TRADYCYJNY SAD

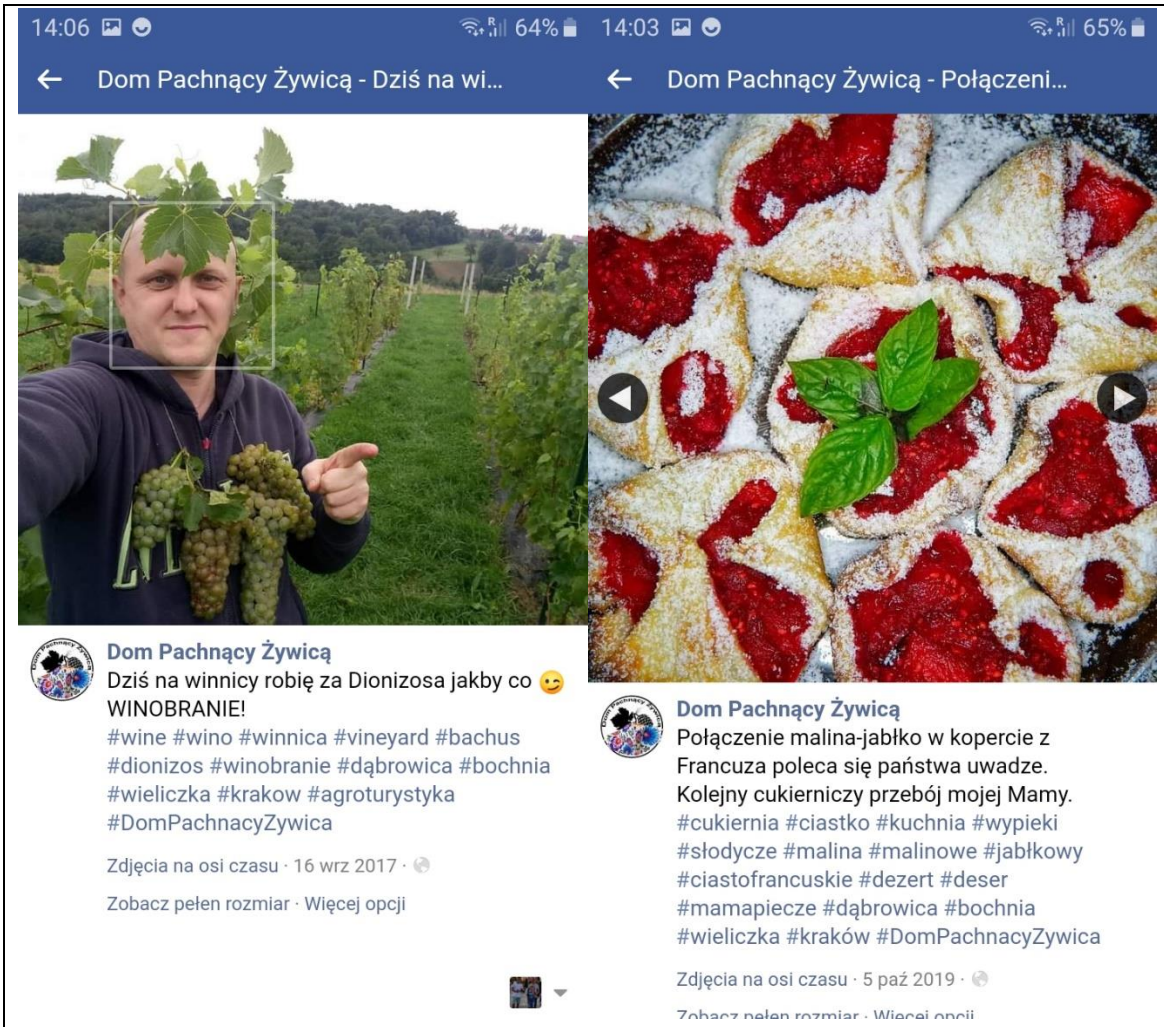
BOŚ FUNDACJA

# Mini książka kulinarna

## „Tradycyjny sad”

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Dąbrowicy

2020




**Pan Robert Kaczmarzyk**

**bloger kulinarny zawsze służy pomocą i dobrą radą☺**

**zaczerpnęłyśmy od niego pomysł na**

**SZKOLNE DROŻDŻÓWKI**

P. Robert Kaczmarzyk jest naszym ekspertem kulinarnym, korzystamy z jego rad umieszczonych na blogu „Dom pachnący żywicą”. Posiada rozległą wiedzę i ma  bardzo kreatywne spojrzenie na sztukę kulinarną. Pandemia ograniczyła nasze bezpośrednie kontakty, ale pozostały możliwości on-line które wykorzystaliśmy. Dzieci bardzo lubią drożdżówki, stąd pierwsze poczynania rozpoczęliśmy od przyrządzania ciasta drożdżowego. Gdy nauczyliśmy się je wyrabiać z pomocą naszych mam przyszła pora na szkolne drożdzówi.

**Dom Pachnący Żywicą**
Kolejny drożdżowy wypiek śniadaniowo deserowy.
Ostatnie domowe śliwki z ubiegłego roku, czerwone porzeczki i kruszonka.

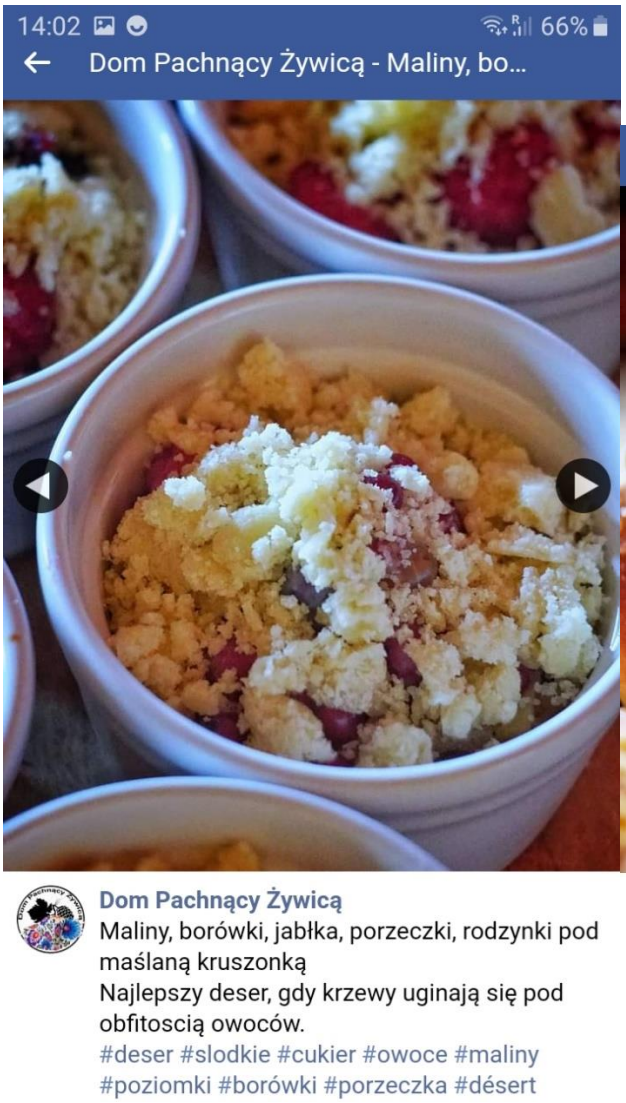
**Dom Pachnący Żywicą**
20 kwietnia o 08:45 ·

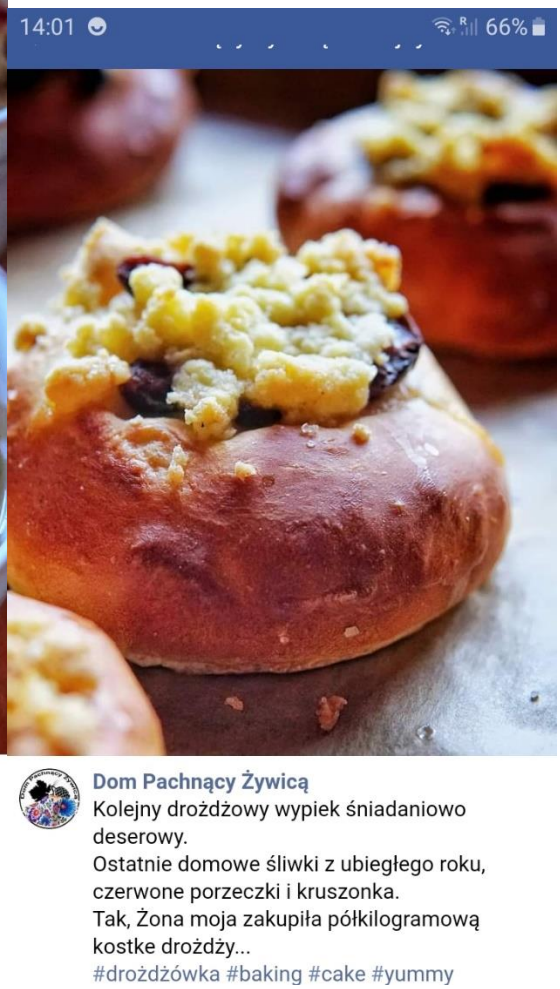
Maślane świderki z kruszonką na sniadanie?
Czujesz ten zapach?
#śniadaniemistrzów #foodstagram #instafood #foodporn #śniadanie #breakfast #chałka #bułeczkimaślane #kruszonka #nasłodko #sugarKing #butterbread #omnom #świeże #domowe #DomoweNajlepsze #domowapiekarnia #domowacukiernia

www.instagram.com/dompachnacyzywica/

http://dompachnacyzywica.pl

Najpierw wykonał je pan Robert. W rozmowie on-line przekazał wszystkie niezbędne informacje.




# Pod maślaną kruszonką wszystkie owoce smakują wyśmienicie☺

## KRUSZONKA

**Składniki:**

- 100 g zimnego masła
- 180 g mąki pszennej
- 100 g cukru

**Drożdżówki z owocami i kruszonką**

370 g mąki pszennej.
190 g mleka.
60 g cukru.
1 jajko.
1 żółtko.
1/4 łyżeczki soli.
60 g miękkiego masła.
12 g świeżych drożdży.
SMACZNEGO ☺ wykonanie Agnieszka Drabik koordynator projektu

**Każdy owoc z sadu**

**w towarzystwie ciasta drożdżowego**

**smakuje wyśmienicie☺**

**POLECAMY**

# CIASTO UCIERANE Z OWOCAMI

## Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej - 320 g
- kostka prawdziwego masła - 200 g
- 5 średnich jajek
- około 3/4 szklanki cukru - 170 g
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 800 g truskawek

**Wykonanie sadowniczki z Dąbrowicy w asyście kolegów z klasy.**

**Dziękujemy za pomoc.**

**SMACZNEGO☺**

# RACUCHY

## Składniki

2 jabłka.
200 ml mleka (niepełna 1 szklanka)
1 jajko.
150 g (1 szklanka) mąki pszennej.
1 łyżka cukru wanilinowego.
1 łyżeczka cukru.
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej.
do smażenia: np. masło klarowane, olej kokosowy, inny olej roślinny.

**Wykonanie Kamila Hejmo**

**wykonanie Kamilka Dzi**

urdzia

## ROGALIKI

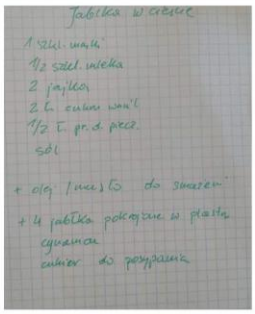
1. 500 g mąki pszennej.
2. 40 g świeżych drożdży.
3. 200 ml płynnej, słodkiej śmietany 30- 36%
4. 250 g masła (lub margaryny), temperatura pokojowa.

## ***ROŻKI DROŻDŻOWE Z KONITURĄ Z WIŚNI***

SKŁADNIKI:
½ KG MĄKI
1 MARGARYNA
2 ŻÓŁTKA
SZCZYPTA SOLI
NIECAŁA SZKLANKA MLEKA
5 DAG DROŻDŻY
2 ŁYŻKI CUKRU
STARTA SKÓRKA Z CYTRYNY
CUKIER WANILIOWY

**Przepis i wykonanie Martynka Ruchałowska.**

**POLECAMY☺**



**Wykonanie i opracowanie Izabela Kowal**

## SZARLOTKA

- 2 szklanki mąki pszennej (= 300 g)
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 250 g masła, zimnego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko

- ok. 1,5 kg jabłek lub gruszek lub śliwek
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru

- CIASTO UCIERANE NA BIWAK LUB SZKOLNĄ WYCIECZKĘ
- 
- 5 jajek
- 2 szklanki mąki
- 1 kostka masła
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 800 gram owoców
  Ucieraj cukier i jajka, dodaj roztopioną i ostudzoną kostkę masła, ucieraj. Następnie wsyp sypkie składniki , zmniejsz obroty miksera. Wyłóż na blachę, ułóż owoce. Piec w temperaturze 180 stopni.
- SMACZNEGO

**Przygotowała Nicola Kleszcz.**

**CIASTO URODZINOWE do przygotowania z mamą☺**

**Biszkopt:**

- 5 jajek
- 150 g cukru
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka gorącej wody
- 120 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 1/2 Proszku do pieczenia

**Masa kokosowa:**

- 100 g sucharów lub 2 małe, czerstwe bułeczki
- 750 ml mleka
- 100 g cukru
- 1 Cukier wanilinowy 8 g
- 100 g wiórków kokosowych
- 200 g miękkiego masła

**Do przełożenia biszkoptu:**

- 1 słoiczek dżemu z czarnej porzeczki lub WIŚNIE, MALINY

**Kokosowa posypka:**

- 1 łyżka masła
- 100 g wiórków kokosowych
- 100 g cukru

# PĄCZKI Z PIEKARNIKA IDELANE NA II ŚNIADANIE DO SZKOŁY

50 g masła

500 g maki

100 g cukru

10 g suchych drożdży

120 ml mleka

2 jajka

Kawałki czekolady i pokrojone suszone śliwki

W misce wymieszaj drożdże z letnim mlekiem i odstaw. W międzyczasie wymieszaj mąkę, jaja, masło i cukier. Wymieszaj wszystko razem. Pozostaw do wyrośnięcia, na końcu dodaj czekoladę i śliwki. Ciasto rozwałkuj , wytnij literatką kółeczka i piec w piekarniku.