

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 - Vianočka

A rendezvény címe: Zöldkonyha – Fonott kalács

Miesto a dátum konania:

Cirkevná Materská Škola bl. Sáro Salkaházi s vyuč. jazykom maď’.

Moldava nad Bodvou, SR

27.3.2018

Projekt helyszíne és dátuma:

Boldog Salkaházi Sára Egyházi Óvoda, Szepsi, Szlovákia

2018.3.27



V marci sme piekli Vianočku. Ved' Veľkú Noc si bez nej nedokážeme ani predstaviť.

Veľkonočná vianočka

- 500 g hladkej múky
 - Sáčok sušených droždí
 - 3 PL krištáľového cukru
 - 2,5 dl mlieka
 - 2 ks žltka
 - Hrst' hrozienok
 - 50 g roztopeného masla
1. Zohrejeme mlieko, zmiešame ho s cukrom a droždím.
 2. Do misky nasypeme múku, soľ a cukor. Pridáme kvások, vajíčka . Vypracujeme cesto, do ktorého nakoniec vmiešame hrozienka. Cesto prikryjeme a necháme 40 minút kysnúť.
 3. Vložíme do formy, vrch cesta natrieme vajíčkom.
 4. Pečieme v predhriatej rúre 45 minút

Márciusban fonottkalácsot süttünk. Hiszen a Húsvétot elképzelni se tudjuk nélküle.

Fonott kalács

- 500 g finomliszt
 - 1 zacskó szárított élesztő
 - 3 ek cukor
 - 1 marék mazsola
 - 2.5 dl tej
 - 2 db tojássárgája
 - 50 dkg olvasztott vaj
1. Kimérjük a lisztet. Hozzákeverjük a cukrot, csipet sót és a szárított élesztőt.
 2. Hozzáadjuk a tejet, az olvasztott vaját és a két tojássárgáját.
 3. 15 percig dagasztjuk, végén belekeverjük a mazsolát.
 4. Letakarjuk, és fél órán át kelesztjük meleg helyen.
 5. Tetejét megkenjük tojással, 45 percig sütjük előmelegített sütőben.



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

