

Autorkami bajki są:

Nicole lat 8 i jej ciocia Aneta. Mieszkające w Manchesterze (Wielka Brytania)

Nicole - lubi rysować, czytać książki, lubi szyć ubranka dla swoich lalek, uwielbia jeździć na rowerze i piec ciasta.

Ciocia – lubi dobre kino, podróże, jazdę na rowerze. Jej zawód to jej pasja – zarządza restauracją

Kucharz Tweety

Dawno temu żył sobie ptaszek, którego nazywano Tweety. Tweety uwielbiał podglądać pracujących kucharzy. Spędzał dużo czasu, patrząc jak gotują. Pewnego razu wziął z okna, na którym siedział, sławną przyprawę „Czerwona Tajska Pasta Curry”. Niestety nie zapytał kucharzy czy może to zrobić.

Postanowił ugotować z tego zupę. Jej składniki to:

500g piersi z kurczaka pokrojone w paseczki,

400g słodkich ziemniaków pokrojonych w kostkę,

20-25g świeżej kolendry,

30-40g Czerwonej Tajskiej Pasty Curry,

600g mleczka kokosowego,

100-150g wody,

1-2 łyżeczki soli,

$\frac{3}{4}$ do 1,5 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego.

Podsmażył kurczaka i podgotował ziemniaki tak, żeby były na wpół ugotowane.

Wrzucił składniki (oprócz mleczka kokosowego) do garczka, dodał gorącą wodę i zamieszał. Gotował powoli, dopóki ziemniaki nie były już miękkie i na końcu dodał mleczko kokosowe, gotując jeszcze przez chwilę.

Zapach był niesamowity, smak był przepyszny, choć ostry.

Tweety zaprosił swoich przyjaciół na ucztę i wszyscy powiedzieli, że uwielbiają jego zupę.

Tweety postanowił, że da tę zupę spróbować kucharzom, od których wziął Czerwoną Tajską Pastę Curry, gdyż nie czuł się dobrze z tym, że ich nie zapytał czy może wziąć tę pastę.

Kucharze spróbowali i powiedzieli, że to fantastyczna zupa. zaproponowali Tweetiemu, żeby został kucharzem i pracował w ich drużynie.

Tweety ciężko pracował, aby zostać kucharzem i odpracować zabraną z okna pastę. Wszyscy klienci uwielbiali jego jedzenie i szybko stał się najślawniejszym Kucharzem Ptakiem na świecie.

Tweety the cook

Long ago there lived a bird called Tweety.

Tweety loved spying on chefs while they cook. He spent hours watching them cook.

Once he took famous spice from restaurant window – Red Thai Curry Paste.

He decided to make Thai Soup. His ingredients were:

1. 500g chicken breast chopped into slices,
2. 400g sweet potatoes chopped into pieces,
3. 20-25g fresh coriander,
4. 30-40g Red Curry Paste,
5. 600g coconut milk,
6. 100-150g water,
7. 1-2 tsp salt,
8. 3/4 to 1.5 tsp of black grinded pepper.

He fried the chicken and boiled the potatoes to half ready, put the ingredients into the pot of hot water and stir. He cooked it very slow. At the end he added coconut milk.

The smell was incredible; the taste was spicy, but very good.

He invited his friends to try it and they all loved it, so he decided to give it to chefs to try because he felt sorry for taking the spices.

The chefs tried it and said it was fantastic.

They decided to make him the chef and take him to his team.

He work hard to be a chef and to pay for taking spices from restaurant.

All customers loved his food so he became the most famous bird and chef in the world.

THE END

Zupa Tajska

Przepis zaczerpnięty z aplikacji Thermomix