕЦИЙ-СУПЕРГЕРОЕВ**

*ВОКРУЖ СВЕТА*

*Иллюстрации  
и художественное оформление  
Анастасии Ковальской  
(@staciakovalskaya)*



*МОСКВА  
«ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»*



УДК 821.161.1-3  
ББК 84(2Рос=Рус)6-4  
Ц18

**Царёва О. И.**

Ц18 Путешествие специй-супергероев вокруг света /  
Ольга Царёва ; илл. и худож. оформл. А. Коваль-  
ской. — М. : Дет. лит., [2023]. — 88 с. : ил.

ISBN 978-5-08-007022-8

Увлекательная и познавательная история о путеше-  
ствии вокруг света специй-супергероев — Ваниль-  
ки, Кардамона и Корицы. Им предстоит посетить мно-  
жество стран, где они познакомятся с местной кухней  
и коренными жителями — специями, которые не толь-  
ко делают еду вкуснее, но и обладают уникальными  
суперспособностями.

Вместе с путешественниками вы узнаете особен-  
ности приготовления блюд в разных странах мира,  
познакомитесь с традиционными приправами, научи-  
тесь слушать и распознавать ароматы.

А ещё для вас в книге собраны оригинальные и  
простые в исполнении рецепты.

Давайте готовить вместе!

Для среднего школьного возраста.

УДК 821.161.1-3  
ББК 84(2Рос=Рус)6-4

ISBN 978-5-08-007022-8

© Царёва О. И., текст, иллюстрации, 2023  
© Оформление. АО «Издательство «Детская литература», 2023

# СОДЕРЖАНИЕ



Знакомство специй-супергероев ..... 5

Специи в России ..... 9

Рецепт. Пельмени,  
запечённые в горшочке ..... 12

Меркен в Чили ..... 14

Рецепт. Гуакамоле ..... 18



Перцы в Мексике ..... 21

Рецепт. Кесадилья  
с курицей ..... 26

Специи для рыбы в Греции ..... 28

Рецепт. Рыба,  
запечённая с овощами ..... 32

Творожный десерт  
с Ванилькой ..... 35

Рецепт. Творожная  
запеканка ..... 38



Итальянский  
супище минестроне ..... 41

Рецепт. Итальянский суп  
минестроне ..... 44



Специи  
Прованса ..... 46

Рецепт. Рататуй ..... 50



Синнабон в Америке ..... 53

Рецепт. Ароматная  
булочка Синнабон ..... 56

Карри в Индии ..... 58

Рецепт. Индейка  
с соусом карри ..... 62



Тайна Кокоса ..... 64

Рецепт. Нежные конфеты  
с кокосовой стружкой ..... 68



Тыквенный суп ..... 70

Рецепт. Тыквенный суп ..... 76

Рождественское печенье и глнтвейн ..... 79

Рецепт. Рождественское печенье ..... 84



Путешествие специй-супергероев завершается ..... 86

*Хочу выразить благодарность супругу за поддержку моих безумных проектов,  
детям — за творческие идеи и постоянное движение вперёд,  
коллегам — за ответственную работу и готовность помочь,  
друзьям — за умение быть рядом в любых ситуациях,  
партнёрам — за доверие на протяжении многих лет,  
Гуцу Татьяне — за потрясающую фантазию, позитивный взгляд на жизнь и свежие идеи,  
а также Жилиевой Елене Владимировне — за прекрасное знание русского языка!*

*Автор*



# Знакомство

*специй-супергероев*

Эта история началась на Северо-Западе России, в Санкт-Петербурге. В Музее специй случилась судьбоносная встреча, благодаря которой наш мир спасён от пресной пищи, некоторых болезней и... Впрочем, не будем забегать вперёд, скоро вы сами всё узнаете!

В тот день на улице стояла на редкость хорошая для Северной столицы погода. Лучи солнечного света сквозь окна проникали в залы музея, где стройными рядами стояли многочисленные баночки со всевозможными пряностями и травами.

Вдруг послышался разговор стоявших неподалёку друг от друга специй.

— Здравствуйте, не холодно ли вам? — спросил Кардамон.

— Да, я немного мёрзну в этом северном городе, потому что на моей родине — острове Мадагаскар — нет таких температур, — дрожащим голосом ответила Ванилька.

— Я тоже приехал сюда из жаркой страны — Индии. А что вы делаете здесь, так далеко от своего дома? — удивлённо поинтересовался Кардамон.



Ванилька, радуясь знакомству, с вдохновением начала свой рассказ:

— Меня зовут Ванилька, я очень ценная пряность. Моим тонким, богатым, сладким ароматом и горьковатым вкусом люди наслаждаются с давних пор. Раньше меня даже наравне с золотом использовали в качестве денег! Я очень редка, так как стручки ванили сложно вырастить и мне нужен тщательный уход. Я призвана дарить нежный аромат и вкус кондитерским изделиям. Есть у меня ещё и суперсила: я снимаю нервное напряжение и повышаю аппетит. Расскажите, а как вы оказались здесь?

— Я — Кардамон. Мои семена с сильным, острым, пряно-жгучим, слегка камфарным запахом и сладковато-острым вкусом тоже с удовольствием используют в кулинарии по всему миру. Я хорош не только в сладких изделиях, но и при приготовлении настоек, чаёв (их также называют «масáла»), вторых блюд. Эксперты отметили суперспособность моего аромата стимулировать работу мозга и сердца и дарить ощущение радости. А ещё я помогаю в выведении из организма различных ядов и токсинов, — рассказал о себе Кардамон.

Но только он закончил свой рассказ, как с соседней полочки донёсся нежный и одновременно яркий запах Корíцы. Она невольно стала свидетельницей беседы Ванильки и Кардамона и не удержалась:

— Я услышала ваш разговор и не смогла остаться в стороне! Какие вы необыкновенные и яркие специи! Можно и мне познакомиться с вами поближе?

Ванилька и Кардамон одобрительно кивнули, и Корица представилась:

— Я, Корица, как и вы, южанка. Впервые появилась на Шри-Ланке и в Индии. Мой нежный, сладковатый, слегка жгучий и согревающий аромат издревле чарует настоящих ценителей. Корица — та самая пряность, которую можно использовать практически повсеместно, но особенно я хороша в кондитерских изделиях и сладких блюдах с яблоками. Врачеватели ещё до нашей эры знали моё свойство исцелять многие болезни. А со времён Викторианской эпохи я помогаю выражать свои чувства: стоит только подарить букет, в котором есть палочка корицы, и он без слов расскажет о нежности и любви. Есть у меня и ещё одна способность — с помощью порошка корицы можно без труда избавиться от муравьёв.

Какими разными оказались Ванилька, Кардамон и Корица, но сколько всего их объединяло! И самое главное — каждый из них по-своему помогал миру и людям.

...С тех пор Ванилька, Кардамон и Корица — неразлучные друзья. Три специи-супергероя очень любят проводить время вместе: путешествовать, знакомиться со встречающимися на их пути новыми пряностями, травами; готовить необыкновенные блюда и, конечно, нести миру радость ароматов.

Вместе со специями-супергероями мы отправимся в невероятное путешествие. Нам предстоит посетить множество стран, познакомиться с самыми интересными и полезными специями.







В один прекрасный вечер Ванилька, Кардамон и Корица прогуливались по заснеженным улицам одного из российских городов. Они общались, смеялись, и казалось, что завершение дня не может быть прекраснее. Но вдруг их внимание привлекло окно, за которым происходило что-то необыкновенное. Друзья-специи остановились и заморожённо стали смотреть, как одна семья дружно замешивала и раскатывала тесто, из которого потом стаканом вырезала кружочки, каждый кружочек начиняла мясным фаршем и волшебным движением превращала их в необычные завитушки. Завитки эти получались разные: большие и маленькие, ровные и не очень, красивые и смешные.

— Интересно, что они делают? — поинтересовалась Корица.

Только она это произнесла, как девочка лет пяти по ту сторону окна заметила незнакомцев и подбежала узнать, кто это наблюдает за ними.

— Мама, папа, братик, скорее смотрите! Эти милые специи хотят лепить с нами пельмени! Давайте позовём их к нам в гости! — предложила девчушка.

Мама и папа, конечно, согласились, ведь они прекрасно знали эти специи: Ванильку, Кардамон и Корицу. Мама любезно пригласила их в дом.

— Проходите, располагайтесь, — сказала она.

А дети радостно добавили:

— Мы как раз по нашей семейной традиции лепим в воскресный день пельмени!