

COORDONATORI

Prof. MOLDOVAN VIOLETA

Prof. LAZAR ADRIANA



Materiale participante la Concursul județean Mirajul Sărbătorilor de iarnă – Ediția a II-a,

CAEJ poz. 8514 din 21.XII.2021

ISBN 978-973-0-35907-7

REGHIN 2022

## CUPRINS

Moldovan Violeta și Lazar Adriana: <i>Concursul și Simpozionul județean "Mirajul Sărbătorilor de Iarnă" – ediția a II-a</i> .....	4
Stan Andrea Mihaela: <i>Rețetele copilăriei - cozonacul bunicii</i> .....	6
Cifu Olga-Maria și Mare Laura: <i>Cornulețe cu dulceață</i> .....	11
Ionescu Aurica: <i>Brioșe cu afine</i> .....	14
Portik Laura și Grama Adela: <i>Brăduțul de Crăciun</i> .....	17
Șerban Ionela Maria: <i>Brăduți festivi</i> .....	19
Pop Oana –Cosmina: <i>Cornulețe cu gem</i> .....	22
Moldoveanu Alina: <i>Copiii pregătesc brăduți delicioși</i> .....	24
Comșa Maria Diana: <i>Turtă dulce – gustul copilăriei</i> .....	26
Ilieș Alexandra Claudia: <i>Turtă dulce</i> .....	29
Iacob Claudia și Covaciu Corina: <i>Bomboane Raffaello</i> .....	31
Huniade Alina și Pop Simona: <i>Fursecuri – conuri de brad</i> .....	33
Huza Cristina: <i>Tort „Moș Crăciun”</i> .....	35
Gorcea Valentina Cornelia: <i>Bomboane Raffaello</i> .....	37
Rusu Silvia: <i>Candy Pops</i> .....	39
Villalva Briones Nicole Olivia: <i>Omul de zăpadă</i> .....	41
Bejan Andreea și Borșa Florina: <i>Brăduți de Crăciun</i> .....	44
Keszeg Gyöngyi: <i>Cornulețe cu nucă</i> .....	46
Cătărig Daniela Mădălina: <i>Foietaj cu ciocolată și unt de arahide</i> .....	48
Păduraru Cristina: <i>Brăduți sănătoși</i> .....	50
Horvat Hermina: <i>Globulețe fermecate</i> .....	52
Nicoară Angela: <i>Bulgări de zăpadă</i> .....	54
Marin Marinela: <i>Brioșe cu frișcă pentru Moș Crăciun</i> .....	56
Petruț Andreea Gabriela: <i>Brăduțuț</i> .....	60
Morar Mariana: <i>Fursecuri pentru Moș Crăciun</i> .....	63
Dohotari Luminița: <i>Biluțe din biscuiți de nucă de cocos</i> .....	64

Domokos Maria Magdolna și Hărșan Simona: <i>Spirala magică din turtă dulce</i> .....	65
Varga Kinga Andrea și Bachman Maria: <i>Prăjiturica Brumi</i> .....	70
Gliga Diana Monica: <i>Fursecuri pentru Moș Crăciun</i> .....	72
Cocean Cristina și Pop Marieta: <i>Oameni de zăpadă</i> .....	74
Orban Alexandra: <i>Magia unei nopți de iarnă</i> .....	75
Giurgiu Monica și Maier Codruța: <i>Fursecuri festive</i> .....	80
Morariu Mirela: <i>Donuț</i> .....	82
Grigore Anca-Codruța: <i>Tortuleț Curcubeu</i> .....	85
Kellner Codruța: <i>Prăjituri pentru Moș Crăciun</i> .....	87
Oroszhegyi Judit: <i>Cea mai bună turtă dulce cu miere</i> .....	89
Valter Maria și Moldovan Florina: <i>Bulgărași de biscuite cu nucă de cocos</i> .....	92
Dan Varvara Elena: <i>Biluțe colorate</i> .....	94
Mărginean Livia Camelia: <i>Cea mai bună turtă dulce</i> .....	98
Baciu Paula și Bucur Alina: <i>Bucătarii iscușiți</i> .....	100
Căprar Liliana și Oltean Angela: <i>Globușoare de ciocolată</i> .....	102
Bîndilă Carmen și Cazan Ioana: <i>Scorușe</i> .....	104
Szekeres Mariana și Demian Liliana: <i>Colaci tradiționali</i> .....	106
Palcu Ioana Andreea: <i>Biscuiți tăiați cu forma</i> .....	108
Órdög Ildiko: <i>Globuri din ciocolată</i> .....	113
Cirilescu Sanda: <i>Biscuiți cu cremă de ciocolată și fulgi de nea</i> .....	116

## CONCURSUL ȘI SIMPOZIONUL JUDEȚEAN ”MIRAJUL SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ”

Coord. Proiect: dir. prof. Moldovan Violeta

Prof. Lazar Adriana

În contextul educației gospodărești și gastronomice, proiectul „MIRAJUL SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ” urmărește respectarea valorilor, tradițiilor și obiceiurilor de iarnă din diferitele zone ale județului nostru care au o importanță deosebită în viața adulților, a comunității cât și a copiilor. De asemenea, își propune cunoașterea obiceiurilor și tradițiilor gastronomice de Crăciun și Anul Nou a diferitelor zone din județul nostru. Copiii își exprimă bucuria preparând dulciuri de Crăciun și Anul Nou.

Volumele izvorâte din cele două secțiuni ale Proiectului județean „Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” – Ediția a II-a au urmărit promovarea valorilor practice ale educației interculturale. Iar scopul proiectului „Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” a fost dezvoltarea capacității copiilor de a cunoaște și înțelege obiceiurile și tradițiile culturale, de stimulare a curiozității în ceea ce privește tradiția populară proprie, conservarea și promovarea acestora și stabilirea unor relații de prietenie.

Prin modalitățile inedite de realizare a rețetelor sau prin descrierea tradițiilor și obiceiurilor din zonă, fiecare partener a învățat modalități de organizare a colectivului de preșcolari pentru realizarea lor, rețete la îndemâna copiilor de anumite vârste.

Deși par aparent o carte de bucate pentru pitici sau o carte ce descrie tradițiile și obiceiurile pentru preșcolari, ele conțin elemente didactice valoroase pentru orice cadru didactic. Prin intermediul activităților practic-gospodărești fiecare autor al rețetelor propune și modalitatea concretă de realizare a acestora cu ajutorul și prin intermediul copiilor.

Deschiderea și interesul față de bunătățile, dar și de tradițiile și obiceiurile specifice anumitor zone culturale este dată și de unitățile școlare care au participat la acest proiect:

- Grădinița Puky Tîrgu-Mureș
- G.P.P. nr.1 Reghin
- G.P.N. nr.4 Reghin
- G.P.P. nr.4 Reghin
- G.P.P. Deda
- Școala Gimnazială ”T. Vladimirescu” Tîrgu-Mureș
- G.P.N. nr.3 Reghin
- G.P.N. Cipău
- G.P.P. Iernut

- G.P.P. Emanuel
- G.P.N. Cornești
- G.P.N. Beica de Jos
- G.P.P. nr.5 Reghin
- G.P.N. Ideciu de Sus
- G.P.N. Filea
- G.P.N. Neagra
- G.P.P. nr.2 Sovata
- G.P.N. Urisiu de Sus
- G.P.P. AMA Tîrgu-Mureș
- G.P.P. Ștefania Tîrgu-Mureș
- G.P.N. nr.4 Reghin
- G.P.N. Boiu
- G.P.N. Toaca
- G.P.P. Sânmiclăuș

Volumul secțiunii I a Concursului Județean ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” cuprinde 44 de rețete puse în practică și prezentate de către 58 de cadre didactice.

Volumul Simpozionului județean ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” cuprinde prezentări ale tradițiilor și obiceiurilor din diferite zone, proiecte de activitate, rețete sau versuri bine ticluite de 42 cadre didactice.



Mulțumim partenerilor, participanților și autorilor rețetelor pentru creativitate și implicare!

# REȚETELE COPILĂRIEI-COZONACUL BUNICII

Profesor invatamnt prescolar: STAN ANDREA MIHAELA  
GRADINITA PUKY TARGU MURES, JUDETUL MURES

De sărbători, cozonacul este un preparat nelipsit de pe masa în jurul căreia se strâng toți membrii familiei, cu mic cu mare. Fie el cu nucă, stafide, cacao sau rahat, cozonacul este un deliciu culinar de la care nu putem face rabat.

Tocmai de aceea, te invităm să descoperi rețeta de cozonac cu nucă a bunicii, pe care să o pregătești și tu în prag de sărbătoare pentru cei apropiați. Pentru că nimic nu se compară cu bucuria pură din ochii celor dragi, atunci când mușcă pofticios dintr-o felie de cozonac pufos, nu-i așa?

## **Sfaturi pentru cel mai bun cozonac cu nucă și stafide**

- Cerne în prealabil făina de minimum trei ori, cu câteva ore înainte de preparare.
- Scoate untul de la rece cu cel puțin o oră înainte de a-l folosi, pentru a ajunge la temperatura camerei.
- Aluatul de cozonac se lasă la odihnit într-un loc foarte călduros, pentru ca aceștia să crească frumos.
- După ce ai băgat cozonacii la cuptor, nu deschide ușa acestuia în primele 20 de minute.

## **Pentru aluat:**

- 1 kg Făină Superioară 000 pentru Cozonac Raftul bunicii
- 50 g drojdie proaspătă
- 500 ml lapte
- 100 g unt
- 250 g zahăr
- 5 gălbenușuri
- 1 linguriță sare
- coaja rasă de la o lămâie
- coaja rasă de la o portocală
- 2 plicuri de zahăr vanilat.

## **Pentru umplutură:**

- 250 g miez de nucă măcinată
- 250 g Stafide
- 5 albușuri

- 100 g zahăr
- 2 linguri de cacao
- 1 praf de sare
- esență de rom

#### **Pentru uns cozonacii:**

- 1 ou
- 1 linguriță de zahăr
- **Mod de preparare:**

Ești gata să urmezi cea mai bună rețetă de cozonac de la bunica? Pune-ți șorțul preferat și urmează cu atenție pașii pe care ți i-am povestit mai jos.

- **Pasul 1**

Pentru a pregăti aluatul de cozonac, ai nevoie de o oală în care să torni laptele, pe care-l vei pune la încălzit și peste care vei adăuga coaja rasă de lămâie, cea de portocală și cele două pliculețe de zahăr vanilat. Amestecă foarte bine compoziția.

- Într-un alt vas, bate gălbenușurile împreună cu cele 250 de g de zahăr, până când acestea se vor dizolva complet.

- **Pasul 2**

După ce ai terminat, este timpul să pregătești maioua pentru cozonac. Astfel, ai nevoie de drojdie proaspătă pe care o amesteci cu o linguriță de zahăr până când se omogenizează complet. Adaugă apoi 3 linguri de lapte cald și o lingură de făină și nu te opri din amestecat.

- **Pasul 3**

Ia un vas mare și adaugă în el Făina Superioară 000 pentru Cozonac Raftul bunicii.

Realizează în interiorul făinii un culcuș pentru maia. Toarnă maioua acolo și las-o la odihnit aproximativ 15 minute până când își dublează volumul. După aceea, adaugă deasupra un praf de sare, laptele încălzit și gălbenușurile pe care le-ai amestecat anterior cu zahăr.

Omogenizează totul foarte bine și pe urmă treci la pasul tău preferat.

- **Pasul 4**

- Cu un zâmbet larg pe buze, apucă-te de frământat aluatul timp de 30 de minute. După aceea, lasă-l la odihnit timp de o oră într-un loc cald, pentru ca aceasta să crească frumos.

- **Pasul 5**

În timp ce aluatul se odihnește, nu pierde vremea, ci apucă-te repezitor de compoziție. Pentru aceasta, pregătește albușurile pe care trebuie să le bați spumă împreună cu un praf de sare. În timp de pregătești albușurile, toarnă treptat și cele 100 de g de zahăr și amestecă foarte bine. După aceea, separat, amestecă nuca măcinată cu două linguri de cacao și o esență de rom, pe urmă adaugă și albușurile spumă și omogenizează ingredientele.

- **Pasul 6**

Ia aluatul de la dospit și împarte-l în 4 bucăți. Presară puțină făină pe blatul de bucătărie și, cu ajutorul unui sucitor, întinde fiecare foaie de aluat. Adaugă deasupra fiecareia compoziția de nucă, iar apoi rulează aluatul cu grijă.

- **Pasul 7**

Pregătește în prealabil fiecare formă de cozonac, pe care trebuie să o ungi cu puțin ulei și să îi învelești interiorul cu hârtie de copt. Așază în fiecare formă câte un cozonac și lasă-i la crescut într-un loc cald, până când își dublează volumul.

- **Pasul 8**

Înainte de a-i băga la cuptor, unge fiecare cozonac cu un ou bătut cu puțin zahăr. După ce ai încins cuptorul în prealabil, introdu cozonacii și lasă-i acolo aproximativ o oră. Dacă nu ești complet sigură că au stat suficient, poți verifica cu o scobitoare dacă aluatul din interior este făcut.

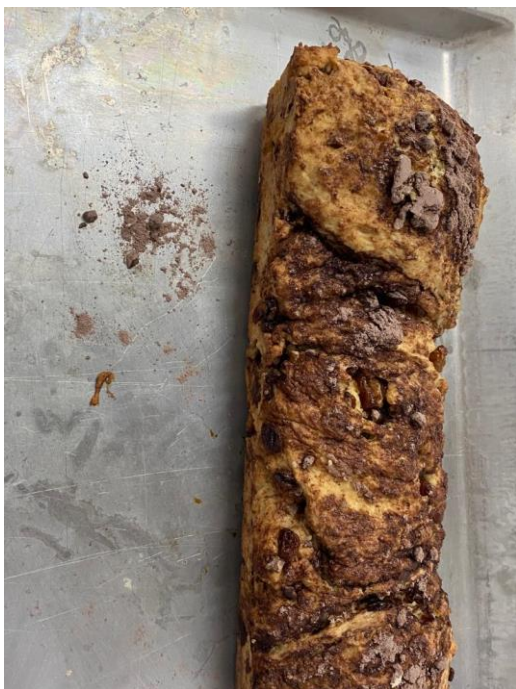
După ce sunt gata îți poți înobiliza masa de sărbători cu această gutoasă rețetă de cozonac cu nucă.

Poftă bună!









## CORNULEȚE CU DULCEAȚĂ

Prof. CIFU OLGA- MARIA  
Prof. MARE LAURA  
Grădinița cu P.P nr. 1 - Reghin

Timp : 60 minute (8 porții)

Sigur ai mâncat în copilărie cornulețe fragede, umplute cu gem sau dulceață făcute de bunici sau de mama. Iată o rețetă ușoară cu care poți să îți amintești de gustul copilăriei.

### INGREDIENTE:

120 ml lapte ,1 lingură drojdie uscată, 2 linguri zahăr, 2 ouă, 140 g unt, 2 linguri smântână, 550 g făina.

### INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURĂ ȘI DECOR

Dulceață sau gem, zahăr pudră.

### MOD DE PREPARARE:

1. Combină laptele încălzit cu drojdia, apoi lasă amestecul 5 minute, ca drojdia să se activeze. Adaugă untul topit, smântână, zahărul și ouăle.
2. Adaugă făina în mai multe tranșe, încorporând-o treptat. După ce obții aluatul, frământă-l pe o suprafață pudrată cu făină pentru 4-5 minute.
3. Odată obținut un aluat elastic și fin, împarte-l în 4 bucați egale. Întinde fiecare bucată de aluat într-o foaie subțire și rotundă.
4. Taie foaia în 8, tăind întâi aluatul în 4, sub forma de +, apoi jumătățile în optimi. Ar trebui să obții 8 triunghiuri similare ca dimensiune.
5. Pune câte o linguriță de dulceață în capătul lat al triunghiului și rulează cornulețele către vârful ascuțit al aluatului.
6. Așază cornulețele pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și lasă-le la cald pentru 30 de minute, sau până ce își dublează volumul.
7. Coace cornulețele cu dulceață la 180 de grade, în cuptorul preîncălzit, pentru cca 15 minute, sau până când devin aurii. Pudrează-le cu zahăr imediat ce ies din cuptor. Urmând aceasta rețetă obții 32 cornulețe.



Rețetele copilăriei și Mirajul Sărbătorilor de Iarnă



## Brioșe cu afine

Ionescu Aurica

Grădinita cu PN. Nr.4 Reghin

Pentru această rețetă avem nevoie de următoarele ingrediente:

- 200 gr.făină
- 150 gr.afine
- 130 gr.zahăr
- 80 gr. Unt
- 140 gr. Smântână
- 2 ouă
- 1 esență de vanilie
- 5 gr. praf de copt
- coaja de la o lămâie
- un praf de sare



Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Pentru început, amestecăm bine untul cu zahărul, apoi adăugăm ouăle pe care le amestecăm ușor până la omogenizare, punem smântâna și o încorporăm în compoziție.

Adăugăm esența de vanilie, praful de sare și coaja de lămâie și omogenizăm dinou. Separat amestecăm praful de copt cu făina, punem o lingură de făină peste afine, iar restul se încorporează în compoziție.

Amestecăm afinele și făina iar apoi se încorporează ușor cu o spatulă în aluat.



Se pune aluatul în forme de briose și se dă la cuptorul preîncălzit la temperatura de 175 de grade pentru 20-25 de minute.



În această rețetă trebuie să adăugăm și un strop de iubire!!!

Vă dorim poftă bună!!!





## BRĂDUȚUL DE CRĂCIUN

ED.Portik Laura/ Grama Adela  
Grădinița cu Program Prolungit Nr.1, Reghin

„Brăduțul de Crăciun” este desertul copilăriei noastre adaptat, foarte ușor de făcut chiar și de copii, cu un gust minunat.

Rețeta: 200 g zahăr;

200 g unt;

500 g biscuiți;

200 ml lapte;

2 linguri cacao;

esență de rom.



În laptele fierbinte se dizolvă zahărul și untul, apoi se adaugă cele 2 linguri de cacao și puțină esență de rom. Acest sos obținut se adaugă peste biscuiți mărunțiți și se amestecă bine.

Din compoziția obținută se fac biluțe mici care se tăvălesc prin nucă de cocos, nucă, ornamente.





Așezăm restul compoziție pe o folie alimentară, presărăm peste ea nucă sau nucă de cocos.Îi dăm o formă frumoasă, apoi rulăm strâns folia și o răsucim la capete.

Lăsăm formele obținute (bilele și rulada) la rece câteva ore, apoi tăiem rulada felii și le așezăm sub forma unui brad de Crăciun decorat cu globulețe.



Adăugați și ingredientul secret: voie bună, presărați cu dragoste și multe zâmbete de copii.



Poftă bună!

## BRĂDUȚI FESTIVI

Prof. Șerban Ionela Maria  
Grădinița P.P.4 Reghin

### INGREDIENTE:

Lipie sau mini blat de pizza  
Avocado  
Cremă de brânză  
Ardei kapia sau boabe de rodie  
Sticksuri  
Zeama de ½ lamaie  
Sare după gust



**Portii:** ~ 8 bucăți dintr-o lipie

**Timpe de preparare:** 10 minute

### MOD DE PREPARARE:

Se formează o echipă veselă de bucătărași, cu sorțulețe și bonete. Se inițiază procedurile de igienizare a mâinilor și după ce regulile igienico-sanitare au fost îndeplinite cu succes, materialele sunt pregătite, se începe lucrul.

Pentru început o parte din copii au porționat bucata de mini pizza în felii aproximativ egale, exact ca o pizza obținând triunghiurile care vor deveni brăduți. Este ideal de folosit mini lipii sau felii de pizza care se găsesc de cumpărat în comerț sau pot fi făcute chiar în casă. Pentru rețeta noastră am folosit mini blaturi de pizza cumpărate. În partea de jos a feliei de triunghi obținută, copiii au înfipt un sticks, care reprezintă tulpina brăduțului. Cealaltă echipă de copii a pregătit pasta de avocado. Avocado a fost marunțit de copii cu ajutorul furculiței iar mai apoi copiii au adăugat, peste avocado deja marunțit, 4 linguri de cremă pufoasă de brânză, sare după gust și puțină zeamă de lămâie.

Crema obținută a fost întinsă peste fiecare felie de triunghi și a fost decorată cu boabe de rodie. Ca alternativă pentru decorare se pot folosi ardei kapia tăiați cubulețe. Brăduții și-au primit haina de sărbătoare iar copiii au fost foarte fericiți de realizările lor. La final toți copiii au gustat din aperitivele delicioase dar mai ales sănătoase.

### RETETA ÎN IMAGINI:

În prima etapă studiem ingredientele și rețeta.



Se pregătește crema de avocado. Copiii îndepărtează sâmburele din avocado și cu ajutorul unei lingurițe scot tot miezul de avocado din coajă.



Avocado se mărunțește cu ajutorul unei furculițe, ieșind o pastă minunată, peste care se pune crema de brânză pufoasă, sare și puțină zeamă de lămâie.



Crema obținută se întinde peste felia de blat de pizza taiată triunghi.



După ce crema de avocado e întinsă pe blatul triunghi, se decorează braduțul cu boabe de rodie.



Brăduții festivi sunt decorați și gata pentru a fi savurați.  
Ei și-au primit haina de sărbătoare iar copiii foarte fericiți de realizările lor.  
Poftă bună la gustări sănătoase!

## CORNULEȚE CU GEM

POP OANA-COSMINA

GRĂDINIȚA PUKY

### REȚETĂ CORNULEȚE CU GEM:

Pentru aluat:

O cană de apă caldă

Un piculeț drojdie uscată

Făină cât cuprinde

Un ou

Unt

125 g smantana grasă

Un praf de sare

Vanilie

Pentru umplutura:

300 g gem

Pentru decor:

100 g zahar pudra vanilat





## COPIII PREGĂTESC BRĂDUȚI DELICIOȘI

Prof. Moldoveanu Alina  
Grădinița cu P.P. Nr. 4 Reghin

În așteptarea Moșului, preșcolarii din grupa Bubuștelor au pregătit, în sala de grupă, brăduți delicioși cu cremă mascarpone. Este un desert foarte ușor de realizat cu cei mici și timpul de preparare este scurt, astfel încât ei pot gusta repede ceea ce au pregătit.

Pentru a realiza brăduții propuși, am explicat copiilor cum se face crema din mascarpone (250 g), zahăr pudră (8 linguri) și esență de lămâie (o linguriță).



Fiecare copil a participat la cântărirea ingredientelor, căci au fost 8 copii și era nevoie de 8 linguri de zahăr pudră, și fiecare a pus cu lingura din brânza mascarpone în vasul de inox. Au folosit pe rând, și cu încântare, mixerul pentru a obține o cremă pufoasă.



Am oferit copiilor triunghiuri tăiate din blat de tort pe care ei au pus crema pregătită cu ajutorul unor lingurițe. Apoi, cu furculița, au desenat crengile brazilor și au fixat trunchiul acestora din sticksuri umplute cu ciocolată.





Fiecare copil a primit globuri pentru bradul său (ornamente colorate în formă de cerc) pe farfuria lui. Decorarea bradului a fost etapa cea mai așteptată de cei mici.....Au aranjat globurile cum și-au dorit și apoi au savurat brăduțul dulce.....



Buburuzele harnice din grupa mijlocie știu să pregătească desert rapid pentru Moșu` care o să vină cu siguranță pe la fiecare dintre ei.....





## TURTĂ DULCE-GUSTUL COPILĂRIEI

Comșa Maria-Diana

Școala Gimnazială “Tudor Vladimirescu”, Tîrgu-Mureș

### INGREDIENTE

Două căni de zahăr

O cană de apă

Făină cât cuprinde

4 ouă

O lingură de untură

O linguriță scortîșoară

Bicarbonat de amoniu

Bombonele pentru decor

### MOD DE PREPARARE

O cană de zahăr se caramelizează și se stinge cu o cană de apă. Se fierbe până devine sirop, apoi se mai adaugă o cană de zahăr. Separat se freacă 4 gălbenușuri cu o lingură de untură, o linguriță de scortîșoară și o linguriță de bicarbonat de amoniu stins cu oțet sau zeamă de lămâie.

Se pune făină cât cuprinde și siropul de zahăr. Se face un aluat potrivit de tare și se întinde o foaie de grosimea unui cm.

Se perforază cu diferite forme și se glazurează.

Glazura e face din 4 albușuri și 16 lingurițe de zahăr. Se se mai adaugă o linguriță de oțet peste albușul bătut spumă. Se decorează cu bombonele colorate.

POFTĂ BUNĂ!

## TURTĂ DULCE-GUSTUL COPILĂRIEI

By Andrei&Eric





## TURTĂ DULCE

Ilieș Alexandra-Claudia

Liceul Tehnologic „Vasile Netea”- G.P.P. DEDA

Se pune un pahar de zahăr pe foc mic și se arde, după care tot cu același pahar se pune unul de apă.

Când a început să fiarbă se ia de pe foc și se pune:

- 1 pahar de zahăr,
- 1 pahar de lapte, toate acestea se amestecă până se topește zahărul, după care se pune:
- 1 linguriță de salicali,
- 1 linguriță bicarbonat care este stins în oțet,
- 1 linguriță de scorțișoară,
- 3 gălbenușuri,
- 9 linguri de ulei,
- făină cât cuprinde.

Se lasă o oră și pe urmă se întinde o foaie nu prea subțire, se taie cu diferite forme și se pune în cuptor la copt. După ce se coc se lasă să se răcească.

Se bate albușul spumă cu o cană de zahăr praf până se îngroașă și apoi se toarnă peste turtă și se amestecă.

Poftă bună!





## Bomboane Raffaello

Ed.:Iacob Claudia/Covaciu Corina

Grădinița cu Program Prolungit Nr.1 Reghin

Ingrediente: 200 g unt

200 g zahăr

100 g nucă de cocos

250 g lapte praf

50 g stafide

1 plic de zahăr vanilinat

Mod de preparare:

-Untul se amestecă cu zahărul într-un bol până se topește zahărul

-După ce s-au amestecat cele două ingrediente vom adăuga laptele praf amestecând în continuare și apoi adăugăm nuca de cocos

-Din compoziția formată luăm bucățele mici și formăm bile iar în mijlocul lor punem câte o stafidă

-Bilele se dau printr-un amestec de 60 g nucă de cocos și un plic de zahăr vanilinat



Poftă bună!





## REȚETĂ FURSECURI “CONURI DE BRAD”

HUNIADE ALINA ,POP SIMONA

GRĂDINȚA CU P.N. nr.3 REGHIN.

**INGREDIENTE:** 500g biscuiți populari; 100g margarină; 2 linguri cacao neagră; 3 linguri zahăr; 200 ml.lapte; 7 ml.esență de rom.

**PENTRU DECOR:** cereale cu ciocolată; nucă de cocos.

**MOD DE PREPARARE:** Luăm 500g biscuiți și îi mărunțim până vom obține un praf. Adăugăm margarina topită, 2 linguri de cacao și apoi zahărul, amestecăm bine toate ingredientele.Vom continua apoi cu laptele și esența de rom. Amestecăm toate ingredientele la un loc până vom obține o compoziție omogenă.

Din compoziția rezultată vom obține 4 conuri. Așadar, împărțim compoziția în 4 bucăți pe care le vom modela pe rând.Ne vom unge pe mâini cu puțin ulei, acesta ne va ajuta să nu se lipească de mâini. După ce le-am dat formă de conuri de brad, vom începe să le decorăm cu cereale de ciocolată.

Primul rând îl vom începe de la baza conului, punând cerealele circular una lângă alta. La următoarele rânduri vom pune cerealele tot circular dar în lipsa celor din rândul precedent și vom continua la fel până vom ajunge în vârful conului.

La sfârșit vom pudra cu fulgi din nuca de cocos. Vor arăta exact ca niște conuri adevărate peste care s-a așezat neaua.

Vă dorim “Sărbători fericite” și sperăm să încercați această rețetă.

**MATERIALE NECESARE:**



DIN TIMPUL ACTIVITATII:



REZULTATUL FINAL:



## TORT “MOS CRACIUN”

Prof. Huza Cristina  
Gradinita cu Program Prelungit Nr. 4, Reghin

Ingredientenecesare:

Blat de tort “Boromir”

Crema: 100g. mascarpone, 250 ml frisca lichida, colorant alimentar rosu, 50 ml suc din compot.

Decorul: frisca alba, frisca rosie, bomboane colorate.

Asamblare si decorare tort:

Batem frisca spuma, apoi amestecam frisca batuta cu crema mascarpone. Taiem blatul in doua jumatati, il insiropam usor cu sucul din compot. Punem crema intre cele doua jumatati de blat. Tortul astfel obtinut, il vom decora cu frisca rosie si cea alba, in forma de Mos Craciun.





## BOMBOANE RAFFAELLO

Gorcea Valentina Cornelia

Grădinița cu Program Normal Cipău

- 400 grame lapte condensat
- 200 grame nucă de cocos
- 200 grame bomboane de decor colorate

Modul de preparare:

Se pun 200 grame nucă de cocos într-un bol și se adaugă laptele condensat. Se amestecă bine compoziția și se lasă 5 minute, încât laptele să fie absorbit de nuca de cocos. Apoi se modelează biluțe mici din compoziția obținută. Mănuțele se umezesc pentru a fi mai ușor de folosit compoziția în formarea biluțelor de cocos. Se tăvălesc apoi prin nuca de cocos rămasă și pe deasupra se presară bomboane decorative colorate.





## CANDY POPS

RUSU SILVIA  
G.P.P. IERNUT

INGREDIENTE: BLAT, UNT, FULGI COCOS, ESENTS DE VANILIE, DULCEATA, CIOLATAS MENAJ, BILUTE COLORATE, BETE FRIGARUI.

MOD DE PREPARARE: -200grame blat

-100grame unt

-50grame fulgi de cocos

-400grame dulceata(asortata)

-esenta de vanilie

Toate se amesteca intr-un bol ,apoi se dau la frigider pentru 30 minute.Se formeaza bilute si se pun bête de frigariu. Pe urma se dau prin ciocolata topita pe abur.apoi se presara bilute colorate







## Omul de zăpadă

Villalva Briones Nicole Olivia

Grădinița Cu Program Prolungit Emanuel

Ingrediente:

- 2 ouă
- 20 g zahăr pudră
- 10 g zahăr
- o lingură oțet
- Praf de sare
- 300 g lapte





Se bat albușurile bine, apoi se adaugă oțetul și zahărul pudră, puțin câte puțin. Apoi de așează compoziția într-un bol sau în forma dorită. Se pune în tavă, se adaugă apa caldă și se bagă la cuptorul preîncălzit la 100 de grade și se lasă pentru 15 min.

Pentru cream se va adauga laptele într-un bol împreună cu gălbenușurile și zahărul. Se dă la foc mediu pentru 2-3 min, după care se pune la răcit. La sfârșit se assemblează formele dorite și se poate servi.





## RETETA BRADUTI DE CRACIUN

BEJAN ANDREEA, BORSA FLORINA

GRADINITA CU P.P. EMANUEL

Ingrediente: 300 gr. biscuit si 150 gr. Unt.

Se amesteca bine, se adauga o lingurita de scortisoarasi o lingurita de cacao.

Se intinde o foaiesi se decupeaza cu o forma de bradut.

Se formeaza cu friscabatutasi se decoreazadeasupra cu bombonelesistelute.

Pofta buna!

DIN TIMPUL ACTIVITATII:





REZULTATUL FINAL:



# CORNULEȚE CU NUCĂ

Profesor învățământ preșcolar Keszeg Gyongyi

Școala Gimnazială Adămuș - Grădinița cu P.N.Cornești

## Ingrediente:

- 200 gr unt
- 500 gr făină
- 3 gălbenușuri
- 200 ml smântână
- Un pic de sare

Aceste ingrediente se frământă bine și se împarte în 5 bucăți. Întindem pe rând bucățile și ungem cu 50 gr unt topit, presărăm puțină făină și le rulăm. Le tăiem la grosimea a două degete ( 12-14 bucăți) și lăsăm la rece 30 de minute. După aceea le întindem pe rând și le umplem cu următoarea compoziție:

- 3 albușuri le batem spumă, și adăugăm 200 gr de zahăr și 250 gr nucă măcinată

Se pun la cuptor preîncălzit la 180 de grade și se coc circa 35 de minute, după care se scot din tavă și se presară cu zahăr pudră.

Vă dorim poftă bună!





Cornulete cu nuca- Produs finit



## FOIETAJ CU CIOCOLATĂ ȘI UNT DE ARAHIDE

Prof. Înv. Preșc. Cătărig Daniela – Mădălina  
Grădinița cu Program Normal Beica de Sus

Echipajul „Bucătarii iscusiți” din cadrul grupei combinate „Buburuzele” de la Grădinița cu Program Normal Beica de Sus, vă prezintă un preparat culinar ușor de gătit pentru sărbătorile de iarnă.

Ingrediente necesare:

- Aluat foietaj;
- Unt de arahide și ciocolată;
- Zahăr pudră;
- Creioane pentru decor.

Ustensile necesare:

- Tavă pentru cuptor;
- Hârtie pentru copt.



Pentru început am întins aluatul foietaj pentru a-l putea tăia în formă de brad. Cu ajutorul ustensilelor am format bradul.





Preșcolarii au continuat cu tăierea marginilor aluatului foietaj pentru a forma crenguțele acestuia. Urmând ca mai apoi să umplem aluatul cu unt de arahide și ciocolată.

Ce urmează acum? Foietajul va fi pus la cuptor pentru 20 de minute. După ce foietajul s-a rumenit, copilașii au ornat bradul cu ajutorul creioanelor pentru decor, presărând și zahăr pudră peste acesta.



Preparatul este gata. Echipajul „Bucătarii iscușiți” vă urează: „Poftă bună!”



# BRADUTI SANATOSI

Paduraru Elena Cristina

Gradinita cu Program Prelungit Nr.1 Reghin

## Varianta 1

### Ingrediente:

Paine

Crema de branza

Castravete

Morcov

### Mod de pregatire:

Se taie paine in forma de bradut. Se unge cu crema de branza, se taie castravetele in jumatati de cercuri si se aseaza un strat din acestia peste painea unsa. La final se aseaza in varful bradului morcovul taiat in forma de steluta.

## Varianta 2

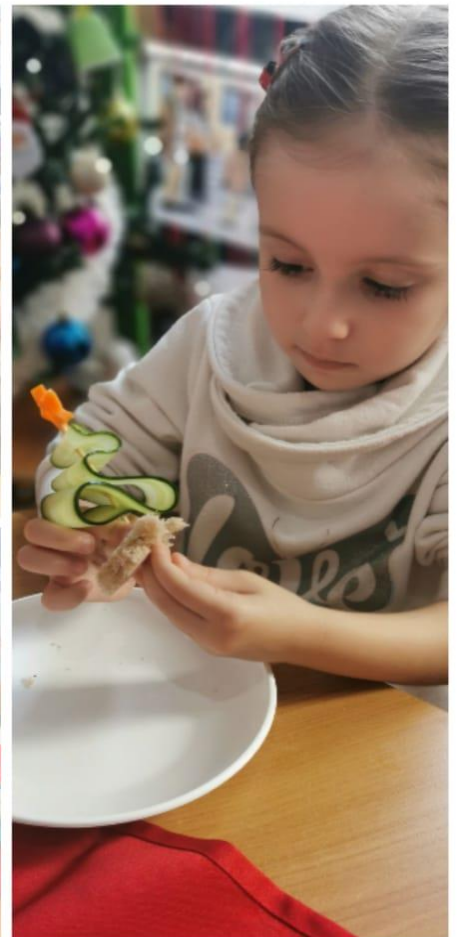
### Ingrediente:

Castravete

Morcov

### Mod de pregatire:

Se taie castravetele in fasii lungi si subtiri. Se infige castravetele pe batul de frigaruire in forma de zig-zag, pana obtinem un bradut. Ca si support pentru bradut se foloseste o rondea de morcov. La final se aseaza in varful bradului morcovul taiat in forma de steluta.



## GLOBULETE FERMECATE

Horvat Hermina Ancuta

Gradinita cu Program Prelungit Nr.1 Reghin

Varianata 1

Ingrediente:

Paine

Crema de branza/Pateu

Morcovi

Castravete

Ardei

Mod de preparare:

Se taie painea dupa forma dorita apoi se intinde crema de branza/pateu pe acestea..Se taie legumele legumele in diferite forme, dupa care se orneaza feliile dupa preferinta.

Varianta 2

Ingrediente:

Banane

Bomboane colorate

Mod de pregatire :

Se decojesc bananele, se taie rondele de un cm. Acestea se infig pe batul de frigaruie cate trei, sub forma unui om de zapada. Se decoreaza ochii, nasul, gura si nasturii omului de zapada cu bombonele.



## BULGARI DE ZAPADA

Prof.înv.preșcolar: NICOARĂ ANGELA

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT NR.5 REGHIN

Pentru că se apropie Crăciunul, Grupa mică - Grupa „Veseliei” a realizat și ea o rețetă de bomboane Raffaello. După acest experiment plăcut, copiii vor fi un ajutor de nădejde în bucătărie, dacă nu la pregătirea unor prăjituri, sigur la cea de degustat.



Fiind grupă mică, aluatul a fost deja preparat. Oricum bomboanele se realizează fără coacere.

Rețetele vechi sunt mereu actuale așa că am folosit unt, zahăr pudră, fulgi de nucă de cocos, lapte praf, nucă de cocos. În rețetă se menționează faptul că se adaugă nuci sau migdale în interior, dar noi nu am folosit.

Preșcolarii au fost foarte încântați încă de la anunțarea temei. Cine nu iubește de fapt dulciurile?

Au fost foarte fericiți când au primit șorțulețele și bonetele. După explicațiile de rigoare am început să lucrăm împreună. Au modelat aluatul până când au reușit să facă „bulgărașii de zăpadă” (mai aproape de nivelul lor de percepere). Au tăvălit apoi prin nuca de cocos bomboanele.



-Și credeți că au rezistat ispitei?Nici măcar bucătarii adevărați nu rezistă să nu deguste,darmita ei!



Oricum bomboanele nu au avut cum să reziste până la sfârșit. Nici măcar eu nu rezistam.



Important este că au realizat Bugărașii de zăpadă, cu toate degustările și chiar dacă nu au reușit toate bomboanele să ajungă în ambalaj acest lucru denotă că au fost formidabile.

Păcat că nu ați putut participa să le degustați!

## BRIOȘE PENTRU MOȘ CRĂCIUN

Prof. înv. preșcolar Marin Marinela

Grădinița cu Program Normal Ideciu de Sus

În mai puțin de două săptămâni, Moș Crăciun ne va vizita la grădiniță. Drept răsplată pentru cadourile pe care ni le oferă, ne-am gândit să-i pregătim câteva briușe speciale și nelipsitul pahar cu lapte, pe care îl bea pe nerăsuflăte! Spunem asta din auzite, știm că după atata drum pe la casele copiilor, setea și foamea îl copleșesc.

Rețeta briușelor lui Moș Crăciun, exact așa cum îi plac lui, super-pufoase și decorate cu frișcă, are următoarele ingrediente:

☺3ouă

\* 150 g zahăr

\* 150 ml lapte

\* 200 g făină

\* 1 plic praf de copt

\* 100 g ciocolată neagră

\* frișcă

\* bombonele pentru ornat

Să ne apucăm de treabă!





Amestecăm ingredientele și turnăm aluatul în foițele de copt.



Se vor coace 20 de minute, după care se scot și se lasă la răcit



Brioșele se ornează cu frișcă și cu bombonelele care au mai rămas.... nemâncate de bucătarii pofticioși.



Brioșele delicioase îl așteaptă pe Moș Crăciun!



Dacă îl vedeți pe Moș Crăciun, să-i spuneți că pe masa de lângă fotoliu, are o farfurie cu briose și un pahar cu lapte!



Semnează piticii de la Ideciu!

## BRĂDULEȚUL

Nume: Petruț Andreea -Gabriela

Instituția: Liceul Tehnologic „Vasile Netea”- G.P.P. DEDA

Pentru prepararea rețetei aveți nevoie de:

- 4 pachete de biscuiți mărunțiți ( eu am folosit Picnic)
- 8 lingurițe de zahăr
- 2 albușuri care se e bat spumă ,
- 1 linguriță ROM ,
- 3 linguri cu vârf de Cacao
- 2 bucățele de unt sau margarină Unirea
- Zahăr pudră pentru ornare

CREMA :

- 2 gălbenușuri
- 3 linguri de zahăr
- 1 bucată unt
- 250 ml lapte
- 3 linguri de făină
- Zahăr vanilinat

Într-un bol se pun biscuiții mărunțiți, peste care se adaugă rom și cacao, separat se bat albușurile împreună cu cele 8 lingurițe de zahăr până se obține spuma , după care și aceasta se amestecă cu compoziția de biscuiți și se mai pun cele doua bucățele de unt . Se obține o compoziție asemănătoare Salamului de biscuiți. Pentru a face acest desert avem nevoie de o formă specială de brăduleț ... eu o am de la bunica mea îmi povestea ca astfel de desert pregătea pentru masa de Crăciun.

Pentru prepararea cremei e nevoie să amestecați gălbenușurile cu laptele ,făina și zaharul vanilinat după care se pun la fiert până prinde o consistență mai groasă . După ce se oprește din fiert se adaugă bucata de unt și se lasă la răcit. Crema o folosim pentru a umple brădulețul când acesta se află în forma specială.

Pentru obținerea rezultatului final e nevoie să dăm bine forma prin zahărul pudră și să adăugăm compoziția obținută din biscuiți. Rezultatul nu întârzie să apară dacă toate etapele au fost îndeplinite corect .

Poftă bună !





## FURSECURI PENTRU MOȘ CRĂCIUN

Prof.înv.preșcolar Morar Mariana  
Grădinița cu Program Normal Filea

Ingredientele necesare pentru a prepararea fursercurilor sunt următoarele:4 ouă,250g zahăr pudră,250g unt(margarină sau untură,după preferințe),5 linguri sâmintâna,coajă de lămâie,zahăr vanilinat,1 praf de copt,puțină sare,500gfăină,miere de albină,bomboane mici colorate.

Se amestecă zahărul cu cele patru ouă până când se topește ,apoi se adaugă pe rând untul(care trebuie să fie la temperatura camerei)smântâna,coaja de lămâie,zahărul vanilinat,sarea,făina și praful de copt. Toate ingredientele se omogenizează prin frământare până se obține o cocă cu o consistență suficient de densă,care permite modelarea .

Din coca astfel obținută ,cu ajutorul unui sucitor se întinde o foaie cu grosimea de 1 cm care se taie folosind diverse forme .

Fursecurile se coc în cuptorul preîncălzit la 180°C, pentru cca 10-12 minute.

Dupa coacerea si racirea fursecurilor, se aplică cu ajutorul unei pensule un strat de miere de albine ,apoi se pot decora cu bomboane mici colorate,ciocolată sau alte ingrediente .



## BILUȚE DIN BISCUIȚI CU NUCĂ DE COCOS

Prof.înv.preșcolar Dohotari Luminița

Grădinița cu program normal Neagra

500g biscuiți

3-4 linguri cacao

200 ml lapte

o margarină

o esență de rom

150g zahăr

200 g nucă de cocos

Mod de preparare:

Pentru început ,biscuiții se pun pe rând, într-o punguliță care se leagă la capăt și apoi se zdrobesc cu ajutorul unui sucitor sau cu ciocanul de șnițele.Se pun apoi biscuiții zdrobiți mărunt într-un bol.Peste aceștia se adaugă cele 3-4 linguri de cacao,cele 150 grame de zahăr,laptele, esența de rom și margarina topită într-un bol în cuptorul cu microunde.Se amestecă cu o lingură toate aceste ingrediente ,iar apoi se modelează biluțe de dimensiunea dorită și se tăvălescprin nucă de cocos.







## „SPIRALA MAGICĂ DIN TURTĂ DULCE”

prof. Domokos Maria,  
prof. Hărșan Simona  
Grădinița P.P.nr.2, Sovata



### **Ingrediente:** - 1 kg făină

- 300g zahăr pudră
- 3 lingurițe bicarbonat de sodiu
- 14g condimente pentru turtă dulce
- 300g margarină
- 250 ml miere
- 3 ouă
- bomboane M&M pentru decorare

**Mod de preparare:** Se amestecă făina, zahărul pudră, bicarbonatul de sodiu, condimentele de turtă dulce, apoi se adaugă mierea, ouăle, margarina topită. Se frământă până se obține un aluat omogen, neted, parfumat. Aluatul se întinde, apoi se modelează/taie diverse forme, se decorează cu bomboane M&M, iar turtele obținute se rumenesc în cuptor la 180 grade.

Poftă bună!

## ETAPE DE LUCRU:







## PRĂJITURICA “ BRUMI “

Educatoare prof. Varga Kinga- Andrea

prof. Bachman Maria

Grădinița cu P. P. Nr. 5, Reghin

### Ingrediente:

- Cremă – un unt, o cutie de brânză mascarpone, o cutie mică frișcă;
- buscuiți;
- jeleuri;
- ornamente pentru tort.

### Etapele pregătirii :

1. Se amestecă într-un bol untul, cu brânza mascarpone, zahărul tos. Se amestecă cu mixerul puțină frișcă. Când crema devine fină și închegată, se amestecă frișca.



2. Se unge cu cremă pe o parte două bucăți de biscuiți. Al treilea biscuit se unge doar pe cele două margini mai lungi.



3. Se așează și se lipește cele trei bucăți în formă de cort.



4. Se decorează cele două părți cu cremă, cu ornamente de prăjituri.



5. Se așează jeleul de ursuleț uns cu puțină cremă, la mijlocul prăjiturii, având aspectul ursulețului care stă la intrarea bârlogului în zăpadă.



Poftă bună vă dorește, grupa” Pillangó”!

## FURSECURI PENTRU MOȘ CRĂCIUN

GLIGA DIANA MONICA

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „IULIU GRAMA” CHIHERU DE JOS,

STRUCTURA URISIU DE SUS

### Ingrediente:

- 150 grame de făină albă/ integrală
- 120 grame de zahăr brun
- 1 praf de sare
- 150 grame de unt
- 3 grame de praf de copt
- o linguriță de scorțișoară
- 1 plic de zahăr vanilat
- 2-3 linguri de lapte rece

### Mod de preparare:

1. Se pune într-un castron făina și se adaugă praful de copt și sarea. Se amestecă bine, apoi se adaugă scorțișoara. Se adaugă untul rece, tăiat în cubulețe. Se cântărește zahărul brun, adăugându-l celorlalte ingrediente din castron.
2. Se prelucrează totul cu mixerul sau se mărunțește untul cu furculița în ingredientele uscate până capătă un aspect granulat.
3. Odată compoziția ajunsă în această fază, se adaugă pe rând câte o lingură de lapte, frământând rapid.
4. Se întinde aluatul și cu ajutorul formelor din plastic, se obțin fursecurile. Am ales să decorăm fursecurile cu ornamente colorate. Fursecurile decupate se așează în tavă, iar mai apoi în cuptor pentru circa 15 minute, la 180 grade C .





# OAMENI DE ZĂPADĂ

Prof. Cocean Cristina, prof. Pop Marieta

## INGREDIENTE:

- Un plic budincă de frișcă/ 300 ml lapte
- 100 g brânză vaci
- Un pachet Biscuiți Oreo vanilie
- 5 biscuiti Oreo cacao
- 5 linguri zahăr pudră
- Nucă de cocos



## PREPARARE

Pentru început se pregătește budinca de frișcă cu cei 300 ml lapte și cele 3 linguri zahăr pudră. Se sfarmă biscuiții Oreo de vanilie și se adaugă împreună cu brânza de vaci în compoziția de budincă. Se amestecă bine până când se obține un aluat numai bun de modelat.

Fiecare copil va modela bucata de aluat într-un bulgăre și apoi îl tăvăleşte prin nucă de cocos și restul de zahăr pudră. Se înfig bulgării într-un băț de frigărui și se decorează astfel: bratele din sticks-uri, pălăria dintr-o jumătate de biscuit Oreo cu cacao.

Spor la treabă!



## „MAGIA UNEI NOPTI DE IARNĂ”

Alexandra Orban

Grădinița cu program prelungit „AMA“

„Din al cerului palat,  
De pe un nor alb fermecat,  
Cu freamăt coboară zburând  
Un înger ce zămește blând.

În pădure iepurașul,  
Adulmecă cu nasul,  
Cerbul cu-a sa coroană mare,  
O ia la goană pe cărare.

Mulțimea de-animale,  
Se adună-n graba mare,  
Capete pleacă spre pământ,  
În fața îngerășului venind“

Cu nespūsă bucurie și nerăbdare, noi, grupa Copăceilor, așteptăm noaptea magică a Crăciunului, când îngerii coboară din cerul luminat de stele pentru a vesti nașterea pruncului Iisus. Un moment atât de special nu poate fi întâmpinat oricum, ci cu multe cântece și voie bună, cu veselie și nu în ultimul rând cu multă muncă. Așa a luat naștere „Magia unei nopți de iarnă“, tortul realizat integral de mânuțele noastre micuțe dar foarte pricepute.

Pentru că am fost atât de buni și de cumiți, Moș Nicolae nu ne-a umplut ghetuțele, ci a venit cu un sac mare plin cu nuci, și portocale, și lămâi și toate cele de trebuință pentru bucate gustoase. Așa că, nici una, nici două, ne-am pus pe treaba.

Am spart și măcinat nuci și am răzuit coaja de portocală și lămâie...



Am cernut făină, am frământat aluat și am decupat biscuiți...





Am bucatărit până ne-a iesit minunăția aceasta de tort, învăluit în arome de portocală și lămâie, cu blat moale asemeni norilor pufoși, îmbracat în cremă fină și albă ca zăpada și ornat cu biscuiți fragezi și vanilați.





Știm, v-am facut pofta! Încă mai aveți un pic de timp până la Crăciun, așa că vă lăsăm rețeta.

Blatul:

- Ingrediente: 8 ouă, 8 linguri de zahăr, 8 linguri de făină, 2 pliculețe de zahăr vanilat, 1 pliculeț de praf de copt, 2 lingurițe de coajă de lămâie.

- Mod de preparare: Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă, se adaugă rând pe rând lingurile de zahăr și de bate mai departe cu telul până se obține o spumă aerată și fermă. Se adaugă și zahărul vanilat și coaja de lămâie. Făina și praful de copt se cern și se adaugă în ploaie, câte o lingură, rând pe rând. La final se încorporează și gălbenușurile. Se ung cu unt formele de tort și se tapetează cu făină. Se toarnă compoziția în forme și se dă la cuptorul încălzit în prealabil pentru cel puțin 30 min. (până când blatul este crescut și capătă o culoare aurie), la cca 170 grade.

#### Crema de vanilie:

- Ingrediente: 2 gălbenușuri, 5 linguri de zahăr, 1 linguriță de coajă de portocală, 500ml lapte, 100g unt, 1 pliculeț de zahăr vanilat, făina cat cuprinde.
- Mod de preparare: Se amestecă la foc potrivit laptele, zahărul, coaja de portocală, zahărul vanilat și gălbenușurile. Se adaugă făină cate puțin, în ploaie, amestecând continuu, până când crema începe să se lege. Când capătă consistența unei budinci se ia de pe foc, se adaugă untul și se lasă la rece.

#### Biscuiți pentru ornat:

- Ingrediente: 2 ouă, 2 pliculețe de zahăr vanilat, 1 pliculeț de praf de copt, 2 linguri de zahăr, 250g miez de nucă măcinat, 1 pachet de unt (scos în prealabil de la frigider și lăsat la temperatura camerei), 2 lingurițe de coaja de lămâie, făină cât cuprinde.
- Mod de preparare: Se amestecă toate ingredientele până se obține un aluat bun demodelat. Se lasă 30 min. la frigider după care se întinde din el o foaie cu grosimea de cca. 1cm grosime și se decupează cu formele. Se coc la cuptorul preîncălzit la 150 grade pentru cca. 10 min.

#### Crema pentru ornat:

Ingrediente: 500g mascarpone, 3 lingurițe de zahăr, 2 pliculețe de zahăr vanilat.

Mod de preparare: Se amestecă toate ingredientele.

Asamblare: Blatul răcit se taie transversal, se însiropează cu lapte, se unge cu crema de vanilie și se assemblează. Se îmbracă cu crema de mascarpone, se ornează cu biscuiții fragezi și se servește de preferință a doua zi!

Vă dorim poftă bună!

## FURSECURI FESTIVE

Prof.preșc. Giurgiu Monica

Maier Codruța

Grădinița cu Program Prelungit Nr.5, Reghin

Când sărbătorile bat la ușă, oamenii sunt cuprinși de emoții dintre cele mai frumoase, iar copiii trăiesc la unison cu aceștia: nerăbdarea, încântarea, bucuria, bunătatea, altruismul, generozitatea etc.

La grădiniță, această perioadă este marcată de activități pline de farmec, iar concursul ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” a constituit pentru grupa noastră Mare, grupa Inimioșilor, un prilej de a experimenta rețeta magică a fursecurilor festive, rețetă ideală pentru desertul de Crăciun.

Această activitate de preparare a fursecurilor a indus, în rândul copiilor, o stare de bine, de bucurie, de relaxare, de concentrare și creație, de mândrie față de reușită.

Preșcolarii au făcut deserturi împreună, fapt ce a condus la conturarea comportamentelor prosoziale, aceștia reușind să colaboreze armonios, respectând momentul de intervenție al fiecărui coleg și dezvoltând o atitudine pozitivă față de sine și de ceilalți.

Deși rețeta presupune păstrarea aluatului la frigider timp de 30 de minute iar, ulterior, coacere la cuptor timp de 10-12 minute, preșcolarii au trăit cu mare intensitate întreaga activitate, dând dovadă de răbdare și responsabilitate. Întreg procesul de preparare s-a derulat în acorduri de colinde și cântece de iarnă, iar joaca cu făina a adus veselie și râsete.

Rezultatul dulce a fost satisfacția muncii depuse, iar decorarea cu creioane de glazură a învăluit activitatea în creativitate. Copiii au gustat deserturile dulci și s-au arătat dornici să repete experiența și acasă cu mămicile lor.

Notăm acum rețeta fursecurilor festive pentru toți cititorii dornici să o experimenteze:

Pentru aluat, aveți nevoie de:

- ⊗ 500 g. de făină
- ⊗ 200 g. Zahăr de ștevie sau zahăr alb
- ⊗ 200 g. unt danez Lurpak (82% grăsime)
- ⊗ 10 g. praf de copt
- ⊗ 2 gălbenușuri
- ⊗ 1 lingură esență de vanilie
- ⊗ 1 ou întreg

Pentru glazură aveți nevoie de:

Creioane pentru decor Dr.Oetker





Pentru un decor fermecător puteți utiliza și diverse sortimente de bombonele

Mod de preparare:

Untul se lasă la temperatura camerei, se taie în câteva bucăți, apoi se așază într-un bol, adăugăm zahărul și amestecăm până se obține o cremă. Adăugăm gălbenușurile și oul întreg, sarea, esența de vanilie, amestecăm și, la final, presărăm făina până se încorporează bine. Aluatul se învelește în folie de plastic și se pune la frigider timp de 30 de minute. După ce s-a întărit, se scoate din frigider și se întinde pe o planșetă, iar cu forme tematice se decupează fursecurile. Se pun la copt 10 minute și se decorează cu creioane de glazură de la Dr.Oetker.

Desigur, nu puteam încheia articolul fără a vă împărtăși câteva poze din momentul de preparare. Priviți, experimentați, gustați!





Inimoșii voioși



Urează „Poftă bună!”



Celor pofticioși

## DONUȚ

Morariu Mirela  
Grădinița cu Program Prolungit „Ștefania”, Tg.Mureș

Ingrediente: 3 mere golden, frișcă, bombonele pentru ornare, colorant alimentar.

Modalitate de realizare:

- Merele se spală și se șterg.
  - Se îndepărtează cotorul mărului, folosindu-se o ustensilă rotundă de îndepărtat.
  - Se taie mărul în fâșii groase de aproximativ 7-10 mm.
  - Într-un bol se pune frișca. Aceasta se colorează în nuanțele dorite, folosind un colorant alimentar.
  - Pe o farfurie se pun bombonele colorate.
  - Se întinde crema pe bucățile de măr și se ornează cu bombonele.
  - Se servesc imediat, având un gust răcoros, dulce-acrișor.
- Poftă bună!





## TORTULEȚ „CURCUBEU”

Grigore Anca Codruța  
Grădinița cu Program Prolungit „Ștefania”, Tg.Mureș

Ingrediente: 200g biscuiți Petite Beurre sau orice fel de biscuiți puțin mai moi, 50g dulceață, 100g cremă de ciocolată Nutella sau Finetti, bomboane Skittles, frișcă.

Modalitate de realizare:

- Se întinde crema de ciocolată pe un biscuite.
  - Se întinde dulceață pe alt biscuite și se așează peste biscuitele cu cremă de ciocolată, astfel încât cei doi biscuiți să fie lipiți.
  - Se repetă acțiunile de la punctul 1. și punctul 2. până când se formează un tortuleț de mărimea dorită.
  - Se întinde crema de ciocolată și pe exteriorul tortului.
  - Se ornează după bunul plac cu frișcă și bombonele curcubeu de la Skittles.
  - Se așteaptă aproximativ 2 ore până se servește, astfel încât biscuiții să se înmoaie.
  - Opțional, se pot îmbiba biscuiții în sirop de zahăr / suc de mere.
- Poftă bună!





# PRĂJITURI PENTRU MOȘ CRĂCIUN

Prof. Kellner Codruța-Liliana

GPP Nr. 5 Structură GPN Nr.4 Reghin

## Ingrediente necesare

### Blat:

- 6 ouă
- 6 linguri de zahăr
- 6 linguri de ulei
- 6 linguri de făină
- 2 lingurițe praf de copt
- 2 lingurițe esență de vanilie
- Zeama de la o jumătate de lămâie
- Un praf de sare

### Crema:

- 200 g unt
- 450 g cremă de ciocolată

### Glazura:

- Frișcă
- Bombonele

### Mod de preparare:

Pentru început, separăm albușurile de gălbenușuri. Mixăm albușurile cu 3 linguri de zahăr și zeama de lămâie, până se întăresc. Mixăm gălbenușurile cu 3 linguri de zahăr, esența de vanilie, uleiul, sarea și praful de copt. Mixăm bine, până obținem o compoziție alb-gălbuie, pe care o turnăm peste albușuri. Folosind o lingură, incorporăm treptat făina, amestecând ușor, de jos în sus. Adăugăm compoziția obținută în tava tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei. Punem forma în cuptorul preîncălzit la 180 grade Celsius, timp de 35-45 minute (în funcție de cuptor). Când este gata, îl scoatem din tavă și îl punem pe un grătar, să se răcească. Blatul se taie în două și se umple cu cremă. Deasupra se ornează cu frișcă și bombonele. Din blat se poate tăia cu diferite forme speciale de Crăciun: stelute, brăduți, cadouri, cizmulițe, oameni de turtă dulce.

În toate ingredientele se pune multă dragoste și se mănâncă cu multă poftă!!!





# CEA MAI BUNĂ TURTĂ DULCE CU MIERE

Profesor Învățămint Preșcolar: Oroszhegyi Judit

Grădinița cu Program Normal Boiu

## Ingrediente:

- 800 de grame făină superioară
- o linguriță de condimente amestecate pentru turtă dulce (scorțișoară, cardamom, cuișoare)
- 300 de grame de untură
- 250 de grame de zahăr
- 4 ou
- 300 g miere

## Glazură:

- 1 albuș de ou
- 150 g de zahăr pudră

## Mod de preparare:

Se amestecă cu vârful degetelor făina, condimentele untura, ouăle și mierea. Ulterior, întreaga compoziție se înfășoară în folie și se lasă minim 2 ore să se odihnească (recomandarea patiserilor regali este să se lase peste noapte, acesta fiind, de altfel, secretul frăgezimii lor).

După ce expiră timpul de „odihnă” se preîncălzește cuptorul la 180°C și se introduce în cuptor ,timp 30 min.

*Poftă bună!*





Adăugăm ingredientele și frământăm aluatul...



Întindem aluatul pentru turta dulce și creăm forme...



Ornăm turta dulce cu glazură...apoi degustăm produsul finit....hmmm tare bune au mai iesit...păcat că nu au mai avem...



**Cea mai bună turtă dulce , realizată doar la Grădinița cu Program Normal Boiu, județul Mureș.**

# BULGĂRAȘI DE BISCUITE CU NUCĂ DE COCOS

Grădinița cu Program Prolungit nr. 5, Reghin

Grupa mijlocie „Prichindeii Voioși”

Educatoare: Moldovan Florina/ Valter Maria



## INGREDIENTE:

- Biscuiți
- Zahăr
- Esență de rom
- Nucă de cocos
- Zahăr vanilat
- Apa



Se pornește muncă cu muuult entuziam, se gustă câte un biscuite pentru a ne asigura că este delicios, iar apoi, cu șorțulețul în brâu și cu ustensilele din dotare ne apucăm de treabă.

Luăm un făcăleț, ne folosim puterea de Prichindel și mărunțim biscuiții, biiiine, biiiine de tot.



Amestecăm toate ingredientele, iar pentru a ne asigura că este totul este în regulă, mai gustăm și noi din când în când.



Când compoziția s-a omogenizat, formăm biluțe pe care le presărăm cu fulgi de cocos pe toată suprafața...

Hmmm, delicios! Poftă buna!



## BILUTE COLORATE

Prof.Inv.Prescolar Dan Varvara Elena

Ingrediente:

- 200 ml apa
- 150 gr zahar
- 2 linguri cacao
- 200 gr unt
- 2 plicuri zahar valiniat (esenta rom)
- 500 gr biscuiti

Pentru decor:

- 100 gr fulgi nuca cocos
- 50 gr bilute colorate

Mod de preparare:

Intr-o cratita se pun: apa, zaharul si cacao, se lasa sa fiarba, apoi se adauga untul si zaharul valiniat. Se lasa la foc pana se topeste untul. Se adauga apoi biscuitii sfaramati sau macinati.

Se lasa sa se raceasca , apoi se modeleaza bilute de marimea unei nuci. Se tavalesc prin nuca de cocos si bomboane colorate.











# CEA MAI BUNĂ TURTĂ DULCE

Profesor Învățămint Preșcolar: Mărginean Livia Camelia

Grădinița cu Program Normal Boiu

## Ingrediente:

- 500 de grame făină superioară
- o linguriță de condimente amestecate pentru turtă dulce (scorțișoară, cardamom, cuișoare)
- o linguriță de cuișoare
- 150 de grame de unt
- 100 de grame de zahăr
- 2 ouă
- 3 linguri de miere

## Glazură:

- 1 albuș de ou
- 150 g de zahăr pudră

## Mod de preparare:

Se amestecă cu făina condimentele, untul, ouăle și mierea. Se frământă bine. Întreaga compoziție se lasă minim 2 ore să se odihnească. După ce expiră timpul de „odihnă”, se preîncălzește cuptorul la 180°C și se introduce în cuptor, timp de 30 min.

Pentru glazură, se bate albușul și se introduce treptat zahărul pudră.

*Poftă bună!*





Prof. învă. preșc. Baciș Paula

Prof. învă. preșc. Bucur Alina

Grădinița cu Program Prelungit nr. 5 Reghin

Grupa mare, Grupa Florilor

Suntem mai mari, mai veseli, dar și mai însetați de cunoaștere, de aceea ne bucurăm mereu atunci când participăm, împreună cu doamnele educatoare, la diverse activități.

Pofta-i mare, mâini grăbite,

De fursecuri pregătite

Multe forme, colorate

Cele mai bune bucate!

Le servim pe nerăsuflăte!

Cu gem sau cu miere,

O adevărată plăcere!

Cu bomboane, ciocolată,

Toate au fost gata îndată!

Noi, bucătari iscusiți,

Va invităm să serviți!



Să n-aveți vreo îndoială,  
C-am muncit până spre seara,  
Când muncă am isprăvit,  
Comenzile au și sosit!  
Ni s-a dus vestea în țară,  
Că am fi de bună seamă,  
Serioși și pricepuți,  
Nu ai cum deloc să uiți,  
Orice mâncare gătită  
de noi, e binevenita!



De aceea, v-așteptăm  
Gusturile sa vi le-ncântăm!  
La mulți ani cu bucurie,  
Și la anu' așa sa fie!

Pentru comenzi viitoare,  
Vă rugăm, luați legătura,  
Cu doamnele educatoare!



Rețetele copilăriei și Mirajul Sărbătorilor de Iarnă

## GLOBUȘOARE DE CIOCOLATĂ

Educatoare: Liliana Căprar și Oltean Angela  
Grădinița cu PP Nr.5 Reghin



### Ingrediente:

- 400g biscuiți Oreo
- 100g mascarpone
- 200g ciocolată albă
- 1 cutie bomboane de ciocolată
- Biluțe din zahăr pentru decor



### Mod de preparare:

Biscuiții oreo se zdrobesc foarte bine, apoi se amestecă cu crema de mascarpone. În cazul în care compoziția este prea fermă se mai poate adăuga puțin lapte.

Se ia câte puțin din acest amestec și se formează biluțe de mărimea unei nuci, iar mai apoi se continuă modelarea și pentru restul biluțelor până la terminarea compoziției.

După modelare se vor lăsa la rece aproximativ o oră pentru a se întări foarte bine. Ciocolata albă se topește la baie-marie amestecând din când în când.

După ce s-au întărit biluțele se scufundă în ciocolata topită acoperindu-le complet. Apoi, peste globușoare se presară biluțele pentru decor. Se lasă iarăși la răcit circa o jumătate de oră. Când acestea s-au întărit foarte bine cu ajutorul unei scobitori se atașează câte o bomboană de ciocolată fiecărui globușor.





## SCORUSE

Bindila Carmen Maria  
Gradinita cu Program Prelungit Deda

Scorusele sau minciunelele ardelenesti, sunt printre deserturile si delicatesele ce le pregateau bunicile sau mamele noastre. Sunt foarte bune si necesita ingrediente putine. Pot fi foarte bine servite alaturi de un ceai sau o cana de lapte cald si pot constitui un mic dejun delicios, ce ne va aminti de vremea copilariei si de bucataria bunicii. Am ales sa gatesc scoruse alaturi de prescolarii grupei mari ,deoarece sunt desertul preferat al meu, pe care-l pregateam cu drag alaturi de bunica mea. Prescolarii mei au fost incantati de gustul lor delicios, chiar peste nivelul asteptarilor mele.Le-am promis ca data viitoare vom face portie dubla .Unii dintre ei au spus ca, atunci cand vor merge acasa le vor cere bunicii sa le gateasca scoruse,iar altii ca vor gati alaturi de mama lor.

Ingrediente scoruse:

- 1 kg de faina
- 2 linguri untura
- 2 oua
- 1 lingurita de bicarbonat
- Sucul de la o jumătate de lamaie
- 2 linguri de zahar
- Un praf de sare
- Un iaurt
- Un pahar de smantana

Mod de preparare:

Separăm albusul de galbenus si batem albusurile pana cand devin spuma.Framantam foarte bine faina cu untura,apoi adaugam spuma de albusuri, galbenusurile, bicarbonatul,putina sare si zeama de lamaie pentru fragezime.Pentru aroma putem sa radem coaja de lamaie.

Amestecam toate ingredientele si adaugam in cantitati egale iaurt si smantana, pana cand obtinem un aluat consistent care se poate intinde cu facaletul.Intindem aluatul sub forma unei paturi, iar apoi taiem dreptunghiuri mici. Fiecare dreptunghi va fi taiat la mijloc. Vom introduce varful fiecarui dreptunghi prin orificiul din mijloc , impletind si obtinand niste pernite.

Dupa ce le-am terminat de facut le vom praji in baie de ulei pe ambele parti, pana cand se rumenesc.Cand sunt prajite le asezam pe o tava si presaram peste ele zahar pudra cu vanilie.



POFTA BUNA LA SCORUSE!



## COLACI TRADIȚIONALI

Prof.Mariana Szekeres și prof. Demian Liliana

G.P.P.Deda

Acești colaci împlețiți tradiționali decorează mesele de Crăciun din casele noastre, așteptând să treacă în trăistuțele colindătorilor îmbujorați de frig care ne trec pragul. Tradițional aceștia primesc colăcei, mere și nuci, tradiție păstrată și azi în satul Pietriș, județul Mureș.

Ingrediente:

- 600 g de făină
- 25 g drojdie proaspătă sau 7 g drojdie uscată
- 100 g zahăr
- 2 gălbenușuri
- 60 g unt topit
- 300 ml lapte
- 2 plicuri de zahăr vanilat
- 12 g sare
- 1 linguriț- coajă rasa de lămâie

Pentru aluat se amestecă drojdia, zahărul, laptele cald și 300 g făină. Se lasă pe masă 10 minute. După 10 minute se adaugă restul ingredientelor (gălbenușurile, untul topit, sarea, vanilia, coaja de lămâie), mai puțin făina. Se amestecă cu lingura de lemn până se omogenizează totul și se adaugă, treptat, restul de făină. Se lasă la dospit timp de 40 de minute.

Împărțim aluatul în 10 porții egale. Fiecare bucată o aplatizăm cu palma pe masa de lucru înfăinată și o rotunjim până obținem o bilă de aluat. Din fiecare bilă formăm corzi lungi care se iau câte două și se împletesc. Colacii împlețiți se așează în tavă și se mai lasă circa 15 minute la dospit. Se ung cu ou bătut și se coc circa 20-25 de minute.

Sunt minunați pentru colindători: pufoși și aromați !





## BISCUIȚI TĂIAȚI CU FORMA

PROF. ÎNV. PREȘC. - PALCU IOANA ANDREEA

GRĂDINIȚA CU P.N. CORNEȘTI

### INGREDIENTE:

- 450g făină
- 250g unt 82% grăsime (la temperatura camerei)
- 2 ouă (folosim doar gălbenușurile)
- 200g zahăr pudră
- Un praf de sare
- O linguriță esență de vanilie
- 



## MOD DE PREPARARE:

Se amestecă toate ingredientele într-un bol încăpător.



Se frământă până obținem un aluat omogen.



Aluatul se împarte în două părți, din care se formează două discuri pe care le învelim în folie alimentară și se lasă pentru 30 de minute la figider.



Întindem aluatul de 1-2 cm grosime, apoi îl tăiem cu formele dorite.





Le așezăm în tavă, pe foaie de copt.

Se coc aproximativ 10-12 minute la 180°C.

Se pot orna cu glazură de ciocolată, bomboanele sau creioane pentru decor.



Aceștia sunt biscuiții noștri:



Vă dorim poftă bună!



## REȚETĂ” GLOBURI DIN CIOCOLATĂ”

Ed.ÖRDÖG ILDIKO  
GRĂDINIȚA PN NR.3 REGHIN

Unul dintre dulciurile cele mai rapide și îndrăgite de copii, este un desert rapid și fără coacere. Rețeta este una simplă și rapidă, fiind ideală pentru acele momente când ați mânca ceva dulce.

Pentru preparare este nevoie de următoarele-

**INGREDIENTE:-** un pachet de biscuiți (300 de grame)

-2 linguri de zahăr,unplic de zahărvanilinat

-2 linguri de cacao

-200 de ml de lapte

-50 de ml esență de rom

-glazură de ciocolată

Pentru decor folosim: nucă de cocos și diferite bomboane pentru ornat.

### MODUL DE PREPARARE:

Măcinăm sau zdrobim biscuiții cât mai fin. Peste ei adaugăm zahărul, cele două linguri de cacao, laptele și esența de rom și amestecăm bine cu o lingură, până când se omogenizează compoziția.

Când e gata compoziția, luăm aluat în palme și formăm biluțe. In fiecare biluță punem câte un bețișor, de care prindem și o tăvălim în glazura de ciocolată.

Să arate și mai bine și să încânte pe cei mici ornăm cu diferite bomboane de ornat și cu nucă de cocos.

Înainte de servire trebuie lăsate câteva ore la frigider.

Vă dorim PoftăBună !!!





## Biscuiți cu cremă de ciocolată și fulgi de nea

Prof. Cirilescu Sanda  
G.P.N. Brîncovenești

Ingrediente: Biscuiți, cremă cu scorțișoară, cremă de ciocolată albă și neagră, ornamente fulgi



**Felicitări, mici bucătari!**



**FELICITĂRI, DRAGI COLEGE!**