

detkityumen.ru

## Барашек-Курдяшек-Маковка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

тесто дрожжевое, сахар, мак пищевой, яйцо.

Приготовление:

В честь приближающегося года Овцы представляю - сладкое в употреблении и развивающее в приготовлении блюдо, которое делается очень быстро. Итак, нам нужно взять одну маму, двоих ребятишек, тесто дрожжевое, сахар, мак, яйцо. 😊

1. Раскатываем тесто, обводим по контуру и художественно вырезаем овалы для туловища и головы, четыре ножки. (Можно вырезать всем вместе из одного большого раскатанного куска теста, можно выдать каждому ребенку по куску теста, скалку и каждый сам раскатает и вырежет свою часть для барашка)
2. Раскладываем на смазанном маслом противне из частей барашка, склеиваем (промазываем) взбитым яйцом части тела между собой
3. Раскатываем оставшееся тесто в длинный овал, смазываем его тоже яйцом (можно кисточкой, можно ладошками, для больших ощущений )
4. Посыпаем раскатанный овал сахаром и маком пищевым (с этим отлично справляются дети самого младшего возраста!).
5. Скатываем тесто в рулет. Нарезаем его ровными кружочками (это лучше поручить маме, или старшему ребенку)

6. Выкладываем кружечке на теле нашего барашка и на голове один кружочек.

7. Выпекаем, пока не зарумянится. На мордочке делаем глазик (изюминка, цукат), рисуем ротик пищевыми карандашами..

8. Пока ждем нашего барашка учим стишок про него в переводе С.Маршака

#### БАРАШЕК

- Ты скажи, барашек наш, сколько шерсти ты нам дашь?

- Не стриги меня пока. Дам я шерсти три мешка:

Один мешок - хозяину, другой мешок - хозяйке,

А третий - детям маленьkim на теплые фуфайки!

9. Весело схрумкиваем сладкого поджаристого хрустящего барашка с чаем (кудряшки у барашка исчезают с искрометной быстротой))

24.11.2014

[Annette1](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/185/](http://detkityumen.ru/recipe/185/)