

ЖИЛЬБЕР ДЕЛАЗЭ • МАРСЕЛЬ МАРЛЬЕ

ВЕСЁЛЫЕ
ПРИКЛЮЧЕНИЯ

МАРУСИ



8
НОВЫХ
ИСТОРИЙ

«ПІРАМІД»

Приключения Маруси

Жильбер Делаэ

Весёлые приключения Маруси

«Издательство АСТ»

2021

УДК 821.133.1
ББК 84(4Фр)

Делаэ Ж.

Весёлые приключения Маруси / Ж. Делаэ — «Издательство АСТ», 2021 — (Приключения Маруси)

ISBN 978-5-17-114065-6

Серия «Приключения Маруси» – это уникальный издательский проект, который стал бестселлером сначала во Франции, а потом и более чем в 50 странах мира! Общий тираж книг больше 100 миллионов экземпляров. Про весёлую Марусю снимают мультфильмы, которые смотрят дети по всему миру. В книгу «Весёлые приключения Маруси» вошли 8 новых историй о знаменитой Марусе и её лучшем друге Таксике. Маруся расскажет, как она помогает дома маме, участвует в маскараде, а потом о своей сказочной поездке в Венецию, где она встретит принца! После таких приключений Маруся позовёт мальчиков и девочек погулять в парке и на ярмарку. Отдохнули? А теперь займёмся спортом – плаванием и лыжами. С Марусей никогда не соскучишься! На русский язык книгу пересказала знаменитый переводчик, лауреат множества премий Наталья Мавлевич. Для младшего школьного возраста. В формате PDF А4 сохранен издательский макет.

УДК 821.133.1
ББК 84(4Фр)

ISBN 978-5-17-114065-6

© Делаэ Ж., 2021
© Издательство АСТ, 2021

Содержание

Дома	6
На кухне	24
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Жильбер Делаэ, Марсель Марлье

Весёлые приключения Маруси

© Casterman Editions. Belgium, 2021

© Мавлевич Н. С., пересказ текста на русский язык, 2021

© ООО «Издательство АСТ», 2021

D'après les personnages créés par Gilbert Delahaye et Marcel Marlier / Léaucour Création

Авторы персонажей – Жильбер Делаэ и Марсель Марлье / разработка творческой мастерской «Леокур Кресьон»

Дома



Ужас, как тянется время, когда мамы нет дома!
Мы с братом Филей ждём и скучаем.
Скучают и куклы. Зевают котята.
Таксик уснул в своей корзинке.
И даже воробьи во дворе приуныли.
– Чем бы заняться? – спрашивает Филя.
И тут я подумала...
– Вот что, давай приготовим маме сюрприз! Устроим уборку.
– Давай! – обрадовался Филя.
Он сдвинул стулья в угол, а я взялась за пылесос.
Пылесос так взревел, что Таксик сразу проснулся.
И канарейка в клетке запищала:
– Что за шум?!
Это мы с Филей принялись за дело.
Как говорят, лиха беда начало.





На очереди кухня.

– Ну-ка, Филя! Тащи сюда ведро и швабру!

На всякий случай Филя прихватил все швабры и щётки, какие нашёл в чулане.

Я принялась мыть пол, а Таксику велела:

– Посиди тут и не топчись по мокрому!

Мы добрались до детской. Тут такой беспорядок!

Куклы сидят и лежат, где придётся.

Плюшевый медвежонок уснул на лошадке-качалке.

Другие звери веселятся на свадьбе пятнистой жирафы с клетчатым слоном.

Кегли и кубики перемешались в коробке.

Таксик открыл какой-то ящичек, и его клюнул в нос жёлтый утёнок на пружинке.

Мы с Филей быстренько всё разобрали и разложили по местам.





– Что теперь? – спросил Филя.

– Теперь у нас будет стирка.

Стиральная машина очень быстро перестирала и выжала всё бельё.

Осталось взять прищепки и развесить его во дворе.

А вот это оказалось нелёгким делом. На улице ветер, и мы еле-еле укрепили бельё на верёвках.



– Фьють-фьють-фьють!

Пожалуй, пора покормить канарейку и налить ей воды.

– По-моему, – сказал Филя, – у неё грустный вид. Не вынести ли птичку в сад? Пускай подышит свежим воздухом.

Так мы и сделали. Повесили клетку на крюк у окна.

Канарейка взбодрилась.

– Фьють-фьють-фьють!

Как, оказывается, весело чистить обувь в компании!

Мы с Филей поделили работу: мне – мамины туфли, ему – папины сапоги.

Заодно Филя помазал себе чёрным кремом нос и лоб.

А что же делать Таксику? Он тоже хочет помогать.

Нашёл мои белые ботинки, залез в них передними лапами.

– Где у вас белый крем? А начищать я могу языком!





Ой, сколько грязной посуды в раковине накопилось!

Я буду мыть, а Филя – вытирать.

Тарелки рады-радёшеньки искупаться в мыльной воде, а потом окунуться в прозрачную, чистую.

Пока моешь, успеваешь на каждую наглядеться.

Вот эта – с синей птицей, на той – пастушка и овечки.

Сияют чистотой и белые фарфоровые чашки.

Раздался звонок в дверь. Это пришёл молочник.

– Ваша мама дома?

– Нет, но мы за неё.

Молочник, кажется, не удивился и спросил:

– Что берёте сегодня?

– Пожалуйста, литр молока и десяток яиц.



Первым делом нальём свежего молочка котят.
У нас их трое: Барсик, Мурка и Пушок.
Барсик самый большой, Мурка самая умная, а самый игривый – Пушок.
Полакомиться не прочь все трое.
Сейчас усатые мордочки уткнутся в блюдце с молоком, и замелькают розовые язычки.
Пёсик смотрит умильно:
– А мне нальют?
– Конечно, Таксик!





- Маруся, на улице дождь! – крикнул Филя.
- Надо успеть снять бельё, пока оно не намокло.
- Фартуки, полотенца, салфетки, кукольные платья – всё скорее в корзинку.
- Мне не хватает рук, приходится совать прищепки в рот.
- Корзинка полная, несём её вдвоём.
- А Таксик где?
- Спасает папину газету, чтобы не размокла.



Осталось приготовить обед.
Что будет на первое? Молочный суп.
Я хорошо умею его делать. Тут главное – следить, чтоб молоко не убежало.
Добавить щепотку соли и ложечку сахара...
Попробовать... В самый раз!
Тактик пришёл на вкусный запах.
– Что это вы тут затеяли?
Филя тем временем изучает рецепт шоколадных пирожных.
Кому что, а он любит сладкое.
Может быть, Филя, когда вырастет, станет кондитером?
Пирожные у него получились на славу!
А я боюсь отойти от духовки. Там тушится мясо на слабом огне.
Очень важно выключить газ не слишком рано и не слишком поздно, чтобы жаркое было мягким и не пригорело.
Иначе мама не похвалит за такую помощь.





Обед готов.

Надо только помыть все кастрюли, убрать по шкафчикам соль, сахар, муку и всё прочее, что мы доставали для готовки.

И, конечно, накрыть на стол.

Филя расставил тарелки, бокалы, разложил столовые приборы:

– Мама сядет напротив папы. А ты, Маруся, напротив меня!

В каждый бокал я вложила по салфетке, сложенной аккуратным колпачком. Красиво и удобно.

Спелые фрукты тоже украшают стол.

В доме полный порядок.

Надо теперь, к приходу мамы, привести в порядок себя, получше причесаться перед зеркалом.

И всё-таки чего-то не хватает...

– Цветов! Мама любит цветы! – вспомнил Филя.

– Ну конечно!





Мы побежали в сад.

У мамы там целое цветочное царство.

Что выбрать для букета?

– Ромашки! – предлагает Филя. – Они такие весёлые!

– А душистый горошек так приятно пахнет!

– Но в вазе лучше смотрятся розы.

– Гвоздики! Это мамыны любимые цветы.

Решено. Встретим маму гвоздиками.

Вот и мама!

Мы вышли ей навстречу все вместе: Филя, я, Таксик и котята.

– Мама, мама! Мы навели порядок в доме!

– Мы приготовили обед.

– И собрали букет гвоздик для тебя!

Мама глазам своим не верит. В доме такая чистота, всё сияет!

В кухне так вкусно пахнет! Стол накрыт по всем правилам!

– Неужели вы всё это сделали сами?

Стоило потрудиться – сюрприз удался!





На кухне



Крёстная подарила мне на день рождения кулинарную книгу для детей.

Мне так не терпится приготовить по ней что-нибудь вкусное. Тем более что наступили каникулы, у меня много времени.

Вот только я не уверена, что все блюда получатся с первого раза.

Стоит, пожалуй, посоветоваться с мамой.

– Очень важно, – сказала мама, – отмерять столько продуктов, сколько указано в рецепте. Не больше и не меньше. Для этого тебе понадобятся кухонные весы, мерный стакан, чайная и столовая ложки.

Мама взяла тетрадь и записала мне туда:

«Полный мерный стакан = 200 г (граммов),

или 0,2 л (литра),

или 200 мл (миллилитров)

Столовая ложка = 25 г

Чайная ложка = 5 г».

– Причём набирать надо ложку без верха, – уточнила мама.



– Если, например, сказано взять столовую ложку муки – зачерпываешь полную ложку, а потом ножиком стряхиваешь лишнее.

Я тренировалась, а Таксик смотрел.

Ещё надо очень внимательно следить за временем. Вот, кажется, сварить ЯЙЦО ВСМЯТКУ – легче лёгкого.



Вскипятить воду, опустить яйцо – оно и сварится. Секрет в том, что варить нужно ровно три минуты.

Когда вынешь яйцо из воды, надо снять скорлупу с его верхушки, поставить в подставку и срезать белый кончик.

Сразу покажется желток.

Яйцо всмятку – отличный ужин, когда мамы нет дома, а надо покормить малыша.





Чтобы быть настоящей кухаркой, надо много знать и уметь, а ещё надо быть очень терпеливой. Попробуйте, например, целый час сидеть и лущить горошек. Чтобы хватило всем: маме с папой, Филе, мне и маленькому Мише.

Мне скучно, а Барсику нравится. Нет-нет, да и укатятся горошинки.

Одна под стол, другая в угол, третья в мою туфлю.

Барсик их ловит лапками, играет в кошки-мышки.

— Когда готовишь, главное — внимание. Будешь рассеянной — насыплешь сахар в суп, а соль — в варенье.

Так говорит мне мама.

И я стараюсь быть внимательной.



Но попробуй не отвлекись, когда посреди кухни собака с кошкой никак не поделят игрушку.

– Ррр!!! – Мяу!!!

– Моё!!! – Нет, моё!!!

– Прекратите сейчас же!

Стоило мне на минутку отвернуться от молока, как оно закипело и убежало!

Хорошо, что в кастрюльке осталось хоть что-то.

Как раз хватит, чтобы сделать гренки.



Мамины уроки продолжаются.

ГРЕНКИ – простое и вкусное блюдо. Их можно делать из чёрствого хлеба, чтобы он не пропал. Понадобится молоко, яйца, сахар, немножко ванили и масло для жарки.



А вот и рецепт:

1. Срезаешь с ломтиков хлеба корку, если она слишком жёсткая.
2. Каждый ломтик окунаешь сначала в молоко с сахаром и ванилью, а потом – во взбитое яйцо.
3. Смазываешь сковородку маслом.
4. Обжариваешь ломтики с двух сторон и подаёшь на стол горячими.



Сегодня на второе будет рыба. А к рыбе нужен майонез.

Мама сказала, что домашний гораздо вкуснее покупного, и обещала научить меня, как его делать.

По такому случаю наша Пеструшка снесла особенное яйцо. Крупное-крупное, белое-белое и гладкое-гладкое.

Мы отнесём его домой в корзинке.

Итак, мы делаем МАЙОНЕЗ.

– Это нетрудно, – говорит мама. – Понадобятся один яичный желток, чайная ложка горчицы, столовая ложка разведённого уксуса или лимонного сока, соль, перец и растительное масло.

1. Вилкой взбиваешь в миске яичный желток и горчицу, добавляешь немножко соли и перцу.

2. Продолжая взбивать, вливаешь тонкой струйкой растительное масло. Майонез постепенно белеет и густеет.

3. Под конец добавляешь уксус или лимонный сок.





Таксика с Барсиком пришлось прогнать из кухни.

Они всё время норовят стянуть что-нибудь со стола.

Теперь они забрались на окно, но внутрь почему-то не прыгают.

Я прислушалась.

– Там у них что-то страшное затевается, – говорит Таксик Барсику. – Маруся собирается делать КУСКУС!

– А что это такое? – пугается Барсик.

– Точно не знаю, – отвечает Таксик, – но наверно что-то кусачее. Она ведь на нас рассердилась.

– И теперь будет нас КУС-КУС! Мы туда не пойдём!

А вот что я люблю больше всего на свете – ШОКОЛАДНЫЙ МУСС!

И в моей книге есть такой рецепт. Мама уверена, что у меня получится, если делать всё так, как написано.

Для мусса понадобится плитка шоколада, одно яйцо, половина столовой ложки сахарной пудры и чайная ложка сливочного масла.

Читаю рецепт:

1. Разломать шоколад на кусочки, подлить чуть-чуть воды и растопить на маленьком огне.
2. Отделить белок от желтка.
3. Венчиком взбить желток с сахарной пудрой, пока не получится пена.
4. Смешать с растопленным шоколадом, взбитым белком и размягчённым маслом.
5. Разлить по бокалам и в каждый положить по печеньицу.

Ура! Очень вкусно!



А ещё я люблю ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ.
И у Миши это любимое лакомство.
Мама как раз сегодня принесла с рынка подходящие яблочки.
Скорее за дело!
Сначала приготовим сахарный сироп.
Насыпать сахар в кастрюлю, подлить воды и...



...и тут примчался Филя:

– Смотри, что я нашёл на чердаке!

– Какой смешной Петрушка! Ну-ка, покажи!

А про сироп я и забыла. Он закипел, забулькал...

На счастье, подоспела мама, а то бы сахар весь сгорел и никакой карамели не получилось.



Вот рецепт **ЯБЛОК В КАРАМЕЛИ** из моей книги (на нас четверых).

На четыре средних сладких яблока взять 10-15 кусочков сахара.

1. Добавить к сахару стакан воды и растопить в кастрюльке.
2. Очистить яблоки от шкурки, вынуть серединки и опустить в сироп, когда он закипит.

Накрыть крышкой и подержать не больше минуты.

3. Вынуть яблоки и разложить на тарелке.
4. Залить их остывшим сиропом.
5. Поставить в холодильник.





Сегодня мы с Филей собрали с грядок спелую клубнику. Будем варить варенье. На этот раз не по кулинарной книге.

Помогать нам будет бабушка Лиза. Её клубничное варенье самое вкусное, и она обещала поделиться секретом со мной.



КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ (рецепт бабушки Лизы):

На один килограмм свежей спелой клубники потребуется один килограмм сахарного песка.

1. Быстро помыть ягоды и дать стечь воде. Оторвать зелёные хвостики, порезать ягоды на кусочки.
 2. Сложить их в таз и засыпать сахаром. Ягоды дадут сок. Включить огонь и довести сироп до кипения.
 3. Варить четыре минуты на медленном огне.
 4. Разложить варенье по банкам и закрыть плёнкой или крышками.
- Филе и Мише не терпится попробовать, но всё в своё время!



Печь БЛИНЫ я умею давно, и мама говорит, что у меня особый талант: никто не умеет так ловко переворачивать их на сковородке и даже подбрасывать в воздух. Но делать тесто я только учусь.



Вот рецепт моей мамы. Чтобы накормить четверых едоков, нужно взять 250 г муки, 4 яйца, щепотку соли, 50 г размягчённого сливочного масла, пол-литра молока и 5 г сухих дрожжей.

А) Как приготовить тесто:

1. Насыпать муку в глубокую тарелку.
2. Сделать ямку в середине мучной горки и влить туда яичные желтки и масло, всыпать соль.
3. Всё перемешать и развести тёплым молоком.
4. Добавить дрожжи (предварительно растворённые в небольшом количестве тёплой воды или молока) и взбитые в пену белки.
5. Полужидкое тесто поставить в тёплое место и дожидаться, пока оно подойдёт.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.