



Ден 24: Украса за коледна питка!

Новини | Спорт и здраве | на 24.12.2023 13:09 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?



За Бъдни вечер в много семейства се меси питка.

Ако и у вас е така, предлагаме ти да се включиш и ти - в украсата.

Тестото за украсата не е същото като тестото за питката. В тестото за питката трябва да има мая, то трябва да бухне колкото се може повече.

Тестото за украсата обаче НЕ ТРЯБВА да бухва. От него искаме да си запази същата форма, която сме му придали. Все едно да работиш с пластилин, а фигурките ти да набъбват, както си искат!
Нееее.

Затова за украсата се прави отделно тесто. В него слагаме белтъка от едно яйце - има много начини да го отделиш, но най-лесният е този:

Добави щипка сол, чаша и половина брашно и малко водичка, колкото да стане тесто.

Трябва да мачкаш и да месиш, докато получиш тесто, което можеш да моделираш като пластилин.

Сложи го в найлонова торбичка, късай по малко и оформяй, както ти харесва.

Ние решихме да направим малко животни (котка, риба, птичка, две врабчета) и много растения.



Може да се направи предварително, преди самата питка, и да се остави да изсъхне. Тогава ще ти бъде по-лесно да го пренесеш върху питката.

Там е много важно да се хване точният момент за печене, така че едва ли ще те оставят дълго да моделираш. Ако почнеш предварително, ще имаш предостатъчно време.

А ние ще ти покажем с удоволствие готовата питка... утре сутрин.

Сега ти пожелаваме хубав празник!

С обич,
екипът на „Вижте“

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3598-den-24-ukrasa-za-koledna-pitka](http://book/3598-den-24-ukrasa-za-koledna-pitka)

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

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

