

زنگ آشپزی

یک صبحانه‌ی گرم



چی لازم داریم؟

عدس یک پیمانه

سیب زمینی یک عدد

پیاز یک عدد

رب یک قاشق غذاخوری

نمک و فلفل به اندازه‌ی دل‌خواه



شب بود. وقتی خانم خرسی می‌خواست برای بچه‌هایش لالایی بخواند و آن‌ها را بخواباند، با خودش فکر کرد چطور است فردا یک صبحانه متفاوت و مقوی درست کنم. برای همین، وقتی بچه‌ها خوابیدند، به آشپزخانه رفت و یک پیمانه عدس را در آب خیس کرد. روز بعد که از خواب بیدار شد، هوا سرد بود. بعد از اینکه دست‌هایش را شست، دست به کار شد. اول عدس‌ها را آبکش کرد و ریخت داخل قابلمه. یک لیوان آب به عدس‌ها اضافه کرد و قابلمه را گذاشت روی شعله‌ی گاز. بعد از نیم ساعت پیاز را خرد کرد و تفت داد و به آن کمی رب گوجه اضافه کرد. یک سیب زمینی را هم مربی ریز کرد. بعد از اینکه عدس‌ها پخت، پیاز و سیب زمینی را اضافه کرد. کمی نمک و فلفل ریخت و طعم آن را چشید. خیلی خوش مزه بود! وقتی سیب زمینی‌ها نرم شدند، عدسی آماده بود. خانم خرسی می‌دانست که عدس کلی ویتامین دارد و برای دستگاه گوارش و درمان کم‌خونی هم خوب است. او پیاله‌های عدسی را پر کرد و منتظر شد بچه‌ها بیدار شوند.

