

Ден 19. Малки трикове за медени къщички

Новини | Култура | на 19.12.2022 07:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Защото е весело да си имаме коледен календар!



Коледните къщички изглеждат много апетитни... но по принцип не са лесни за правене. Освен ако не знаеш няколко трика.

- Частите на къщичката се раздуват при печене. Решение: сложи шаблона върху току-що изпечената част веднага след като я извадиш от фурната и отрежи излишното с нож. Докато меденката е топла, тя се реже много лесно и не се троши.
- "Лепилото" за частите не хваща, покривът пада, стените се разлепят... **Решение 1:** Сместа от белтък и пудра захар, която обичайно се ползва за лепило, има нужда от време, за да стегне. Залепи къщичката на части (примерно четирите стени, без покривчето, като ги подпираш с нещо; двете части на покривчето - отделно). Остави за цяла нощ, на сутринта ще са бетон. Тогава слепи покривчето за стените. **Решение 2:** Ако нямаш толкова време, помоли възрастен да ти помогне, за да ги залепите с горещ карамел. Става светкавично, но трябва много да се внимава - горещият карамел парииии!
- За украсата - за да не ти се стича глазурата по покрива и стеничките, може да се направи най-напред веднага след като изстинат формичките. Но ако не ти се чака толкова, може и накрая - просто гледай да е максимално гъста!
- Могат да се използват всякакви готови сладки неща - бонбони, солети, бисквитки в различни форми, дори пуканки! (Ние от пуканките си направихме овца, която да стои до къщичката.)
- Може да се използват готови бисквити и да се направят малки къщички... цяло коледно селце! А защо не и мост от солети? Или ограда? Елхички от фунийки за сладолед?

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2652-malki-trikove-za-medeni-kashtichki

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

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

