

环游世界做 苹果派

文/图：[法] 玛乔丽·

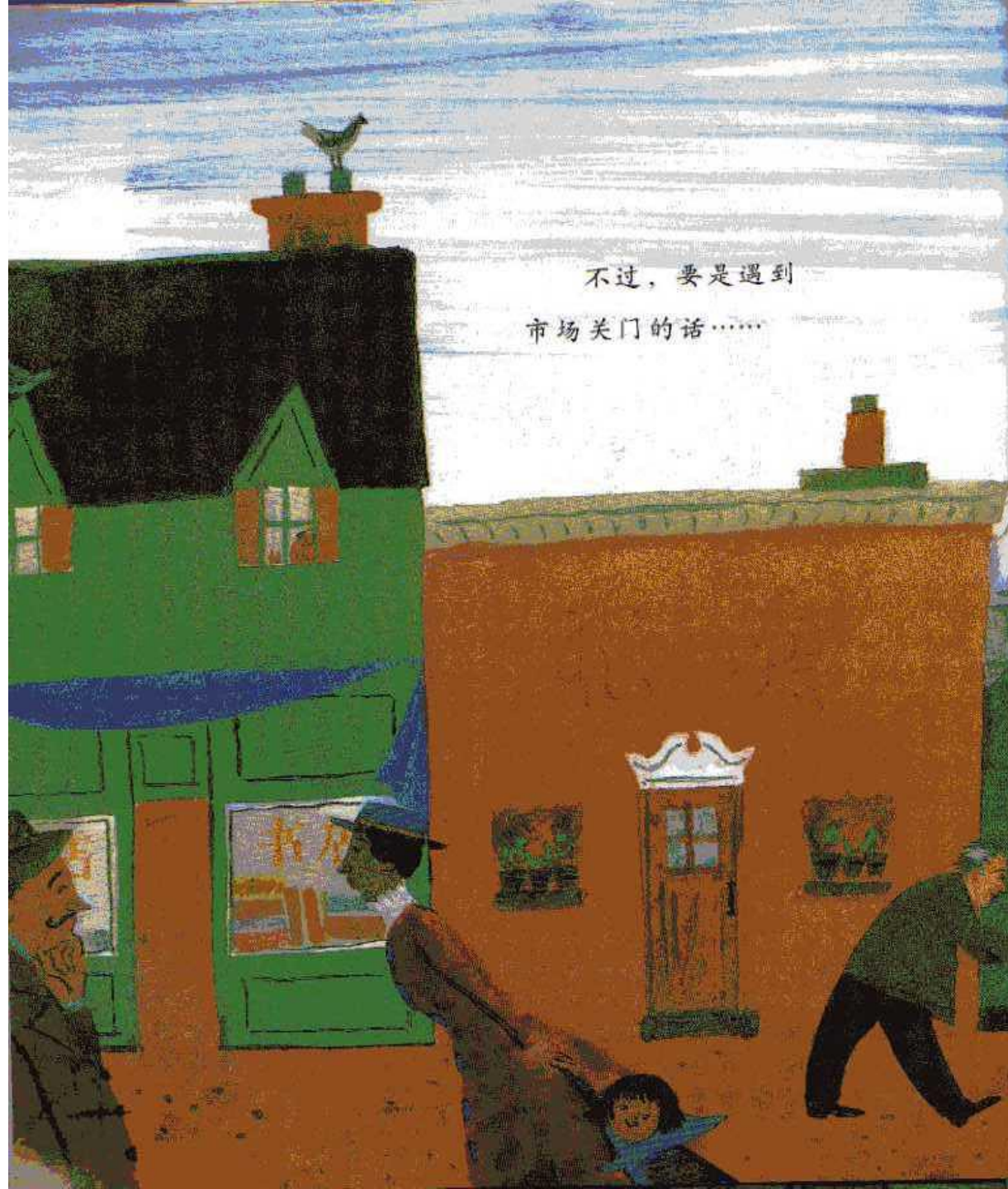
普赖斯曼 翻译：李永柏

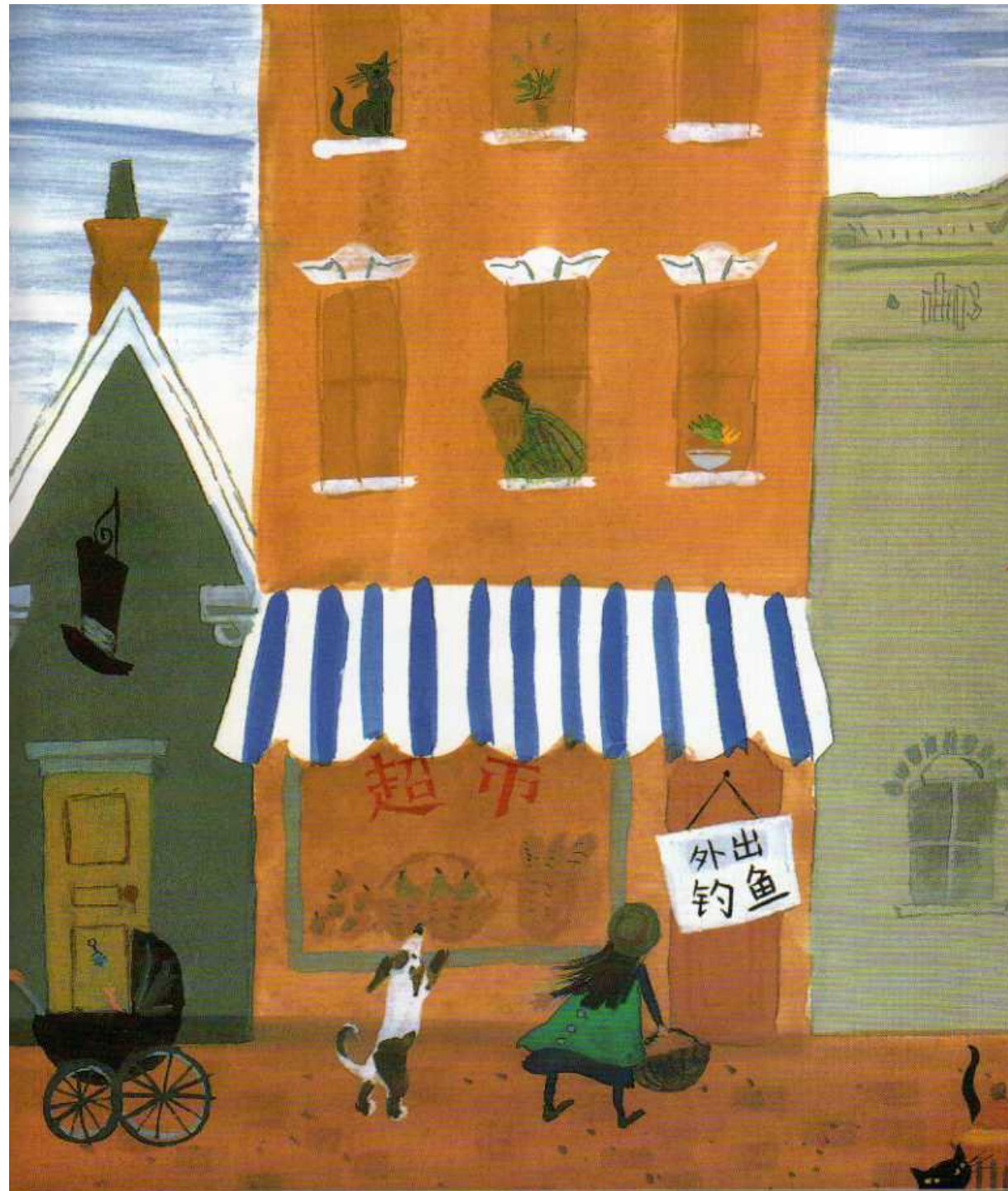
河北教育出版社



做 苹果派其实很简单：首先，到市场上去买所有的材料，混合在一起，放进烤箱烤，烤好以后就可以吃了。

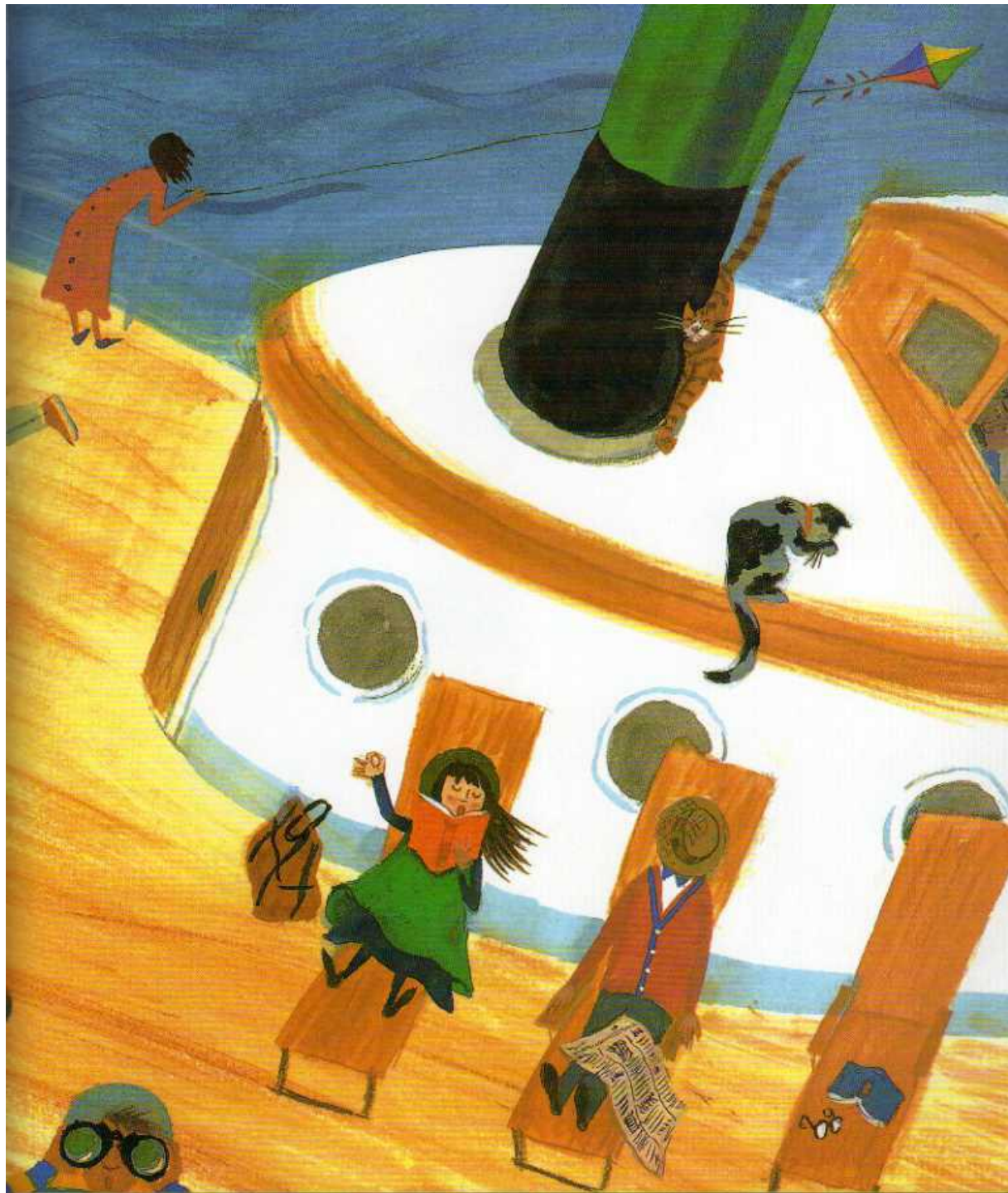
不过，要是遇到
市场关门的话……

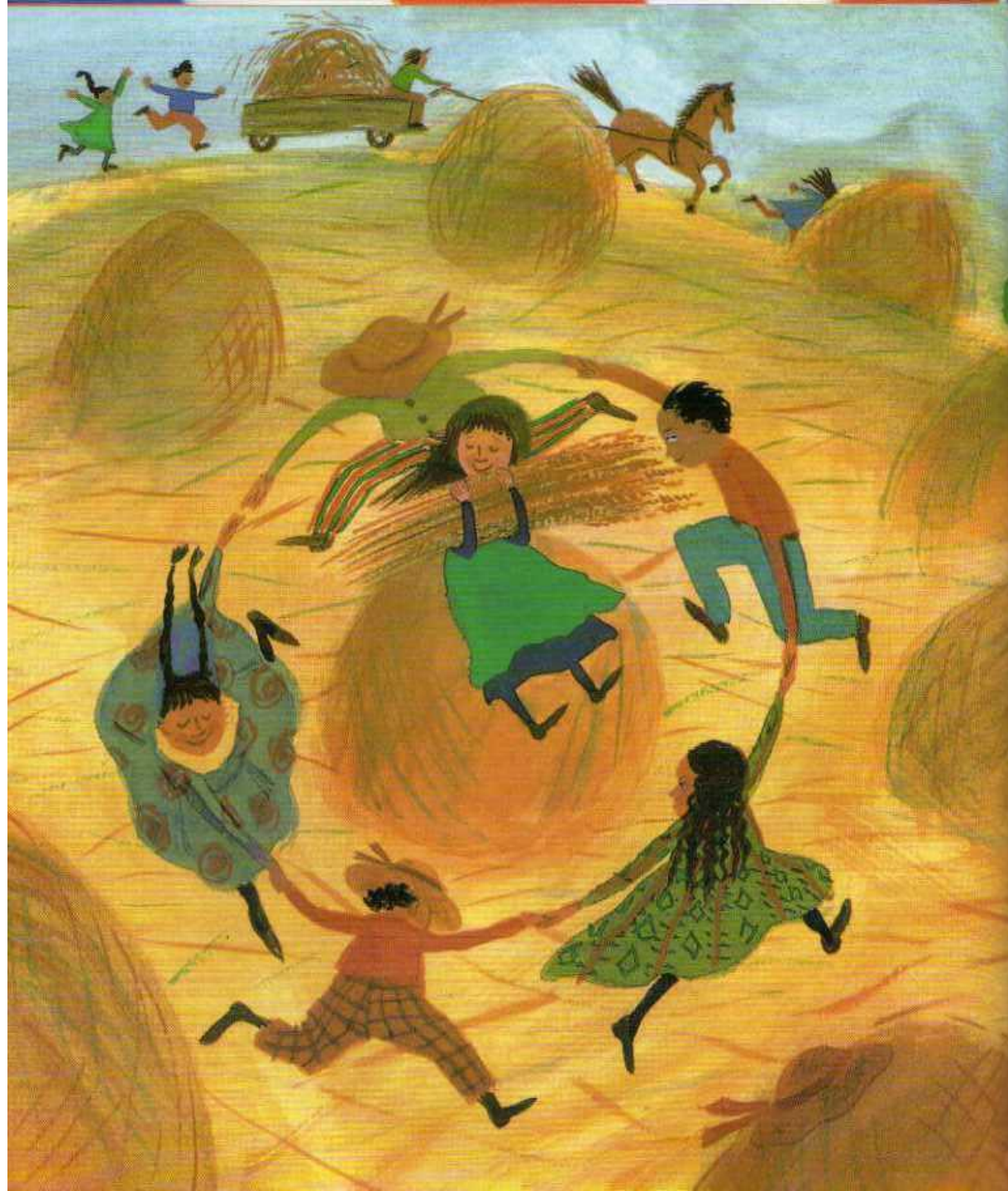


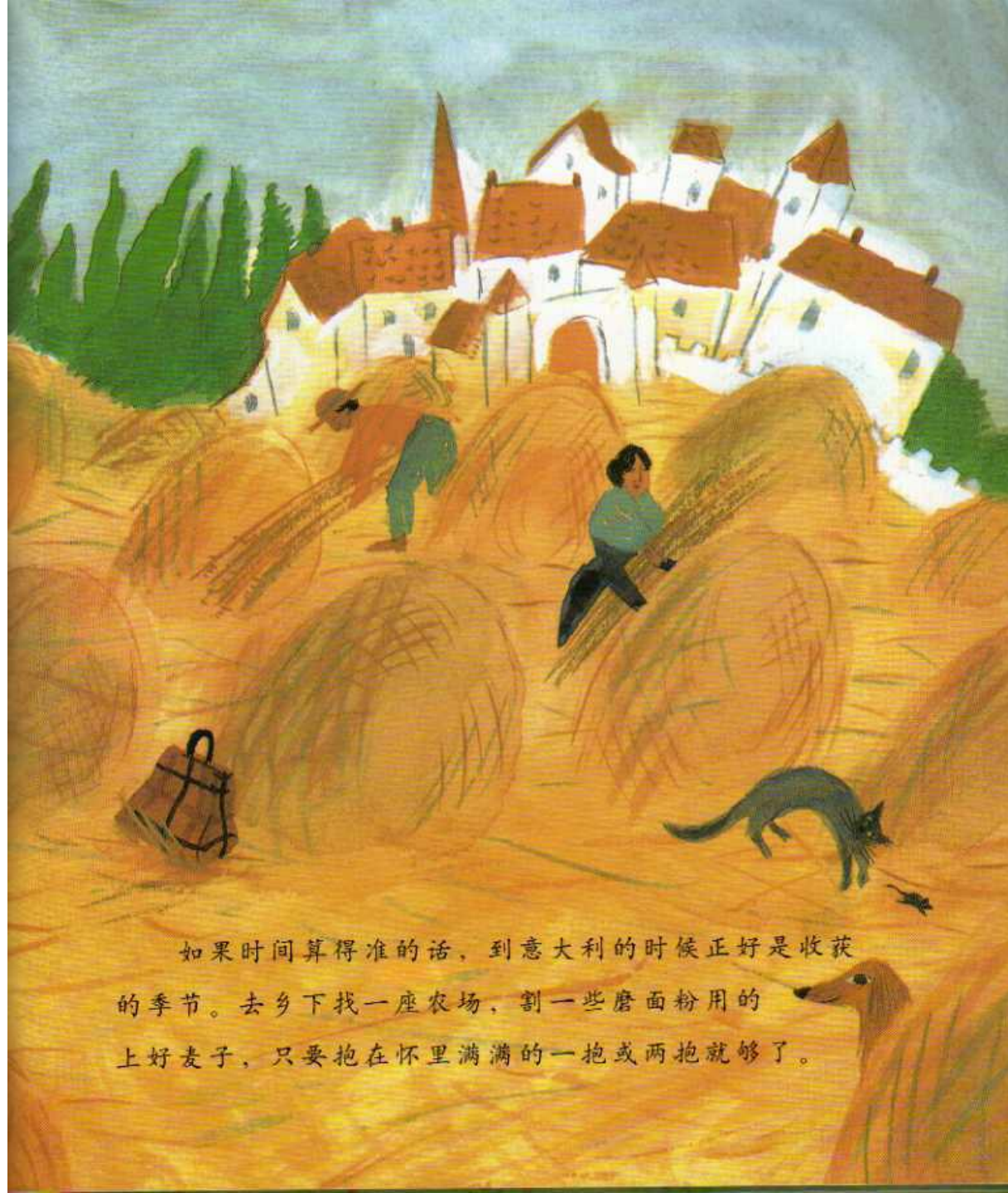




那就快点儿回家收拾行李吧！带上你的购物清单和一双好走路的鞋，乘船到欧洲去。利用在船上的六天时间，好好练习意大利语。

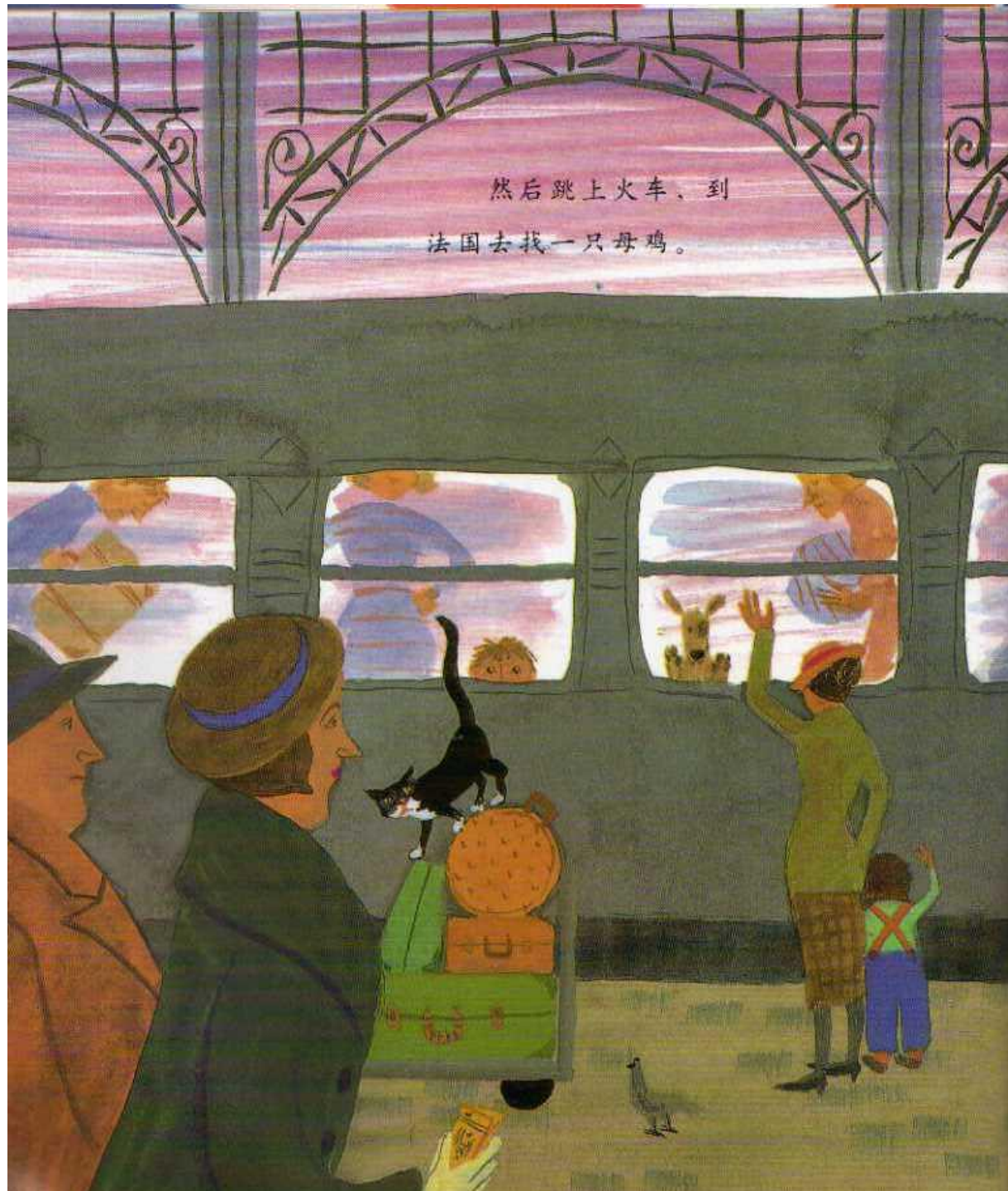


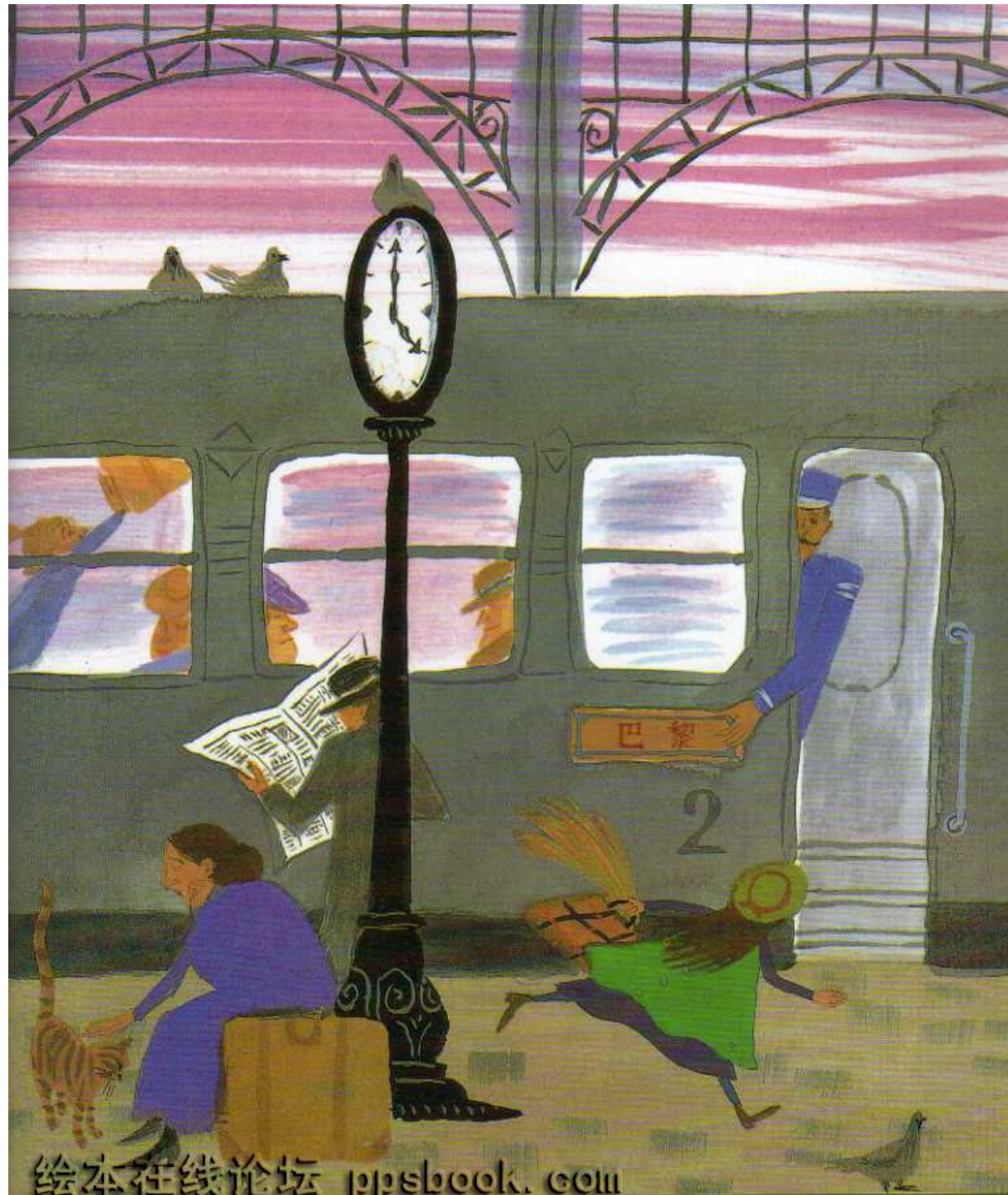


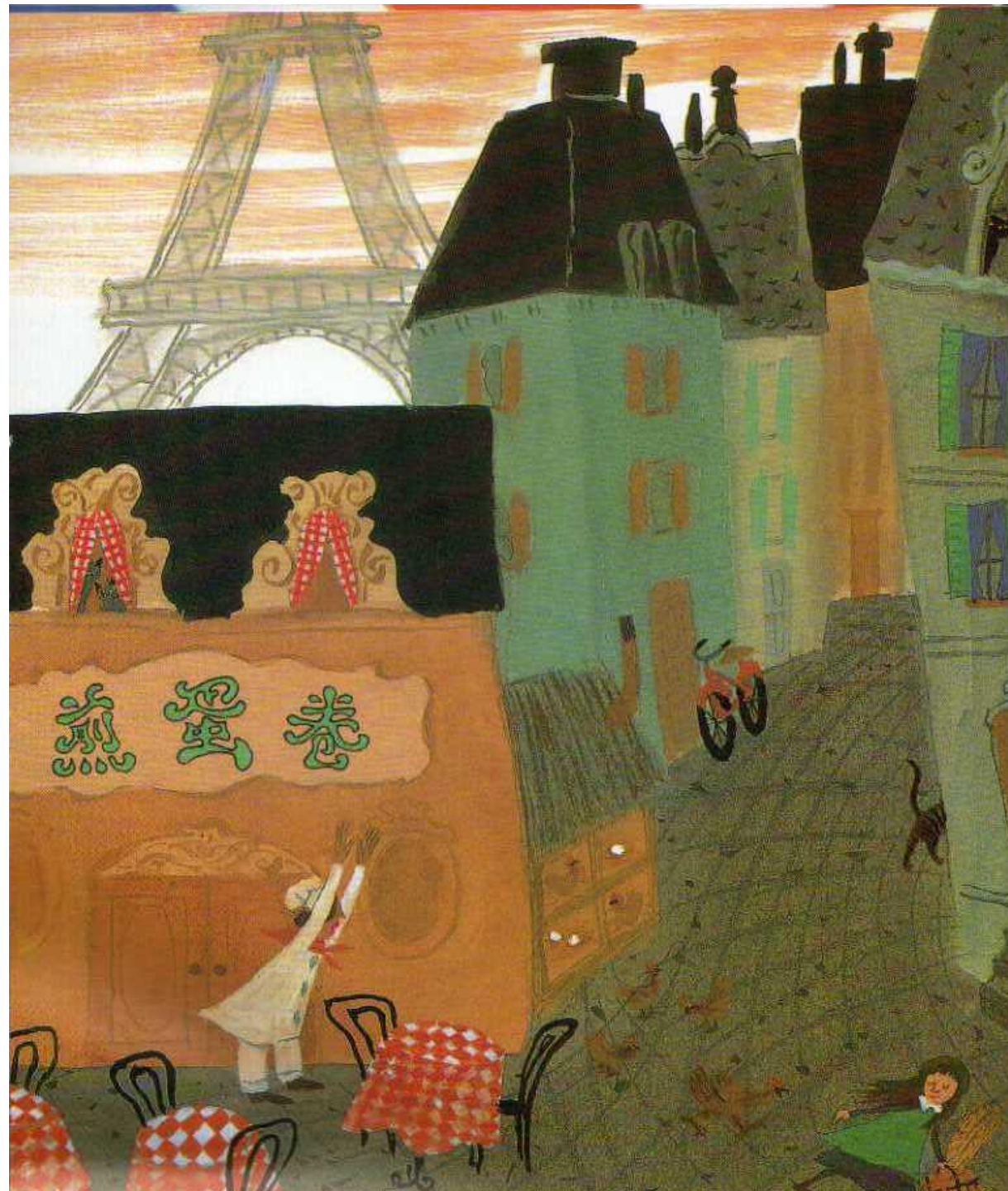


如果时间算得准的话，到意大利的时候正好是收获的季节。去乡下找一座农场，割一些磨面粉用的上好麦子，只要抱在怀里满满的一抱或两抱就够了。

然后跳上火车，到
法国去找一只母鸡。









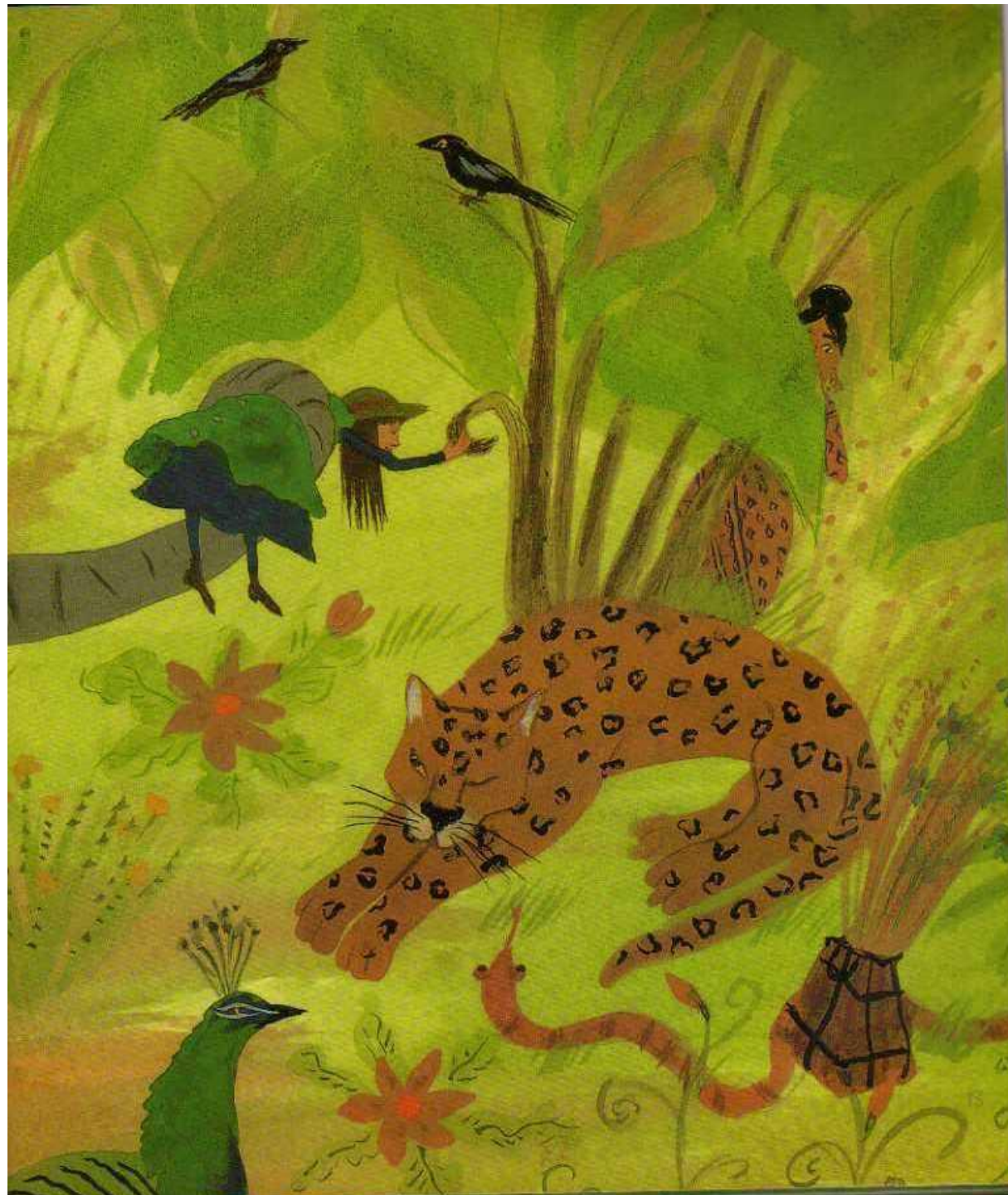
法国鸡下的蛋高贵优雅……而你做的派一定要用最好的材料。说点儿好话请那只鸡给你一个蛋，如果你能把鸡带着走那就更好了，免得在路上把蛋打破。

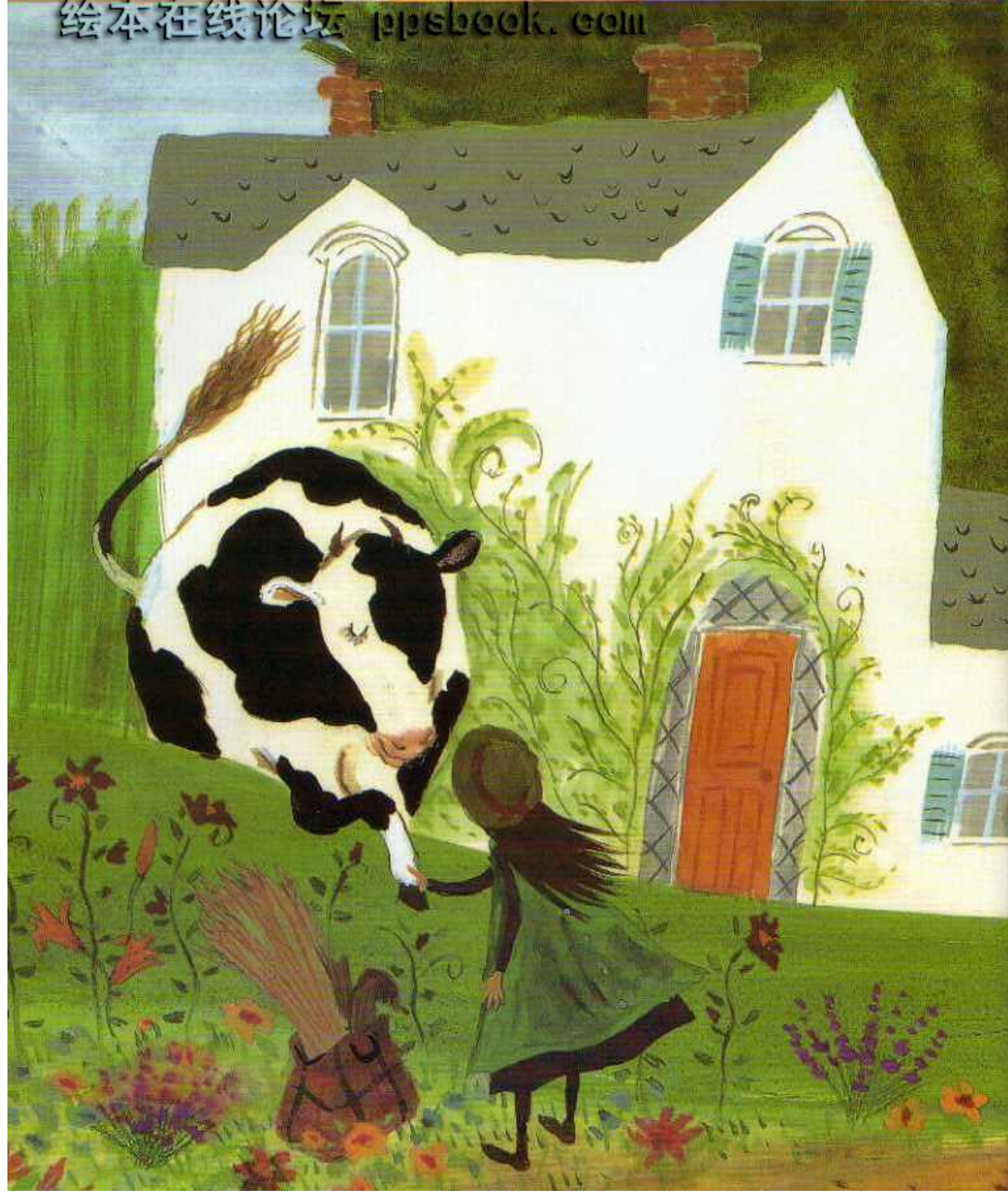


接下来，你一定要想办法去一趟斯里兰卡。

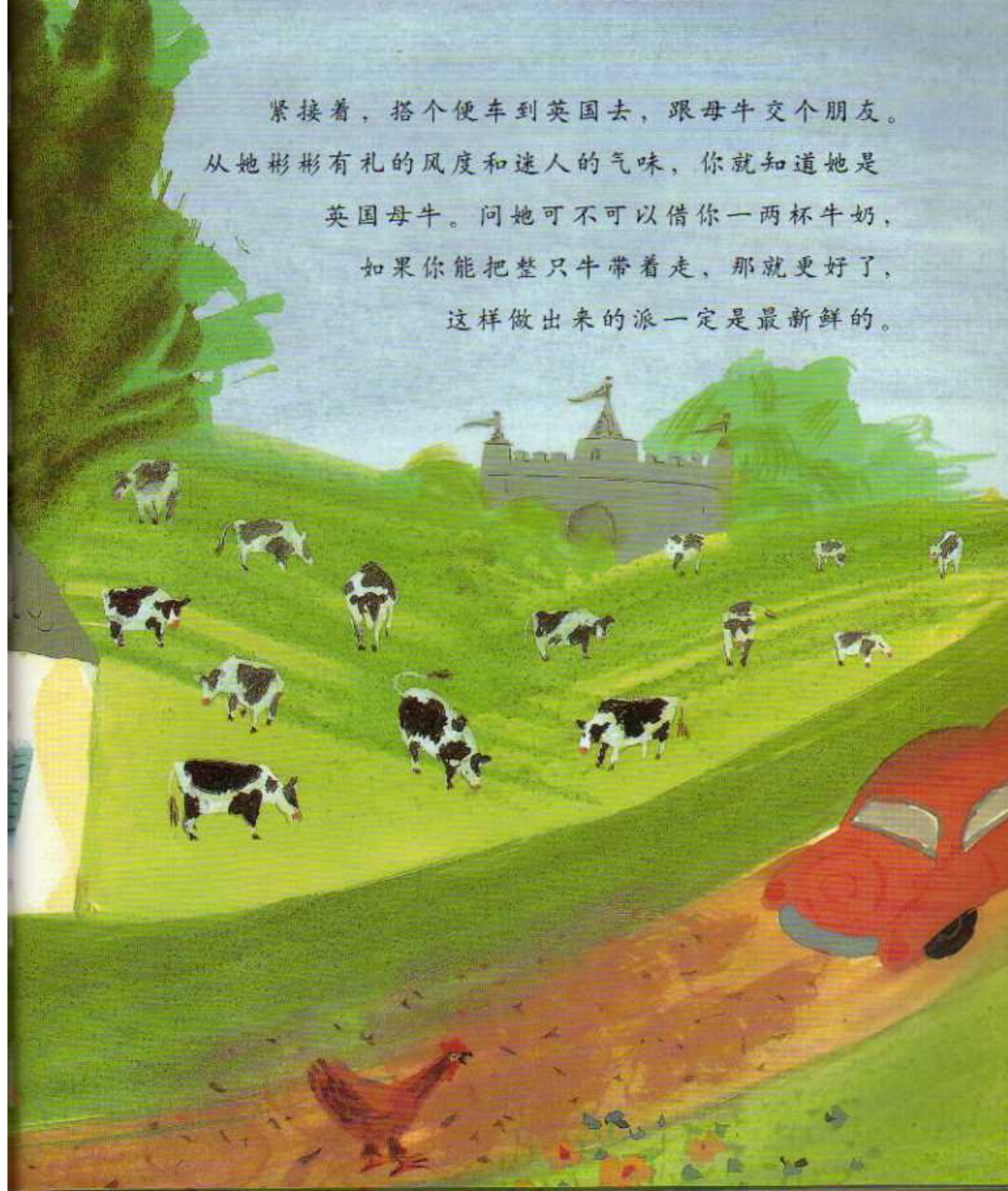


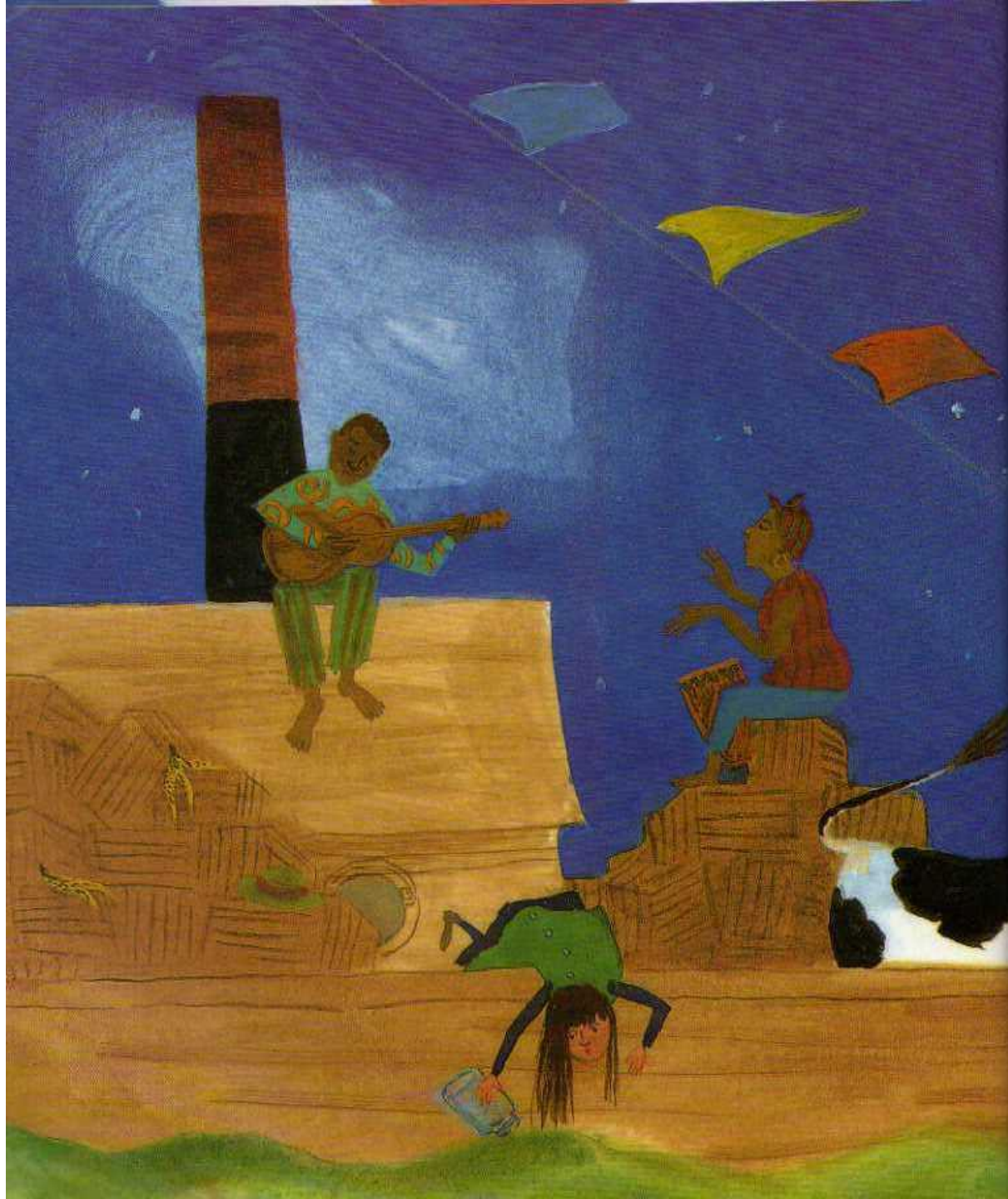
斯里兰卡是印度洋里一个梨子形状的小岛，你一定能找得到。世界上最好的肉桂粉，就是用那儿的肉桂树的树皮做的。所以你直接到热带雨林，找一棵肉桂树，剥下一些树皮。如果豹子正在树下打瞌睡，你可千万安静不要出声。





紧接着，搭个便车到英国去，跟母牛交个朋友。
从她彬彬有礼的风度和迷人的气味，你就知道她是
英国母牛。问她可不可以借你一两杯牛奶，
如果你能把整只牛带着走，那就更好了，
这样做出来的派一定是最新鲜的。

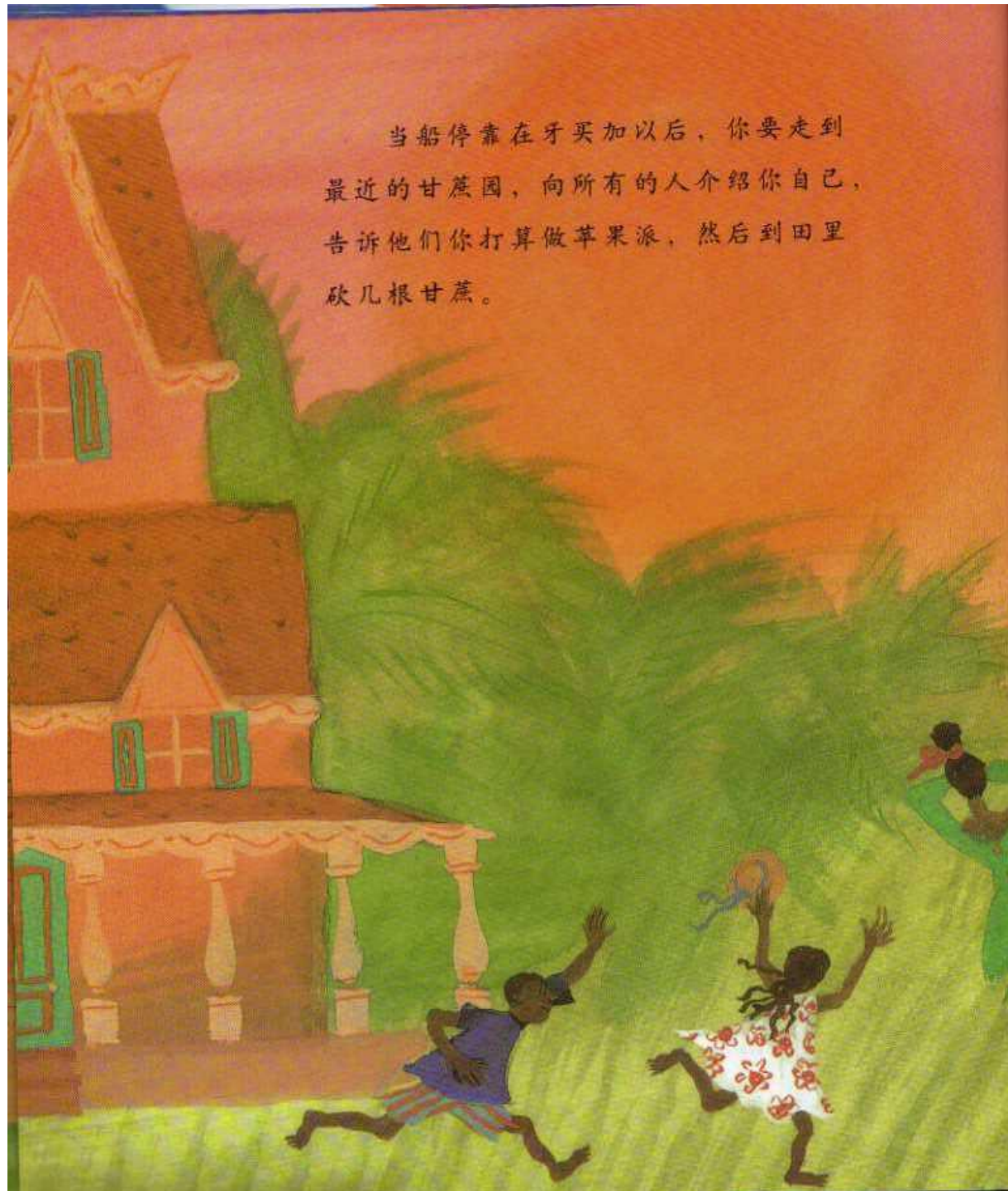




接着偷偷溜上一艘要开回牙买加的、载满香蕉的
货船，在途中你可以顺便弄些盐，用罐子装满一整罐
咸咸的海水就可以了。

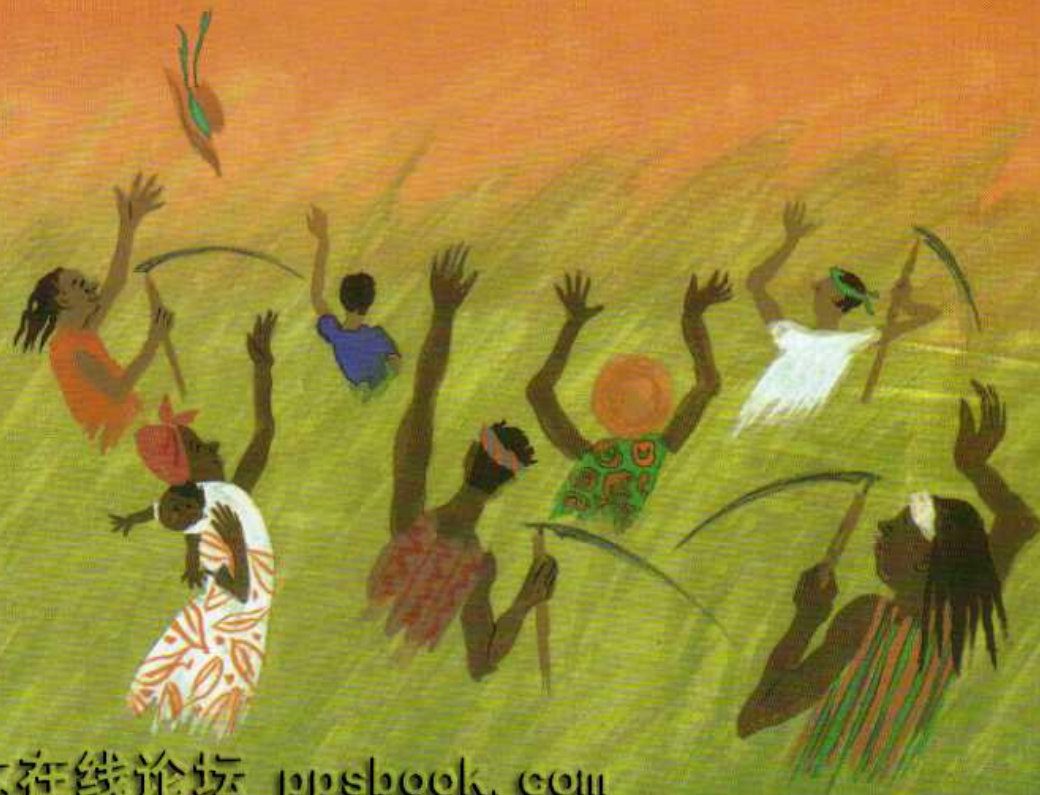


当船停靠在牙买加以后，你要走到最近的甘蔗园，向所有的人介绍你自己，告诉他们你打算做苹果派，然后到田里砍几根甘蔗。





办完这些事，你最好搭乘飞机回家，这样材料才不会坏掉。



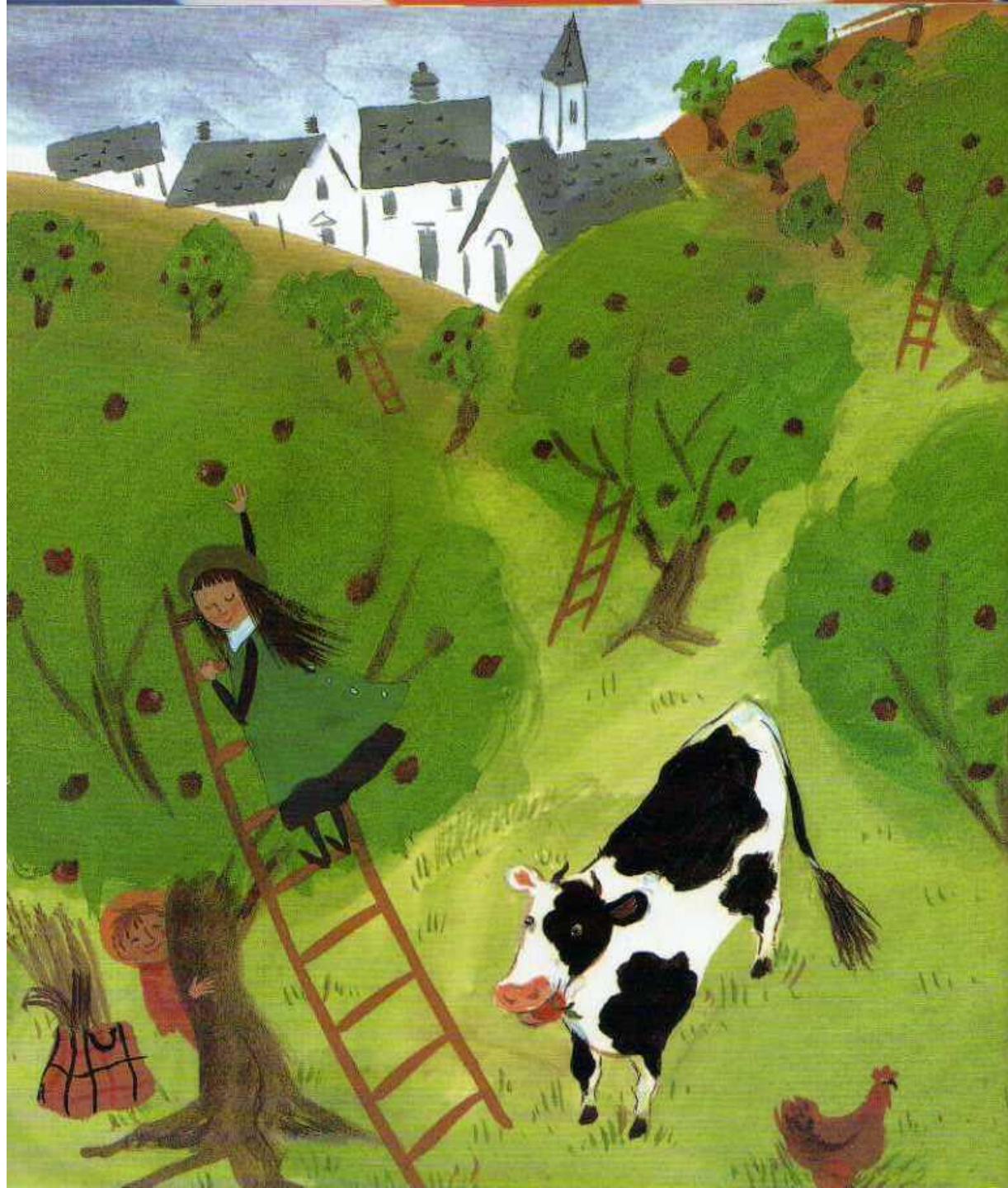


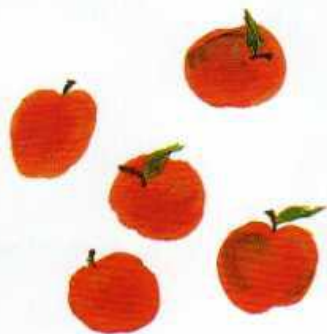
等一等，你是不是忘了什么？

苹果呢？

请飞行员在美国的佛蒙特州把你放下来。







你不用走太久，就会看到苹果园。从树上摘八个红透的苹果，一个给鸡，一个给牛，自己吃一个，剩下五个苹果用来做派，然后赶快回家。





现在你只要把麦子磨成面粉，



把肉桂树皮捣成肉桂粉，



蒸发海水，提取出盐，



煮甘蔗，



请鸡下蛋，

挤牛奶，



把牛奶搅成
奶油，



切苹果，



把所有材料都混合好以后，
再放进烤箱烤就可以了。



等派凉了，请朋友一起来吃。

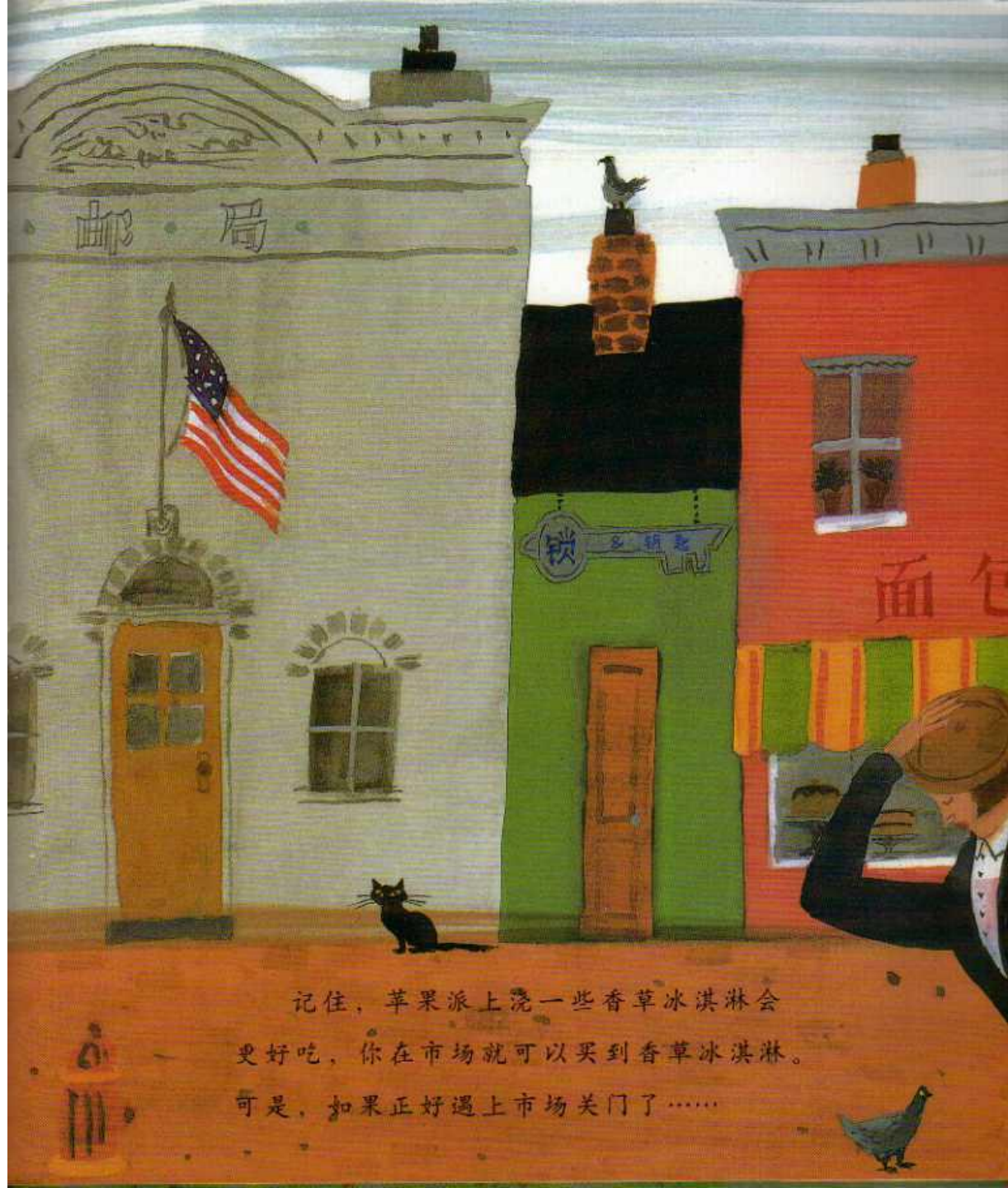




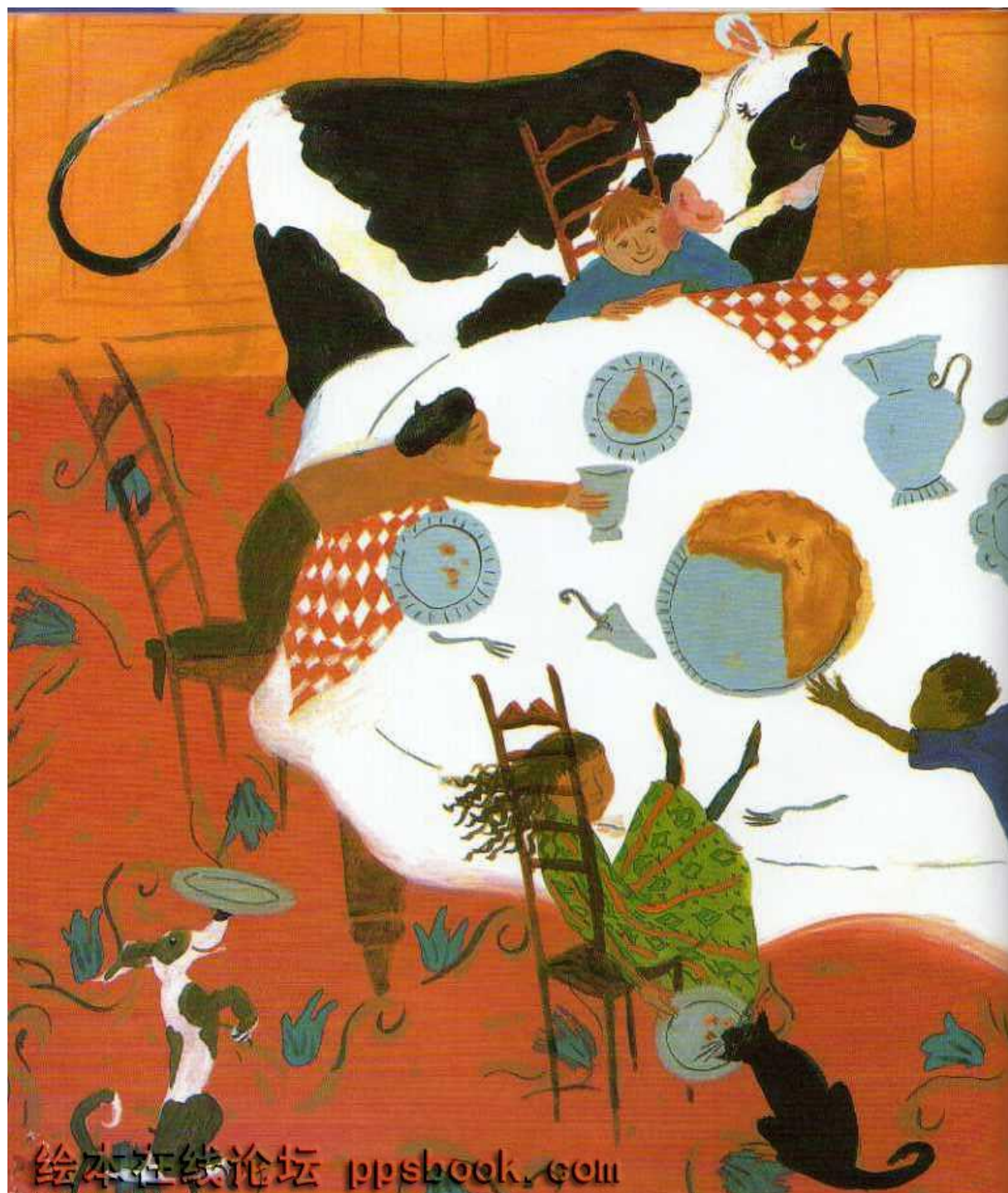


记住，苹果派上浇一些香草冰淇淋会更好吃。你在市场就可以买到香草冰淇淋。可是，如果正好遇上市场关门了……





记住，苹果派上浇一些香草冰淇淋会更好吃，你在市场就可以买到香草冰淇淋。可是，如果正好遇上市场关门了……



那你光吃苹果派就好了！



苹果派食谱 (由爸爸妈妈指导)

派皮

2杯面粉

1茶匙盐



1杯奶油

1/2杯冰水

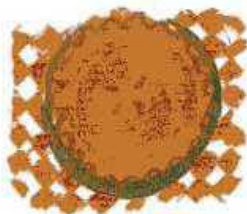
1个蛋黄

面粉和盐一起过筛放进大碗中。用手把一小块奶油和面粉一起迅速搅拌，直到把面粉搅拌成豌豆大小的颗粒状。一边加冷水，一边用叉子搅拌，先加几大匙，再慢慢加，直到颗粒状的面粉和成面团（注意！水不要加太多）。将面团分成两半，压成两个圆饼状。每个面饼上下两面各放一张蜡纸，用瓶子或擀面棍将面饼擀成直径约30厘米的圆形面皮。先揭去面皮上面的一张蜡纸，将面皮翻转放入派盘中，再揭去另一张蜡纸，修除盘边多余的面皮。覆盖在内馅料上的另一张面皮也是相同的做法。做好后放进冰箱冷藏待用。

馅

5~7个苹果

3/4杯糖



1茶匙肉桂粉

1/4茶匙盐

2大匙奶油

烤箱先预热到170~200摄氏度。

将糖、肉桂粉和盐混合在一个大碗里。

苹果去皮、去核、切成片，每片约1.5厘米薄厚，裹上碗中的混合好的糖粉后，摆放在派盘中的底层面皮上，中间的部分堆高，上面再淋些奶油。用水沾湿底层的面皮边缘，再覆盖上层的面皮后，再同样修掉边缘多余的面皮，用手捏合两层面皮，并在面皮上戳一些气孔。用一个蛋黄加一些水打散，刷在派皮上，让派皮更有光泽。放进烤箱烤约45分钟，或边烤边注意观察，苹果馅变软且面皮烤成金黄色即可。