

KULINARNE PRZYGOTOWANIE DO WIELKANOCY

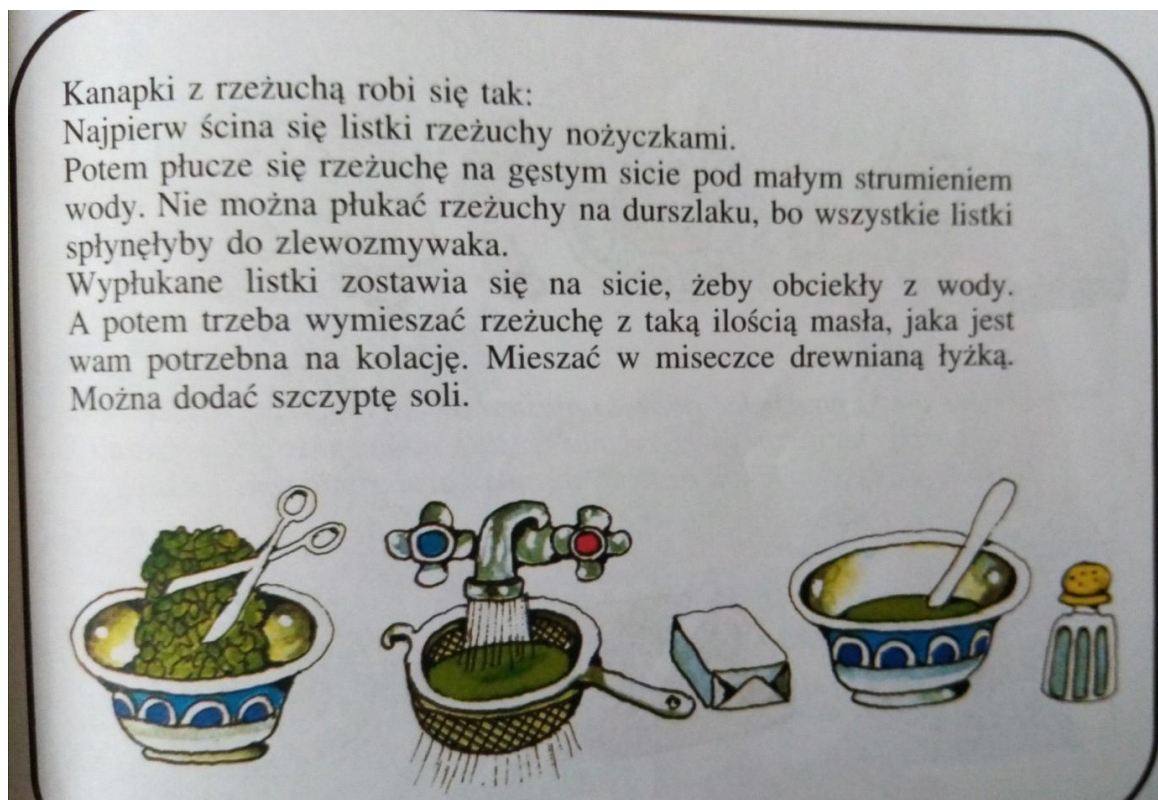
Czy pamiętacie, że czas na rzeżuchę?

Oto szybka odpowiedź jak prosto można ja wysiać.

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

Sięgając do starych książek z przepisami dla dzieci, warto przypomnieć sobie sympatyczną historię o gotowaniu w rodzinie Kowalskich. „Kuchnia pełna cudów” Marii Terlikowskiej z pięknymi ilustracjami Ewy Salomon jest źródłem zamieszczonych propozycji. (ze zbiorów szkolnej biblioteki)

Z rzeżuchy zrobimy pyszne i pełne witamin zielone masetko



Gotowanie może być też zabawą, tym razem z jajkami.

Przepis na regaty na liściach sałaty

1 główka sałaty,
4 jajka,
4 plasterki żółtego sera,
16 wykałaczek,
szczypta soli.



Jajka ugotować na twardo (gotują się około 15 minut), wstawić do zlewu i przez chwilę trzymać pod strumieniem zimnej wody. Obrąć ze skorupki i przekroić ostrym nożem wzdłuż na dwie równe części. Sałatę podzielić na liście i starannie opłukać pod kranem. Wymyte liście osączyć z wody i poukładać na półmisku. Na sałacie poustawiać połówki jajek. Lekko posolić.

Z żółtego sera wyciąć trójkątne żagle. W każdą połówkę jajka wbić po dwie wykałaczki. Między wykałaczki wsunąć trójkąciki sera. No i każdy widzi, że sałata to fale, jajka – to łódki, a ser – to żagle.



Ciasto zwane chlebkiem bananowym

Składniki:

- 3 lub 4 dojrzałe (najlepiej ciemne) banany, rozgniecione
- 75 g masła, roztopionego
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków (lub mniej, chlebek jest dość słodki)
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1,5 szklanki mąki pszennej

Niech dziecko rozgniecie widelcem banany. Dodajemy do rozgniecionych bananów roztopione masło. Wmieszać cukier, lekko roztrzepane jajko, wanilię. Na końcu przesiewamy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i szczypta soli. Wymieszać widelcem lub różgą kuchenną, tylko do połączenia się składników.

Ciasto przełożyć do keksówki o wymiarach 10 x 20 cm wysmarowanej masłem i oprószonej mąką pszenną. Piec przez 50 - 60 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C



Cynamonowe tosty z chałki

Składniki:

- 1 chałka
- 3 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu
- 100g bułki tartej
- 70g masła

Chałkę kroimy na kromki o grubości około 2 centymetrów. Rozmacone jajko w misce łączymy z cynamonem. Kromki chałki moczymy z obu stron w jajku, a następnie panierujemy w bułce tartej.

Na patelni rozgrzewamy masło. Tosty smażymy po obu stronach na złoty kolor.

Na tosty możemy położyć owoce, orzechy, czy odrobinę dżemu.



Drożdżowe zajączki

Składniki:

- 2 jajka
- 300g mąki pszennej
- 1 szczypta soli
- 20 g świeżych drożdży
- 75g cukru
- 125 ml. Mleka 3,2%
- 50g roztopionego masła
- Szczypta cukru waniliowego

Ciasto drożdżowe

Mleko zagotowujemy i następnie czekamy, aż wystygnie.

Żółtka oddzielić od białek. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól. Drożdże przecieramy z 1/3 cukru, aż staną się płynne. Wystudzone mleko powoli wlewamy do miski z mąką. Dodajemy płynne drożdże, resztę cukru oraz żółtka. Całość wyrabiam. Dodajemy roztopione masło i dalej wyrabiamy, aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję. Gotowe ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki - najlepiej na całą noc.

Z ciasta formujemy zajączki (możemy uformować co chcemy). Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępie od siebie. Przykrywamy wszystko ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 45 minut. Wyrośnięte zajączki smarujemy białkiem za pomocą pędzelka. Wkładamy blaszkę do rozgrzanego piekarnika do 165°C na ok. 12-15 minut. Do momentu uzyskania złotego koloru.



Część powyższych przepisów i zdjęć pochodzi z książki „Rodzinna kuchnia lidla 40 sprawdzonych sposobów na wspólne chwile i dania”

