Szanowne Ósemkowe Rodzinki

 Jak wiecie z własnego doświadczenia kulinarne co nieco jest mocną stroną każdej grupy w przedszkolu. Ponieważ koronawirus krążący w okolicy nie pozwolił nam zachwycić Was wielkanocnymi przysmakami, postanowiłyśmy uchylić rąbka tajemnicy i sprzedać kilka smakowitych przepisów do realizacji podczas wspólnego spędzania czasu.

**Kruche ciasteczka**

**Składniki:**

3 szklanki mąki krupczatki

kostka masła (25 dag)

2 żółtka

2 łyżki kwaśnej, gęstej, 12% śmietany

0,5 szklanki cukru pudru

2 cukry waniliowe

pergamin lub tłuszcz do posmarowania blachy

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ciasta siekamy i wyrabiamy do gładkiej konsystencji. Zawijamy w folię i chłodzimy 2 godziny w zamrażarce. Wychłodzone ciasto dzielimy na części, cienko rozwałkowujemy i wycinamy kształty kojarzące się z Wielkanocą: zajączki, kurczaki, jajka, kwiaty, baranki. Jeśli nie mamy foremek w tych kształtach proponuję wyciąć z tekturki szablony w kształcie jajka i po przyłożeniu ich do rozwałkowanego ciasta obrysować je czubkiem noża.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp.200 stopni przez około 15 minut. Po upieczeniu możemy ozdobić ciasteczka wg własnych pomysłów oraz możliwości i zasobów zapasów kuchennych.

**Pasty jajeczne:**

**Składniki na pastę jajeczną z kiełkami**

6 jajek
1 pęczek szczypiorku
garść kiełków, np. brokuła
3 łyżki majonezu
1 łyżeczka musztardy
1 szczypta gałki muszkatołowej
sól
świeżo mielony czarny pieprz

**Składniki na pastę jajeczną z szynką**

5 jaj
2 plasterki szynki
pół pęczka szczypiorku
4-5 dag żółtego sera
ok.3 łyżki majonezu
sól, pieprz

**Składniki na pastę jajeczną z rzodkiewką i szczypiorkiem**

• 4 jajka
• 1 pęczek rzodkiewek
• 1 pęczek szczypiorku
• 3 łyżki majonezu
• Sól, pieprz, natka, plasterki jajka i rzodkiewki do dekoracji

**Mazurek wielkanocny kajmakowy (prosty)**

**Ciasto kruche:**

* 300 g mąki pszennej
* 150 g masła (lub margaryny)
* 80 g cukru pudru
* 1 jajko (rozmiar M)

**Dodatkowo:**

* ok. 180 g dżemu, najlepiej kwaskowatego (np. malinowy, z owoców leśnych)
* 1 puszka masy krówkowej (400 lub 500g) lub puszka słodkiego mleka skondensowanego
* migdały w płatkach, ok. 30 g czekolady, suszone morele do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. W przypadku, gdy nie mamy gotowej masy krówkowej a mamy puszkę mleka skondensowanego słodzonego, należy włożyć ją do wąskiego, ale wysokiego garnka. Zalać wodą, aby woda przykryła puszkę i gotować 3 godziny (puszkę o pojemności 500 g) lub 2,5 godziny (puszkę o pojemności 400 g). Od zagotowania wody, gotować dalej na małej mocy palnika (aby woda tylko „mrugała”). Od czasu do czasu sprawdzać poziom wody w garnku. W razie potrzeby dolewać wrzątku, aby puszka cały czas była zanurzona w wodzie. Następnie wyciągać puszkę w wody i pozostawić do ostygnięcia.
2. Z podanych składników na ciasto kruche zagnieść jednolite ciasto, ręcznie lub przy użyciu robota kuchennego. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
3. Ciasto chwilę zagnieść, aby zmiękło. Następnie rozwałkować na duży placek, od razu na papierze do pieczenia. Placek przyciąć, aby powstał prostokąt (u mnie o wymiarach 35x 32 cm). Ciasto, razem z papierem do pieczenia, przełożyć na dużą blachę.
4. Z resztek ciasta uformować wałeczki i zrobić brzeg.
5. Dżem przetrzeć przez sitko, aby pozbyć się pestek i rozsmarować na cieście.
6. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 25 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół, aż brzegi się zarumienią. Blachę z ciastem wyciągnąć na blat i pozostawić do ostygnięcia.
7. Masę krówkową rozmieszać łyżką w miseczce, aby zrobiła się gładka i miękka. Następnie rozsmarować ją na cieście i udekorować mazurka według uznania.

WSZYSTKIM ZAINTERESOWANYM REALIZACJĄ NASZYCH KULINARNYCH PROPOZYCJI ŻYCZYMY POWODZENIA I JEDNOCZEŚNIE PROPONUJEMY PODZIELENIE SIĘ SWOIMI WIELKANOCNYMI WYPIEKAMI W SPOSÓB WIRTUALNY POPRZEZ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ (przedszkole8piaseczno@gmail.com)