



**З**дравствуйте, мои дорогие. Долго думал, чем бы вас удивить, какими рецептами вкусными поделиться? А тут повстречал недавно соседку, говорит, мол, что ты все по мясу, да овощам «ударяешь». Нет бы, посоветовал как вкусненькую коврижку испечь: чтобы было быстро, ненакладно, но вкусно. Сколько времени, посетовала, ищу бабушкин рецепт чайной коврижки, как же мы ее детьми любили. Так хочется внуков порадовать, а вспомнить никак не могу. Ты уж, Гусь Лапыч, расстарайся, найди, сколь людей тебе спасибо скажут. И знаете, нашел, постарался. Так что печите мои дорогие, да радуйтесь!

## БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

**КОВРИЖКА ЗАВАРНАЯ:** по 0,5 стакана воды и меда, 1 стакан сахара растворите и нагрейте до горячего состояния, не доводя до кипения. В теплую массу всыпьте 2,5 стакана муки и соду, тщательно вымесите тесто и оставьте на сутки, накрыв салфеткой. Затем добавьте в массу еще 1 стакан муки, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложку корицы и 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, снова вымесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1,5 см и выложите на противень, посыпанный мукой. Верх коврижки смажьте яйцом. Выпекайте ее в духовке при температуре 200-220 С. **Готовую коврижку можно покрыть глазурью или помадкой.**



**КОВРИЖКА МЕДОВАЯ:** в 100 г воды растворите по 150 г меда и сахара и прогрейте до температуры 50-60 С. Затем добавьте 1 ч. ложку соды и 400 г муки, хорошо перемешайте и оставьте на сутки, накрыв салфеткой. После этого всыпьте 0,5 ч. ложки корицы, положите 150 г сливочного масла и 3 яйца, тесто тщательно вымесите, раскатайте в пласт толщиной 1,5 см, смажьте яйцом и выпекайте в духовке при средней температуре. Поверхность готовой коврижки смажьте густым сахарным сиропом.

### КОВРИЖКА ЧАЙНАЯ

**1 стакан чайной заварки, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки меда или варенья, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки соды, 1-1/2 стакана муки.**

Заварить крепкий чай, 2 ст.л. на стакан воды. Растереть 1 ст. сахара + 1 яйцо + 2 ст. ложки варенья. Добавить 1 ст. ложку подсолнечного масла и 1\2 ч.л. соды, хорошо перемешать и влить половину приготовленного чая (без чайнок). Всыпать 1-1\2 стакана муки и оставшуюся заварку. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны. Вылить тесто на сковороду, смазанную маслом и выпекать 30 мин. в духовке на среднем огне до золотистой корочки.

### КОВРИЖКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Замесите тесто из 1 стакана молока или кефира, 1 стакана сахара, 2 яиц, растертых с сахаром, 3 стаканов муки, по 1 ч. ложке соды и корицы, ванильного порошка, соли. Добавьте 1 стакан меда (или варенья), хорошо перемешайте, выложите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке на среднем огне.

### КОВРИЖКА НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

**1 стакан кефира, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, 1 стакан муки.**

**Рецепт приготовления:** Смешать все компоненты до получения однородного теста. Смазать сковороду или форму для выпечки растительным маслом. Вылить тесто на сковородку и поставить в духовку. Выпекать до золотистой корочки. Можно проверить готовность спичкой (проткнуть корж и убедиться, что тесто к спичке не прилипло).

**КОВРИЖКА СДОБНАЯ:** желтки 6 яиц разотрите с 0,5 стакана сахара, влейте 2 стакана меда, взбейте массу до белого цвета, затем добавьте 1 ст. ложку корицы, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана измельченного миндаля и постепенно всыпьте 2,5 стакана муки. Массу соедините со взбитыми белками 6 яиц, осторожно перемешайте сверху вниз, чтобы не помять белки. Готовое тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке при температуре 200-300 С.

**КОВРИЖКА МОРКОВНАЯ:** 2 стакана муки, 1,5 стакана моркови (тертой), 0,5 - 0,75 стакана сахара, 0,5 стакана масла растительного, 1 ч.л гашеной соды, изюм, орехи.

Время приготовления: от 30 до 60 мин. Тертую морковь, сахар, масло, соду, орехи и изюм смешать. Добавить муку, вымесить. Если морковь сочная осенняя, то муки брать 2 стакана, если сухая весенняя, то поменьше. Если тесто получилось совсем рыхлое, то добавить еще немного масла. Форму смазать маслом, посыпать мукой, выложить массу и выпекать 40 минут.

**КОВРИЖКА «СУПЕРСКАЯ»:** 2 яйца, 200-350 г любого варенья, 150 г подсолнечного масла, 1 ч. л. соды, гашеной уксусом, муки - как на густые оладьи. Яйца, варенье, подсолнечное масло (лучше «Олейна») взбить, добавить гашеную соду, опять взбить, добавить муку, как на густые оладьи. Форму смазать подсолнечным маслом. Все это вылить и поставить в горячую духовку. Через 30-45 мин. - готово!