

DZIEŃ MARCHEWKI- 4 KWIETNIA

NA POCZĄTEK...
KRÓTKA ROZGRZEWKĄ!

https://www.youtube.com/watch?v=m2WsGrvCx_w

MARCHEWKA

LUBIMY JĄ W RÓŻNYCH ODSŁONACH –
DO CHRUPANIA, W SAŁATKACH, W
SOKACH, A TAKŻE NA PARZE
. WYDAJE SIĘ NAM BLISKA I SWOJSKA, A
POCHODZI PRAWDOPODOBNIĘ Z PERSJI.
MARCHEW JEST JEDNYM Z DZIESIĘCIU
NAJWAŻNIEJSZYCH WARZYW
UPRAWNYCH NA ŚWIECIE.
4 KWIETNIA OBCHODZIMY JEJ ŚWIĘTO.

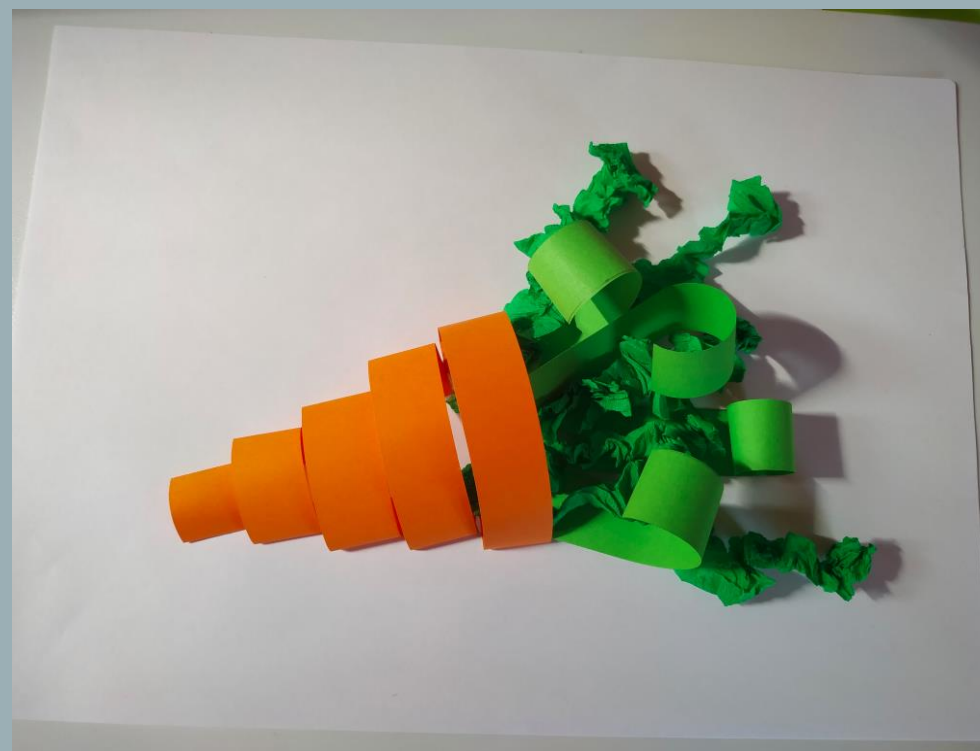
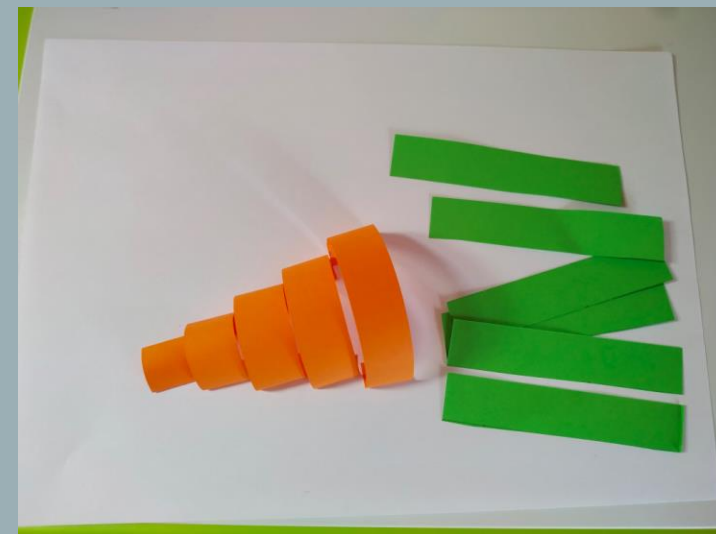
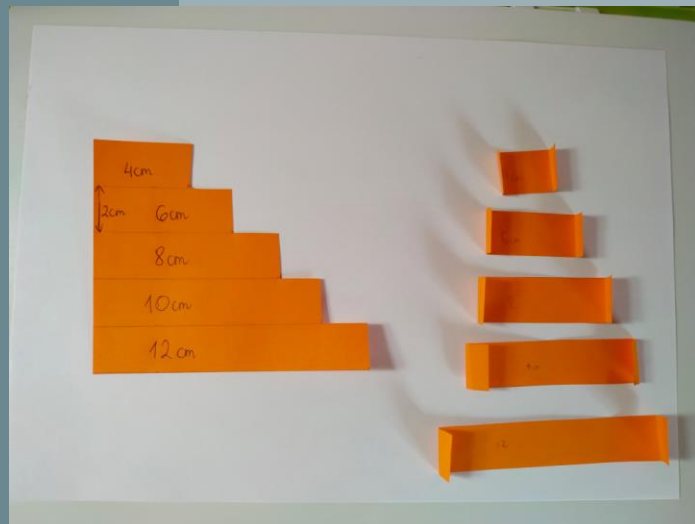
MARCHEW TO WARZYWO KORZENNE, ZAZWYCZAJ W KOLORZE POMARAŃCZOWYM. ISTNIEJĄ JEDNAK RÓWNIEŻ JEJ ODMIANY FIOLETOWE, CZERWONE, BIAŁE I ŻÓŁTE.



PRACA PLASTYCZNA- MARCHEWKA 3D

BĘDĄ CI POTRZEBNE:

- BIAŁA KARTKA
- RÓŻNEJ
DŁUGOŚCI POMARAŃCZOWE
PASKI
- ZIELONA BIBUŁA LUB
ZIELONE PASKI WYCIĘTE Z
PAPIERU
- NOŻYCHY I KLEJ



PRZEPIS NA CIASTO MARCHEWKOWE

Zacznijmy od podstaw, a więc od marchewkowego ciasta przygotowywanego ze składników, które zapewne masz pod ręką.

Potrzebujesz:

- ok. 3-4 starte na drobnych oczkach (uprzednio obrane) marchewki,
- 1,5 szklanki mąki – może to być standardowa mąka pszenna,
- 4 jajka,
- szklankę oleju rzepakowego,
- szklankę cukru
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i płaską łyżeczkę sody oczyszczonej,
- łyżkę cukru waniliowego,
- szczyptę cynamonu.



UBIJ JAJKO Z CUKREM (I CUKREM WANILIOWYM) PRZY POMOCY MIKSERA, POWOLI DOLEWAJ OLEJ, NADAL MIKSUJĄC. GDY OLEJ WCHŁONIE SIĘ CAŁY, CZAS DODAC PRZESIANĄ MAKĘ, NADAL MIKSUJĄC NA GŁADKĄ MASĘ, A NASTĘPNIE – PROSZEK DO PIECZENIA I SODĘ ORAZ CYNAMON. DO TAK PRZYGOTOWANEJ MASY DODAJ DELIKATNIE MARCHEWKĘ I WYMIESZAJ. PRZEŁÓŻ CIASTO DO FORMY – KEKSÓWKI LUB TORTOWNICY (26 CM ŚREDNICY) I PIECZ W TEMPERATURZE 180 STOPNI PRZEZ 45 – 55 MINUT.

JEŚLI CHCESZ, ABY CIASTO NABRAŁO BARDZIEJ WYRAZISTEGO SMAKU, MOŻESZ JE RÓWNIEŻ PRZYGOTOWAĆ:

- Z ORZECHAMI – WŁOSKIMI LUB LASKOWYMI, POSIEKANymi I DODANYMI DO MASY PRZED UPIECZENIEM,
- Z PRZYPRAWĄ DO PIERNIKA – OK. I ŁYŻECZKA NA PORCJĘ WSKAZANĄ POWYŻEJ POZWOLI NABRAĆ CIASTU INTENSYWNEGO AROMATU.

SERWUJ JE POSYPANE CUKREM PUDREM.

NA KONIEC WYSŁUCHAJ KRÓTKIEJ
BAJKI ORAZ PIOSENKI MARCHEWCE

- <https://www.youtube.com/watch?v=znVWldzkvgFs>

- <https://www.youtube.com/watch?v=s85UBfgqKwY>