Warsztaty pieczenia broziaków

W dniu 9 maja 2017 roku członkinie Stowarzyszenia Przyjaciół Wsi Podole zorganizowały warsztaty kulinarne pieczenia broziaków dla uczniów klasy II b Szkoły Podstawowej w Przecławiu. Panie ze Stowarzyszenia: Agata Lelek – Prezes Zarządu Stowarzyszenia, Dorota Wójciak, Sylwia Więch i Maria Król pod kierunkiem wspaniałej organizatorki i kucharki Stanisławy Augustyn zarabiały ciasto i piekły broziaki – bardzo smaczne, regionalne placuszki znane na całym Podkarpaciu. Uczniowie bardzo aktywnie uczestniczyli w procesie warsztatów kulinarnych, każde dziecko pomagało zarabiać ciasto, co było niezwykłą frajdą dla nich. A następnie jeszcze ciepłe broziaki zajadali z masełkiem i popijali herbatą.

Oto przepis na najsmaczniejsze broziaki w całej Gminie Przecław:

1kg mąki

2 łyżeczki sody

2 łyżeczki soli

½ szklanki cukru

3 jajka

Kefir - ile przyjmie.

Mąkę przesiać, dodać sodę, sól, wymieszać. Dodać resztę składników i zarobić luźne ciasto. Ma wyjść ciasto wolniejsze niż wyrabia się na pierogi. Po wyrobieniu rozwałkować, szklanką wykrawać placki. Piec w piekarniku lub na patelni, albo najlepiej na gorącej płycie kuchennej. Podawać posmarowane masłem lub dżemem czy powidłem. Jako podziękowanie od uczniów i wychowawczyni Joanny Skop Panie otrzymały tulipany, a Dyrektor Szkoły Pani Małgorzata Nicpoń zapraszała członkinie Stowarzyszenia Przyjaciół Wsi Podole na kolejne warsztaty dla uczniów starszych klas.




Babcia




WHEELS
ON FIRE


WHEELS
ON FIRE





