

پوره‌ی گل کلم

آن روز قرار بود خانم خرگوشه به حیوانات جنگل آشپزی یاد بدهد، چون او آشپز معروف جنگل بود. بعضی از حیوانات کنار خانه‌ی خانم خرگوشه جمع شده و منتظر بودند که یک غذای خوش مزه یاد بگیرند. او مواد لازم را روی میز گذاشته بود. او پیش بندش را بست و گفت: «اول گل کلم آب پز شده را با گوشت کوب خوب له می‌کنیم.» وقتی گل کلم را له کرد، آن را کنار گذاشت و سیرها را برداشت و خوب ریز کرد. بعد سیرها را داخل ماهیتابه ریخت و تفت داد. گل کلم را داخل سیر ریخت و مخلوط کرد تا با هم سرخ شوند. بعد کمی ماست خامه‌ای به مواد اضافه کرد. مقداری فلفل و نمک هم اضافه کرد. کمی از غذایش را چشید. خیلی خوش مزه بود. خانم خرگوشه درباره‌ی خاصیت‌های گل کلم هم برای حیوانات توضیح داد و گفت: «می‌دانید که کلم یکی از سبزیجات مقو‌ی است و ک‌لی ویتامین دارد و برای دستگاه گوارش خوب است.»

دهان حیوانات آب افتاده بود. آن‌ها دوست داشتند زودتر از غذا بخورند. برای همین خانم خرگوشه چند تابش‌قاپ چید و برای همه از پوره‌ی گل کلم ریخت. کمی نان هم کنار آن گذاشت. یک دفعه یادش آمد که یک شربت خوش مزه هم در خانه دارد. رفت یک پارچ شربت نعنا‌ی خنک هم آورد. آن روز ک‌لی به خانم خرگوشه و بقیه‌ی حیوانات خوش گذشت.

چی لازم داریم؟

گل کلم، یک عدد

سیر، دو حبه

پنیر خامه‌ای، به میزان لازم

نمک و فلفل، به میزان لازم

