Сладко коледно село от къщички

Новини | Култура | на 17.12.2021 08:02 | от Рая Лечева

Защо говорим за това?

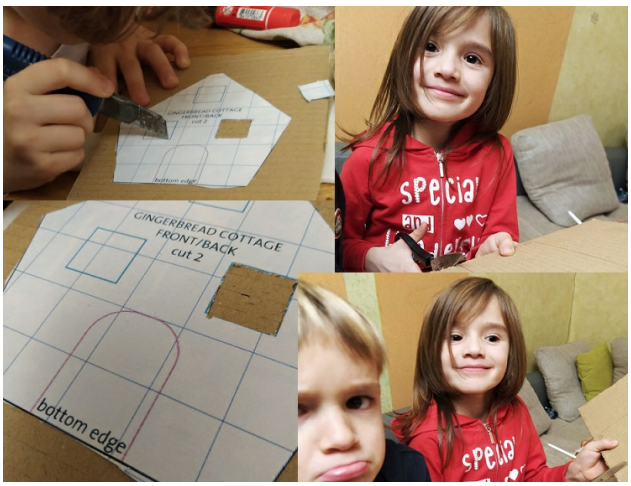
Вече ухае на мандарини, на мед и канела. Коледа наближава, вкъщи е уютно и топло.

Всяка година приготвяме меденки в различни формички. Тази година решихме да направим медени къщички.



Вече ухае на мандарини, на мед и канела. Коледа наближава, вкъщи е уютно и топло, елхата украсена, коледните чорапчета висят на стената и очакват изненади.

Всяка година приготвяме меденки в различни формички. Тази решихме да направим медени къщички. Не една, а три, защото Лъчи, Стенли и Цвети искаха да си имат собствени къщички. Затова рецептата ни беше по три. Не съм предполагала, че може да ни отнеме толкова време, но всяка вечер беше супер забавно. Цели четири дни играхме на къщички.



Първата ни задача беше да си изрежем шаблоните за къщичките, използвахме един шаблон, защото все пак за първи път правим сладки къщички и исках да заложим на сигурно, без да правим големи замъци.

Принтирахме форма на къщичка, която открихме в интернет, и я залепихме на картон, за да може да си я запазим и за следващ път. Шаблоните, които използвахме, са три - един за лицето на къщичката с прозорци и врата, вторият за стените с прозорец 12 см и третият (за покрив) - 14 см. Задължително подготвихме формичките, за да направим звездички, снежен човек, мечета за къщичките, еленчета и елхички.



На втория ден започна още по-забавната част - месенето. Но първо е време за рецептата. Ще публикувам единичната доза, защото не е задължително да правите цяло село, както направихме ние.

Рецептата за една медена къщичка:
2 яйца
1 ч. ч. захар
1/2 ч. ч. масло или олио (ние използвахме масло)
4 с. л. мед (аз слагам повече мед и по-малко захар)
500 г брашно
1 ч. л. сода
1 ч. л. канела
1 с. л. ванилова захар
По желание:
2-3 счукани карамфилчета, джинджифил
И както казва една моя приятелка, щипка любов. ❤

А какво месене беше, стана една голяма топка, която, за да разточвам по-лесно, разделих на четири по-малки. Лесната задача е, че формите на къщичките са големи и стават бързо. Но трудната задача е да са сравнително с еднаква форма, без да се разтягат. Необходимо е да бъдете много внимателни. Голямата забава за петгодишните Цвети и Стилян бяха формичките на елхички, звездички и сърчица, които правиха от тестото встрани, след като отстранявах стените и покривите на къщичките. „Заминаха“ във фурната на 180 градуса, докато хванат бледокафеникав тен. А как замириса на канела! Не станаха като от списание, но са си нашите къщички.

След няколко часа печене бяхме готови. Решихме да направим някои от къщичките с естествен дървесен цвят. Затова веднага след изпичането намазахме със смес от 1 с. л. какао, 1 яйце и 1 с. л. вода. Но оставихме много важната задача за слепването им за следващия ден.



На третия ден залепихме и меденитe фигурки със сладко, за да омекнат, както правим винаги. Така направо се топят в устата след няколко дни (ако ги затворите в кутия). Навън си остават по-твърдички.

Какво ни е необходимо за лепило, за да сглобим къщичките? Ние използвахме белтъци и пудра захар, за 1 белтък се използва 200 г захар. Но аз винаги спестявам захар. На един белтък ползвах 100 г захар и станаха след малко по-дълго разбиване. За нашия брой къщички направих 4 белтъка с 400 г захар, но тази глазура ни стигна и за украса на покривите, които станаха много заснежени.

Не знам за вас, но много ми беше притеснено, че няма да успеем да залепим такива големи покриви. Имахме нужда от помощта на цяла армия чаши и чинии, за да ги задържим да не падат, докато изсъхнат. Запълвах с много „сняг“ от белтъци около къщичкките, за да съм сигурна, че ще се залепят добре. Възможно е да използвате сладко за допълнение по стените, под покрива или основните. Така ще е още по-сладко, когато ги похапвате. Ние използвахме домашно сладко от сливи, много ситно смляно като конфитюр.

Държахме, затискахме и след 10 минути белтъците започнаха да съхнат и покривите се задържаха.



Украсата оставихме за четвъртия ден. Отнемаше ни около час-два на ден, малко повече при омесването и изпичането на частите.

Може да си направите допълнително белтък за покривите и прозорците. Аз направих още един белтък, който оцветихме в различни цветове с боя за храна. Така нарисувахме елхичките, снежния човек и мечето. Може да измислите какви ли не украси. На мен ми хрумна да залепим с белтъци и сушени шипки, арония и стафиди, за да станат като коледни лампички, но децата нямаха търпение.

Най-важната част беше похапването. Колко беше интересно на децата да захапят комините, които направихме от слепените изрязани прозорчета. Лъчо първи направи голяма дупка в покрива на своята къща.

Така съвсем скоро нашето коледно село се разруши. Но беше много вкусно и най-забавната част за моите разбойници.

Не е важно колко красиви ще са къщичките и как ще са украсени, важно е да са вкусни и направени с онази щипка любов. Ще се радваме да се похвалите и с вашите коледни вкуснотии!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/1780-sladko-koledno-selo-ot-kashtichki

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени