

# Бабушкины жаворонки на опаре

Традиция готовить определенные блюда к конкретному дню не нами создавалась. Жаворонки принято готовить 22 марта. История их подробно описана в журнале "[Фома](#)". Но опубликовать рецепт я смог только сегодня – рука не поднялась отложить на год.



На этой неделе рецепты будут. На следующей, не знаю. Зависит от обстоятельств, которые от меня не зависят. Берегите себя, берегите родных и близких. И пусть вам будет вкусно.

#пища #выпечка #бабушка #постное

## Бабушкины жаворонки на опаре. Ингредиенты:

Для опары:

Мука – 0,5 стакана

Вода – 1 стакан

Сахар – 3 чайных ложки

Дрожжи сухие – 2 грамма

Для теста:

Мука – 3,5 стакана

Соль – 1 чайная ложка

Растительное масло – 1 стакан

Изюм – 100 граммов



## **Бабушкины жаворонки на опаре. Приготовление:**

Приготовить опару. Для этого в тёплой воде растворить дрожжи и добавить сахар и муку. Поставить опару в тёплое место, пока она не увеличится в объёме в 2-3 раза.

Добавить в опару соль и всыпать 2,5 стакана муки. Перемешать.

Всыпать на стол 0,5 стакана муки, на муку выложить тесто и вымесить, подсыпая оставшуюся муку, пока оно не станет гладким и однородным (тесто не должно прилипать к рукам).

Обмять тесто и поместить его в миску с растительным маслом.

Прямо в миске с маслом вымесить тесто два-три раза, делая небольшие интервалы между замесами для того, чтобы тесто немного подошло.

Готовое тесто нарезать на кусочки.

Из каждого кусочка скатать шарик и раскатать его в длинную колбаску. Колбаску завязать узелком – верхний конец станет головой птички. Вытянуть носик и вставить глаза изюминки.

Нижний конец колбаски размять пальцами и надрезать для обозначения пёрышек на хвосте.

Поверхность птичек смазать сладким крепким чаем, чтобы “подрумянить” жаворонков.

Выпекать в хорошо разогретой духовке: три-четыре минуты при температуре 220 градусов, затем ещё 10-15 минут при температуре 180 градусов.



[Пирог с абрикосовым вареньем](#). У нашей бабушки замечательно получаются выпечка и супы. Пирог с абрикосовым вареньем, как всегда, бесподобен. Рецепт из старой тетрадки, неоднократно

проверенный на практике, простые ингредиенты, старая школа. При желании из пирога можно сделать замечательные сухарики. Или использовать пирог как основу для бутербродов, но и сам по себе пирог великолепен. Пробуйте и пусть вам будет вкусно.

[Коврижка с семечками подсолнечника](#). Ещё один рецепт из старой «проверенной» тетрадки. Старые рецепты воистину универсальны. Коврижка с семечками подсолнечника и пирог, и заготовка на сухарики, и основа для бутербродов.

[Черёмуховый пирог](#). И чего только люди не придумают. Мука кокосовая, миндальная... черёмуховая... Выше моих фантазий. Хотя постный черёмуховый пирог получился весьма вкусным С той самой неповторимой терпкой ноткой. Из детства. Из того самого босоногого.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).