

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 –

Kukurlično tuniakova pomazánka

A rendezvény címe: Zöldkonyha –

Kukoricás tonhalas körözött

Miesto a dátum:

Cirkevná Materská Škola bl. Sára Salkaházi s vyučovacím jazykom
maďarským, Moldava nad Bodvou, SR
22.1.2018

A rendezvény helyszíne és időtartama:

Boldog Salkaházi Sára Egyházi Óvoda, Szepsi, Szlovákia
2018.1. 22.



Kukurično tuniakova pomazánka

- tuniak vo vlastnej šťave
- 1 menšia cibuľa
- Bambíno
- maslo
- kukurica
- čerstvá petržlenová vňať
- soľ

Cibuľu nakrájame na drobno a pomiešame s ostatnými ingrediencami okrem kukurice. Potom všetko pomiešame alebo rozmixujeme. Nakoniec pridáme kukuricu. Rohlíky nakrájame na kolieska a natrieme pomazankou.

Prajeme dobrú chuť!

S deťmi varila: Dobos Beáta

Kukoricás tonhalas körözött

- 1 tonhalas konzerv
- 1 fej kisebb vöröshagyma
- krémsajt
- vaj
- konzerv kukorica
- apróra vágott petrezselyem zöldség
- csipetnyi só

A hagymát apróra vágjuk és összekeverjük a többi hozzávalóval a kukorica kivételével. Mixerezhetjük is. Végül belekeverjük a kukoricát. Fölkarikázott kiflikre rákenjük és jóízűen elfogyasztjuk.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A gyerekekkel főzött: Dobos Beáta



