

## Choszczno - Kulinarne przedszkole

22.10.2015.

CHOSZCZNO. Jeśli komuś marzyło się posmakowanie sałatki z chlebem razowym, owsianych ciastek z miodem i bakaliami, chlebowego torcika czy też wielozbożowego chleba, to powinien wczoraj odwiedzić Przedszkole nr 4. Właśnie tam odbyła się kolejna edycja kulinarnej imprezy „Smacznie, zdrowo, kolorowo”, którą tym razem społeczność tej placówki zorganizowała pod hasłem „Chleb jest zdrowy”. W tym tekście JOANNA CZWAJDA-MICHALAK zdradzi nam, jak upiec smaczny i zdrowy chleb.

Wczoraj Przedszkole nr 4 już od samego rana zamieniło się w jedną wielką kuchnię. Nauczyciele, rodzice, no i oczywiście dzieci, wszyscy ubrani w czepki i fartuchy kroili, przyprawiali, gotowali, a nawet piekli. „Smacznie, zdrowo, kolorowo”, to impreza za pośrednictwem której chcemy uczyć zarówno dzieci jak i rodziców, jak to zrobić, żeby było zdrowo i smacznie – zapraszając nas, dyrektor ALICJA FEDOROWICZ zapewniała, że w tym dniu oryginalnych potraw również nie zbraknie. No i rzeczywiście nie zbrakło. Na stołach pojawiły się m.in. sałatki, koreczki, ciastka owsiane, ale skoro tegorocznym motywem przewodnim było stwierdzenie „Chleb jest zdrowy”, to przebojem okazał się chleb wielozbożowy, upieczony przez JOANNĘ CZWAJDE-MICHALAK. „To moja autorska receptura – pochwaliła się mama 5-letniej Melanii. Pod artykułem podajemy składniki potrzebne do jego upieczenia, a o tym jak należy to wszystko skomponować mówi już sama autorka przepisu: - Do misy dodajemy wszystkie suche składniki (oprócz drożdży), które rozpuszczamy z cukrem w osobnym naczyniu. Następnie dodajemy wodę i żurek. Na końcu dodajemy rozpuszczone drożdże i wyrabiamy do momentu aż ciasto zacznie „odstawać” od ręki. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, do momentu kiedy podwoi swoją objętość. Wtedy ponownie wyrabiamy ciasto i przekładamy do foremek. Zostawiamy na około 10 – 15 minut - do podrośnięcia. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 200 stopni i pieczemy przez 55 minut.

O tym, że chleb wyjątkowo smakował, mówili także ci, którzy przychodząc po dzieci częstowali się potrawami ułożonymi na stole w holu przedszkola. A jak do kucharek podchodzą maluchy? MARTA ANDRYSIEWICZ, mama KUBY i EWY zapewnia, że jej pociechy lubią takie zajęcia. „Szczególnie Ewa, jak dorwie się do mąki, to w domu robi się mała rewolucja – podsumowała z uśmiechem.

Tadeusz Krawiec

Składniki na chleb wielozbożowy:

3 szklanki mąki żytniej (żurkowej), 1 1/4 szklanki mąki żytniej razowej, 1,5 szklanki pszennej, 2 łyżeczki soli kamiennej, 5 dag. drożdży, 2 szklanki gorącej wody, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżki stołowe ziarna słonecznika, 2 łyżeczki nasion dyni i lnu, 1 łyżeczka sezamu niełuskanego, 150 ml. żurku tradycyjnego

{gallery}ppnr2\_kulinaria\_2015{/gallery}