

**Семейная  
книга  
домашней  
кухни**

**Семья  
Кузьминых  
х**



Наша семья очень любит готовить, причем у каждого ее члена есть свое фирменное блюдо. Мужчины любят готовить на природе, например, из свежепойманной ими же рыбы. Женщины любят готовить выпечку или блюда национальной кухни. Но есть и множество блюд, которые мы готовим всей семьёй – это всеми любимые пельмени. Но сегодня, в преддверии светлого праздника Пасхи, мы решили испечь куличи и украсить яйца.

Теперь познакомимся.

Наш папа – Сергей, мама – Елена, и наши девочки: старшая – Катюша, а младшая – Анечка!

Все готовы!





Нам потребуется:

Мука пшеничная – 600 г,

Дрожжи сухие – 12 г,

Ванилин – 1 г,

Молоко – 250 мл,

Сахар – 150 г,

Соль –  $\frac{1}{2}$  чайной ложки,

Яйцо – 2 шт.,

Сливочное масло – 150 г,

Изюм – 200 г,

Для глазури:

Сахарная пудра – 100 г,

Яйцо – 1 шт. (белок),

Лимонный сок – 1 чайная ложка,

Посыпка для украшения.



Даже самые маленькие не отлынивают, а участвуют в процессе приготовления!





Просеиваем муку, добавляем туда сухие дрожжи, ванилин и перемешиваем. В теплом молоке растворяем сахар, добавляем соль, яйца и все перемешиваем. Соединяем смесь муки с жидкими компонентами, замешиваем тесто. Добавляем в тесто размягченное сливочное масло, хорошенько вымешиваем и добавляем изюм.



Вот, что у нас получилось!



Накрываем тесто чистым полотенцем и оставляем на  
50 минут



Ну вот, наше тесто значительно  
поднялось, теперь можно готовить  
дальше!





Делим тесто на части, скатаем каждую часть в шар и раскладываем по формам для выпечки. Формы с тестом ставим на противень и в теплое место для расстойки на 50 минут.



Помещаем противень в нагретую до 180 градусов духовку.



Выпекаем при температуре *180* градусов *30* минут.



После того как наши куличи испеклись, придется немного подождать, чтоб они остыли. А так не терпится уже начать их украшать!





Наконец-то наши куличи остыли и можно их украшать!

Для этого нам нужно приготовить глазурь. Для начала отделяем белок от желтка, просеиваем сахарную пудру: Белок помещаем в чистую чашку,

добавляем сахарную пудру, на куличи можно добавить лимонный сок, для украшения родной сы на глазурь видова! сердечек и цветочков!



Так вкусно, что некоторые не удержались и решили попробовать!

Вот такая красота у нас получилась! Жаль только, что попробовать сразу нельзя! Будем ждать праздника!



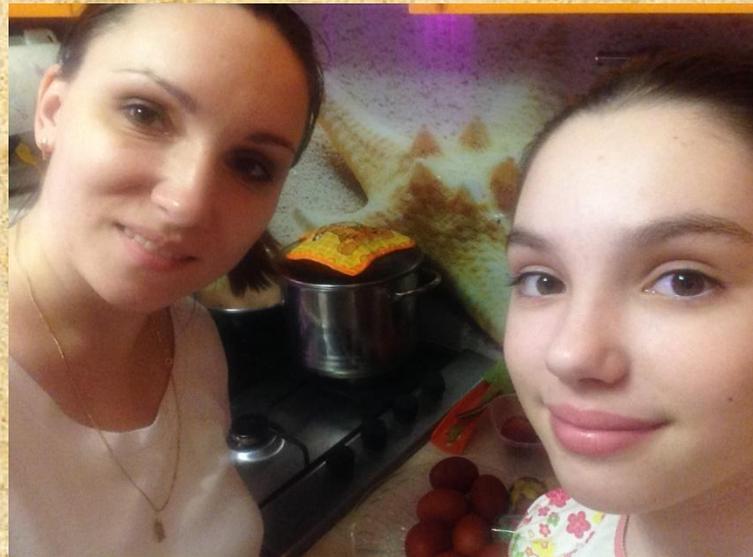


Ну а теперь приступаем к окрашиванию яиц!

Мы за натуральные продукты, поэтому будем использовать для окраски наших яиц луковую шелуху.

Укладываем на дно кастрюли слой луковой шелухи, затем яйца и накрываем сверху еще одним слоем луковой шелухи, наливаем воду и добавляем соль, чтобы яйца не потрескались во время варки. Ставим на огонь и варим примерно 20 минут с момента закипания, пока наши яйца не приобретут красивый бордовый



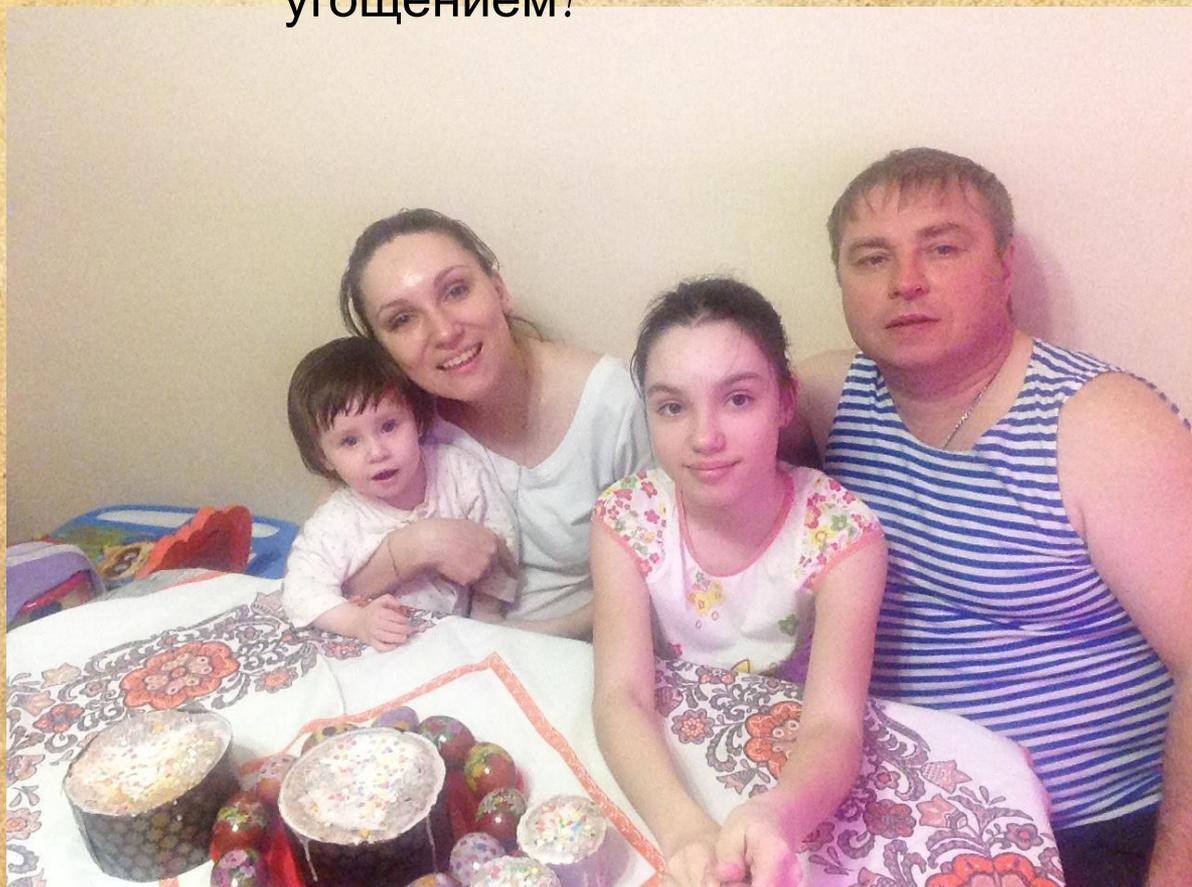


А сверху яйца можно украсить яркими наклейками!





Мы немного устали, но получили удовольствие от проведенного вместе времени и порадовали себя вкусным праздничным угощением!





**Спасибо за  
внимание!**

