



„Busłowe łapy”

Przepis na wykonanie

Ale o co właściwie
chodzi?!

Dawniej, wczesną wiosną, na powitanie bocianów mieszkańcy Podlasia i Kurpi, tj. północno-wschodniej części Mazowsza, piekli „busłowe łapy”. Są to drożdżowe bułki w kształcie bocianich łap. „Busieł” według tamtejszej gwary oznacza bociana, stąd nazwa wypieków. Owe bułki były pieczone na Święto Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny, które przypada na dzień 25 marca. Jest to związane z rozpoczynającą się w tym okresie wiosną. Zgodnie z porzekadłem „Na zwiastowanie przybywaj bocianie”, powinien on powrócić z ciepłych krajów najpóźniej do dnia Święta Zwiastowania. Ludzie wierzyli, że wkładając do gniazda bocianiego „busłowe łapy”, zwabią bociana do gniazda znajdującego się na ich posesji, a dzięki temu szczęście i dostatek nie opuści ich przez cały rok. Zdarzają się miejsca, gdzie ten zwyczaj przetrwał do dnia dzisiejszego.



**Rączki umyte?
Fartuszki i chusteczki włożone?**

Kucharze! Do dzieła!

Potrzebne będą:

- mąka,
- olej,
- mleko,
- 3 jajka,
- drożdże,
- cukier,
- sól



Najpierw robimy drożdżowy rozczyn.

Przygotuj pół szklanki mleka i lekko je podgrzej. Poproś o pomoc kogoś dorosłego.



Potrzebujesz 2,5 dkg z 10 dkg kostki drożdży.

Gdy podzielimy tę kostkę na 4 części, nam będzie potrzebna tylko jedna z nich.





Na ile części teraz
podzielona jest
kostka?



A teraz?

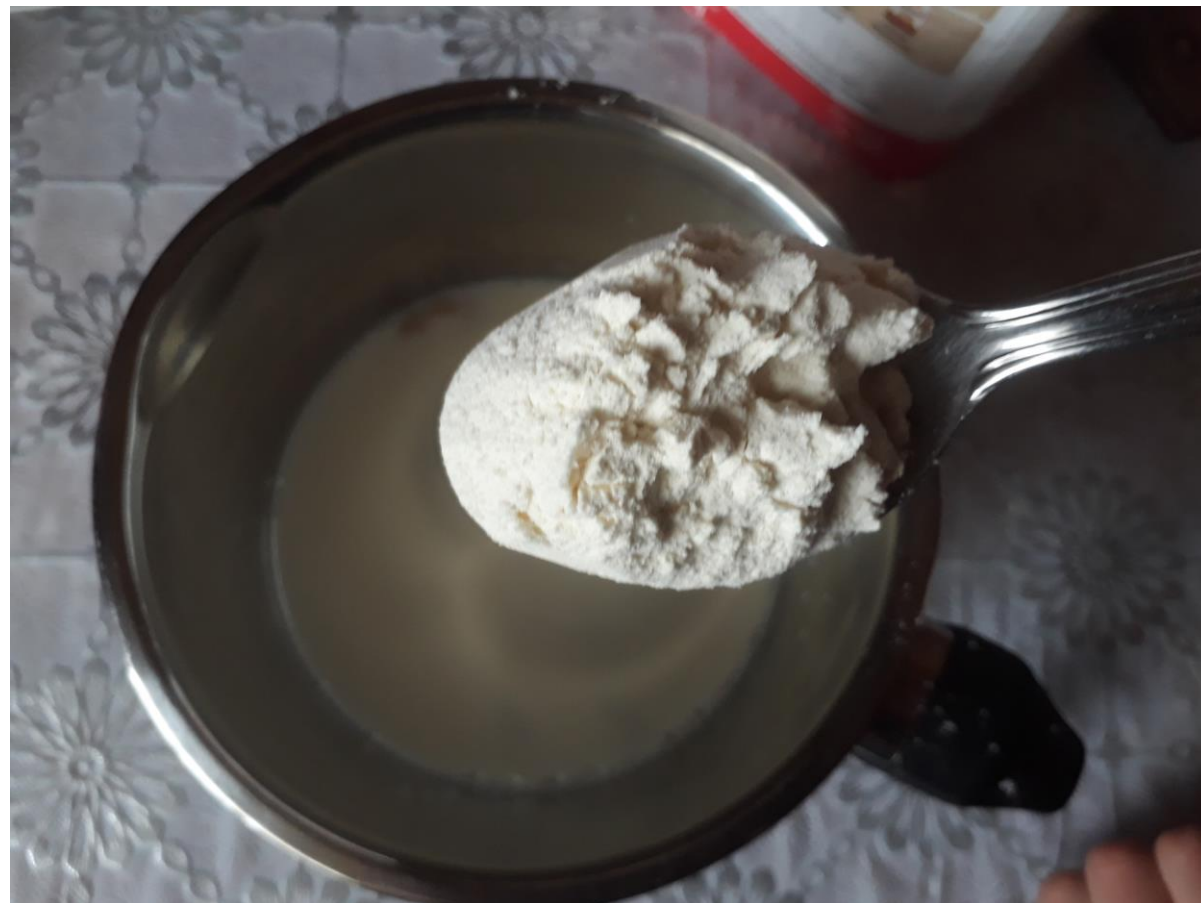


Do ciepłego
mleka pokrusz
jeden z tych
trójkątów.

Wsyp 3 łyżki cukru.




I jeszcze 2 łyżki mąki.



Całość pomieszaj,
żeby drożdże się
rozpuściły.





Tak przygotowany
rozczyń. Postaw w
ciepłym miejscu i
przykryj ściereczką.
Poczekaj teraz 30
minut.






W tym czasie możesz
przygotować sobie
pozostałe składniki.

Odmierz i wsyp do dużej miski 3 szklanki mąki.

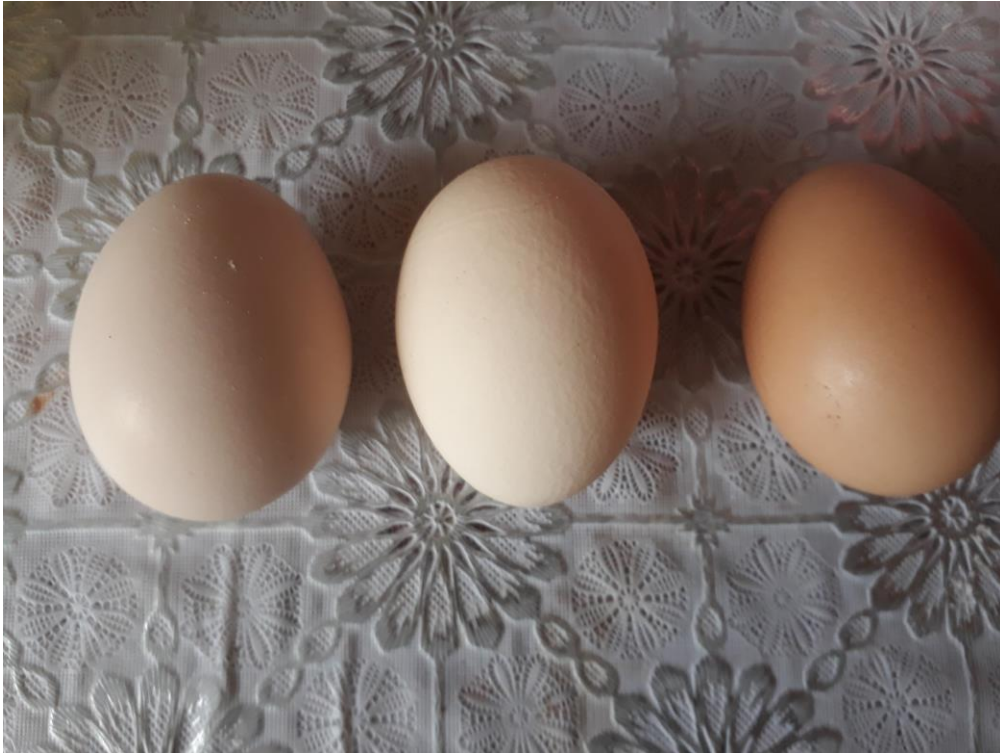




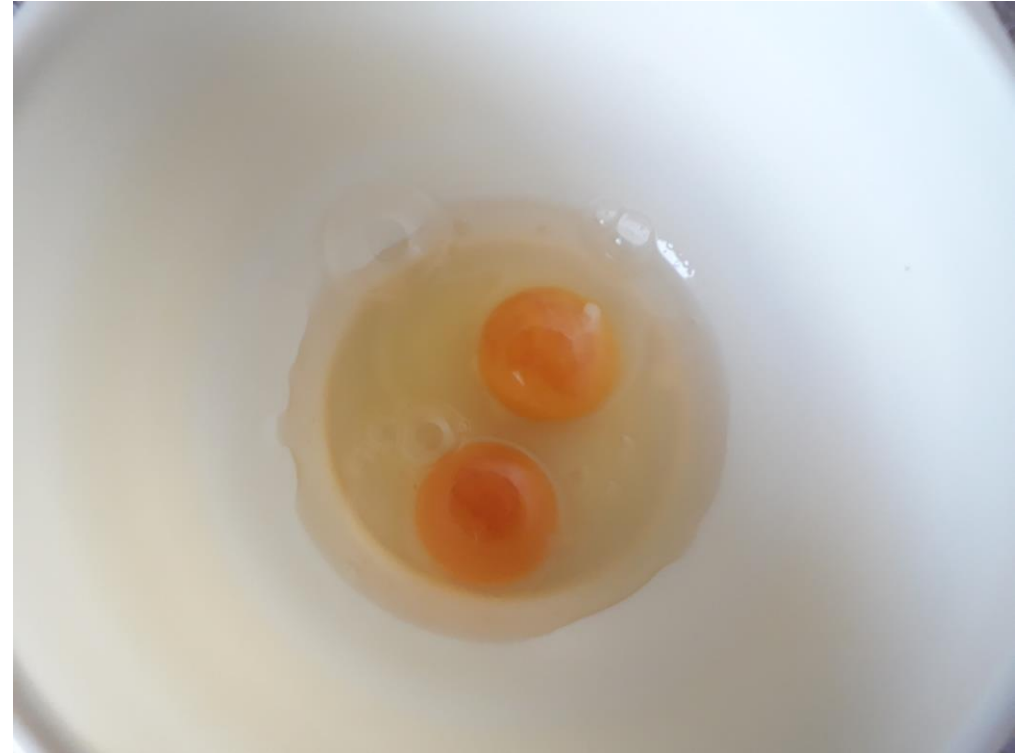
Dosyp szczyptę
soli. Pamiętaj,
ile to szczypta?
To dużo czy
malutko?



Do małej miski wbij
jajka.



Policz, czy potrzebne są
teraz wszystkie jajka?



■


Brawo! Teraz potrzebne są
2 jajka. Jedno zostaw na
później.

Jajka roztrzep widelcem.
Co się wtedy dzieje?





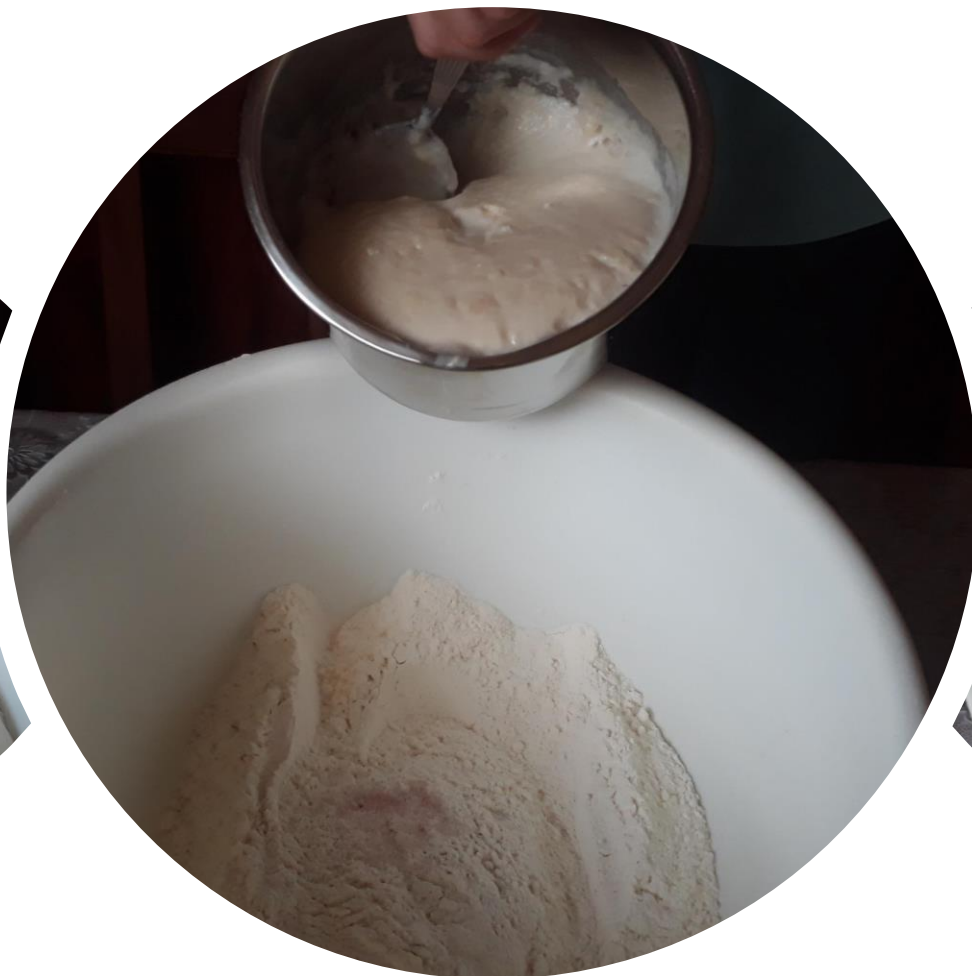
Przygotuj mniej
więcej tyle oleju
w szklance.



Gdy minie 30 minut,
czas dodać
wszystkie składniki
do miski z mąką.



jajka



**rozczyn
drożdżowy**



olej


Czas
wymieszać
wszystko
razem i
zagnieść ciasto.





Ciasto musi być bardzo długo zagniatane.





Przykryj ciasto ścierką i
odstaw w ciepłe miejsce na
1 godzinę.

W tym czasie możesz
zajrzeć do zabaw o bocianie,
które znajdują się w
zakładce Twojej grupy.





Wyrośnięte ciasto połów na stolnicy i przekrój na pół.



Jedną część ciasta włóż do miski, a drugą rozwałkuj na okrągły placek o grubości takiej, jak Twój kciuk ;)





Placek przekrój na pół.



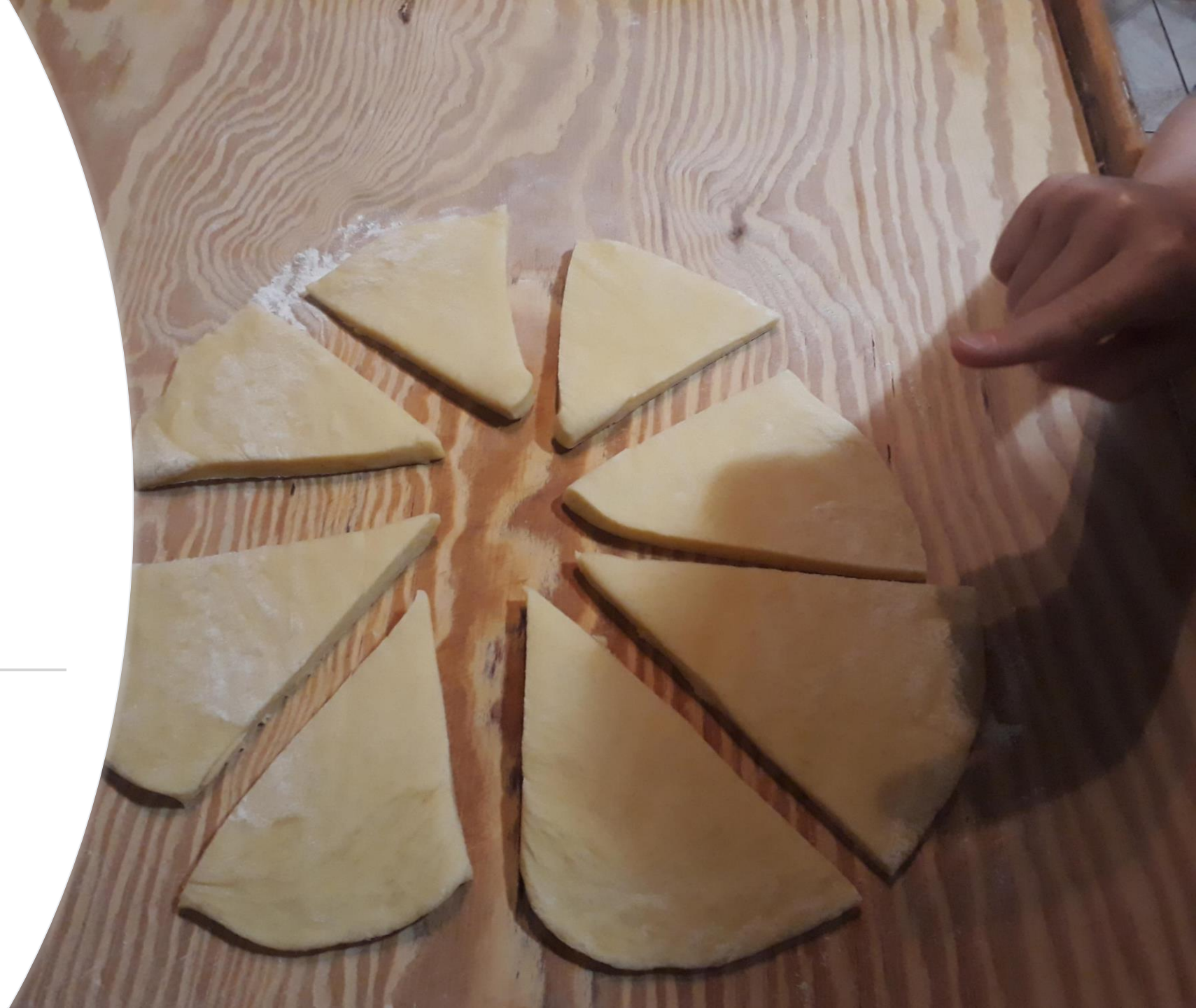


I jeszcze raz na pół. Ile kawałków jest teraz?



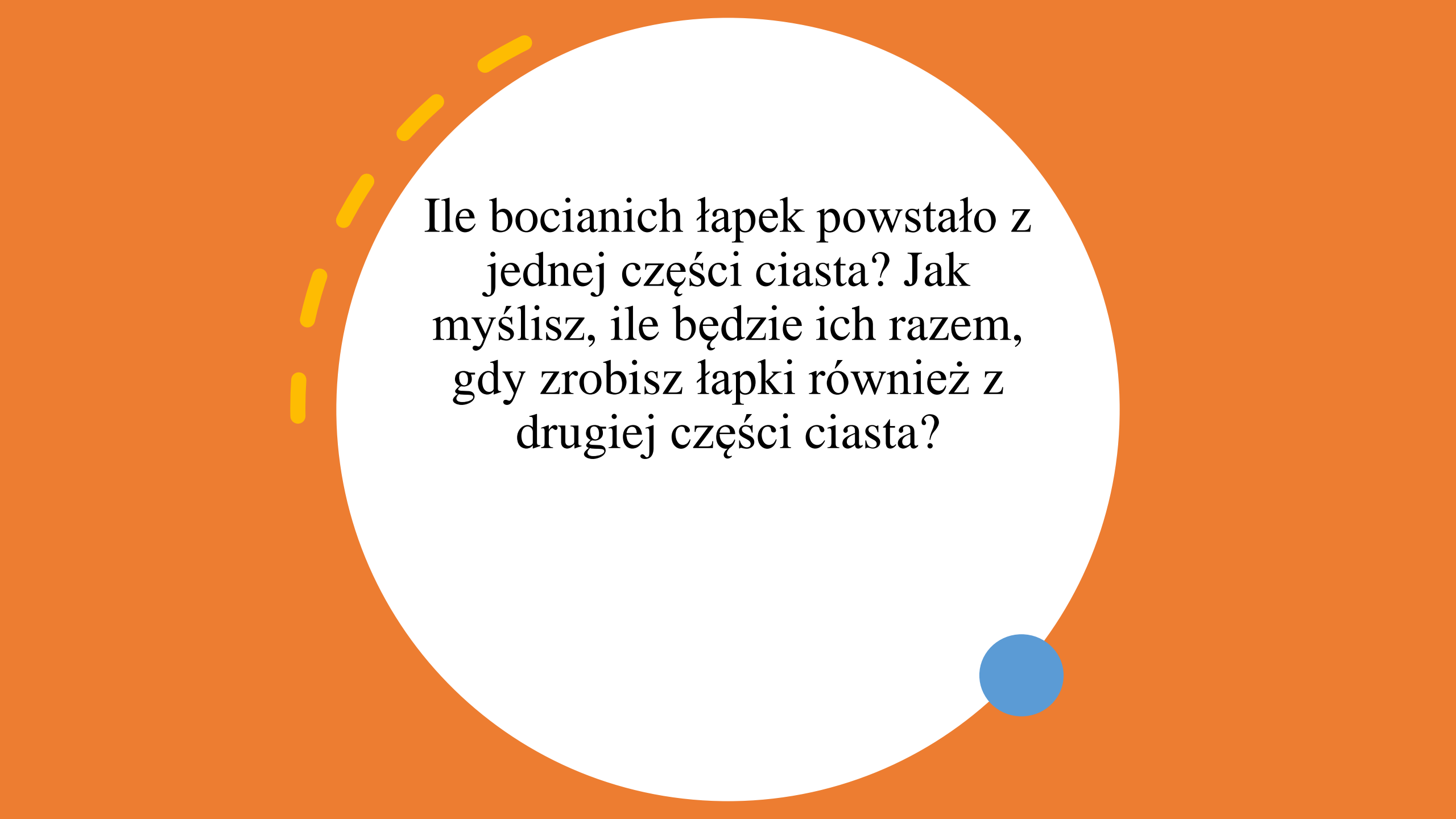
—

No to kroimy
dalej. Spójrz i
policz:



Czas z każdego kawałka zrobić bocianią łapkę. Spójrz,
jak naciąć ciasto:





Ile bocianich łapek powstało z
jednej części ciasta? Jak
myślisz, ile będzie ich razem,
gdy zrobisz łapki również z
drugiej części ciasta?

Gotowe łapki
ułoż na blaszce
wyłożonej
papierem do
pieczenia.





Do posmarowania łapek użyj roztrzepanego jajka,
które zostało.



Poproś rodziców o pomoc w upieczeniu łąpek. Piekarnik powinien być rozgrzany do 180 stopni (góra-dół). Czas pieczenia wynosi około 15 minut. Gotowe!



