

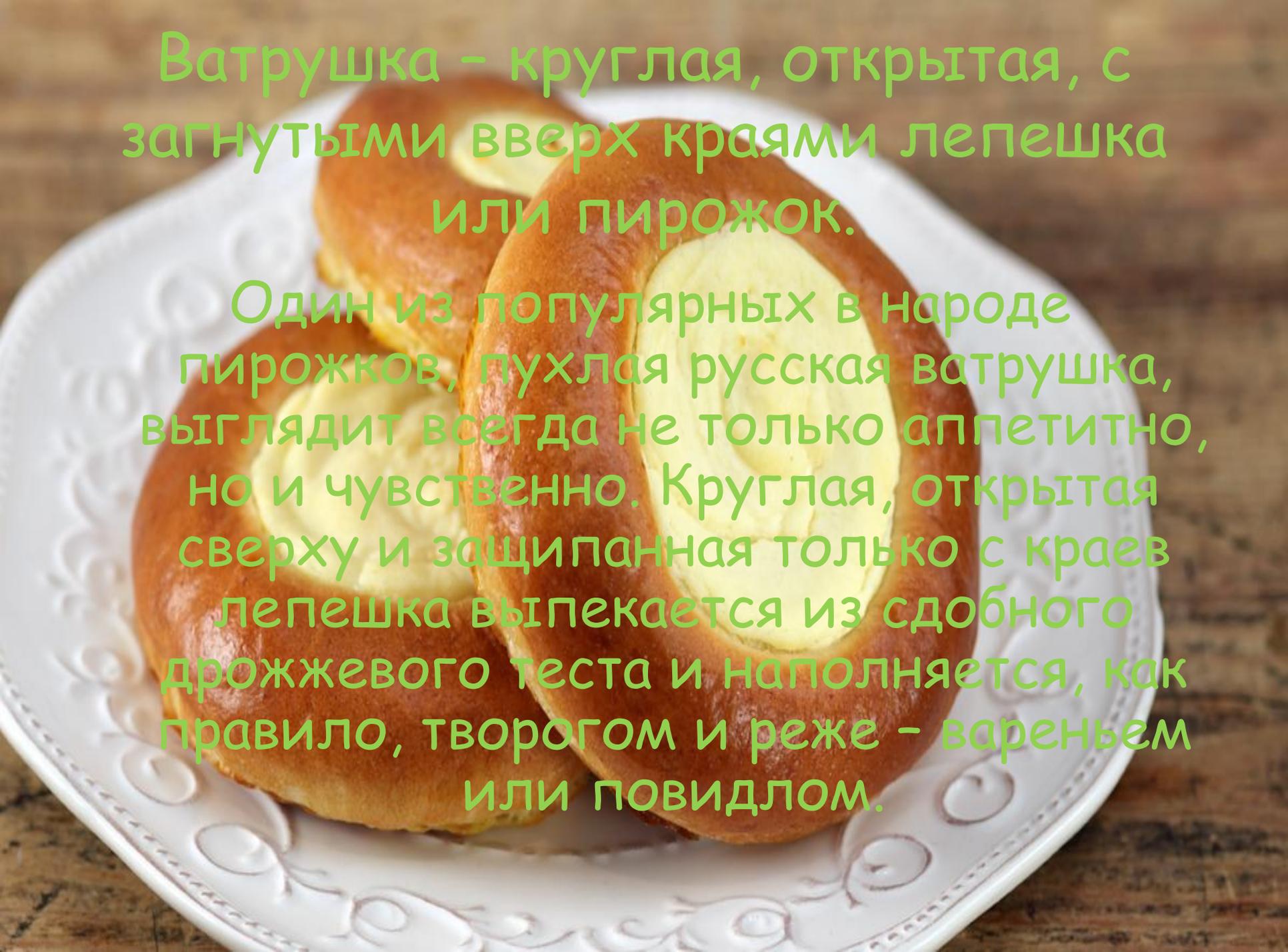
МОУ Шилкинская СОШ №1

# Русская ватрушка

Выполнила: Кристина,  
ученица 8 А класса

Ватрушка – круглая, открытая, с загнутыми вверх краями лепешка или пирожок.

Один из популярных в народе пирожков, пухлая русская ватрушка, выглядит всегда не только аппетитно, но и чувственно. Круглая, открытая сверху и защипанная только с краев лепешка выпекается из сдобного дрожжевого теста и наполняется, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом.

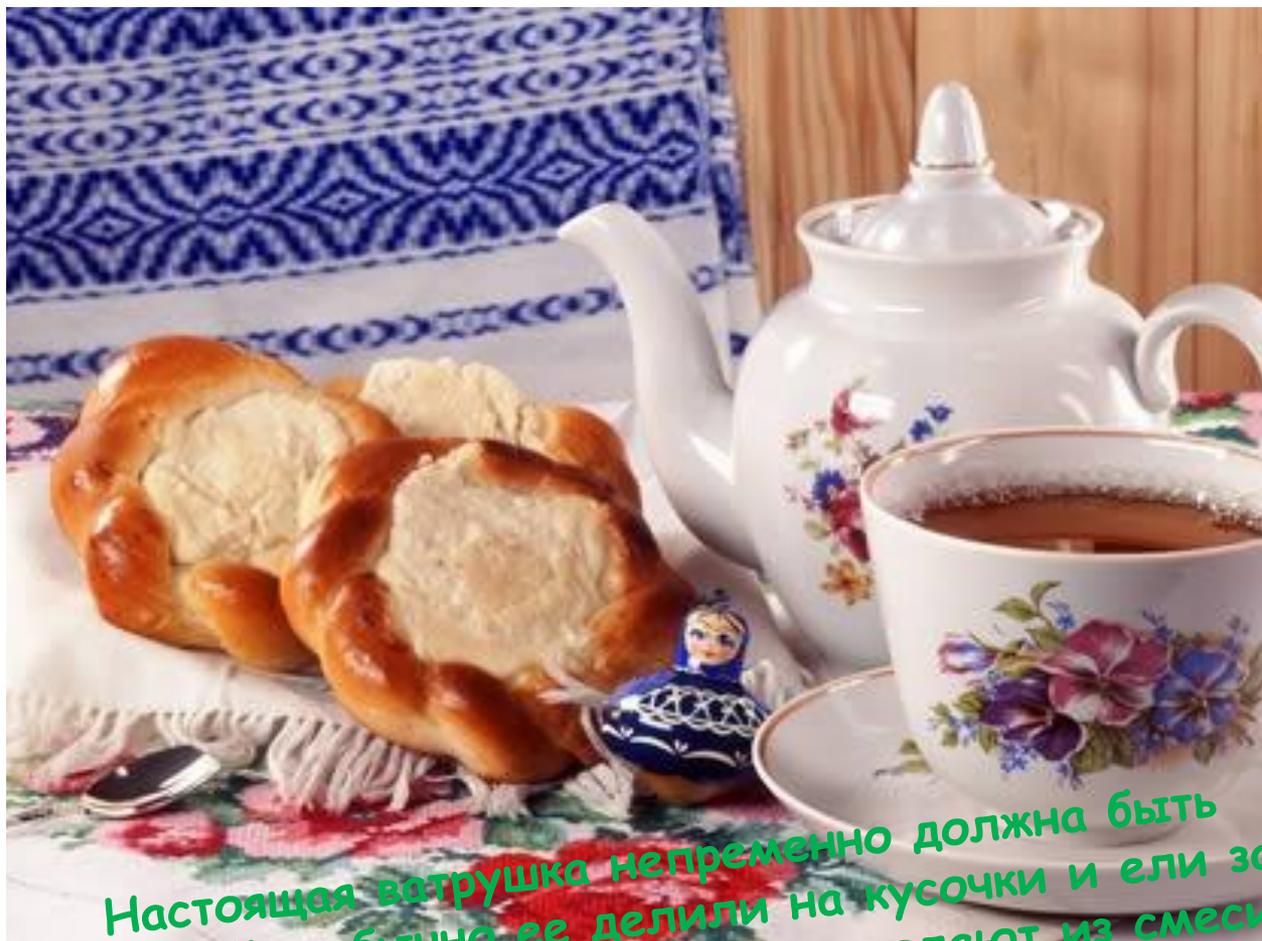


# История ватрушки

Мало кто знает, что ватрушка имеет историю сравнимую с историей самой России и восходит своими корнями к тем временам, когда славяне еще поклонялись богу солнца Ярила. Во время праздника летнего солнцестояния-самого долгого дня в году, наши предки пекли «маленькие солнышки» - ватрушки, которые своим видом напоминали светило: «золотая» начинка из творога, покрытого яйцом, обрамленная кругом румяного теста. Уже давно минули те древние языческие времена, а ватрушка так и осталась одним из любимых лакомств в России.

# История ватрушки

Название этого пирожка происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском.



Настоящая ватрушка непременно должна быть большой - обычно ее делили на кусочки и ели за праздничным столом. Ватрушки делают из смеси пшеничной и ржаной муки или чаще всего из пшеничной высшего качества. В первом случае они обычно несладкие - к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором - сладкие, их подают к чаю.

Тесто ватрушек во всех случаях легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, иногда - слоеное. Творог для них отжимают, как для вареников, смешивают с сырым яйцом или только желтками и слегка подслащивают, если они предназначены не к супу, а к чаю. Перед выпечкой ватрушки обмазывают смесью желтка и сливочного масла, чтобы они были не только пухлыми, но и аппетитно румяными.



# РЕЦЕПТ ВАТРУШКИ

## Ингредиенты

Мука (110 г для опары + 140 г в тесто + 8 г в начинку) — 258 г

Сахар (60 г в тесто 60 г в начинку) — 120 г

Соль (в тесто) — 2 г

Яйцо (белок в тесто + желток в начинку, для смазывания 1 шт.) — 2 шт.

Дрожжи (свежие, прессованные, 4 г в тесто + 2 г в опару) — 6 г

Вода — 80 мл

Масло сливочное (в тесто) — 63 г

Творог (для начинки) — 250 г

Ванильный сахар — 1/2 пакет.

# Стихотворение и загадка про ватрушку

Мы - румяные подружки,  
С творожком у нас макушки,  
Но бывают и с вареньем -  
Это тоже объеденье.  
В духовом шкафу горячем  
Нас пекут, а мы не плачем,  
Лишь становимся пышнее  
И нежнее, и вкуснее.  
Молочка налейте в кружки,  
Принимайтесь за ватрушки.  
Посмотри, какой глазок -  
-  
Сверху виден творожок;  
Пирожкам она подружка.  
Отгадали - кто? . .



# Банк идей:



# Банк идей



Вот, что у меня получилось:



Вичу для [gotovim-doma.ru](http://gotovim-doma.ru)

The image shows three round, golden-brown buns arranged on a white ceramic plate with a decorative, embossed floral pattern. Each bun has a thick, yellow, swirled filling in the center. The background is a dark, textured wooden surface. Overlaid on the image is large, bold, green text.

**Спасибо за  
внимание!!!  
Угощайтесь!**