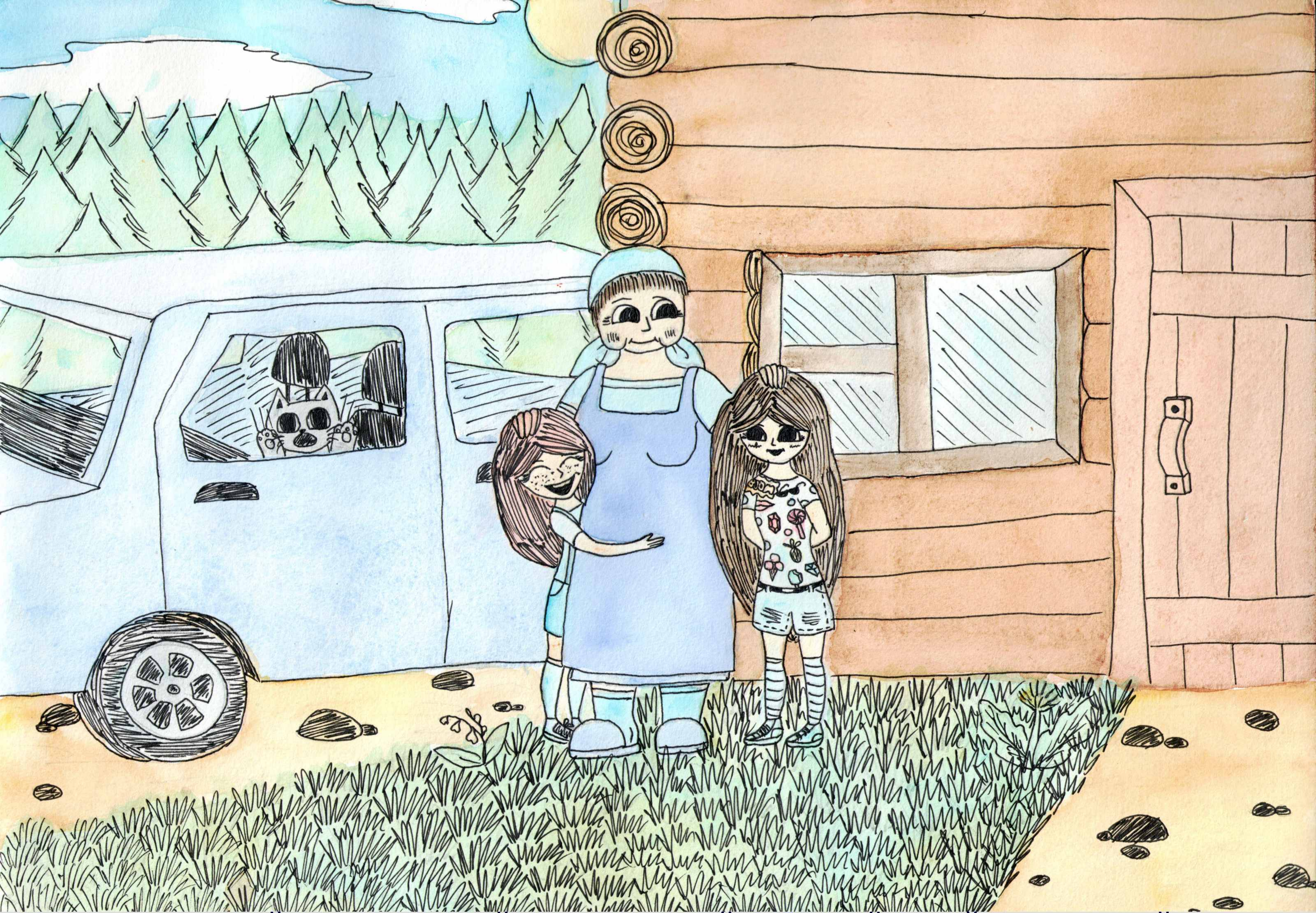




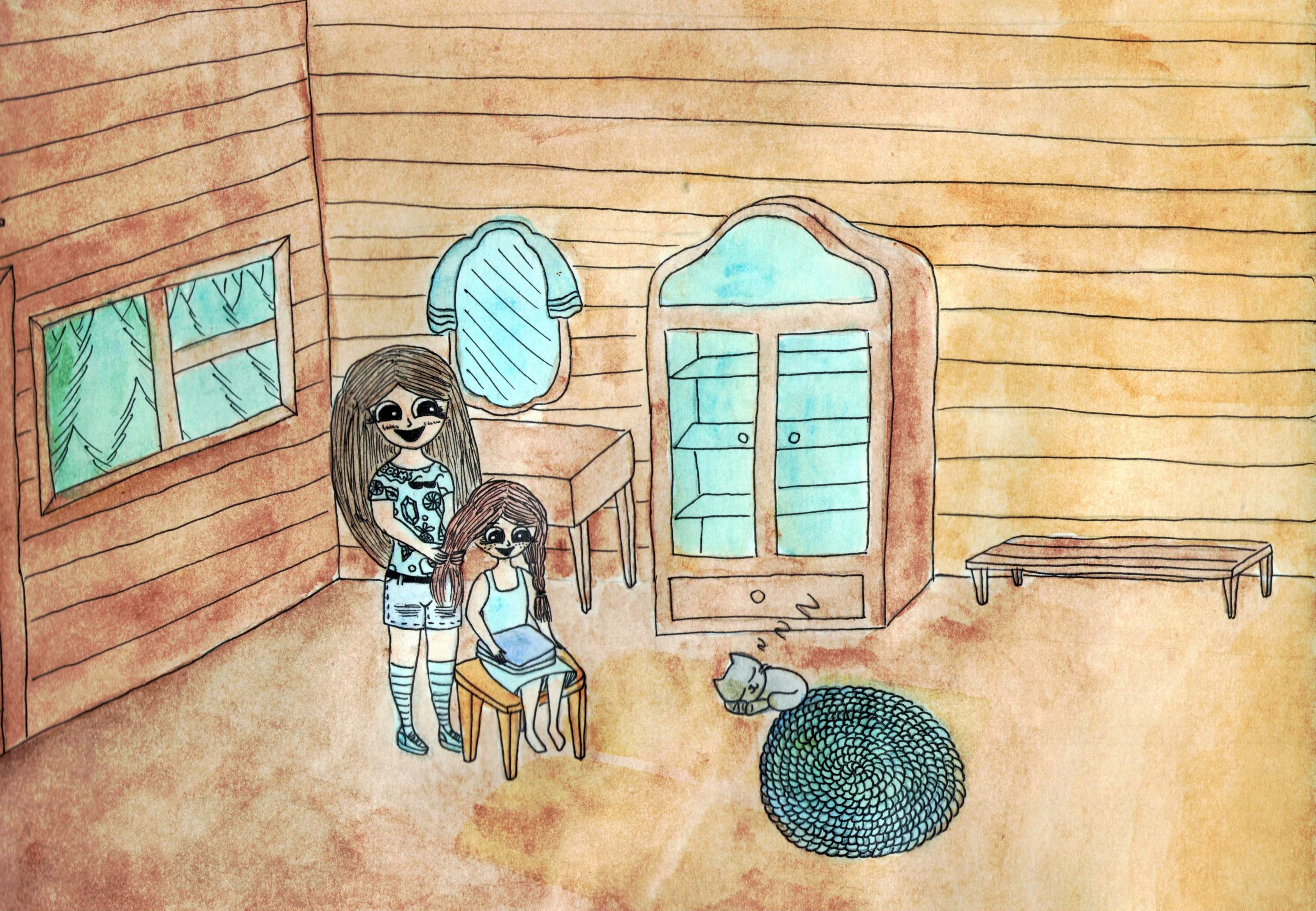
Диафильм "Бабушкины калитки", Комарова Надежда, 11 лет.
По одноименной пьесе карельского композитора Анастасии Сало "Vuaban širaniekat"



Лето, удивительная пора. Мы наконец-то едем к бабушке в деревню.
Какие чудеса нас там ждут...



И вот мы на своей земле, с нашей замечательной бабушкой Анной Васильевной доброй, заботливой, безотказной и очень внимательной.



Вот он старинный дом, в котором мы весело будем проводить время с бабушкой: беседовать, играть в домино, смотреть телевизор, пить чай. И конечно же помогать ей.



Бабушка нас тоже очень любит и старается угостить чем-нибудь вкусненьким. Наша мама печёт пироги из белой пшеничной муки, а бабушка часто печёт тёмные пирожки-калитки.



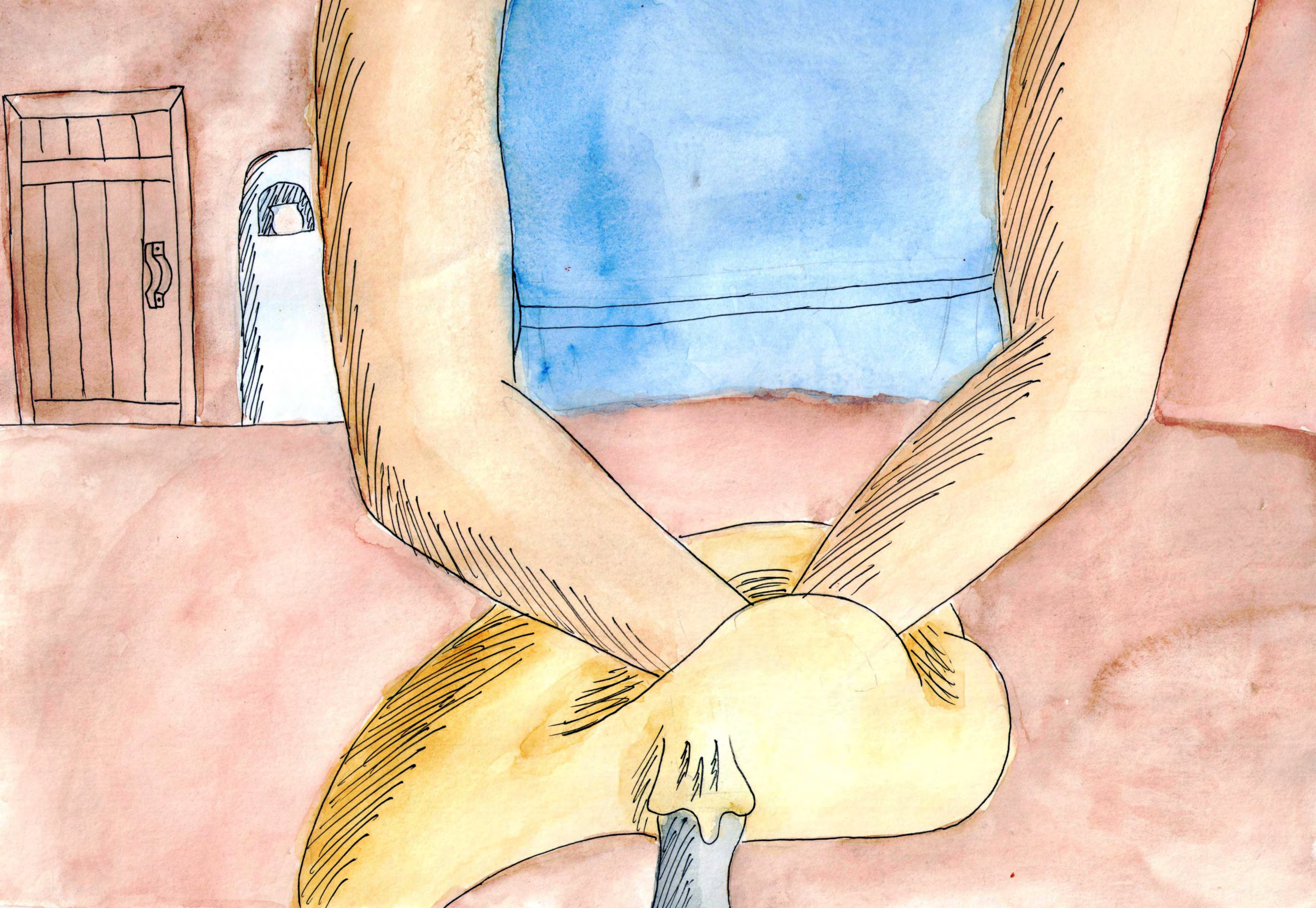
Калитки, это традиционная карельская выпечка. И нам нравится не только название, но и вкус этого пирожка из ржаной муки с начинкой, выполненного в форме ромбика.



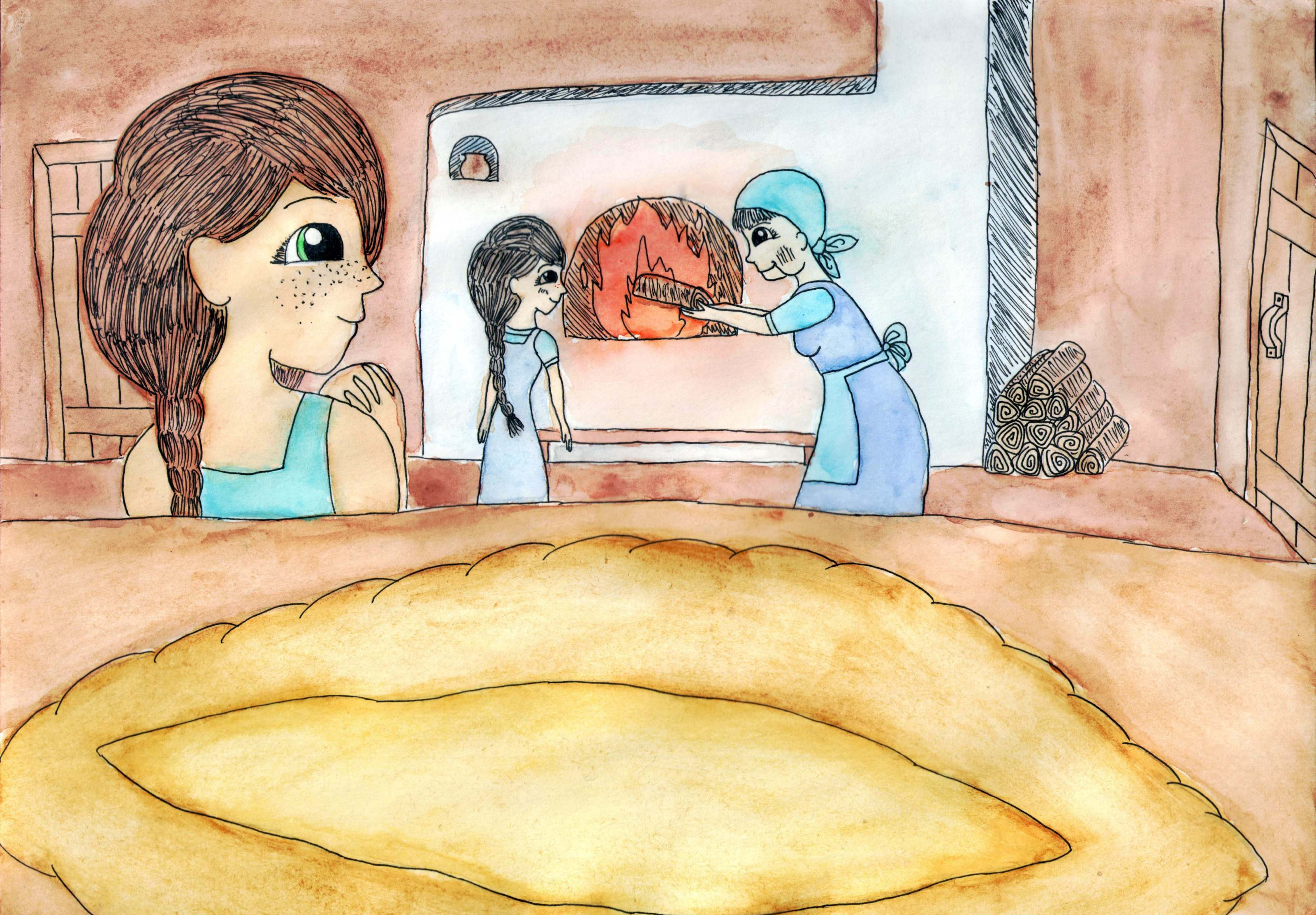
Вот оно чудо. Наливаем в миску полстакана кефира, потом щепотку соли, стакан воды и немного растительного масла. Потом ржаной муки столько, чтобы получилось густое тесто.



Мы с сестрой любим есть калитки с начинкой из картошки, поэтому усердно стали ее чистить. Это не трудное задание. Было весело снимать кожуру колечками.



Сначала бабушка слепила большой комок, потом из него скатала колбаску, разделила ее на кусочки и велела нам из них катать маленькие комки. Пушок нам тоже помогал.



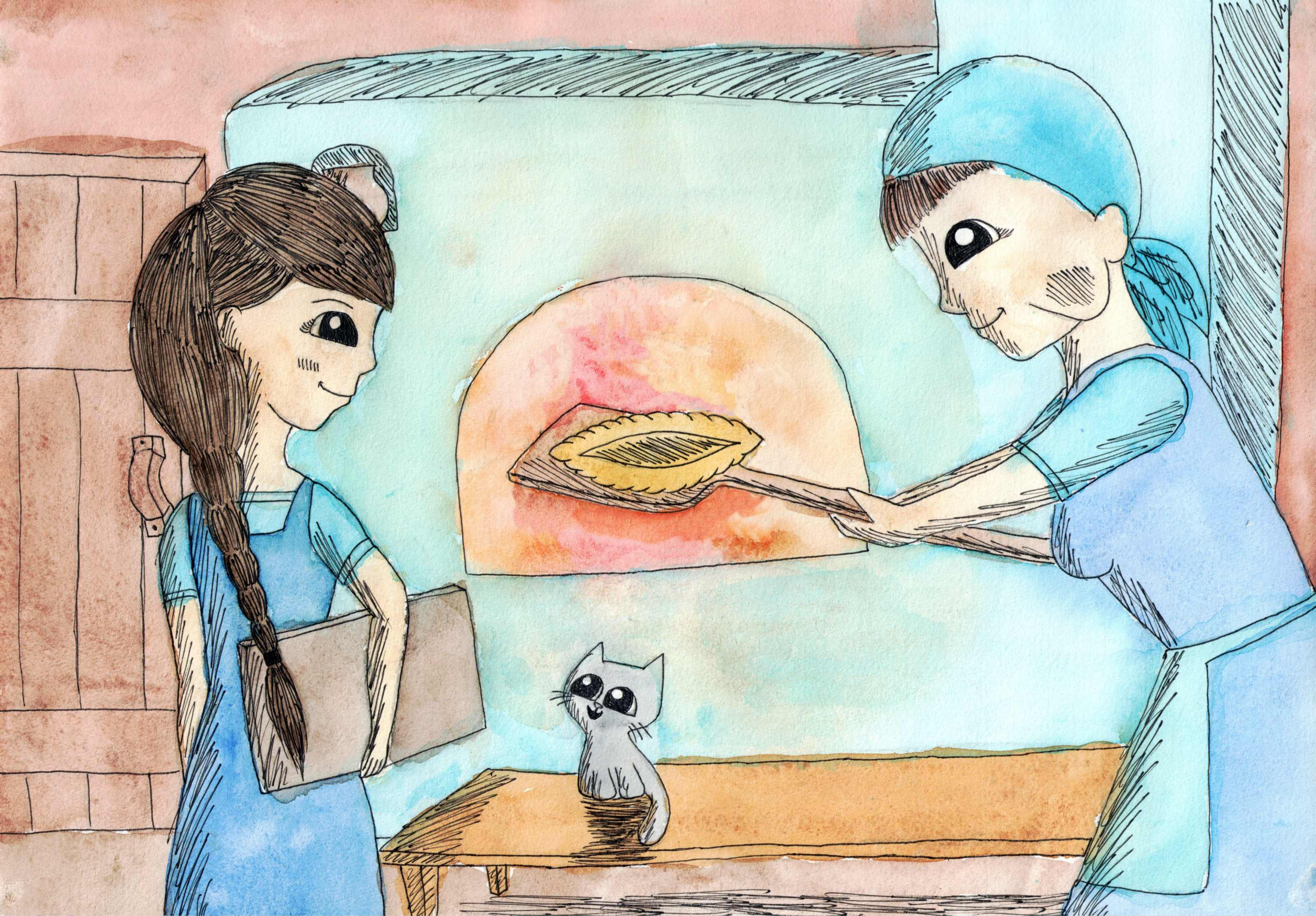
«Я всегда пекла большие калитки, чтобы съел одну и наелся» - сказала бабушка.
«В деревне у нас пекли калитки разной формы. Печь их научила меня мама»



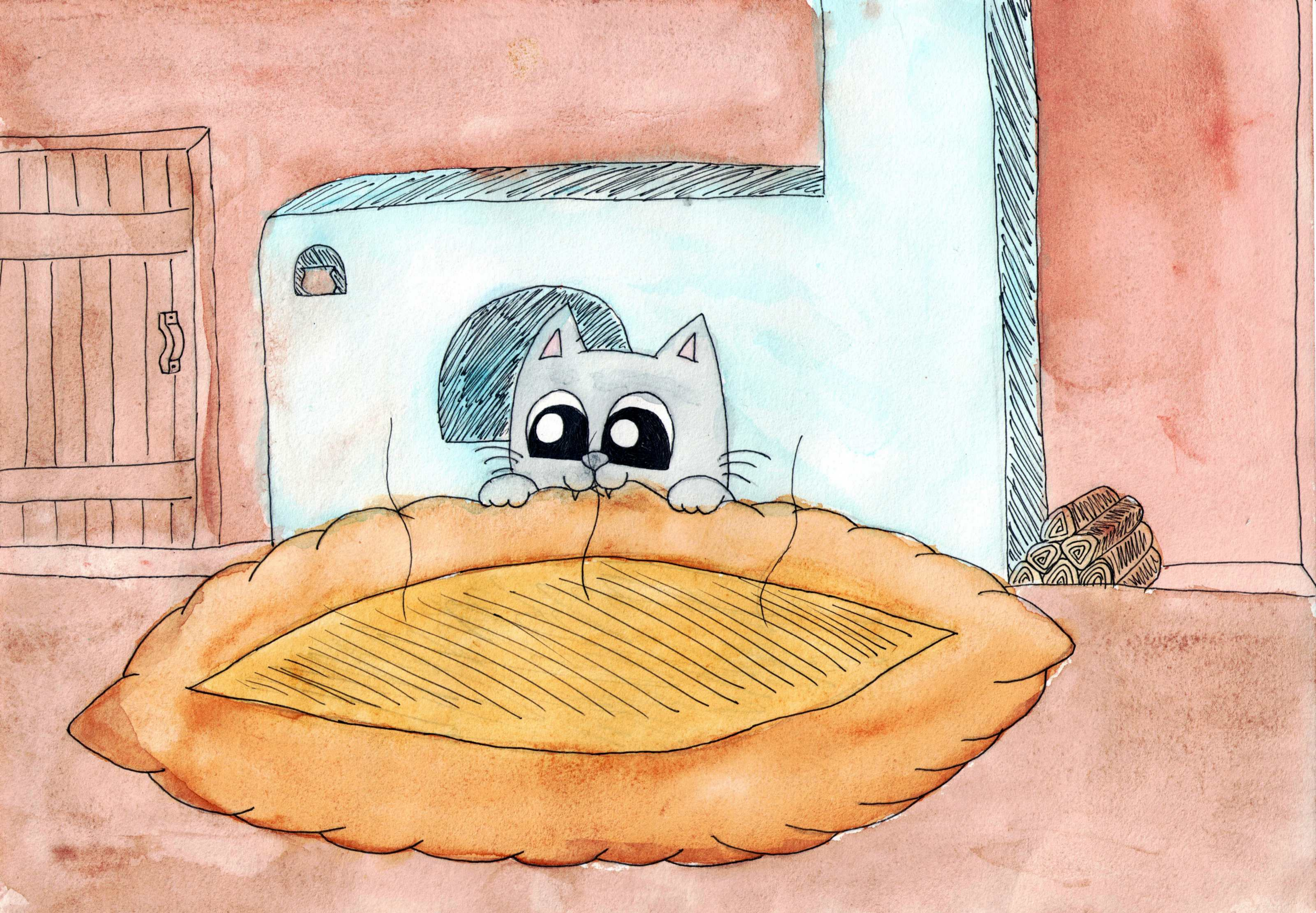
Вот оно объедение - пюре для начинки должно быть густым. Для этого надо растолочь картошку, вбить туда два яйца, соли по вкусу, теплого молочка и хорошенько перемешать.



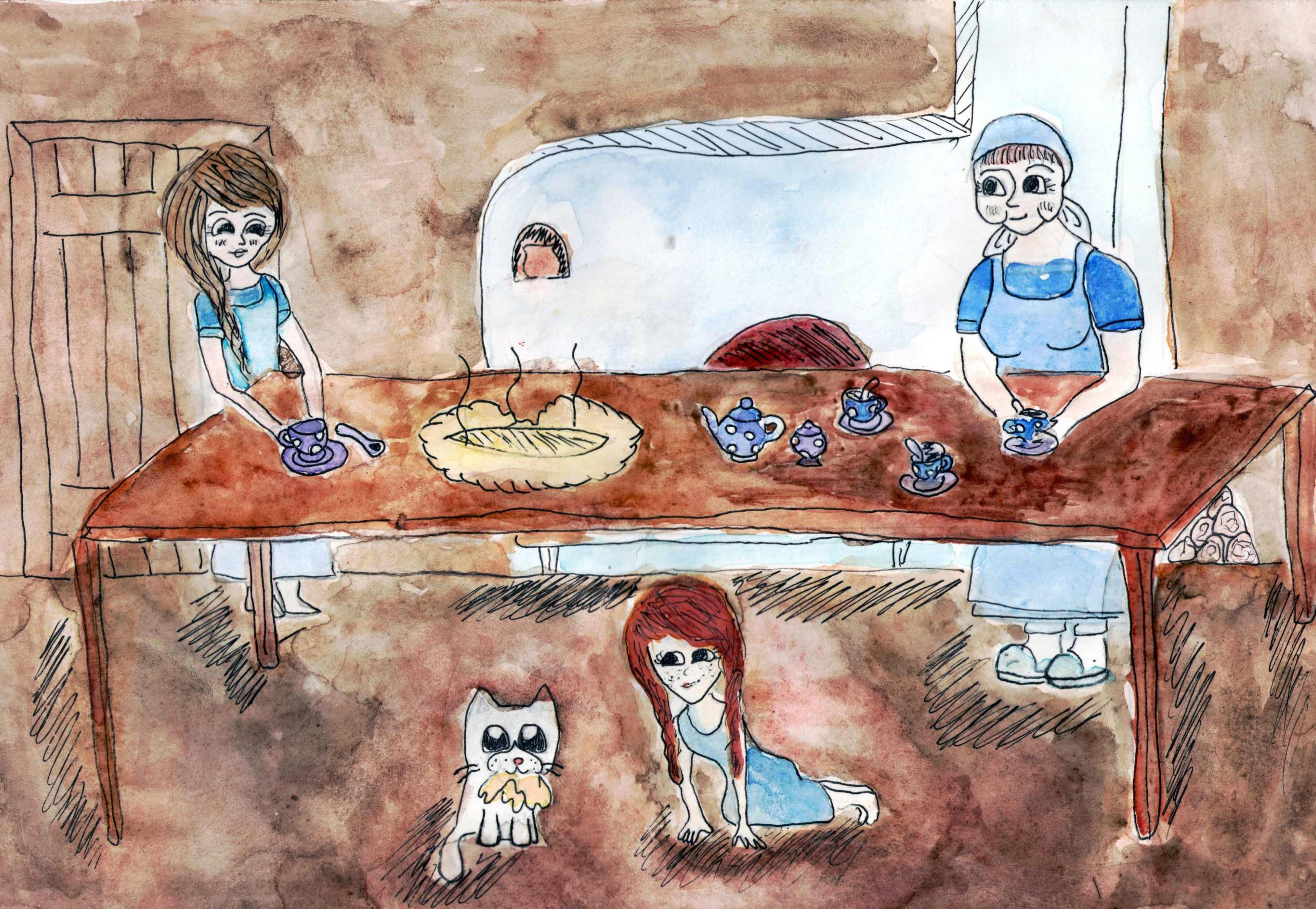
«А теперь калитки надо сверху помазать. Берем два желтка, да две чайные ложки сметаны. Легко болтаем, и мажем начинку. Тогда она зарумянится, будет вкуснее» - учит бабушка.



У бабушки в доме есть настоящая русская печка, и она там печёт калитки. Для того, чтобы готовить в печи, хозяйка должна знать её нрав. Когда дрова прогорят, нужно убрать угли.



Оказывается, печь калитки легко и быстро. А когда мы их искупали еще и в масле, то Пушок не выдержал и проверил на вкус. Ням.



Так просто. А ведь калитки в наших местах едят с чаем, холодцом, с солёными волнушками и даже с супом. Калитки пекут с кашей, толокном, горохом и творогом.



Мы все вместе не спеша пьем чай с калитками. У нас праздник. Оказывается, из самых простых продуктов можно придумать такие вкусные пирожки.