

„Tęczowa kurka wielkanocna”



Przepis prezentuje
Przedszkole KRÓL MACIUŚ I w Lublinie
Grupa „Biedronki”
Nauczyciel: Aleksandra Słodka - Chłopeniuk

Produkty potrzebne do przygotowania wielkanocnej kurki znoszącej kolorowe jajka

Składniki na kruche ciasto:

- ❖ 300 g mąki krupczatki;
- ❖ 100 g cukru pudru
- ❖ 200 g masła
- ❖ 3 żółtka
- ❖ Do ozdoby potrzebny będzie lukier w kolorze żółtym oraz niebieskim

Składniki na kolorowe jajka:

- ❖ 5 galaretek (żółta, pomarańczowa, różowa, zielona, czerwona)
- ❖ foremki w kształcie jajek



Przygotowanie kruchego ciasta:

1. Mąkę, masło i cukier puder siekamy dokładnie nożem.
2. Dodajemy żółtka i szybko łączymy składniki.
3. Ciasto rozwałkowujemy, rozkładamy na blaszce oraz nakłuwamy widelcem.
4. Wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy przez 15 - 20 minut.



Przedшкоlaki z grupy „Biedronki” z wielkim zaangażowaniem zabrały się za przygotowywanie „Tęczowej kurki wielkanocnej” na IV Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny. Oczywiście przed rozpoczęciem pracy pamiętały o włożeniu fartuszków, chustek na głowę a także o umyciu

rączek.



Na początku odmierzamy 300 g mąki krupczatki

(ok. 1,5 kubeczka)



Następnie odmierzamy 100 g cukru pudru



Makę z cukrem pudrem wysypujemy na nasz stolik, który służy nam za stolnicę☺



Rozpakowujemy masło z papierka i kładziemy je na mąkę i cukier puder



Teraz musimy dokładnie posiekać masło.
Łatwizna!



Z siekaniem masła poszło nam znakomicie. Teraz do wszystkich składników dodajemy 3 żółtka. Jeszcze nie potrafimy rozdzielać żółtka od białek. W tym zadaniu pomaga nam ciocia.



Następnie przystępujemy
do ugniatania ciasta.
Okazało się, że trzeba mieć
dużo siły w rączkach.
Poradziliśmy sobie z tym
zadaniem doskonale 😊





Ciasto zagniecione,
teraz
czas na wałkowanie☺





Rozwałkowaliśmy
ciasto
i teraz
najważniejsze.
Musimy wyciąć kształt
naszej kury.





Udało się😊
Kura
wycięta.
Przekładamy
ją na blaszkę.



Ciocia wkłada naszą kurkę do piekarnika. My nie możemy bo piekarnik jest nagrany do 180 stopni i moglibyśmy się oparzyć.

Po 20 minutach nasze ciasto jest upieczone😊

Pachnie w całym przedszkolu wspaniale...



Po ostygnięciu naszej kury możemy zabrać się za dekorowanie.
Na początek smarujemy kurę żółtym lukrem i układamy na nim srebrne kuleczki.



Brzegi kury
smarujemy
niebieskim
lukrem ☺



Teraz czas żeby
upiększyć kurę
kolorową posypką☺



Nasza kura
będzie znosiła
tęczowe jajka.
Do tego potrzebne
nam będą foremki
oraz galaretki o
smaku:

- truskawki,
- brzoskwini,
- kiwi,
- owoców leśnych,
- banana.



Przesypujemy
galaretki do
kubeczków i
zalewamy
gorącą wodą



Rozpuszczone
galaretki
przelewamy
pipetkami do
foremek w
kształcie
jajka☺





I oto nasza „Tęczowa kurka wielkanocna” gotowa 😊



Dziękujemy za
uwagę i życzymy
Wesołych
Świąt 😊