



Жаворонки, прилетите, студену зиму унесите!



Мастер-класс проводит
Татьяна Гарольдовна ЕРМАКОВА,
учитель технологии ЦО ГОУ МУК №13 и ГОУ СОШ № 50.

«Идет весна. Прошумели скворцы над садом, — слышал их кучер, — а на Сорок Мучеников прилетели и жаворонки. Каждое утро вижу я их в столовой: глядят из сухарицы востроносые головки с изюминками в глазках, а румяные крылышки заплетены на спинке. Жалко их есть, так они хороши, и я начинаю с хвостика».

Лето Господне. Иван Шмелев

Чтобы закликать весну на Руси выпекали из теста птичек: голубков, жаворонков, ласточек. Дети забирались с ними на крыши сараев, на деревья и, обращаясь к аистам и журавлям, призывали раннюю весну. Сначала весна приходит в душу, потом в дом и лишь затем во двор. Если в душе уже весна, то пора приступать! Получите массу удовольствия — процесс творческий и радостный, а результат — неожиданный и вкусный!

МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ:

- яйцо — 1 шт.;
- сахарный песок — 1 ст. л.;
- соль — на кончике ч. л.;
- мука — 3/4 стакана;
- сухие дрожжи — 7 г;
- теплое молоко — 3/4 стакана;
- сливочное масло — 1/4 пачки.



1
Замеси тесто, добавив в муку 1/2 яйца, сахар, соль, дрожжи, влей теплое молоко и растопленное сливочное масло, все тщательно перемешай. Дай тесту подойти 2 раза. При вымешивании теста добавляй муку, чтобы тесто отлипало от рук.



3
Выдави из теста шарики.



ОРГАНИЗАТОР ФЕСТИВАЛЯ "ЧИТАЙ! УМЕЙ! ЖИВИ ЯРКО!" ИЗДАТЕЛЬСТВО "ФОРМАТ-М"

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО ПЕЧАТИ И МАССОВЫМ КОММУНИКАЦИЯМ



4 Раскатай шарики в кружки, смажь их растительным маслом, сахарным песком и по желанию — корицей. Сверни в трубочки.



7 Растяни трубочку и завяжи узлом. Решив, где голова, а где хвостик, оформи птичку, подойдя к процессу творчески. Можно, вывернуть и сформовать гнездо с головкой. Сделай глазки из изюма, клюв, хвост и крылышки слегка прими пальцами, нарежь ножницами (надрезы перышки), а можно клюв, хвост, крылышки вылепить отдельно. Можно смазать поверхность птичек настоем крепкого чая с сахаром.



11 Смажь противень растительным маслом и посади туда своих птенцов на 15 минут для роста. Выпекай в разогретой духовке 20 минут. За 5 минут до завершения выпечки кисточкой позолоти птичек оставшейся половинкой яйца и вновь отправь в духовку. После выпечки твоим пташкам следует немного отдохнуть под полотенцем и только тогда твоё кулинарное изделие готово.

