



科妮快乐成长图画书

科妮

我要学本领

适读年龄：2-6岁

做比萨饼

[德] 莉安娜·施奈德 / 文
[德] 艾娃·文泽尔-比尔格 / 图
詹湛 / 译



华东师范大学出版社
全国百佳图书出版单位



七色花童书馆

科妮做比萨饼

[德] 莉安娜·施奈德 / 文

[德] 艾娃·文泽尔-比尔格 / 图

詹湛 / 译



华东师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

科妮做比萨饼 / (德) 施奈德编文; (德) 文泽尔 - 比尔格绘; 詹湛译. -- 上海: 华东师范大学出版社, 2014.7

(科妮快乐成长图画书)

ISBN 978-7-5675-2406-4

I. ①科… II. ①施… ②文… ③詹… III. ①儿童文学 - 图画故事 - 德国 - 现代 IV. ①I516.85

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 179696 号

Conni backt Pizza

by Liane Schneider (text) and Eva Wenzel-Bürger (illustrations)

Copyright text and illustrations © 1998 by Carlsen Verlag GmbH, Hamburg, Germany

First published in Germany under the title: "Conni backt Pizza"

上海市版权局著作权合同登记 图字: 09-2013-465

科妮做比萨饼

著 者 [德] 莉安娜·施奈德

绘 者 [德] 艾娃·文泽尔 - 比尔格

译 者 詹 湛

策划编辑 王 焰

责任编辑 姜怡雯

特约编辑 尚 飞 杨仪宁

装帧设计 高静芳

出版发行 华东师范大学出版社

社 址 上海市中山北路 3663 号 邮编 200062

网 址 www.ecnupress.com.cn

电 话 021-60821666 行政传真 021-62572105

客服电话 021-62865537

门 市 (邮购) 电话 021-62869887

地 址 上海市中山北路 3663 号华东师范大学校内先锋路口

网 店 <http://hdsdcbs.tmall.com>

印 刷 者 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

开 本 787×1092mm 24 开

印 张 1

字 数 5 千字

版 次 2015 年 1 月第 1 版

印 次 2015 年 1 月第 1 次

书 号 ISBN 978-7-5675-2406-4/I·1229

定 价 10.00 元

出 版 人 王 焰

(如发现本版图书有印订质量问题, 请寄回本社市场部调换或电话 021-62865537 联系)

这本科妮故事书属于：



亲爱的家长：

“阅读”这件事对于您孩子的顺利成长至关重要。无论是学习知识还是理解问题，无论是出门购物或是在网上冲浪，“阅读”都是一个必不可少的环节。

阅读的第一个阶段，应该从亲子共读中孩子聆听着大人的朗读开始。为什么我们说，朗读是促进孩子主动阅读最好的动力呢？

因为：

- 朗读拉近了父母和孩子的距离；
- 朗读在无形中促进了孩子语言能力的养成；
- 朗读激发了孩子对于阅读的兴趣。

所以，请您读给您的孩子听吧。

我们认为，比较完美的设想是：每天花15到20分钟时间，陪伴孩子在一个舒适的环境中度过朗读的时光。除此之外，不同年龄的孩子们也需要最适宜其年龄的不同书籍。“科妮快乐成长图画书”是一套内容丰富有趣的故事，特别适合2~6岁、对这个世界充满着好奇心的小朋友们。

最后，祝您和您的孩子在朗读中获得更大的乐趣！

Dagmar Berg-Wlee

达格玛·贝尔格-文格斯 教授 致上

（汉堡应用技术专业大学，社会和经济学院，儿童教育专业）

科妮做比萨饼

[德] 莉安娜·施奈德 / 文

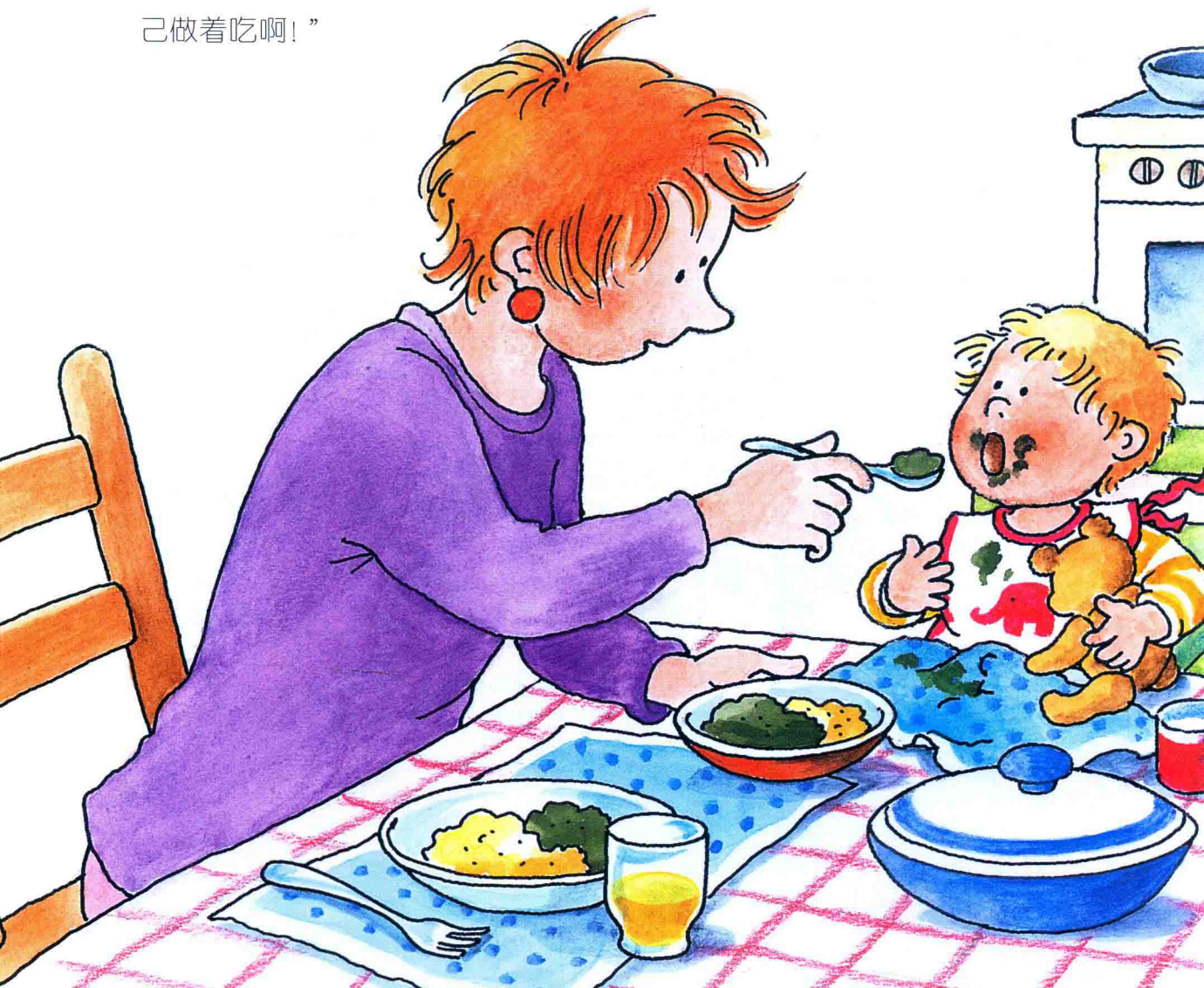
[德] 艾娃·文泽尔-比尔格 / 图

詹湛 / 译

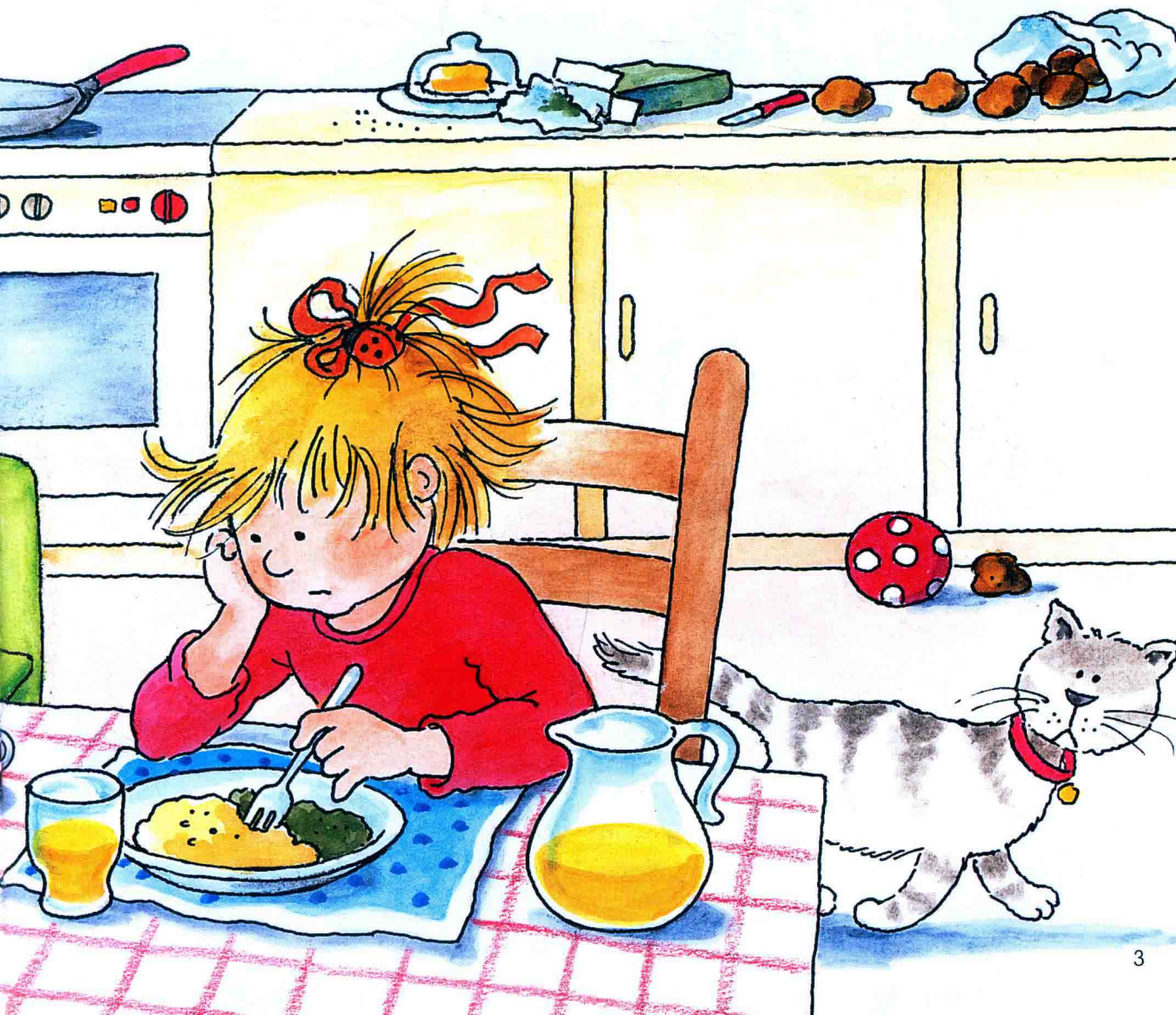


华东师范大学出版社

“唉……”科妮正垂头丧气地用叉子在菠菜土豆泥里拌来拌去。“这一点儿也不好吃！”她嘟哝着，向妈妈发着牢骚。妈妈正把一勺菠菜泥喂进小雅各布嘴里，她心里也有点不耐烦，对科妮说：“那你干脆自己做着吃啊！”



“谁说我不行？”科妮回答得很利索，“明天就干，我会和西蒙一起做比萨饼！”妈妈听了，叹了口气，不过想了想后，笑着答应了。





西蒙是科妮最好的朋友。吃完饭，她就给西蒙拨了电话，问他明天放学以后能不能一起来做比萨饼。



西蒙没有马上答应，他说要问问妈妈，妈妈现在还不在家。



不过，没过半个钟头，西蒙已经在按科妮家的门铃了。他手里拿着一大包为做比萨饼准备的发酵面粉，还有一本烹调指南！科妮惊讶地看着他：“不是说好明天才做吗？怎么现在就要开始了呢？”西蒙解释说：“今天是来作准备的。你必须对照烹调指南看一下是不是所有的配料都齐全了。这样，我们才能明天一放学就开始做呀。”

科妮与西蒙一起查阅了烹调指南。做一个比萨饼到底需要哪些配料呢？番茄酱、番茄、辣椒、奶酪、意大利腊肠和橄榄，当然，最重要的就是面团啦。真让人眼花缭乱，太多了！它们都备齐了吗？科妮的妈妈打开了冰箱，让西蒙仔细地核对一下——没错，都齐了！





科妮真希望马上就开始做比萨，但这时，西蒙必须回家了。两个人都很期待明天可以当一回“比萨大厨”。



第二天一放学，科妮与西蒙最先冲出教室。一到家，他们就把小书包和夹克外套扔在门厅里，直接兴冲冲地跑进厨房。妈妈大喊：“科妮，先把外套挂起来，别忘了洗手！”科妮已经顾不上那么多了，她戴上蓝白相间的小围裙，准备一展身手。

科妮翻箱倒柜，找出一个大大的搅拌碗。她把那包发酵面粉一下子全倒了进去。哇，可能是倒得太急的缘故，科妮身边扬起了云雾一般的粉尘。她急忙把洒在桌上的面粉抓回碗里，咦，真好玩，摸起来软绵绵的。



西蒙量取了150毫升的水。他真是个细心的人，一会儿倒出来一些，一会儿又添进去一点，直到最后丝毫不差地变成150毫升。他把这些水全部倒进发酵面粉里。科妮打开电动搅拌机，在碗里一个劲地搅拌着，面粉和水很快变成了面团，这时候，就需要用手使劲地揉面了。西蒙给科妮演示正确的动作：一只手把面团往一边揉开，另一只手则把面团的另一侧卷拢回来。





科妮又是揉又是捏的，嘴里还哼着一首愉快的“揉面团之歌”。不过很快她就大汗淋漓了，不知不觉中，汗水粘住了头发，科妮用沾满面粉的手拨开它，没想到头发和脸蛋上都沾满了面粉。哦哟，不好，鼻子也开始痒痒了！这下科妮被弄得狼狈不堪了。好在面团也差不多揉好啦。瞧，小雅各布正在旁边“观赏”呢。



科妮和西蒙尝了尝面团的味道。
虽然它不像做蛋糕的面团那样甜甜的，但也非常可口，滋味妙极了。

