

Tydzień z Samorządem Uczniowskim

dzień czwarty

Konkurs kulinarny

„Coś na słodko lub na słono”

**Być kucharzem – Wielka sztuka,
Niech z tej zabawy płynie nauka,
że gotować każdy może
w Tygodniu z Samorządem i o każdej porze.**

Mali, Wielcy Kucharze !

**Podziękowania szczerze Wam składamy
za przepisy Wasze i Waszej mamy**

**Wiemy doskonale, że gdy dorośnięcie
będziecie gotować najlepiej na świecie!!!**

Samorząd Uczniowski😊

Drodzy uczniowie, rodzice i nauczyciele!
Przed Wami najwspanialsza, oryginalna i
jedyna w swoim rodzaju książka kulinarna
uczniów SP nr 12.

Wszystkie przepisy umieszczone na kartach
są przedstawione w taki sposób w jaki
przesłał je autor.

Odjazdowe gofry poleca Oskar Jach

Składniki:

1 i ½ szklanki mąki pszennej

1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

2 łyżeczki cukru

1 łyżka cukru waniliowego

2 jajka

½ szklanka oleju słonecznikowego

1 i 1/3 szklanki mleka

Przygotowanie:

Mąkę wsyp do miski, dodaj proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier waniliowy i wszystko wymieszaj. Dodaj jajka, olej i mleko. Zmiksuj mikserem na gładką masę. Rozgrzej gofrownicę. Ciasto nalewaj chochlą i piecz 3 minuty. Po upieczeniu dodaj bitą śmietanę, dżem lub owoce.

Smacznego :)



Biszkoptowo-owocowe szaleństwo Wiktora Sładkowskiego

Składnik na biszkopt (bez jajek):

180g cukru, 300ml wody (temperatura pokojowa), 70ml oleju, 300 g mąki, 15 g proszku do pieczenia oraz bita śmietana, brzoskwinie z puszki, 1 galaretka truskawkowa.

Przygotowanie:

Wsypujemy cukier, dolewamy wodę i mieszamy. Następnie dolewamy olej i też mieszamy. Potem trzeba osobno przesiać mąkę na sitku i wsypać do osobnego pojemnika. Dodajemy proszek do pieczenia i łączymy wszystkie składniki i mieszamy łyżką drewnianą. Zrobioną masę przekładamy na blachę i wkładamy do piekarnika na 180 stopni Celsjusza na 45-50 minut.

Kroimy brzoskwinie z puszki i układamy na wierzch. Polewamy wcześniej zrobioną galaretką. Wstawiamy do lodówki. I na koniec naokoło ciasta dajemy bitą śmietaną.



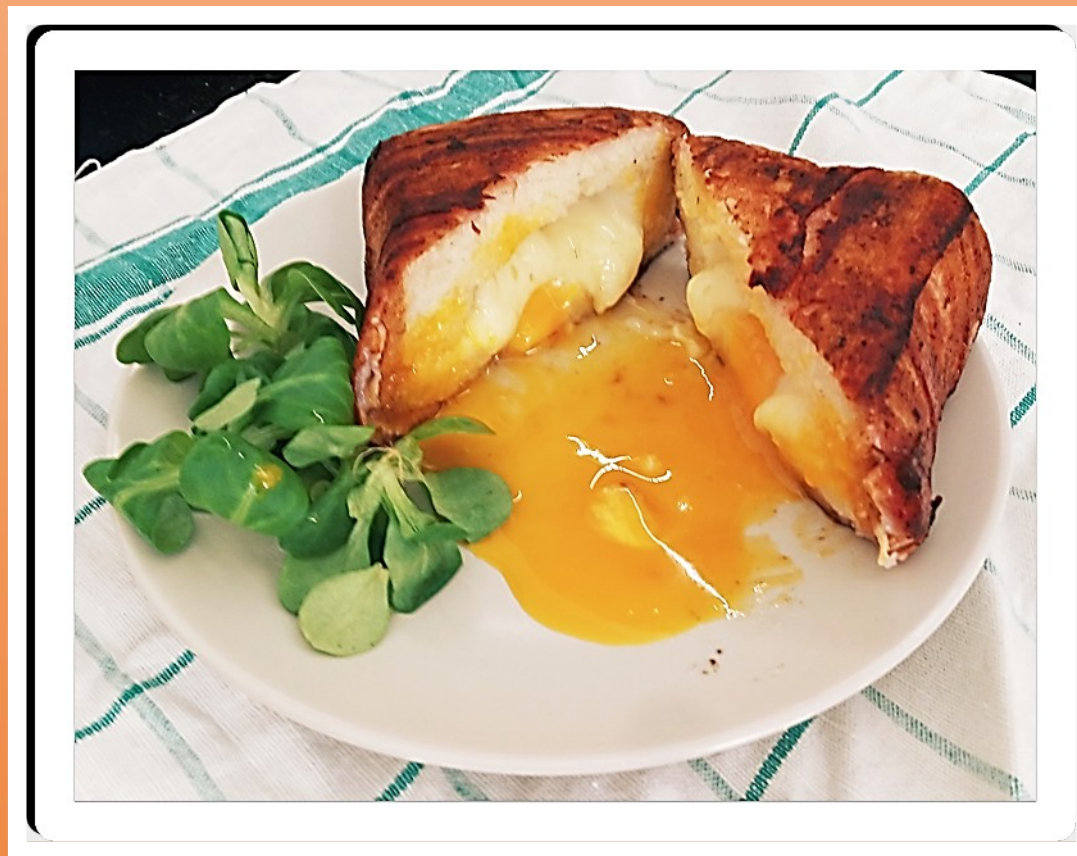
Bekonowa „Kostka” w wydaniu Bartka Kostki

Składniki:

- 2x Opakowania bekonu
- Chleb tostowy (3 kromki)
- Ser mozzarella
- 1x Jajko
- Smalec lub olej

Przepis:

Rozłóż 3 plasterki bekonu i kolejne 3 tak, żeby przecinały się w środku i stworzyły coś w rodzaju plusa. Połóż kromkę chleba tostowego na środek bekonu. Wytnij z kolejnej kromki środek i połóż na poprzedniej. Do wyciętego miejsca wlewamy jajko i dodajemy ser. Następnie przykrywamy kolejną kromką. Na kromki kładziemy bekon w taki sam sposób jak na początku. Zawijamy kanapki w bekon. Na patelni rozgrzewamy olej lub smalec i kładziemy naszą „paczkę”. Podsmażamy z każdej strony aż bekon się przysmaży.



HAMBURGER A'LA JEŻYŃ ***polecą Igor Hopcia z mamą Izą***

Składniki:

- 1 bułka hamburgerowa lub inna Twoja ulubiona,
- liście zielonej sałaty – tyle ile lubisz,
Według uznania:
- plasterki cebuli
- plasterki pomidorka
- plasterki ogórka świeżego
- plasterki ogórka kiszzonego lub konserwowego lub obydwa jeśli wolisz
- Vege burger z buraków lub pieczarek, może być plasterek szyneczki jak nie lubisz vege,
- Plasterek lub 2 plasterki żółtego sera
- Sosik majonezowo – keczupowy lub inny dowolny np. sam majonez, sam keczup lub musztarda albo sosik czosnkowy.



HAMBURGER A'LA JEŻYN poleca Igor Hopcia z mamą Izą

Przygotowanie:

Bułeczkę kroisz na pół, lekko smarujesz masłem, chyba, że nie lubisz 😊. Na jedną połowę kładziesz żółty serek, obydwie połóweczki wkładasz do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C lub do mikrofalówki (z piekarnika są lepsze bo chrupiące). Jak serek się rozpułynie na bułeczce to wykładasz ją na talerz. Przed przygotowaniem bułeczki podsmażasz na patelni vege burgera. Na jeszcze ciepłą bułeczkę kładziesz: na połówkę bez serka: liście sałaty, na nią vege burgera lub ulubiony plasterek wędlinki, potem kolejno według uznania: cebulka, pomidorek i ogóreczki. Na to wszystko wylewasz swój sosik, przykrywasz połóweczką z serkiem i gotowe 😊.

Pychota!!! Polecam bardzo gorąco 😊. Igor

Sałatka gyros z przepisu Tatiany Okonek

Składniki:

1/2 kg piersi z kurczaka (lub filet)

1 mała cebula,

5 ogórków konserwowych,

1/2 kapusty pekińska,

1 puszka kukurydzy,

majonez,

ketchup,

2-3 łyżeczki przyprawy gyros



Sałatka gyros z przepisu Tatiany Okonek

Przygotowanie:

Pierwsza warstwa: pierś pokrój w kostkę i obsyp przyprawą, podsmaż na oleju. Poczekaj, aż wystygnie i przełóż do szklanej salaterki.

Druga warstwa: mięso polej keczupem: postaraj się, by był on widoczny przez ścianki salaterki.

Trzecia warstwa: na pierś z kurczaka i keczup połóż kolejną warstwę sałatki - pokrojone w kosteczkę ogórki konserwowe. Nie musisz ich obierać. Opcjonalnie mogą to być ogórki kiszane, ale dodaj ich wtedy mniej.

Czwarta warstwa: pokrojoną w drobną kostkę cebulę wysyp na ogórki.

Piąta warstwa: kukurydzę odsącz z zalewy i posyp nią ogórki.

Szósta warstwa: umiejętnie wyłóż majonez na kukurydzę tak, by ją przykrył. Zadbaj o to, by był on widoczny, ale nie pobrudź nim ścianek salaterki.

Siódma warstwa: Na majonezie połóż warstwę keczupu.

Ósma warstwa: kapustę pekińską posiekaj w paseczki i ułóż na kukurydzy - to już ostatnia warstwa sałatki gyros!



Ale Ciacho! poleca Anastazja Jendrysik

Przepis :

Kakao-3 łyżki małe

Mąka=3 łyżki małe

Proszek do pieczenia=pół małej łyżki

Jajko-1

Cukier-od zależności czy chcemy bardzo słodkie
ale żeby było w sam raz to 3 łyżki

Całość mieszamy żeby stała się papka i do
mikrofalówki na 2min

Przepis na polewę (jeśli by ktoś chciał) :

Czekoladę mleczną pognieść do szklanki i do
mikrofalówki na 30 sekund

(A na końcu to sprzątanie)



Super zdrowa sałatka owocowa z prażonym słonecznikiem i orzechami włoskimi którą poleca Antoni Papaj

Składniki:

2 banany

2 jabłka

2 nektarynki

3 mandarynki

1 pomarańcza

1-2 kiwi

kilka plastrów ananasa z puszki lub świeżego

1-2 gruszki

150 g borówek

garść nasion słonecznika

garść orzechów włoskich



Sałatka owocowa z prażonym słonecznikiem i orzechami włoskimi

Przygotowanie:

Pokroić owoce na równej wielkości, dosyć drobne cząstki.

Wsypać pokrojone owoce do miski i wymieszać.

Podprażyć na suchej patelni ziarna słonecznika.

Do miski z owocami wsypać borówki i delikatnie wymieszać.

Następnie wsypać ziarna słonecznika i pokrojone orzechy włoskie i znów delikatnie wymieszać.

Smacznego!



Wystrzałowe muffinki z przepisu super dziewczynki tj. Nadii Spinek

Składniki (ok. 15 sztuk)

1 i ½ szklanki mąki

1 szklanka cukru

1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia

½ łyżeczki sody oczyszczonej

½ łyżeczki soli

2 łyżeczki cynamonu

2 szklanki startej (na małych oczkach tarki) marchewki

¾ szklanki oleju

3 jajka



Wystrzałowe muffinki z przepisu super dziewczynki

Przygotowanie

Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni.

Formę na muffiny wykładamy papilotkami (jeśli używamy foremek silikonowych nie musimy wykładać ich papilotkami).

Do miski wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól oraz cynamon.

Wszystko razem mieszamy.

Jajka ucieramy z cukrem i olejem. Gdy składniki ładnie się połączą, dodajemy startą marchewkę i mieszamy drewnianą łyżką – tak, by masa oblepiła całą marchewkę.

Zawartość obu misek łączymy. Nie mieszamy zbyt długo – należy delikatnie przemieszać masę łyżką tak, aby składniki sypkie były oblepione mokrymi. Nie przejmujemy się grudkami. Muffiny będą puszyste i lekkie, jeśli nie będziemy męczyć ich zbyt długo mieszaniem, czy miksowaniem.

Ciasto wykładamy łyżką do 2/3 wysokości papilotek. Następnie wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 25 minut. Możemy zrobić test „suchego patyczka” – jeśli patyczek wbity w muffinkę nie będzie oblepiony surowym ciastem, znak to, że muffiny są upieczone. Gotowe muffiny zostawiamy w formie na kilka minut, a następnie przekładamy na kratkę do całkowitego ostudzenia.



Przeepychota

Idealną szarlotkę poleca Bruno Makowski

Składniki:

- 1,5 kg jabłek - około 6 sztuk np. antonówka
- 2 szklanki mąki pszennej - 320g
- kostka masła - 200 g
- 1 średnie jajko
- 1/4 szklanki cukru - 80 g
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Szarlotka - Bruno Makowski

W pierwszej kolejności zagnieć ciasto kruche na szarlotkę. W dużej misce umieść razem dwie szklanki mąki (szklanka o pojemności 250 ml); jedno średnie jajko, które może być wyjęte prosto z lodówki; 1/4 szklankę cukru zwykłego lub drobnego - 80 g; kostkę masła, którą polecam pokroić nożem na mniejsze kawałki. Masło również możesz wyjąć prosto z lodówki. Na koniec jeszcze tylko 2 łyżeczki proszku do pieczenia i ewentualnie szczypta soli.

Ciasto wyrabiaj dłońmi lub mikserem z hakami do ciasta kruchego. Z ciasta uformuj kulę. Zawień je w folię i umieść w lodówce na całą godzinę. Ciasto się chłodzi, więc możesz w tym czasie przygotować sobie jabłka. Spore sześć sztuk ważyło około 1,5 kg przed obraniem.

Jabłka cienko obierz i podziel na ćwiartki a następnie usuń gniazda nasienne. Jabłka zetrzyj na tarte, na grubych oczkach. Miskę ze startymi jabłkami odłóż na 20 minut, by jabłka puściły trochę soku. Garść po garści łap porcję tartego jabłka i odciskaj sok. Możesz to też robić przez czystą gazę lub ściereczkę bawełnianą.

Po godzinie leżakowania ciasta w lodówce możesz je wyjąć. Zdejmij folię a ciasto podziel na dwie części. Jedną połówkę odłóż do lodówki lub do zamrażalnika. Ja odkładam ciasto do zamrażalnika, ponieważ na koniec ścieram je na tarce i wykładam na wierzch jabłek w formie z ciastem. Jeśli odłożysz ciasto do lodówki, to ciężko będzie Ci je potem zetrzeć. Pozostaje wówczas opcja rwania ciasta kawałek po kawałku i wykładanie go po całej powierzchni szarlotki.

Dno formy wyłóż papierem do pieczenia, a resztkami masła wysmaruj sobie boki formy. Do natłuszczonych boków przyłóż/przyklej paski papieru do pieczenia/pergaminy. Ja użyłam średniej wielkości formy prostokątnej o wymiarach 18/27 cm, ale możesz też użyć tortownicy o średnicy 24 cm. Dla mnie najłatwiej jest kroić część kuli ciasta na plastry. Wykładam nimi dno formy a na koniec tylko zlepiam całość w jednolity spód. Na spód wyłóż starte i odcisnięte z nadmiaru soku jabłka. Wyrównaj powierzchnię i lekko uklep tarte jabłka. Jeśli Twoja połówka ciasta została odłożona do zamrażalnika, to wyjmij ją i zetrzyj na tarte (te same oczka co jabłka). Starte ciasto wyłóż po całej powierzchni szarlotki. Jeśli ciasto czekało w lodówce, to rwij je kawałek po kawałku i układaj na całej powierzchni szarlotki.

Szarlotka jest już gotowa do pieczenia. Formę z ciastem umieść w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra/dół). Wybierz środkową półkę. Ciasto piecz około godziny, maksymalnie do 70 minut. Moje ciasto piekło się równo 70 minut.

Po upieczeniu możesz od razu wyjąć szarlotkę z piekarnika. Po lekkim przestudzeniu zdejmij boki i przełóż ciasto na kratkę, do przestudzenia. Przed podaniem możesz oprószyć szarlotkę cukrem pudrem lub mieszanką cukru pudru i cynamonu.

Odlotowe kurcze z kaszą pęczak serwuje Milena Kręciwilk

Czas przygotowania potrawy ok. 45 min, porcja dla dwóch osób

Składniki:

2 piersi z kurczaka, sól, pieprz, kurkuma lub szafran, papryka suszona słodka, 200 ml śmietany 30 %, suszone pomidory, kasza pęczak, marchewka

Przygotowanie:

Ugotować kaszę pęczak i marchewkę. Po ugotowaniu marchewkę pokroić w kostkę i wymieszać z kaszą. Piersi z kurczaka doprawić solą i papryką słodką. Obsmażyć. Musimy pamiętać, że jeszcze będziemy je gotować w sosie. Po obsmażeniu zalać je śmietaną, dodać szczyptę papryki suszonych pomidorów. Gotować do momentu, aż kurczak będzie miękki (około 10 –12 minut). Do sosu można dodać odrobinę kurkumy lub szafranu, żeby miały żółty kolor.

Życzę smacznego



Na słodko - Pancakes w wydaniu Kamili Kręciwilk

Czas przygotowania ok. 15 minut

Składniki:

- 250 g serka mascarpone
- 2 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g mąki
- 5 łyżek mleka
- 150 g borówek
- Szczypta soli
- Olej



Pancakes- Kamila Kręciwilk

Przygotowanie:

Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać serek mascarpone i dokładnie wymieszać. Następnie dodać sypkie produkty, takie jak mąkę, proszek do pieczenia, sól i dokładnie wymieszać. Dodajemy mleko. Ciasto powinno być dosyć gęste, aby dało się łatwo nakładać na patelnię. Patełnia najlepiej o nieprzywierającym dnie. Na patelnię wlewamy odrobinę oleju, smażymy je na niezbyt dużym ogniu, po 2–3 minuty z każdej strony. Placuszki można usmażyć, nie używając oleju – masę wlewamy bezpośrednio na lekko rozgrzaną, nieprzywierającą patelnię. Przystrajamy owocami jakie lubimy, mogą to być truskawki, borówki, jagody, maliny – takimi na jakie mamy w danej chwili ochotę oraz dodatkowo cukrem pudrem lub bitą śmietaną (z posypką) czy czekoladą do smarowania czy startą na tarce. Smacznego!

Odlotowe bo pszczółkowe ciasto Pawła Kryszewskiego

Składniki:

Biskopt: 3 jajka, 80g cukru, 60g mąki pszennej,
budyń waniliowy (bez cukru), budyń czekoladowy
(bez cukru), 2 łyżki zimnej wody

Krem waniliowy: budyń waniliowy lub śmietankowy (z
cukrem), cukier wanilinowy duży lub dwa małe,
400ml mleka, 2 żółtka, 2 łyżeczki żelatyny, 3-4 łyżki
(45 ml) zimnej wody, 500ml śmietanki 36%
(schłodzonej)

Mus brzoskwiniowy: 2 puszki brzoskwiń, 2 galaretki
brzoskwiniowe, sok z 1/2 cytryny



Ciasto pszczółka - Paweł Kryszewski

Przygotowanie:

Biskopt: Białka oddzielamy od żółtek. Ubijamy przez 1-2 minuty, aż zrobi się sztywna piana. Następnie powoli dosypujemy cukier, kontynuując ubijanie. Ubijamy pianę do momentu, aż cały cukier się rozpuści, a piana będzie błyszcząca i stabilna (w sumie około 12-15 minut). Zmniejszamy obroty miksera do najniższych i dodajemy żółtka. Mieszając delikatnie szpatułką bądź drewnianą łyżką, dodajemy mąkę, po 2-3 łyżki za jednym razem. Gotowe ciasto dzielimy na pół. Do jednej połowy dodajemy budyń waniliowy, do drugiej 2 łyżki zimnej wody i budyń czekoladowy. Oba ciasta mieszamy delikatnie i dokładnie. Następnie przygotowanym ciastem napełniamy dwa rękawy cukiernicze. Można również użyć do tego woreczków z grubej folii (np. takich do zamrażania lub torebek strunowych). Zaczynając od środka, delikatnie wyciskamy po przekątnej paski ciasta, na zmianę jasne i ciemne. Biskopt pieczemy 20-30 minut, a po upieczeniu dokładnie studzimy.

Ciasto pszczółka cd.

Krem waniliowy: Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie i odstawiamy na 10 minut. Jedną szklankę mleka zagotowujemy z cukrem wanilinowym. W pozostałym mleku rozprowadzamy proszek budyniowy i żółtka. Wlewamy do gotującego się mleka i zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i dodajemy namoczoną wcześniej żelatynę. Mieszamy do momentu, gdy żelatyna całkowicie się rozpuści. Następnie budyń szczelnie przykrywamy (folią), aby nie zrobiła się skórka, i odstawiamy do wystudzenia. Gdy budyń jest już wystudzony, zabieramy się za ubijanie śmietanki. Ubijamy ją na sztywno. Następnie tymi samymi łopatkami miksera miksujemy przez chwilę wystudzony budyń, aby go nieco napowietrzyć. Odstawiamy mikser i w 3-4 podejściach dodajemy ubitą śmietankę, za każdym razem mieszając już za pomocą łyżki lub różgi cukierniczej. Zanim wyłożymy krem, biszkopt można nieco nasączyć zalewą z brzoskwiń. Gotowy krem wylewamy na biszkopt i wstawiamy na chwilę do lodówki, aby krem zastygł.

Mus brzoskwiniowy: Brzoskwinie odsączamy z syropu. Wybieramy 15 w miarę równych połówek. Resztę brzoskwiń miksujemy, tak aby powstało puree. Jeśli jest taka potrzeba, uzupełniamy zalewą, w której były brzoskwinie, tak aby otrzymać 600-700 ml (2,5 szklanki) przecieru. Przelewamy przecier do garnka i zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i wsypujemy dwie galaretki brzoskwiniowe. Mieszamy całość, aż galaretki się całkowicie rozpuszczą. Na koniec można jeszcze dodać sok wyciśnięty z cytryny, aby mus był nieco bardziej wyrazisty w smaku. Przecier odstawiamy do wystudzenia, a gdy będzie już zimny, wylewamy na zastygnięty krem.

Dekoracja: (sztuk odsączonych brzoskwiń z puszki, 50 g rozpuszczonej ciemnej lub mlecznej czekolady, odrobina białej czekolady, płatki migdałów) brzoskwinie układamy tak, aby się z sobą nie stykały. Rozpuszczoną czekoladą napełniamy rożek cukierniczy lub woreczek foliowy (z grubszej folii). Odcinamy końcówkę i lekko naciskając, robimy na brzoskwiniach paski czekolady. Niezaostrzoną końcówkę patyczka do szaszłyków zanurzamy w rozpuszczonej czekoladzie i robimy oczy. Każdą brzoskwinie lekko nacinamy nożem tam, gdzie mają być skrzydła, i wsuwamy dwa płatki migdałów. Gdy czekolada zastygnie, układamy brzoskwinie na cieście. Najlepiej, aby mus nie był jeszcze całkowicie zastygnięty. Dzięki temu „pszczółki” ładnie przykleją się do ciasta, co ułatwi później krojenie. Gotowe ciasto wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc.

Włoskie specjały

Pizza - Maja Ujma

Składniki:

- drożdże suche lub świeże,
- mąka typ 450 300g,
- gorąca woda 1/3 szklanki,
- łyżeczka cukru,
- łyżeczka soli,
- 2 łyżki oleju/oliwy z oliwek,
- krupczatka do podsypywania,
- sery,
- szynka

Sos czosnkowy:

- 3-4 ząbki czosnku
- jogurt naturalny 200g,
- 1 łyżka majonezu,
- suszony lub świeży koperek,
- szczypta soli



Pizza - Maja Ujma

Sposób przygotowania:

Wymieszaj wszystkie suche składniki ze sobą (omijając cukier). Następnie zrób roztwór z drożdży wody i cukru oraz oleju (użyłam świeżych drożdży 10g) (gdy używamy suchych około 9g). Wszystko dokładnie wymieszaj. Następnie połącz ze sobą wszystkie składniki, gdy ciasto będzie już dobrze ugniecione wsadź je do miski a górę polej lekko wodą. Przykryj szmatką lub folią spożywczą, poczekaj aż ciasto wyrośnie przez 1-2 godziny. Po upływie czasu rozwałkuj ciasto podsypując go krupczatką (grubość jest dowolna). Pizze przełóż na spód nałóż na nią passatę pomidorową, ułóż na niej dowolne składniki (ja używam 3 serów). Gotową pizzę wstaw do piekarnika nagrzanego na 200°C piecz przez ok. 15-20 min. Gotową pizzę możesz podać z sosem czosnkowym.

TORT MALINOWO-ŚMIETANKOWY♥ specjalność Mai Ujmy

Składniki:

biskopt: 8 jajek rozmiar M, jedna łyżeczka octu, szklanka drobnego cukru, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 szklanki mąki tortowej, odrobinę masła, bułka tarta

krem malinowy: 200g malin mrożonych lub świeżych, 150g jogurtu greckiego, 250g serka śmietankowego zmielonego, 300ml śmietanki kremówki 30%, 4-5 łyżek cukru pudru, 2 łyżki żelatyny, 1/3 szklanki gorącej wody

krem śmietankowy: 100ml śmietanki kremówki 30%, 100g serka śmietankowego zmielonego, 2-3 łyżki cukru pudru, 2 łyżki żelatyny, 1/4 szklanki gorącej wody



TORT MALINOWO-ŚMIETANKOWY♥Maja Ujma

Sposób przygotowania:

Biszkopt: oddziel żółtka od białka, do małej miseczki dajemy żółtka dodajemy do nich proszek do pieczenia oraz ocet. Ubijaj białka dodając po łyżeczce cukru gdy wszystko będzie dobrze ubite wlej żółtka, wymiksuj. Dodajemy mąki na małych obrotach. Blachę smarujemy masłem dajemy folie aluminiową lub papier do pieczenia powtarzamy czynność z masłem oraz posypujemy bułką tartą wlewamy powstałą masę. Piekarnik ustawiamy na 160°C. Pieczemy 35-40 min. UWAGA masę wsadzamy nie do bardzo nagrzanego piekarnika najlepiej ją wsadzić minutę po włączeniu. Patyczkiem do szaszłyków sprawdzamy czy ciasto jest mokre albo suche. Nie otwieramy piekarnika podczas pieczenia, gdy go otworzymy biszkopt nie wyrośnie.

Kremu: maliny miksujemy i przecieramy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Jogurt miksujemy z serkiem oraz przesianem cukrem pudrem. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie (nie wrzątku) i zostawiam do wystudzenia. Kremówkę miksujemy na sztywną masę, dodajemy do masy jogurtowej razem z przetartymi malinami. Cały czas miksując dajemy powoli żelatynę. Całość zostawiamy chwilę do lekkiego stężenia. Jeden blat biszkoptowy nasączamy (Możemy nasączyć go wodą z cytryną oraz cukrem). Układamy na dużym talerzu albo tortownicy i wykładamy połowę kremu. Opcjonalnie w krem wciskamy kilka malin i przykrywamy drugim blatem powtarzamy czynność i przykrywamy trzecim blatem. Wkładamy na czas przygotowania kremu śmietankowego do lodówki. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie zostawiamy do wystudzenia. Kremówkę ubijamy na sztywną masę razem z serkiem. Następnie dodajemy przesiany cukier puder oraz wlewamy żelatynę. Tężejącym kremem smarujemy wierzch oraz boki. Wkładamy do lodówki na kilka godzin (przed podaniem możemy go ozdobić świeżymi malinami oraz borówkami).

Makaron na zdrowie! - Maja Ujma poleca

Potrzebne składniki:

- *Makaron tagliatelle
- *Pierś z kurczaka ok. 200g
- *2 łyżki oleju
- *Przyprawy pieprz, sól itd.
- *Ząbki czosnku według uznania
- *Szpinak świeży lub mrożony

Sposób przygotowania:

Kurczaka oczyszczamy, następnie kroimy go w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i dodajemy do niego opcjonalnie kilka ząbków czosnku. Gdy czosnek się zeszkli dodajemy kurczaka, przyprawiamy. Gdy kurczak się usmaży dodajemy szpinak. Gotujemy makaron. Wszystko razem mieszamy. Przed podaniem możemy nasze danie posypać serem.



"Czary mary - siłę z rozumem na talerzu podamy,, - Wiktor Jagoda

Porcja dla 2 osób.

Składniki: 1 op. sera białego (np. krajanka), 1 łyżeczka cukru brązowego do kandyzowania płatków owsianych, 3 szczypty mielonego cynamonu, ok. 10-15 szt. rodzynek lub żurawiny, garść prażonego słonecznika (wymienne z prażonymi pestkami dyni czy prażonymi kandyzowanymi płatkami owsianymi), pół opakowania jogurtu naturalnego, 3-4 łyżki ulubionych powideł bądź dżemu, 2 łyżki miodu.



"Czary mary - siłę z rozumem na talerzu podamy,, - Wiktor Jagoda

Wykonanie:

1. Na talerzu układamy biały ser pokrojony w centymetrowe plastry
2. Każdy plaster sera przykrywamy jak pierzynką jogurtem naturalnym
3. Na każdy kawałek nakładamy łyżeczkę dżemu
4. Całość posypujemy bakaliami oraz płatkami owsianymi, pestkami dyni lub pestkami słonecznika
5. Każdy z kawałków oprószamy cynamonem
6. Dla słodyczy całość możemy skropić płynnym miodem. Podajemy z ciepłymi grzankami.

Niech moc będzie z Wami.



Mini pizza na słono przepis polecają Ania i Agata Domonik

SKŁADNIKI

- Ciasto francuskie 1 opakowanie
- Ketchup lub sos pomidorowy
- Ser żółty
- Szyńka
- Oregano

SPOSÓB WYKONANIA

1. Ciasto francuskie smarujemy ketchupem lub sosem pomidorowym i posypujemy oregano wedle uznania.
2. Układamy kolejno ser żółty, szynkę.
3. Zwijamy ciasto w roladę i kroimy na kawałki grubości ok. 1 cm.
4. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i układamy nasze mini pizze.
5. Wkładamy do nagrzanego piekarnika- 200 stopni C i pieczemy ok 15 minut.



Mini pizza na słodko - przepis polecają Ania i Agata Domonik

SKŁADNIKI:

- Ciasto francuskie 1 opakowanie
- Jabłka lub inne owoce pokrojone w drobną kostkę lub dżem
- Cynamon

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Na ciasto wykładamy nasze owoce lub smarujemy dżemem i posypujemy cynamonem wedle uznania.
2. Zwijamy ciasto w roladę i kroimy na kawałki grubości ok. 1cm.
3. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i układamy nasze mini pizze.
4. Wkładamy do nagrzanego piekarnika-200 stopni C i pieczemy ok.15 minut.



Pyszne ciasteczka maślane w wykonaniu Jakuba Niedzieli

Składniki:

3,5 szklanki mąki pszennej, 1 duża łyżka mąki ziemniaczanej, 0,5 szklanki cukru pudru (lub cukier drobny do wypieków) lub miód wg uznania, 1 kostka masła, 4 żółtka jajek, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 duże łyżki śmietany 18%

Przygotowanie:

Ciasto wyrobić na stolnicy i rozwałkować na grubość ok. 4-5 mm. Wykrawać wzory foremkami do ciasta. Na środku ciastek zrobić dziurkę i wypełnić ją marmoladą lub innym ulubionym nadzieniem. Ciastka ułożyć na brytfance wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku w temperaturze 160 stopni, ok. 15 min tak aby się przyrumieniły.

SMACZNEGO :)



Na włoskie co nieco zaprasza Natalia Szparaga.

SKŁADNIKI:

1 cebula (średnia wielkość), 5 ząbków
czosnku, 6-7 pomidorów czerwonych
(dużych), 500g mięsa mielonego
(wieprzowo/wołowe), 500g. makaronu do
spaghetti, oliwa z oliwek, ser parmezan (do
posypania),

PRZYPRAWY:

Bazyliia (1- łyżeczka-można więcej), oregano
(1- łyżeczka-można więcej) , sól, pieprz,
cukier do smaku,
1 łyżeczka czerwonej słodkiej mielonej
papryki,



Na włoskie co nieco zaprasza Natalia Szparaga.

WYKONANIE PULPY POMIDOROWEJ:

Cebulę kroimy w drobną kostkę i smażymy na złoty kolor na rozgrzanej oliwie z oliwek Przeciśnięte 3 ząbki czosnku dodajemy do podsmażonej cebuli i posypujemy bazylią. Chwile wszystko podsmażamy, mieszając od czasu do czasu, a następnie dokładamy wcześniej pokrojone w drobną kostkę pomidory (aby skórka z pomidorów dała się dobrze obrać, należy je wcześniej naciąć i zalać wrzątkiem). Do tak połączonych składników dodajemy oregano, bazylię, sól, cukier do smaku i smażymy razem około 30 min.

PRZYGOTOWANIE MIĘSA:

Na drugiej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i smażymy mięso z przeciśniętymi 2 ząbkami czosnku oraz z mieloną papryką (sól pieprz oraz bazylia i oregano do smaku). Smażymy około 15 min (trochę podlać gorącą wodą aby mięso nie było suche).

PRZYGOTOWANIE MAKARONU:

Makaron gotujemy w osolonej w wodzie z 1 łyżką oliwy z oliwek (czas gotowania zgodnie z opisem na opakowaniu). Po ugotowaniu, odcedzamy makaron i blanszujemy zimną wodą.

Na talerz nakładamy ugotowany makaron, następnie na środku układamy mięso i polewamy przygotowaną pulpą pomidorową. Z wierzchu posypujemy startym serem i ozdabiamy świeżą bazylią.

Dziękujemy wszystkim uczniom, którzy wzięli udział w zabawie. Wasze przepisy i zdjęcia dań robią wrażenie oraz powodują, że chce się spróbować Waszych pyszności. Wielu z nas na pewno skorzysta z tych propozycji.

Na koniec będziemy oceniać każde danie w skali od 1 do 10. Nauczyciele prowadzący zajęcia roześlą linki do oceny. Pozdrawiamy, Samorząd Uczniowski☺

