

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 - Šišky

A rendezvény címe: Zöldkonyha - Fánk

Miesto a dátum konania:

Cirkevná Materská Škola bl. Sáro Salkaházi s vyuč. jazykom maď.
Moldava nad Bodvou, SR
9.2.2018

Projekt helyszíne és dátuma:

Boldog Salkaházi Sára Egyházi Óvoda, Szepsi, Szlovákia
2018.2.9



Vo februári boli v škôlke fašiangy. Rodičov sme poprosili, aby na túto dôležitú udalosť pripravili so svojimi deťmi fašiangové šišky.

Fašiangové šišky

- 500 g polohrubá múka
 - 2,5 dkg čerstvé droždie
 - 1 PL práškový cukor
 - 3,5 dl mlieko
 - 1 ks vajce
 - 1 PL rum
 - 1 KL
 - Olej alebo masť na pečenie
1. Zohrejeme si 100 ml mlieka, zmiešame ho s cukrom a droždím.
 2. Do misky nasypeme múku, soľ, práškový a vanilkový cukor. Pridáme kvások, vajíčka a zvyšné mlieko. Vypracujeme cesto, do ktorého nakoniec vmiešame rum. Cesto prikryjeme a necháme 40 minút kysnúť.
 3. Potom cesto rozvalkáme na hrúbku cca 1 cm a vykrajujeme z neho kolieska s priemerom 7 cm. Necháme ich ešte 20 minút kysnúť.
 4. V panvici s pokrievkou si rozohrejeme olej, stiahneme ho na nižší plameň a pečieme ich z každej strany cca 1,5 až 2 minúty. Upečené šišky vyberáme na papierovú utierku.
 5. Posypeme ich práškovým cukrom a podávame s džemom.

Februárban farsang volt az óvodában. A szülők feladatul kapták, készítsenek gyermekeikkel farsangi fánkot erre a fontos eseményre. Íme 1 recept a sok közül.

Hagyományos farsangi fánk

- 500 g finomliszt
 - 2,5 dkg friss élesztő
 - 1 ek cukor
 - 1 ek rum
 - 3,5 dl tej
 - 1 db tojás
1. A tejből kiöntünk egy decit, és meglangyosítjuk. Feloldjuk benne a cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt.
 2. Ha felfutott, hozzáöntjük a liszthez.
 3. Hozzáadjuk a maradék tejet is, a tojást és a rumot. Fakanállal elkezdjük verni, és jó 10 percen át dolgozunk rajta, míg hólyagos, sima tésztát nem kapunk.
 4. A tetejére szórunk egy kis lisztet, és letakarva, meleg helyen duplájára kelesztjük.
 5. Ha kész, lisztezett deszkára borítjuk, kinyújtjuk 2-3 cm vastagra, és kiszaggatjuk. A lehulló tésztaszéleket újra összegyúrjuk, és kiszaggatjuk.
 6. Ismét letakarjuk, és fél órán át kelesztjük ugyanolyan meleg helyen.
 7. Ha kész, felforrósítjuk a zsírt, és a fánkokat fejjel lefelé (tehát azzal az oldallal, ami eddig a deszkán volt) a forró zsírba tesszük. 2-3 perc után, ha már szép piros az alja, megfordítjuk (ha elég jól dolgoztunk, és mély a lábasunk, maguktól megpördülnek, amint hozzájuk értünk).
 8. Lecsöpögtetjük, és még melegen fogyasztjuk őket.

