



#эксмодетство
Москва
2019



Все права защищены. Книга или любая её часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или её части без согласия издателя является незаконным и влечёт уголовную, административную и гражданскую ответственность.

УДК 087.5:641

ББК 36

T65

Траини, Агостино.

T65 Фуди-поварёнок. Весёлое путешествие по вкусному миру : рисунки автора / Агостино Траини ; [перевод с итальянского]. — Москва : Эксмо, 2020. — 40 с. : ил.

Откуда берутся все вкусные вещи в наших тарелках, как они попадают на нашу кухню? Сколько разных блюд можно приготовить из риса? Кто ловит рыбу, кто собирает фрукты? И сколько разной работы нужно сделать, чтобы в наших тарелках оказалась пицца с сыром или каша с маслом? Узнаем это вместе с нашим другом поварёнком Фуди, который возьмёт нас в своё весёлое и интересное путешествие в мир еды и продуктов. Познавательная книга в стиле виммельбух поможет родителям и детям провести время весело и с пользой, читая несложные тексты и рассматривая картинки.

УДК 087.5:641

ББК 36



Agostino Traini
Foody a spasso tra le cose buone
Illustrations Copyright © Agostino Traini, 2008
First published by Food Editore srl 2008
Via Bordini, 8 20124 Milano
Via Mazzini, 6 43100 Parma
www.foodeditore.it
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

ISBN 978-5-699-38321-4

Издание для досуга

Для дошкольного возраста, текст для чтения взрослыми детям

демалыска арналған баспа

Мектепке дейінгі жастағылар үшін, мәтін ересектер мен балаларға оқуға арналған

Агостино Траини

ФУДИ-ПОВАРЁНОК

Весёлое путешествие по вкусному миру

(орыс тілінде)

Рисунки автора

Перевод с итальянского

Ответственный редактор *Е. Ананьева*
Художественный редактор *И. Успенский*
Технический редактор *О. Кистерская*
Корректор *О. Башлакова*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251-59-89,90,91,92, факс: 8 (727) 251-58-12, вн.107;

E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылған

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Дата изготовления / Подписано в печать 02.12.2019. Формат 70x108 1/8.

Гарнитура «Myriad Pro». Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,0.

Тираж экз. Заказ #



Сегодня утром случилось поразительное событие. Я зашёл на кухню — и... ВДРУГ!

Кастрюли вдруг ожили... Они подбежали ко мне, раскланялись и сказали: «Здравствуй, Фуди, мы приготовили тебе вкусный завтрак». Я остолбенел и от удивления даже раскрыл рот. В кухне так аппетитно пахло, что мой котёнок примчался со всех ног, глотая слюнки на ходу. Все вместе мы сели за стол и позавтракали.

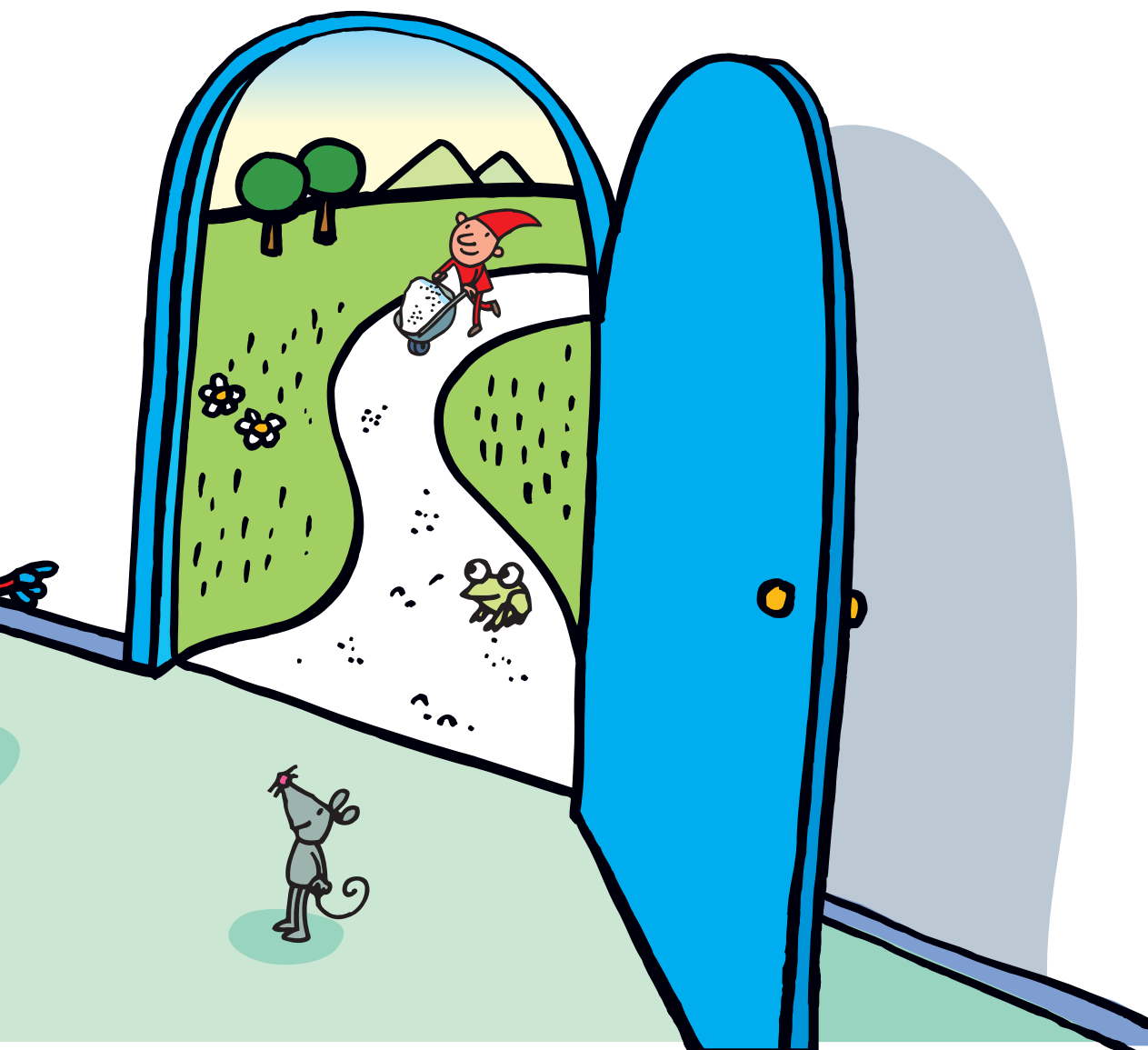
«Фуди, а ты знаешь, как попали на кухню все эти продукты?» — спросила меня ещё горячая сковородка. «Хороший вопрос! — ответил я. — Быстренько собирайтесь, сегодня нам предстоит чудесная прогулка...

Мы отправимся туда, откуда берутся вкусности!»

Готовы?

Внимание,

НА СТАРТ!



РИС, КУКУРУЗА (или МАИС) и ПШЕНИЦА — это лишь несколько из множества видов злаков, которые растут по всему миру. Выращивать злаки непросто: надо вспахать землю, посеять семена, уничтожить сорняки и вредных насекомых, а потом, после стольких усилий, собрать урожай. Посмотри, какие славные люди работают на полях.

На этом поле созрела кукуруза. Посмотри, какие красивые початки!

Жареная кукуруза — это очень вкусно!

ИЗ ЗЛАКОВ ГОТОВЯТ КАШУ.

 ЯЧМЕНЬ	 КУКУРУЗА	 ОВЁС
 ПЕРЛОВАЯ КРУПА	 ПШЕНИЦА	 ПРОСО РИС

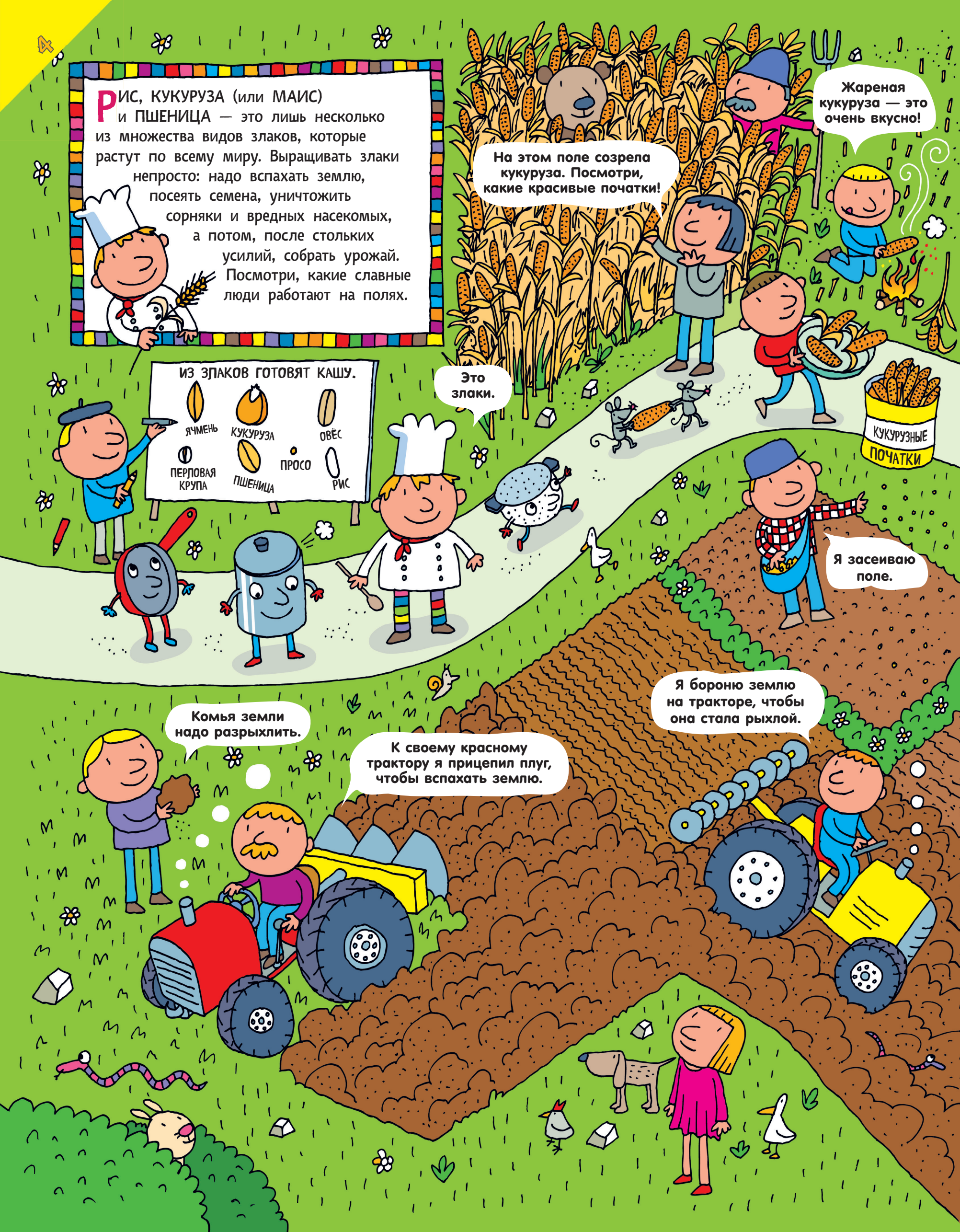
Это злаки.

Я засеиваю поле.

Я бороню землю на тракторе, чтобы она стала рыхлой.

Комья земли надо разрыхлить.

К своему красному трактору я прицепил плуг, чтобы вспахать землю.





Зерновые собирают с помощью вот такого зерноуборочного комбайна.



Красный зерноуборочный комбайн срезает колосья, отделяет от них зёрна пшеницы и засыпает их в кузов грузовика. А солому соберут потом.



Какой красивый вид — поле спелой пшеницы!

А я ГНОМ, Я ПРОСТО КАТАЮСЬ!



Я — пугало, я здесь для того, чтобы отгонять птиц, которые так и норовят склевать семена.

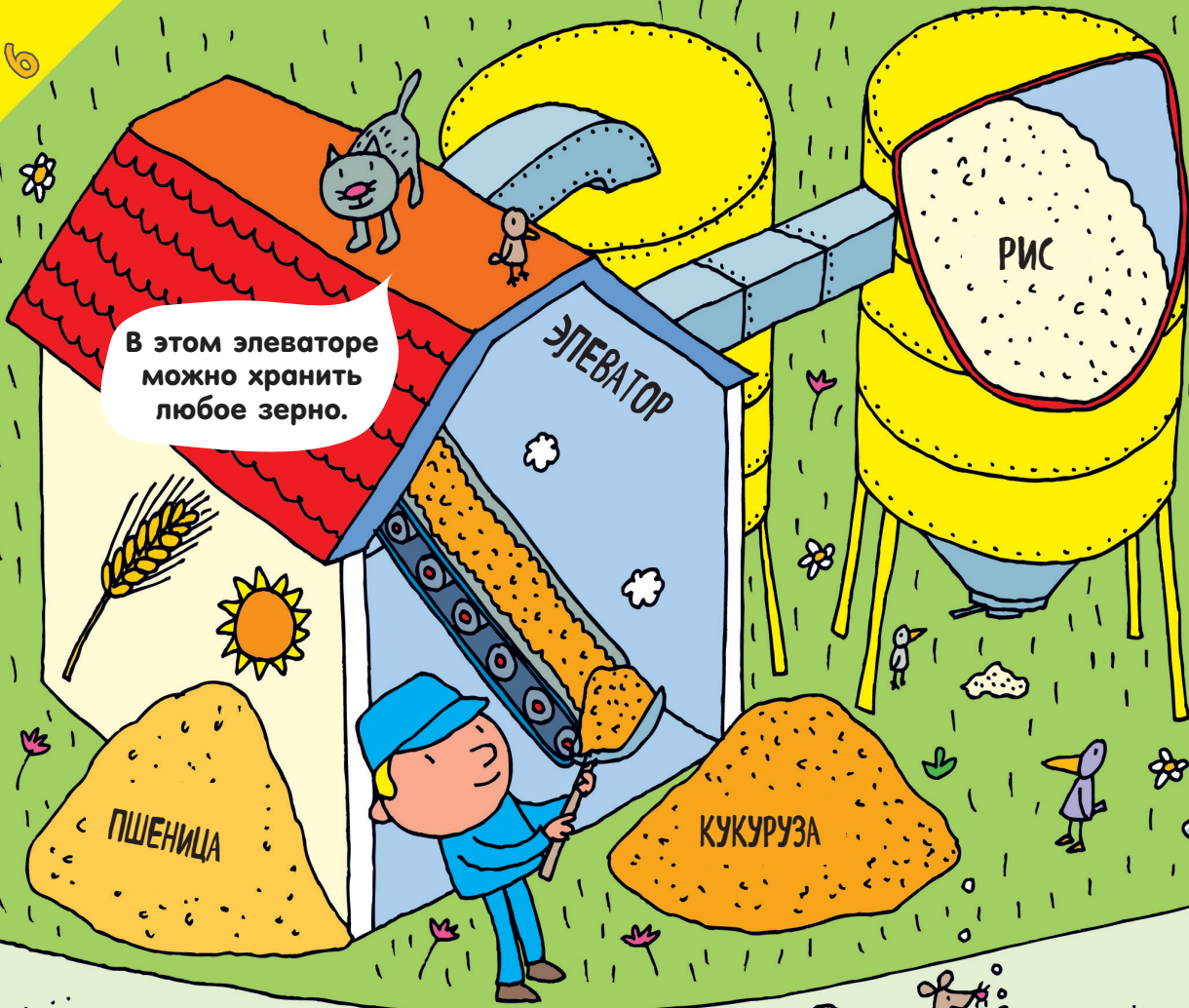
Очень удобно сеять с помощью автоматической сеялки.



Каждый год повторяется одна и та же история: сельские труженики садятся на трактора и готовят поля к посеву зерновых.



Когда пшеница всходит, её стебли зелёного цвета, но потом они становятся золотистыми.



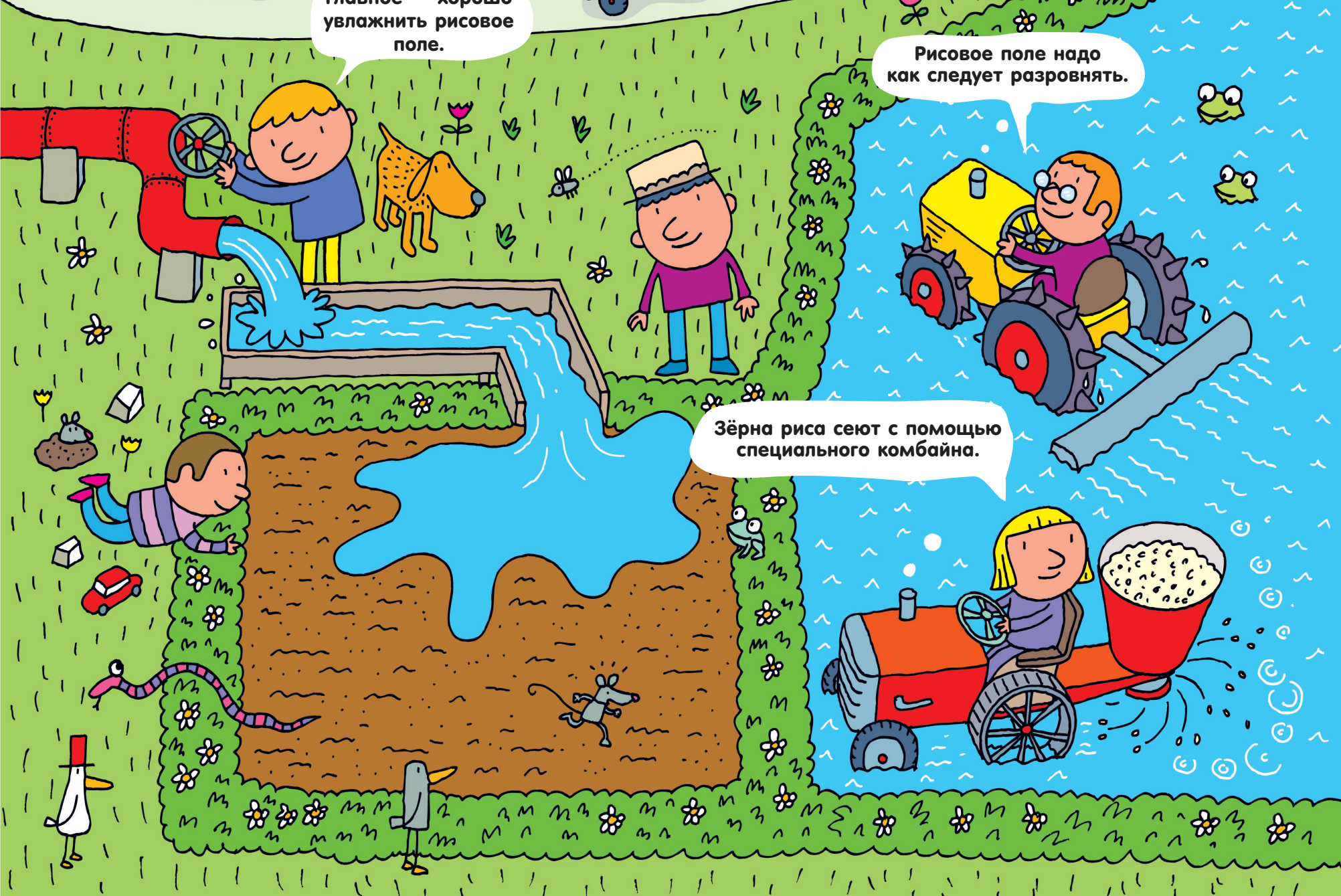
В этом элеваторе можно хранить любое зерно.

Я везу рис на элеватор.

Главное — хорошо увлажнить рисовое поле.

Рисовое поле надо как следует разровнять.

Зёрна риса сеют с помощью специального комбайна.




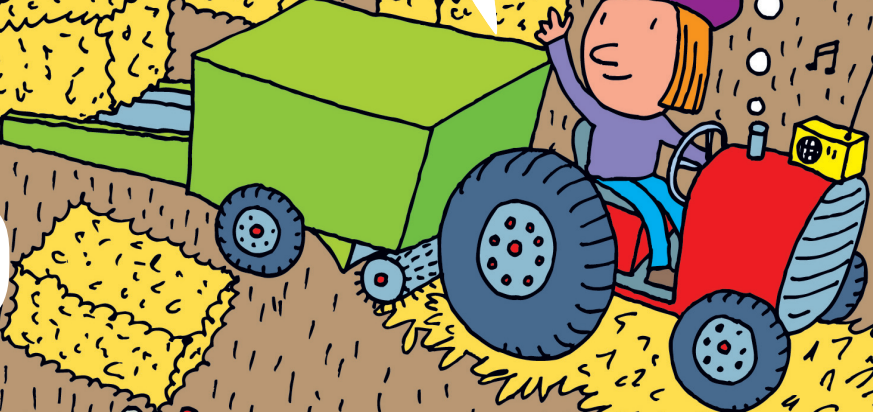



Рис тоже убирают с помощью зерноуборочного комбайна.


Зерноуборочный комбайн срезает колосья, забирает зёрна и выбрасывает солому.




Я прицепил к трактору пресс-подборщик, чтобы собрать солому и сложить из неё плотные тюки, которые могут быть квадратными или круглыми.



Теперь на рисовом поле нет воды, рис созрел.



Появляются ростки риса.



Как тяжело пропалывать сорняки!