

Autorkami bajki są: Zosia i jej mama

Zosia - 3,5-letnia radosna „iskierka”, której wszędzie pełno. Wielka fanka bajek, o empatycznym serduszk.

Mama - wielka fanka Zosi i jej młodszego braciszka☺. W wolnym czasie (którego nie ma zbyt wiele...) uwielbia czytać. Przenosi się wtedy do innych, równoległych światów.

Kurkowy przysmak

Dawno, dawno temu, za siedmioma górami, za siedmioma lasami, za siedmioma dolinami i siedmioma rzekami, w pewnym szczęśliwym królestwie mieszkała mała królowa. Miała na imię Zosia, ale najbliżsi nazywali ją pieszczotliwie Malinką, ponieważ uwielbiała jeść słodkie maliny z dodatkiem puszystej bitej śmietany.

Malinka miała miękkie, lśniące blond włosy i uwielbiała nosić sukienki w kolorze różowym. Tak bardzo lubiła ten kolor, że, aby sprawić jej przyjemność mama i tata – czyli królowa i król, polecili pomalować zamek na delikatny, blad różowy kolor, a w pałacowym ogrodzie zasadzili mnóstwo różowo-białych stokrotek i różowych róż. Malinka uwielbiała bawić się w ogrodzie z młodszym braciszkiem – królewiczem Tadzkiem. Z każdego spaceru przynosiła mamie najpiękniejszy kwiatek, jaki udało jej się znaleźć. Dzieci często chodziły również do pobliskiego lasu, w którym - chowając się cichutko za drzewami - obserwowały zwierzęta, a w sezonie bardzo chętnie chodziły na grzyby. Prócz młodszego braciszka, nieodłącznym towarzyszem królowy był jej pluszowy piesek, o sierści w kolorze kawy z mlekiem i błyszczących, czarnych oczkach. Pieska podarowała małej Malince jej matka chrzestna – wróżka i od tej pory był jej powiernikiem, pocieszycielem i towarzyszem wielu zabaw.

Malinka bardzo chętnie pomagała rodzicom w zbieraniu grzybów, a szczególnie upodobała sobie kurki, z których potem tata gotował przepyszną zupę kurkową dla całej rodziny. Królowa co roku bardzo czekała na „sezon kurkowy”, bo bardzo lubiła te grzyby, ale chyba jeszcze bardziej lubiła rodzinne wyprawy do lasu i wspólne poszukiwania, które wszystkim sprawiały dużo przyjemności. Po zakończonym zbiorze, cała rodzina zasiadała na ukwieconej polance i urządzała sobie piknik. Mama zabierała w piknikowym koszu różne pyszności, które zgłodniałym po grzybowych poszukiwaniach dzieciom smakowały jak najwspanialsze, wykwentne specjały. Po każdej takiej wyprawie do lasu tata-król gotował wielki garnek wspaniałej zupy kurkowej, w czym chętnie pomagała mu Malinka. Nakrywali uroczyscie do stołu i razem z mamą i Tadzkiem zasiadali do wspólnego posiłku. Zupa była uwieńczeniem radosnego, spędzonego razem dnia.

Nie tylko rodzina królewska darzyła kurki tak dużą sympatią. W królestwie urządzano nawet Festiwal Kurkowy, gdzie kucharze z całego kraju prezentowali swoje umiejętności kulinarne przyrządzając przeróżne potrawy z wykorzystaniem tych smacnych, żółtych grzybków.

Malinka bardzo czekała na kolejny festiwal, który miał odbyć się już za kilka dni. Znalazła w książce kucharskiej nowy przepis na uszka z kurkami i postanowiła go wypróbować, aby móc przyrządzić tę potrawę w czasie festiwalu. Chciała pójść do lasu nazbierać kurek na farsz do pierożków. Poprosiła Tadzia, żeby z nią poszedł na grzybobranie. Rodzeństwo już miało wychodzić z różowego pałacu, gdy okazało się, że Malinka nie może znaleźć swojego pieska, którego chciała jak zwykle zabrać na wyprawę do lasu. Dziewczynka przeszukała cały swój pokój, w czym dzielnie pomagał jej mały Tadzio. Obeszli razem cały pałacowy ogród, ale nigdzie nie znaleźli kudłatego pieska. Zaalarmowani rodzice przeszukali cały pałac, od piwnicy aż po strych – bez skutku. Zmartwiona Malinka zapłakała rzewnymi łzami.

Tata-król poprosił okolicznych mieszkańców o pomoc w poszukiwaniach. Łzy córeczki bardzo go poruszyły. Mimo, że zapadła już noc, wyruszył z latarką do lasu na poszukiwania pieska. Szukał długo i bardzo starannie, ale nigdzie nie było pluszowego przyjaciela Malinki.

Widząc smutek Malinki, mama-królowa podarowała jej magiczną opaskę do włosów, mieniącą się wszystkimi kolorami tęczy. Opaska miała tę czarodziejską moc, że temu, kto ją założył zdejmowała z głowy wszystkie troski. Królownie spodobała się opaska, szybko założyła ją na główkę i... nic. Moc opaski nie zadziałała na Malinkę, ponieważ jej troska tkwiła głęboko w serduszkach. Dziewczynka dalej martwiła się o swojego przyjaciela. Smutek zasnuwał jej śliczną buzię, a w oczach lśniły wielkie łzy. Malinki nie rozweseliło nawet, gdy Tadzio przyniósł jej na pocieszenie swoją ulubioną ciężarówkę.

Cała rodzina nie ustawała w poszukiwaniach pluszowego przyjaciela królowy, lecz mijały kolejne dni, a po piesku ani śladu - przepadł jak kamień w wodę. Malinka tęskniła za nim, wydawało jej się, że bez niego nie poradzi sobie, gdy znów będzie potrzebowała wsparcia w jakiejś trudnej sytuacji. I wtedy nagle zdała sobie sprawę, że przecież cały czas są przy niej jej bliscy, którzy ze wszystkich sił starają się jej pomóc i wesprzeć ją w tym ciężkim zmartwieniu. Dziewczynka poczuła, że w jej serduszkach znów wstępuje radość i nadzieja. Wiedziała już, że sobie poradzi, bo ma przy sobie osoby, które zrobią dla niej wszystko. Z uśmiechem wbiegła do jadalni, gdzie przy stole siedzieli - zatroskani o nią - rodzice i braciszek. Kiedy zobaczyli uśmiechniętą Malinkę bardzo się ucieszyli. Królowa podeszła do stołu i każdego po kolei wyściskała i ucałowała, dziękując za pomoc i wsparcie. Potem usiadła do rodzinnego stołu i nałała sobie zupy z wazy. Gdy spojrzała na zawartość talerza jej twarzyczka jeszcze bardziej się rozpromieniła. Z buzią pełną przepysznej zupy kurkowej, Malinka zawołała: „Bardzo was Kocham!”

Zupa kurkowa – według przepisu taty-króla:

- Bulion - ok. 2 litry (na mięsie z kury/kurczaka) – gotować przez 15 minut, dodać 1-2 kostki bulionowe
- Następnie dodać włoszczyznę i oczyszczone, własnoręcznie zebrane kurki – gotować przez kolejne 15 minut (jeśli kurki są duże pokroić na mniejsze kawałki)
- Wyjąć ugotowaną włoszczyznę

- Dodać zeszkloną na maśle, drobno posiekaną cebulę i gotować jeszcze przez ok. 30 minut – sprawdzając miękkość grzybów. Jeśli kurki są już odpowiednio miękkie to...
- ...zagęścić zupę mąką - czubatą łyżkę mąki rozrobić w małej porcji bulionu (w osobnym naczyniu) i dodać do zupy pod koniec gotowania, mieszając. Doprowadzić do wrzenia, ale na małym ogniu. W kubku rozrobić śmietanę (również z bulionem) i dodać do zupy, ale już nie gotować.
- Zupa gotowa 😊 Podawać z ulubionym makaronem. Smacznego!

Pierogi z kurkami

(przepis zaczerpnięty ze strony: <https://www.przepisy.pl/przepis/pierogi-z-grzybami-kurkami>)