

Жените изпичат питка, която вечерта оставят край огнището – за да може баба Шарка да дойде, „да си хапне и отиде“. Върху обредния хляб се пали голяма „варварска свещ“, после стопанката на къщата разчупвала питката високо над главата си да пораснат класовете и децата. Свещта се пали и през другите две кадени вечери – срещу Коледа и срещу Сурва. На трапезата се слага още мед, ошав, пълнени чушки, пшеница, боб и други постни ястия, които се прекадяват.

ПРОДУКТИ

1кг брашно
400 мл прясно мляко
1 с.л. захар
1 с.л. сол
4 с.л. олио
3 яйца и жълтък за намазване
1 кубче прясна мая – 42 г

Къпана питка



Начин на приготвяне:

В млякото, със стайна температура, се разтварят маята и захарта. Оставя се да се надигне. Около 800 грама от брашното се пресяват в дълбока купа, в средата се прави кладенче и се добавят маята, яйцата, олиото и солта. Замесва се тестото, като се добавя постепенно брашно. Меси се, докато стане меко тесто, което не лепне много. То се слага в тензух или найлонова торбичка, намазана отвътре с олио, която се завързва. После торбичката се потапя в дълбок съд с хладка, но не пареща, вода, докато изплува на повърхността (около 15-20 минути). Тестото се изважда от торбичката и се премесва отново с малко брашно. Оформя се и се намазва с жълтъка. Слага се в студена фурна и се пече на 180 градуса около 40 минути. Поднася се с паничка мед.

ПРОДУКТИ

3 белтъка
щипка сол
1/2 ч.ч. кристална захар
1 ч.ч. пудра захар
1 бр. ванилова захар
2 ч.ч. смлени на ситно орехи

Ореховки

Начин на приготвяне:

В голяма купа се разбиват с миксер белтъците и солта. Добавя се постепенно, в началото кристалната захар и ванилията, а след това и пудрата захар. Разбиват се за около 15 минути, докато сместа стане плътна като бита сметана. Прибавят се смлените ядки, но се разбъркват внимателно с шпатула. В тавичка се поставя хартия за печене. С молив и средно голяма чашка се оформят кръгове. В тях се слага с лъжичка от сместа и се оформят кръглите ореховки. Пекат се в предварително загрята на 180 градуса фурна за около 15-20 минути, докато хванат плътна коричка. След като се изпекаат, се оставят да изстинат и внимателно се отделят от хартията за печене.

