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

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

❷ Из теста скатай длинную колбаску и разрежь ее кусочки.

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

❹ Воткни глаза - изюминки. Разомни пальцами хвостик. Сделай ножницами маленьк надрезы - перышки.

❺ Сверху птичек можно посыпа маком или сахарной пудрой, см зать разведенным в воде сахаро или крепким сладким чаем.

❻ Положи «жаворонков» на прот вень, смазанный маслом или покр тый бумагой для выпекания, и поставь духовку.

❼ Когда «птички» подрумянятся, доставай подавай к чаю!

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