Вижте новините на детски език

Рецепта за сладки сърца

Новини | Култура | на 14.02.2023 07:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Много хора празнуват Свети Валентин. Ако случайно и на теб ти се вижда забавно, можеш да почерпиш с нещо сърцевидно и сладичко.



По света има най-различни празници. Има Ден на котките. Има Ден на пиците. Примерно вчера, на 13 февруари, беше Световният ден на радиото. Твърди се дори, че има Международен ден на бъркането в носа - 23 април!

Някои от тези празници наистина се празнуват. Други... хм, да кажем, че се разпространяват по-трудно по света.

Днес в България се празнува св. Трифон Зарезан. Той се води за празник на виното и лозарите... много хубав празник, но определено не е детски. Ако случайно нямаш лозе, което да подрежеш, просто ще ти бъде много трудно да го отпразнуваш!

Другият е международният - Свети Валентин. Той пък се смята за празник на любовта. Не е според тукашните традиции... но пък празнуването му е напомняне да покажеш на хората около теб, че ги обичаш, така че защо пък не?

Разбира се, всички популярни празници са повод магазините да се напълнят с какви ли не глупости. Защото търговците смятат, че точно сега е дошъл техният момент да натрупат печалба. Голяма част от нещата, които предлагат... не са много стилни. А и не са особено подходящи за деца.

Ако искаш обаче да подариш нещо сърцевидно... да речем, на мама, на татко или на приятелите си, можеш да направиш следното: **сладки курабиени сърца**.

Първо провери дали имаш следните неща:

- Масло
- Захар
- Яйце
- Брашно
- Хартия за печене
- Формичка за сладка във формата на сърце

Замесваш тесто от 1 малко пакетче масло, 3/4 чаша захар, щипка сол, 1 жълтък, 2 1/4 чаши брашно, 1 ванилия. Това се прави така:

Вадиш маслото от хладилника и го слагаш в купа. Отиваш да си свършиш нещо (напр. да си напишеш някое домашно), а през това време маслото омеква.

Сипваш захарта. 3/4 чаша значи следното: вземаш чаша за чай. Пълниш я до половината, а после до половината на оставащата половина. Изсипваш при маслото.

Вземаш миксер и разбиваш маслото със захарта. Отначало ще стане малко на трохи, но ти продължавай!

После прибави жълтъка. Той се отделя по следния начин: чукваш яйцето по средата, разделяш черупките и изсипваш яйцето в дланта си над празна купичка. Белтъкът ще изтече между пръстите ти, жълтъкът ще остане в тях. Сложи го при маслото и захарта, измий си ръката и я подсуши.
Разбъркваш и това с миксера, добавяш щипката сол и ванилията.

Добавяш брашното малко по малко (иначе миксерът ще ти пръсне брашно в лицето). Брашното трябва да бъде толкова, че тестото да може да се меси и точи. Размеси хуууубаво, иначе ще останат части само от масло и захар и ще се разтекат при печенето.

Когато тестото стане готово, го слагаш в найлонова торбичка и - в хладилника.

Пишеш още едно домашно. Ей! Първо си измий ръцете, иначе учебникът ще стане целият в тесто.
Вадиш тестото от хладилника, разточваш го между 2 листа хартия за печене, вдигаш единия.
Намираш коледните формички за сладки и вземаш сърцевидната. Изрязваш сърца от тестото.
Махаш внимателно с нож всичко, което не е сърца. Правиш го на топка.

Внимание: ако нямаш формичка на сладка, можеш да изрежеш сърце от картон, да го очертаеш много пъти върху тестото и да го изрежеш с нож. Все пак в този случай поискай помощ от възрастен, за да не се порежеш с ножа.

Преместваш хартията за печене върху тава. Печеш на 200 градуса, докато стане леко златисто.

Вадиш и НЕ ПИПАШ, докато не изстине.

После черпиш със сладки сърца всеки, който заслужава.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2793-retsepta-za-sardechni-sladosti

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

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