

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 - Bryndzové pagáčiky

A rendezvény címe: Zöldkonyha – Juhtúrós pogácsa

Miesto a dátum konania:

Cirkevná Materská Škola bl. Sároly Salkaházi s vyuč. jazykom maď.

Moldava nad Bodvou, SR

28.5.2018

Projekt helyszíne és dátuma:

Boldog Salkaházi Sára Egyházi Óvoda, Szepsi, Szlovákia

2018.5.28



V máji sme piekli bryndzové pagáčky.

Bryndzové pagáčky

- 60 dkg polohrubej múky
 - 1 kocka čerstv. droždia
 - 1 PL krištálového cukru
 - 25 dkg bryndze
 - 25 dkg masla
 - 2 dl kyslej smotany
 - 1 vajce
1. Zohrejeme mlieko, zmiešame ho s cukrom a droždím.
 2. Do misky nasypeme múku. Pridáme bryndzu a maslo. Trošku roztrúsime maslo a bryndzu s múkou. Netreba cesto miesiť. Pridáme droždie a toľko kyslej smotany, aby cesto nebolo príliš suché. Cesto prikryjeme a necháme na noc v chladničke kysnúť.
 3. Na druhý deň cesto rozvaľkáme na 1 cm hrúbku, vrch mriežkovitu zarežeme, a s najmenšími vykrajovátkami vykrojíme malé pagáčky. Vrch cesta natrieme vajíčkom.
 4. Pečieme v predhriatej rúre 15 minút.

Májusban juhtúros pogácsát sütöttünk.

Juhtúros pogácsa

- 60dkg félgrízes liszt
- 1 kocka friss élesztő
- 1 ek cukor
- 1 savanyú tejföl
- 1 kevés tej
- 1 db tojás
- 25 dkg vaj
- 25 dkg juhtúró

1. Kimérjük a lisztet. Hozzákeverjük a juhtúrót, vaját, és a felfuttatott élesztőt.
2. A vaját és a juhtúrót éppen csak szétmorzsoljuk a liszttel, nem gyúrjuk a tésztát. .
3. Hozzá adunk annyi savanyú tejfölt, hogy a tésztánk ne legyen száraz.
4. Letakarjuk, és 1 éjszakán át kelesztjük a hűtőben.
5. Másnap 1 cm vastagságúra nyújtjuk, bevágjuk négyzethálósan, majd a legkisebb formával, apró pogácsákat vágunk ki. Tetejét megkenjük tojással.
6. 15 percig sütjük előmelegített sütőben.

