"Жаворонок - вестник весны"

Детство, это самая замечательная и удивительная пора из нашей жизни. Моё детство до пяти лет прошло в деревне, у бабушки с дедушкой. Хоть и считается, что взрослый человек почти не помнит, как он жил в таком возрасте, с моей памятью ничего подобного не произошло.

Родители мои работали в городе. Старший брат ходил в школу, а я была в детском саду всего один день... Этот день меня так впечатлил, что я устроив вечером истерику маме и папе наревелась так, что у меня, такого маленького хорошенького ребёночка, подскочила температура. И странная была болезнь... Температура поднималась только от слова САДИК !

Так, в возрасте двух лет меня привезли в деревню. И те три года, которые я провела у бабушки с дедушкой я буду помнить всю жизнь.

Деревня! Настоящая русская деревня, это надо видеть и чувствовать. Дышать этим воздухом... Это счастье. Конечно, я рассказываю о том, как я всё чувствовала по-детски и видела глазами ребёнка. Но ведь детям, как и взрослым, что-то нравится, а что-то нет. А мне нравилось, даже скажу больше, я любила деревню.

Когда мне исполнилось пять лет, родители получили отдельную квартиру и меня привезли в город. Я уже была большая, родители работали по сменам, и в пересменок я могла побыть дома одна. Вот было время. Когда наш возраст был старше четырёх - пяти лет, мы понимали родителей. Мы уважали их, и не спорили. А родители доверяли нам. И если рядом нет бабушек и дедушек, а ситуация такая, что ребёнка никак нельзя было взять с собой, то на некоторое время, нас - детей, родители могли оставить дома одних. Родители были уверены, что мы никуда не залезем, ничего не испортим, и самое главное, ничего с нами не случится.

И я часто вспоминала деревню. Раннее утро, когда бабушка ухаживала за своей деревенской живностью. У деда и бабушки были две собаки, кошка и кот, куры, петух, козы, поросята и корова . И я никак не могу назвать их скотиной. Иногда ночью петух кукарекал, а дедушка смешно ругался на петуха, что-то вроде “чтоб тебя перекрыло“.

Я помню жаркое деревенское лето, аромат скошенной травы и клевера. Звонкий стрёкот кузнечиков, вечерний туман, и всегда радуги после дождя. Помню осень в деревне, как дед уже на пустом огороде разводил костёр и запекал в угольках картошку. А какой стоял аромат яблок, и звук - когда они падают с яблонь в траву. И огромное количество ягод и грибов, которые дедушка приносил из леса. А какая морозная, снежная зима была в деревне. И деревья, как в сказке "Морозко" - удивительной сказочной красоты. Изумительный морозный узор был на окнах нашей избы, я никогда больше не видела ничего подобного.

А в Новый год была настоящая ёлка с картонными блестящими козликами - игрушками, стеклянными шариками и жёлтой "золотой" пятиконечной звездой, бумажным серпантином, и слегка колючим дождиком - ёлочной мишурой. И обязательно, были на ёлке конфеты, привязанные за ниточку.

А ещё, я помню весну в деревне и настоящий очень вкусный берёзовый сок. Вспоминаю цветущие деревья, прилетающих на пруд диких гусей и маленьких звонких жаворонков.

И конечно часто вспоминаю бабушку. Она умела всё по хозяйству, что может уметь женщина. Бабушка шила, вышивала, плела кружева, сама делала пряжу и вязала. Знала много сказок, и очень вкусно пекла пирожки.

И каждую весну мы пекли жаворонков. Бабушка замешивала дрожжевое тесто. Я даже не догадывалась тогда, что это такой русский обычай встречать прилёт жаворонков. Как же я вспоминаю то время, моих родных, любимых бабушку и дедушку. И, конечно, я скучаю по своему детству.

Уже прошло очень много лет, и я давно работаю в детском саду. Так получилось, что невзлюбив садик в детстве, я обожаю свою работу сейчас.

Каждую весну я рассказываю своим воспитанникам и их родителям как испечь "Жаворонков".

Существует много рецептов дрожжевого и песочного теста, но лучше для приготовления "Жаворонков" использовать песочное.

Родители с детьми выпекали дома это чудесное печенье - птички. Украшением выпечки может быть изюм, орешки, цукаты, семечки...

Дети очень радуются, когда у нас бывает такое занятие, после которого они с родителями, дома, могут что-то сделать, приготовить, создать.

Дети приносили фотографии , какое печенье в итоге получилась. Все были довольны прошедшим выходным днём.

Хочу предложить, вашему вниманию, рецепт этого замечательного кондитерского изделия.

Из этого теста можно готовить любое по форме печенье. Можно использовать формочки или лепить фигурки самостоятельно. Всё зависит от вашей фантазии и вкуса. Может быть, кого заинтересует, и вы так же приготовите с ребёнком, такое замечательное кондитерское изделие. Выпекать всего 10 - 15 минут (всё зависит от толщины вашего изделия). Получается очень вкусно!

ПЕЧЕНЬЕ "Жаворонки"

Ингредиенты

Сливочное масло- 120 г,

Сахар - 1/2 стакана,

Сода - 1/2 ч.л.

Яйца - 1 шт.

Мука - 2 ст.

Ванильный сахар - 1 ч.л.

Приготовление:

В глубокой чашке соединить сахар, ванильный сахар и яйцо.

Взбить все венчиком.

Сливочное масло растопить (удобно это сделать в микроволновке) и вылить в яично-сахарную смесь.

Следом всыпать просеянную муку и соду.

Замесить мягкое послушное тесто и убрать его минут на 30 в холодильник. При приготовлении любого песочного печенья советуем не пропускать этап охлаждения теста. От него напрямую будет зависеть структура готовой выпечки. Можно приготовить тесто с вечера, если выпекать будете утром.

Тесто накрыть бумагой для выпечки и раскатать скалкой в пласт толщиной примерно 3-4 мм. При помощи кондитерских формочек выдавить из него фигурки будущего печенья или придумать оформление выпечки самостоятельно.

Вырезанное печенье переложить на смазанный противень (или застеленный пекарской бумагой).

Духовку предварительно хорошо разогреть. Выпекать печенье при температуре 180 градусов в течение 10-15 минут - не больше.

Готовое печенье остудить, посыпать, по желанию, сахарной пудрой. Приятного чаепития!