Boldog Salkaházi Sára Egyházi Iskolaközpont
Cirkevná spojená škola
ČSA 15
045 01 Moldava nad Bodvou - Szepsi
tel.: +421 948 246 331,
e-mail: salkahazi.sara@gmail.com
www.salkahazi-sara.edupage.org

Iskolai, óvodai stratégiai partnerségek 2017-1-HU01-KA219-035924_1

Názov projektu:
„Zelené sviatky a významné dni v škôlke s pomocou projektovej metódy a zážitkovým vzdelávaním"
Projekt címe:
„Zöld ünnepek és jeles napok projektmódszerrel és élménypedagógiával az óvodában"

Názov podujatia: Zelená kuchyňa-Palacinky
A rendezvény címe: Zöldkonyha-Palacsinta

Miesto a dátum konania:
V kuchyni Kataríny Drága
Moldava nad Bodvou,SR 16.4.2018
Projekt helyszíne és idöpontja:
Drága Katalin konyhálya , Szepsi Szlovákia 2018.4.16



V apríli vďaka jednej mamičky deti sa mohli zoznámiť s prípravou palaciniek.

Palacinky:

- 1 l mlieka
- 40dkg hladkej múky
- 4 ks vajcia
- 10dkg roztopeného masla
- 40 g cukru

Príprava:

Vajíčka so štipkou soli vyšľaháme.

Múku rozmiešame s cukrom a pri stálom miešaní pridáme vajíčka.

Stále miešame a postupne pridáme mlieko, až kým cesto nebude homogénne.

Teraz pridáme roztopené maslo.

Cesto necháme dve hodiny odpočinúť v chladničke.

Upečieme palacinky.

Plníme domácim lekvárom, kakaom, prípadne šľahačkou.

Áprilisban egy anyuka , Drága Katika jóvoltából a nagy kedvenc , a palacsinta készítés rejtelmeibe merülhettek el a gyerekek.

Palacsinta

1 l tej
40 dkg finomliszt
4 db tojás
10 dkg olvasztott vaj
40 g cukor

Elkészítés:

1.A tojásokat egy csipet sóval jó habosra verjük.

2.A lisztet átszitáljuk, elkeverjük a cukorral, és folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a tojásokat.

3.Folyamatos keverés mellett szép lassan hozzáadagoljuk a tejet, és addig keverjük, amíg teljesen homogén nem lesz.

4.Ezt követően jöhet bele az olvasztott vaj .

5.Hűtőbe tesszük két órát pihenni.

6.Enyhén kivajazott serpenyőben megsütjük a palacsintákat.

7.Házi lekvárral, kakaóval esetleg tejszínhabbal tálaljuk.

Boldog Salkaházi Sára Egyházi Iskolaközpont
Cirkevná spojená škola
ČSA 15
045 01 Moldava nad Bodvou - Szepsi
tel.: +421 948 246 331,
e-mail: salkahazi.sara@gmail.com
www.salkahazi-sara.edupage.org



