PTIČKI

Sestavine:

1,5 kg moke

0,75 l mleka

6 dag kvasa

20 dag masla

10 dag sladkorja

2 jajci

sol

voda

V skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. V jamico nadrobimo kvas in dodamo sladkor. Kvasu prilijemo malo mlačnega mleka, dodamo malo moke in zmešamo, da se kvas v jamici raztopi. Skledo pokrijemo s krpo in počakamo približno 15 minut, da kvas vzhaja. V skledo dodamo preostale sestavine in vse skupaj zgnetemo v gladko in elastično testo. Testo pokrijemo s krpo in ga pustimo vzhajati od 45 do 60 minut, da se njegova količina podvoji.

Medtem, ko so gospodinje pripravljale testo za potico, kot sem ga opisala zgoraj, za božične praznike so del kvašenega testa pustile za izdelavo ptičkov.

28.decembra, na tepežni dan, so otroci hodili po hišah tepežkat odrasle s palicami, ki jih jim je prinesel Miklavž. Tako so si otroci pritepli kakšen priboljšek , kot na primer ptičke iz testa. Tega so se otroci zelo razveselili, saj drugih sladkih dobrot ni bilo.

Postopek priprave ptičkov je enostaven. Testo razvaljamo in narežemo na trakove, poljubnih dolžin. Vsak trak povaljamo in oblikujemo v valjasto obliko. Vsak trak posebej zvežemo v vozel. Oblikujemo glavo in rep s škarjami. Za oči uporabimo zrna ajde. Premažemo tako narejen ptiček z razžvrkljanim jajcem in ptičke zlagamo na pomaščen pladenj. Pladenj položimo v vročo pečico in pečemo do zlatorumene barve.

35

EMA Selak, 4.c