

Новогодняя еда

Привет, меня зовут Марина. Мне 13 лет. Сегодня я расскажу, как мы празднуем _____. Для меня это один из самых веселых праздников в году. За пару дней до 31-го декабря мы ставим _____. Иногда мы покупаем живую и тогда по всему дому пахнет хвоей. Моя сестра и я развешиваем _____: шары, сосульки, снежинки. А папа вешает гирлянды. Главное в Новый год это _____. Мы кладем их под ёлку и утром распаковываем.

Мама очень занята на кухне. Она готовит новогодний стол. У нас обязательно бывает _____, салат «Оливье» (хотя я его не очень люблю), селедка под шубой. Бабушка достает маринованные огурцы и помидоры. Мама всегда печет торт «Наполеон» и песочное _____. Сестра и я всегда на кухне в это время – мы помогаем маме. Мы берем формочки и вырезаем из теста фигурки: ёлочки, снежинки, зайчики, белочки. Потом мы покрываем их сахарной глазурью. Я хочу поделиться с вами _____ нашего печенья. Его очень легко печь.

Вставьте слова в текст по смыслу (слова уже стоят в нужной форме)

Новый год,	курица с картошкой,	ёлку,	подарки,	печенье,
рецептом,	игрушки.			

Ингредиенты: 3 стакана муки, 3/4 стакана сахара, 1/4 ч.ложки соли, 300 г холодного сливочного масла, ваниль, 2 ст.ложки холодной воды

Глазурь: 2 стакана сахарной пудры, 2 ст.ложки молока

В миске смешать муку, сахар и соль. Вмешать нарезанное кубиками холодное масло до состояния однородной крошки. Добавить ваниль и воду. Продолжать перетирать тесто, пока оно не начнет собираться в шар. Выложить тесто на присыпанный мукой стол, присыпать мукой, раскатать в пласт 0.5 см толщиной. Вырезать формочки. Выложить на противни и поставить в холодильник на 30 минут. Разогреть духовку до 170 С. Печь 15-18 минут. Обязательно полностью остудить перед украшением! Глазурь: Перетереть пудру с молоком до однородности. Нанести на остывшее печенье.

Вот и всё! Приятного аппетита

Расскажи, что вы едите на Новый год?
Какое твое любимое блюдо?
Как его готовить?