



آشپزی

سالاد چغندر

آقاخرسه توی خانه نشسته بود که یکدفعه در زدند. در را که باز کرد، همسایه اش، آقافیله، را دید که برایش یک سبد چغندر آورده بود. او از دیدن چغندرها خیلی خوش حال شد و بعد از تشکر به او گفت: «چغندر هم پر از ویتامینه و هم خیلی برای تصفیه خون خوبه.» او تصمیم گرفت با آن ها سالاد درست کند.

آقاخرسه اول چغندرها را شست و برگ ها را جدا کرد. بعد آن ها را در قابلمه ریخت و با یک لیوان آب گذاشت که بپزد. تخم مرغ را هم آب پز کرد. بعد از اینکه چغندرها نرم شدند و تخم مرغ هم آماده شد، آن ها را کنار گذاشت تا سرد شوند. او چغندر و تخم مرغ را مربعی ریز کرد و آن ها را داخل یک کاسه ریخت. خیارشور را هم خرد کرد و به مواد اضافه کرد. توی کاسه، رنگ های قرمز و سبز و زرد و سفید خیلی قشنگ شده بودند. شکم آقاخرسه به قار و قور افتاد. تندی سس مایونز را هم ریخت روی مواد و آن ها را حسابی مخلوط کرد. سالاد آماده بود! آقاخرسه نشست روی صندلی کنار پنجره و سالادش را نوش جان کرد و به درختان بیرون که برگ هایشان آهسته آهسته می ریخت نگاه کرد و خدا را شکر کرد که دوستان خوبی دارد. او تصمیم گرفت از عسل هایی که در خانه داشت، برای تشکر برای آقافیله ببرد.

