



v|b|z

biblioteka
POSEBNA IZDANJA

izvršna urednica:
Sandra Ukalović

Alison Maloney
Knjiga za mame
Za mamu koja je najbolja u svemu

izdavač:
V.B.Z. d.o.o.
10010 Zagreb, Dračevička 12
tel: 6235-419, fax: 6235-418
e-mail: info@vzb.hr
www.vzb.hr

za izdavača:
Boško Zatezalo

urednica knjige:
Jasna Grubješić

s engleskoga prevela:
Radha Rojc-Belčec

lektura i korektura:
Ljerka Česi

dizajn naslovnice:
Angie Allison (prema originalnom dizajnu
www.blacksheep-uk.com)

ilustracije u knjizi:
David Woodroffe str. 17, 18, 19, 20, 23, 26,
27, 28, 33, 72, 82, 98, 99 i
100 (gore i sredina)

Getty Images str. 35 i 43
Mary Evans Picture Library str. 38 i 41
retroclipart.com str. 13, 16, 60, 65, 69, 73,
77 (dolje), 84, 90, 92, 93,
108, 109, 110, 111, 112,
114, 115 (gore), 116, 117,
126, 131, 133, 134, 148,
150, 153, 158, 159

dizajn knjige:
Martin Bristow

grafička priprema:
V.B.Z. studio, Zagreb

tisak:
Grafički zavod Hrvatske d.o.o., Zagreb
listopad 2010.

Knjiga za

MAMÉ



ZA MAMU KOJA JE

najbolja

u svemu

ALISON MALONEY

v|b|z

ZAGREB

2010.

sadržaj:

9	Uvod
11	Što nikada nećete čuti iz majčinih usta
13	Vrijeme za proslavu
35	Junačke mame
46	Majka priroda: svetice i grešnice
52	Nenadana čajanka
59	Uobičajeni sukobi
60	Do vraga s kućanskim poslovima
65	Poziv za buđenje
67	Vrijeme za spavanje
69	Pomoć pri ružnim snovima
71	Dječja kuhinja
76	Vrijeme je za malo teže stvari
83	Majčina mudrost
87	Riječ je o majci
89	Mamino slobodno vrijeme: savršeno prepuštanje užicima
93	Što me naučila majka
95	Kraljica noći vještica
108	Mame rekorderke
112	Ne možeš izaći tako odjevena!
114	O, mama!

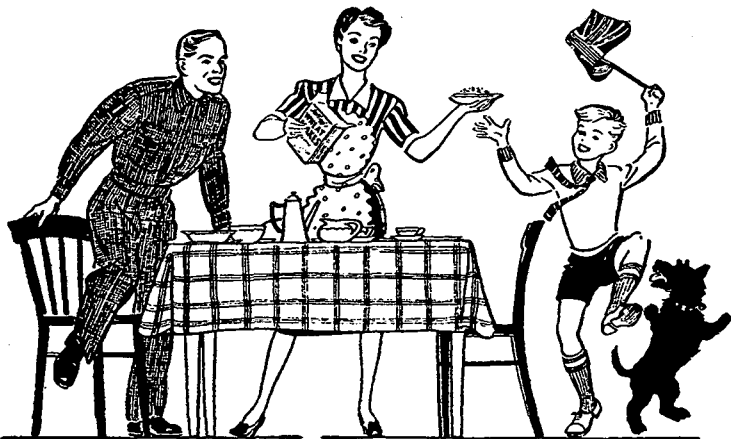
- 116 Igre za kišne dane
120 Zabavite se s klincima na otvorenom
123 Igrajmo se turističkog obilaska
126 Hoćemo li već jednom stići?
130 Mame alkoholičarke: Zabavimo se!
140 Mama ide u kupnju
155 Još neke knjige o mamama
157 Što biste željeli da vam je majka rekla
159 Šale na mamin račun

Uvod

Nitko ne zna sve napraviti onako dobro kao što to zna mama. Od njegovanja oguljenih koljena do liječenja slomljenih srdaca, mama ima praktično rješenje za svaku krizu i uvijek drži glavu iznad vode.

Tko bi drugi čitav dan mogao raditi, čistiti i kupovati, a *ipak* se na vrijeme pojaviti na igralištu, s osmijehom i spremna za veliki zagrljaj? Tko bi drugi mogao žonglirati s karijerom i istodobno udovoljavati zahtjevima napornoga obiteljskog života i još imati dovoljno vremena za organizaciju vožnje na zabave i obiteljske izlete?

Ništa ne može poremetiti spokojstvo mame koja je najbolja u svemu. Ako na čaj dolazi šestero djece više od očekivanog broja, na brzinu će pripremiti ukusno tijesto ili za nekoliko minuta složiti zasitno, slasno jelo. Ako djeca ostave tragove boje na tepihu, obaviti će »brzinsko« čišćenje parom, ne zamrljavši šminku i ne poremetivši frizuru. I *nikada* ne gubi strpljenje. Kuća joj je uvijek udobna i puna



dobrodošlice, a kad druga djeca svrate na čaj, dočekaju ih zdravi, hranjivi obroci koji ne ostaju na tanjuru!

No, koliko god bili savršeni, svakome je povremeno potrebna sitna pomoć. Ovdje ćete naučiti kako prirediti savršenu zabavu, kako s djecom provesti zabavno poslijepodne i, što je najbolje od svega, kako najbolje iskoristiti djetetovo slobodno vrijeme.



Pročitajte priče o velikim, napsnim i zbilja groznim majkama i slavite raznolikost majčinstva.

I naposljetku, nikada ne zaboravite da ćete svojoj djeci uvijek biti *mama koja sve zna najbolje*.

Majčin je zadatak da bude pokraj svoje djece kad im je potrebna, ali i da ih odgoji tako da je ne trebaju..

Nepoznati autor

Što nikada nećete čuti iz majčinih usta

Budi dobar i kupit ću ti motor!

*

Kako možeš išta vidjeti na televiziji ako sjediš tako daleko?

*

Ne moraš uzeti jaknu – vani je prilično toplo.

*

Daj da pomirišem tu košulju.
Ma da, možeš je nositi još tjedan dana.

*

Mislim da je neuredna spavaonica znak kreativnosti.

*

Da, i ja sam markirala iz škole.



Slobodno uključi sva svjetla.
Tako kuća izgleda vedrije.

*

Možeš li malo pojačati tu glazbu
da i ja uživam u njoj?



Potrči i donesi mi škare. Samo brzo!

*

Jednostavno okreni gaćice na krivu stranu.
Nitko neće primijetiti.

*

Ne, nemam maramicu.
Obriši se u rukav.



Vrijeme za proslavu



Rođendani su se nekoć proslavljali uz žele i sladoled u dnevnoj sobi, skrivača i krišku rođendanske torte, ali današnji klinци ne pristaju na ništa manje od pravog diska ili izlaska u kino sa svih dvadeset pet prijatelja. Takve proslave mogu biti strašno skupe, a uz to se pretvaraju u pravo natjecanje. Kako bismo se mogli vratiti temeljima i klince zabaviti kod kuće? Ako ste sposobni suočiti se s neminovnim neredom i pomiriti s

ponekom razbijenom vazom, u vlastitoj dnevnoj sobi i danas možete prirediti najbolju proslavu na svijetu.

NAJVAŽNIJA JE TEMA

Tematske su proslave najbolje. Bez obzira na to je li riječ o piratima, vilama ili Harryju Potteru, pobrinite se da se tema odražava u svakom dijelu zbivanja, a ne samo u kostimima. Navodimo nekoliko prijedloga, ali budući da svako dijete ima drukčije interese, mogli biste umjesto toga organizirati proslavu s temom omiljenog programa ili filma svog djeteta.

PROSLAVA PUSTOLOVNIH PIRATA

Kostimi: piratska odjeća relativno je jednostavna i na nju ne morate potrošiti čitavo bogatstvo. Potrebna vam je velika, vrećasta košulja

koju djetetu oko struka svežete pojansom (možda od svog dugačkog zimskog šala ili dugačke vrpce obične tkanine) i vrećaste hlače ili stare hlače koje oko koljena neravno odrežete, zajedno s prugastom majicom. Oko glave djeteta svežite šal, stavite mu povez za oko i dječji mač te imate vlastitog kapetana Jacka.



Ukrasi: ispunite kuću piratskim zastavama. Ako vam se posreći, možda pronađete balone s lubanjom i prekriženim kostima, ali su crno-crvene zastave podjednako dobre. Zgodni ukrasi bile bi i karte s blagom.

Ako zabavu priređujete na otvorenom, izgradite piratski brod, tako da palubu napravite od drvenih paleta. Dodajte bambusove štapove sa starim plahtama umjesto jedara, piratsku zastavu te kovčeg s blagom napravljen od stare kutije i obojen zlatnom bojom.



Ako imate starog nakita, stavite ga u kutiju.

Hrana: sendviče izrežite u zanimljive oblike, primjerice, ruke (u spomen na onu koju je kapetanu Kuki odgrizao krokodil u *Petru Panu*), kovčege s blagom, brodove i jedra.

Ako uživate u pečenju kolača, pokušajte napraviti piratski brod (vidi recept na 18. stranici) ili jednostavnu tortu ukrašenu lubanjom i prekriženim kostima. Torta u obliku kovčega s blagom prilično je jednostavna, a možete je ispuniti slatkijima ili čokoladnim novčićima, a izgleda sjajno (recept na 16. stranici). Ako se u kuhinji ne snalazite najbolje, savršeno je prihvatljivo kupiti rođendansku torbu, a u dućanima ima mnoštvo piratskih torti.

Aktivnosti: priredite lov na blago u kući ili, ako je vrijeme lijepo, u vrtu. Sakrijte ili zakopajte kutiju ili kovčeg prepun čokoladnih novčića, a po čitavoj kući postavite tragove koji će djecu dovesti do njega. Savjet: kad pišete natuknice, mnogo je jednostavnije početi od mjesta na kojem ste sakrili blago i ići unatrag do početne točke.

Neka djeca ukrašavaju kolačiće licima pirata. Pomiješajte šećer s malo vode da ga se može mazati na okrugle čajne kolačiće. Crte lica djeca mogu raditi od voćnih ukrasa i slatkiša. Za oči možete rastopiti čokoladu ili obojeni preliv.



Kad se ohladi, isijecite četverokut sa stranicama od 13 centimetara iz središta torte do otprilike polovice tijesta. (Klincima će se svidjeti da pojedu taj dio dok vi pripremate slasticu!) Pomiješajte šećer, kakao, maslac i mlijeko te prelijte tortu.

Kapljicama bijele glazure ili srebrnim i zlatnim ukrasima za tortu izvana napravite metalne klinove. Sredinu ispunite zlatnim novčićima i slatkišima.

Igre: »prikvači rep papigi«. Nacrtajte ili fotokopirajte veliku sliku pirata s papigom na ramenu ili samu papigu. Tada nacrtajte i izrežite rep i zabodite u njega iglu. Ako imate ploču od pluta, možete se njome koristiti. Ako nemate, bit će dobar i velik komad debelog kartona. Djeci povežite oči i recite im da prikvače rep na sliku papige. Djeci je to ludo zabavno! No, pripazite da se nitko ne ubode iglom.

RECEPTI ZA PIRATSKU PROSLAVU

Torta u obliku kovčega s blagom

Sastojci za tijesto:

185 g maslaca

200 g šećera

3 tučena jaja

300 g brašna

prašak za pecivo

70 g kakaa u prahu

šalica vode

Sastojci za ukrašavanje:

75 g mekog maslaca

120 g šećera za glazuru

50 g kakaa u prahu

60 ml mlijeka

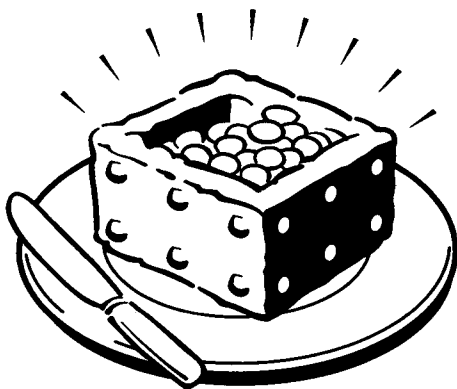
srebrni i zlatni ukrasi za tortu

- 1 Četvrtastu tepsiju promjera 19 cm premažite maslacem i obložite papirom za pečenje.
- 2 Električnim mikserom ili kuhačom u velikoj zdjeli izmiješajte maslac, šećer, jaja, brašno, prašak za pecivo, kakao i vodu tako da dobijete glatku smjesu.



VRIJEME ZA PROSLAVU

- ③ Smjesu izlijte u tepsiju i pecite sat i pol na temperaturi od 180 stupnjeva. Kad je tijesto pečeno, ostavite ga u tepsiji još pet minuta, a onda ga preokrenite na žicu.
- ④ Kad se ohladi, isijecite četverokut sa stranicama od 13 centimetara iz središta torte do otprilike polovice tijesta. (Klincima će se svidjeti da pojedu taj dio dok vi pripremate slasticu!) Pomiješajte šećer, kakao, maslac i mlijeko te prelijte tortu.
- ⑤ Kapljicama bijele glazure ili srebrnim i zlatnim ukrasima za tortu izvana napravite metalne klinove. Sredinu ispunite zlatnim novčićima i slatkišima.



*Najkorisnija sprava u kućanstvu
i danas je, kao i prije, majka.
Beverly Jones*

Torta u obliku piratskog broda

*dva pečena okrugla kolača promjera 23 ili 25,5 cm
(vidi recept za tortu u obliku kovčega s blagom)*

Sastojci za ukrašavanje:

4 šalice čokoladnog preljeva s maslacem

(vidi prethodni recept)

1 paket roladica (u foliji)

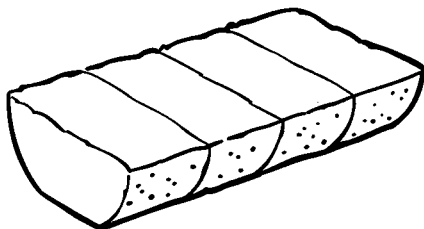
1 paket sitnih čokoladnih kolačića

jedna piškota

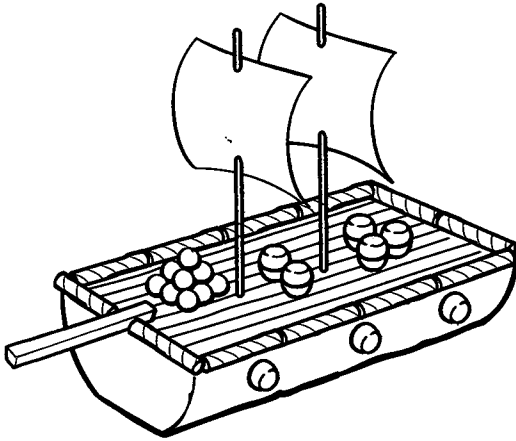
*drveni štapići za koktele i/ili drveni štapići za ražnjiće
gotove prazne rollice (ili slamke)*

*papirnata jedra (s lubanjom i prekriženim kostima koje
možete sami nacrtati ili isprintati s računala)*

- 1 Torte presijecite po pola, tako da dobijete polukrugove. Poslažite polukrugove jedan na drugi da dobijete oblik polovice bačve i čvršće ih povežite tankim premazom čokoladnog preljeva.
- 2 Odrežite zaobljeni dio, da se »brod« ne valja, a onda ga okrenite širom stranom prema gore. Da biste dodatno učvrstili brod, probijte dijelove torte štapićima za koktel ili slamkama kako bi se polovice bolje držale.



- ❸ Ohladite tortu u hladnjaku, a onda prelijte preljevom od maslaca. Jednu piškotu stavite na jednu stranu »broda«, kao dasku smrti.
- ❹ Rolice ili slamke poslažite oko ruba palube umjesto užadi. Dodajte hrpice sitnih čokoladnih kolačića umjesto topovskih kugli i roladice (umotane u zlatnu foliju) umjesto bačvi. Pričvrstite jedra na štapiće za ražnjiće (ako ih imate) ili na štapiće za koktel.
- ❺ Tri odmotane roladice stavite na svaku stranu broda umjesto topova, a pričvrstite ih štapićima za koktel. Rođendanske svijee možete staviti na roladice ili na palubu.



FANTASTIČNA VILINSKA ZABAVA

Kostimi: neka sve bude ružičasto. Većina djevojčica imaju vilinske haljinice, ali je idealan i triko s mrežastom baletnom suknjicom. Krila su skupa, ali ako ih poželite sami napraviti, treba vam čvrsta, savitljiva žica, malo mrežastog materijala ili stare bijele tajice (ako ih imate) i elastična vrpca.
