



IV

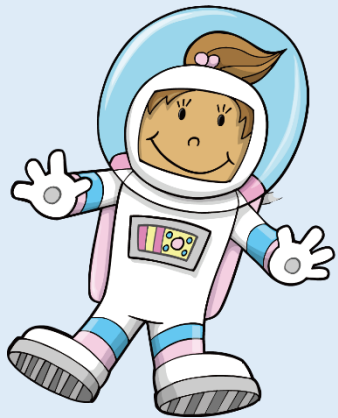


Ogólnopolski Wielkanocny Konkurs Kulinary

„Wielkanocny psikus”
Niepubliczne Przedszkole AQQ
Tu Odkrywca Kielce

Przygotowania ☺

Strój to podstawa



Pierwszym etapem naszej pracy było upieczenie gofrów.



Gofry

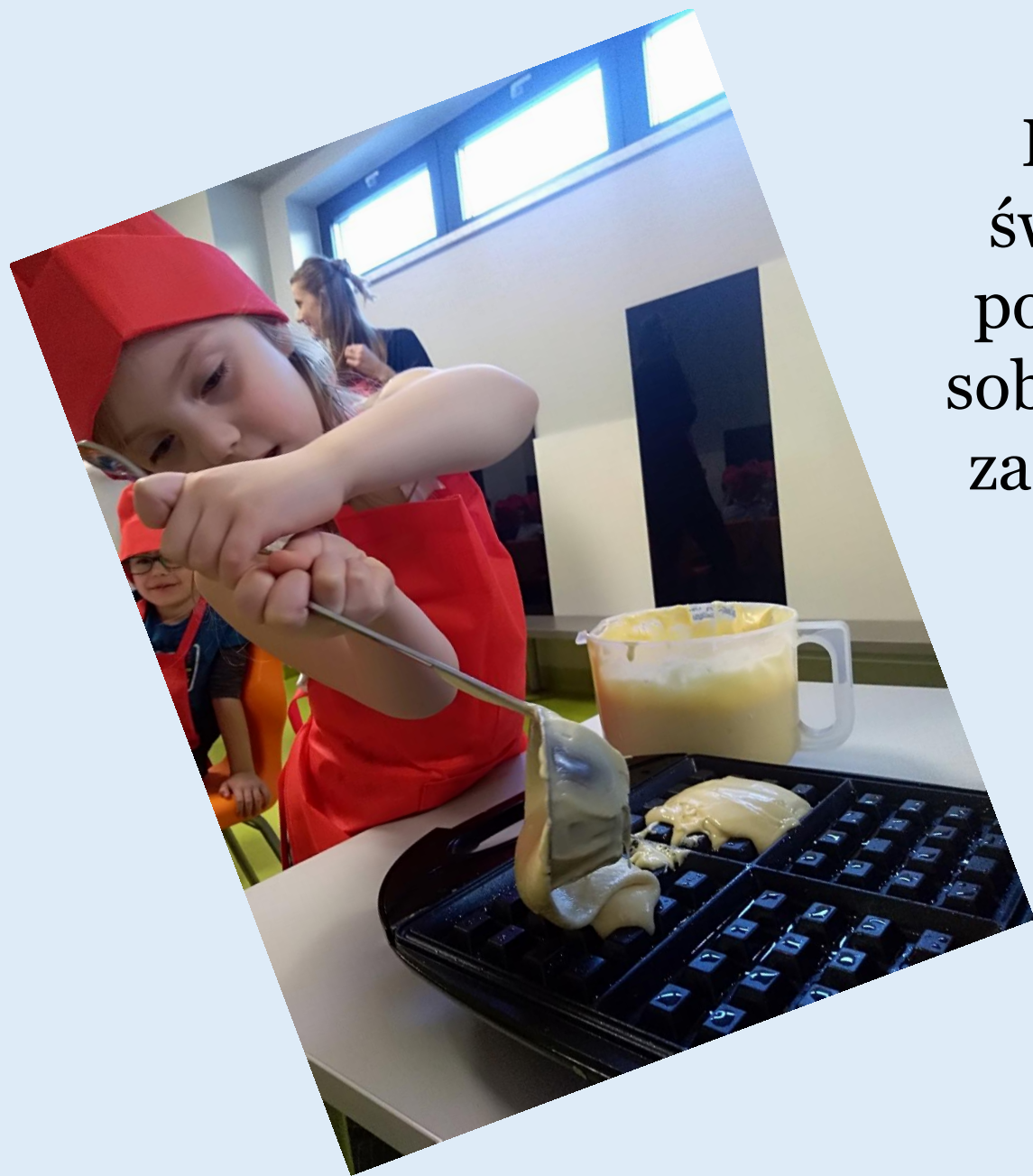
SKŁADNIKI:

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształu
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 jaja
- 1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
- 1 i 1/3 szklanki mleka

PRZYGOTOWANIE:

- Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników.
- Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy. Nakładamy ciasto chochlą i wypukłą stroną łyżki rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni.
- Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę.

Dzieci
świetnie
poradziły
sobie z tym
zadaniem



Następnym etapem było zrobienie zielonego biszkoptu



SKŁADNIKI :

- 7 jaj
- 1 szklanka (200 g) cukru
- 1 szklanka (144 g) mąki pszennej
- 1/3 szklanki (50 g) mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- zielony barwnik spożywczy

PRZYGOTOWANIE:

- Dno formy wyłożyć papierem do pieczenia, boków niczym nie smarować i nie wykładac. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Białka ubić na sztywno, następnie dodawać po łyżce cukier, cały czas dokładnie ubijając, aż cukier całkowicie się rozpuści i otrzymamy gęstą oraz lśniącą pianę.
- Wciąż miksując dodawać stopniowo żółtka. Ubijać jeszcze przez około 5 minut, aż piana będzie bardzo puszysta i gęsta.
- Do oddzielnej miski przesiać mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia, wymieszać.
- Otrzymałą mieszankę dodać do ubitej masy, najlepiej przez sitko i w trzech partiach, za każdym razem krótko miksując na bardzo małych obrotach miksera lub delikatnie mieszając łyżką, do połączenia się składników. Chodzi o to aby nie było widocznej białej mąki, ale aby ubita piana za bardzo nie opadła.
- Dodać zielony barwnik i dokładnie wymieszać.
- Masę wyłożyć do formy i wstawić ją do piekarnika. Piec przez około 40 minut. Wyjąć, ostudzić.





... oraz kruchych ciasteczek do ozdoby.

SKŁADNIKI:

250 g mąki pszennej
120 g cukru pudru
125 g masła
1 jajko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

- Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
- Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
- Na stolnicę lub do miski wsyp mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia.
- Dodaj posiekane masło, jajko, cukier puder. Całość wymieszaj, zagniatając rękami.
- Gdy ciasto zacznie się kleić, uformuj w kulkę, zawiń w folię i włóż do lodówki.
- Po godzinie rozwałkuj ciasto, podsypując blat odrobiną mąki.
- Przygotuj foremki do wykrawania ciastek.
- Wykrojone ciastka przełóż na blachę. Piecz około 12 minut.





Na dziś
zakończyliśmy
naszą pracę 😊
Czas odpocząć 😊



Kolejny dzień zaczął się
bardzo intensywnie

**Dzieci podzielone zostały na grupy.
Każda z grup miała inne zadanie...**

Pierwsza
grupa
smarowała
nasze gofry
dzemem z
czarnej
porzeczki 😊





Dokładnie
wysparowane
dzemem gofry
ułożone zostały w
blaszce.

Kolejna grupa przygotowywała kerm do naszego ciasta.



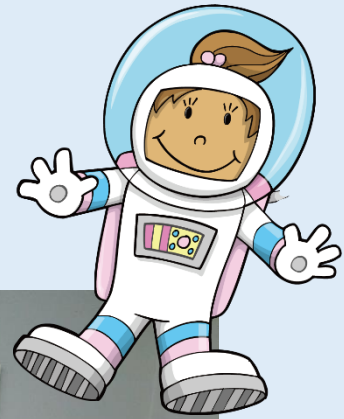
SKŁADNIKI:

- 500 ml śmietanki kremówki 36%**
- 500 g serka mascarpone**
- 3 łyżki cukru pudru**
- 2 fixy do śmietany**

PRZYGOTOWANIE:

- Śmietanę i serek przełóż do dużej miski. Dodaj cukier puder przesiany przez sitko. Całość mieszaj mikserem, zaczynając od najniższych obrotów, powoli zwiększając prędkość.
- Dodaj fixy.
- Krem jest gotowy w chwili, gdy wszystkie składniki się połączą, a jego konsystencja będzie przypominać bardzo dobrze ubitą śmietanę.

Pamiętacie nasz zielony biszkopt?



Zadaniem trzeciej grupy było pokruszenie biszkoptu na drobne kawałki.



W tym samym czasie czwarta grupa przygotowywała pyszny lukier 😊



SKŁADNIKI:

Cukier puder
Sok z jednej cytryny
Kolorowe barwniki

PRZYGOTOWANIE:

- Przesiany przez sitko cukier puder wsyp do miski.
- Dolej sok z cytryny i za pomocą łyżki bardzo dokładnie utrzyj, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.
- Lukier dzielimy na kilka części i dodajemy kolorowe barwniki. Gotowe !

Pozostało jeszcze do zrobienie kilka rzeczy....



... czas na ozdabianie naszych ciasteczek 😊



- SKŁADNIKI:
- kolorowe posypki
 - lukier





To już prawie koniec naszych prac.
Czas na złożenie całego ciasta.



*Gofry
smarujemy
kremem*



Teraz czas na zielony biszkopt

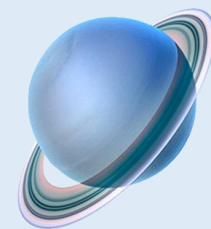


Posmarowane
krem gofry
posypujemy
pokruszonym
zielonym
biszkoptem





Jeszcze tylko
dekoracja 😊



Jeszcze pięknie się uśmiechniemy i wypiek nasz wam zaprezentujemy.





Na koniec
degustacja
...pyszneeee😊



Na koniec zbieramy wszystkie składniki do ciasta

Gofry

SKŁADNIKI:

1 i 1/2 szklanki mąki pszennej

1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

2 łyżeczki cukru pudru lub kryształu

1 łyżka cukru wanilinowego

2 jaja

1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła

1 i 1/3 szklanki mleka

PRZYGOTOWANIE:

- Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników.
- Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy. Nakładamy ciasto chochlą i wypukłą stroną łyżki rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni.
- Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę.

Biskopt

SKŁADNIKI :

- 7 jaj
- 1 szklanka (200 g) cukru
- 1 szklanka (144 g) mąki pszennej
- 1/3 szklanki (50 g) mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- zielony barwnik spożywczy

PRZYGOTOWANIE:

- Dno formy wyłożyć papierem do pieczenia, boków niczym nie smarować i nie wykładać. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Białka ubić na sztywno, następnie dodawać po łyżce cukier, cały czas dokładnie ubijając, aż cukier całkowicie się rozpuści i otrzymamy gęstą oraz lśniącą pianę.
- Wciąż miksując dodawać stopniowo żółtka. Ubijać jeszcze przez około 5 minut, aż piana będzie bardzo puszysta i gęsta.
- Do oddzielnej miski przesiać mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia, wymieszać.
- Otrzymaną mieszankę dodać do ubitej masy, najlepiej przez sitko i w trzech partiach, za każdym razem krótko miksując na bardzo małych obrotach miksera lub delikatnie mieszając łyżką, do połączenia się składników. Chodzi o to aby nie było widocznej białej mąki, ale aby ubita piana za bardzo nie opadła.
- Dodać zielony barwnik i dokładnie wymieszać.
- Masę wyłożyć do formy i wstawić ją do piekarnika. Piec przez około 40 minut. Wyjąć, ostudzić. Pokruszyć

Kruche ciasteczka

SKŁADNIKI:

250 g mąki pszennej

120 g cukru pudru

125 g masła

1 jajko

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

- Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni.
- Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
- Na stolnicę lub do miski wsyp mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia.
- Dodaj posiekane masło, jajko, cukier puder. Całość wymieszaj, zagniatając rękami.
- Gdy ciasto zacznie się kleić, uformuj w kulkę, zawiń w folię i włóż do lodówki.
- Po godzinie rozwałkuj ciasto, podsypując blat odrobiną mąki.
- Przygotuj foremki do wykrawania ciastek.
- Wykrojone ciastka przełóż na blachę. Piecz około 12 minut.

Krem

SKŁADNIKI:

- **500 ml śmietanki kremówki 36%**
- **500 g serka mascarpone**
- **3 łyżki cukru pudru**
- **2 fixy do śmietany**

PRZYGOTOWANIE:

- Śmietanę i serek przełóż do dużej miski. Dodaj cukier puder przesiany przez sitko. Całość mieszaj mikserem, zaczynając od najniższych obrotów, powoli zwiększając prędkość.
- Dodaj fixy.
- Krem jest gotowy w chwili, gdy wszystkie składniki się połączą, a jego konsystencja będzie przypominać bardzo dobrze ubitą śmietanę.

Lukier

SKŁADNIKI:

- **Cukier puder**
- **Sok z jednej cytryny**
- **Kolorowe barwniki**

RZYGOTOWANIE:

- Przesiany przez sitko cukier puder wsyp do miski.
- Dolej sok z cytryny i za pomocą łyżki bardzo dokładnie utrzyj, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.
- Lukier dzielimy na kilka części i dodajemy kolorowe barwniki.

Dodatkowo:

-kolorowa posypka

-dżem z czarnej porzeczki

-inne dekoracje według uznania

Cztery upieczone wystudzone gofry smarujemy dżemem porzeczkowym, na

wierzch wylewamy krem śmietanowy, na to posypujemy pokruszony

biszkopt. Całość dekorujemy, ozdobionymi ciasteczkami.

SMACZNEGO!!!