

Встречаем весну с «жаворонками»

(К празднику «Сорок сороков»)



ЖАВОРОНКИ

Учимся печь «весеннее» печенье

Давным-давно русские люди верили в то, что 22 марта из теплых стран возвращаются после зимовки птицы и первыми прилетают жаворонки. В этот день по традиции пекли печенье в форме птичек - «жаворонков»! В одну птичку запекали монетку, и тот, кто вытащит жаворонка с денежкой, получал приз! Ты тоже можешь запечь в одного из своих жаворонков монетку или лучше орешек, чтобы счастливчик не сломал зубы о железку.

Ерошкин рецепт «жаворонков»

Попробуй испечь вместе с мамой

1 Замеси тесто из

- двух стаканов муки,
- одного яйца,
- 2 столовых ложек сахара,
- щепотки соли,
- столовой ложки масла,
- полстакана молока,
- щепотки ванильного сахара.



2 Из теста скатай длинную колбаску и разрежь ее кусочки.

3 Из каждого кусочка сделай тонкий жгут и завяжи его узлом. Узелок - тело жаворонка, хвостики - голова и хвост.

4 Воткни глаза - изюминки. Разомни пальцами хвостик. Сделай ножницами маленькие надрезы - перышки.

5 Сверху птичек можно посыпать маком или сахарной пудрой, смазать разведенным в воде сахаром или крепким сладким чаем.

6 Положи «жаворонков» на противень, смазанный маслом или промасленный бумажной бумагой для выпекания, и поставь в духовку.

7 Когда «птички» подрумянятся, доставай и подавай к чаю!



















Жаворонки, прилетите,
Студену зиму унесите,
Теплу весну принесите.
Зима нам надоела,
Весь хлеб у нас поела!