

## Паспорт конкурсной работы

Название конкурсной работы	«Калитки карельские»
Автор (ФИО-полностью)	Серебренникова Ксения Васильевна
Школа – полное наименование	ГБОУ Школа 1529 имени А.С. Грибоедова
Адрес, электронная почта участника, телефон	Ул. Ефремова, д.10.,корп.1, кв.44 Б <a href="mailto:k.serebrennikova@gmail.ru">k.serebrennikova@gmail.ru</a> 79164765613

### Заявка

#### «Калитки карельские»

#### Список ингредиентов:

- \* Картофель - 6-7 Штук
- \* Соль - По вкусу
- \* Масло сливочное - 30 Грамм
- \* Молоко - По вкусу
- \* Мука ржаная - 500 Грамм
- \* Кефир – 1 стакан
- \* Сметана - 1 Ст. ложка

#### Подробное описание приготовления:

1. Вылейте в миску стакан кефира.
2. Добавьте 50 мл воды, посолите и размешайте. Затем добавляйте муку, замешивая тесто. Примерно 500г муки на один стакан жидкости.
3. Вы замесили эластичное тесто, с которым уже можно работать, теперь дайте ему настояться 20-25 минут.
4. Скатайте тесто в длинную колбаску. Порежьте ее на кусочки одного размера. Из каждого кусочка сделайте лепешку диаметром 7-8 см. Лепешки хорошенько присыпьте мукой, чтобы не подсыхали.
5. Каждую лепешку раскатайте очень тонко, примерная толщина 1-1,5 мм.

Готовые лепешки сложите в стопку, присыпав мукой.

6. Начинку для калиток делают из картофеля, сваренного в мундире.

Отвариваем его до готовности в соленой воде.

7. Картофель очистите и разомните толкучкой в кастрюле. Добавьте молоко, сметану, соль и сливочное масло. Перемешайте.

8. На лепешку выкладываем чуть остывшее пюре.

9. Защипываем края лепешки.

10. Выложите калитки в форму для запекания, предварительно смазанную маслом.

11. Выпекать 10-15 минут, температура 200 градусов.

**Путешествуя по России на машине, открыли для себя Карелию, её кухню, и оценили эти открытые пирожки из ржаной муки с разными начинками. Карелия - край озер, поэтому и форма выпечки напоминает озеро с берегами. Страна наша богата не только природными ресурсами, но и традициями. Строить будущее, не зная истории своей страны, невозможно. Только познавая новые уголки страны всей семьей, можно привить любовь к родине. Отсюда и страсть к исследованию разных регионов и их особенностей, в том числе кулинарных. Поэтому выбрали любимшуюся нам недавно гастрономическую находку с берегов Онежского озера!**