

## 18.05.2020- Propozycja od Pani Kasi Moś

### ŚWIATOWY DZIEŃ PIECZENIA

Przy okazji takich świąt każdy może zdobyć nowe umiejętności w kuchni. Światowy Dzień Pieczenia ma na celu zachęcenie ludzi do własnoręcznych wypieków, które nie dość że mają wyjątkowy smak, to jeszcze pozwalają zabłysnąć przed znajomymi.

Bajka o piernikowym ludziku-zapraszam do obejrzenia i posłuchania

<https://www.youtube.com/watch?v=LCFYFTXwzY>

Po bajce pora na przepis jak pierniczki robi się.....

<https://www.youtube.com/watch?v=TT4xZYyZo2E>

Teraz pora na piosenkę o „najłatwiejszym” cieście na świecie

[https://youtu.be/PRx\\_dzSfK3U](https://youtu.be/PRx_dzSfK3U)

Kolejna motywacja do pieczenia dla Was

<https://www.youtube.com/watch?v=Od2Rm3YzuZI>

Pora na kącik poetycki tematyczny... tym razem o pieczeniu ☺

„CIASTKARZ”

*Dobry wypiek - rzecz wspaniała,  
to największa moja chwała,  
poczęstuję zawsze, wszędzie -  
gość mój syty przy mnie będzie.*

*Lubię kręcić, piec, miksować -  
nowe ciasta komponować,  
raz udadzą się, raz nie,  
lecz to nie przejmuję mnie.*

*Słodka praca ? - to pieczenie,  
oto moje jest marzenie,  
oto sposób mój na życie -  
by się bawić znakomicie !!!*

*Autor D.J*

Ciekawe przepisy do wykorzystania:

# PRZEPIS NA BABECZKI

**1 SKŁADNIKI**

- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 tyjeczka proszku do pieczenia
- 1 tyjaka kakao (jeśli babeczki mają być czekoladowe)
- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki oleju
- 2 jajka
- papilotki - 12 sztuk
- blacha do pieczenia

**SKŁADNIKI suche**

**SKŁADNIKI mokre**

**2 PRZYGOTOWANIE**

1. W misce wymieszaj ze sobą wszystkie składniki suche (mąka, cukier, proszek do pieczenia i opcjonalnie kakao)
2. W mniejszej misce wymieszaj ze sobą wszystkie mokre składniki (mleko, olej, jajka)
3. Do miski z suchymi składnikami wlej zmieszane składniki mokre, dokładnie wymieszaj, by powstała gładka masa.
4. Powstałą masę wlewaj tyjaka do papilotek - tak do 3/4 wysokości.
5. Nagrzej piekarnik do 180°C!
6. Napieczane papilotki wstaw do pieczenia. Piecz 10-15 minut w temperaturze 180°C. **Smacznego!**

# DOMOWE piecuszki

**SKŁADNIKI**

- 250g mąki pszennej
- 120g masła
- 50g cukru lub innego słodzika
- 50g czekolady deserowej (pokrojonej w kostkę)
- 1 tyjeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

1. Składniki zagnieść na gładką masę.
2. Dodać rozdrobnioną czekoladę i ponownie zagnieść ciasto.
3. Z ciasta uformować kulki, ułożyć na papierze do pieczenia i spłaszczyć dłonią.
4. Piec ok. 15-20 minut w 180°C, aż lekko się przymmięją.

**I GOTOWE!**

Ja już swoje mam! Czas na Ciebie Smacznego! ☺

*psst... proponuję od razu zrobić z podwójnej porcji bo znikają od razu po wyjęciu z piekarnika :)*

I coś do picia przy konsumpcji łakoci ☺

**DOMOWA**

**Sposób przygotowania**

1. Cytrusy dokładnie umyć, następnie przekroić na półki. Odkroić po jednej ćwiartce z 1 pomarańczy, 1 cytryny i limonki i pokroić na plasterki.
2. Włożyć do dzbanka i zasypać cukrem.
3. Z reszty owoców wycisnąć sok i zmieszać go do dzbanka z owocami.
3. Dodać wodę i gałkę miętę. Dokładnie wymieszać. Można dodać kostki lodu.

**Składniki**

- 3 cytrusy
- 1 limonka (lub 1 dodatkowa cytryna)
- 2 pomarańcze
- 5 łyżek cukru
- 1 litr wody niegazowanej
- 1 gałeczka miętę

**limoniada**

Kolorowanki, inspiracje tematyczne do wyboru:









