

COORDONATORI

Insp. Ed. Timpurie Prof. GROS MARIA-RAMONA

Prof. Moldovan Violeta
prof. Baciú Sanda Paula

prof. Lazar Adriana
prof. Bucur Alina Maria



ISBN 978-973-0-39967-7

REGHIN 2024

COORDONATORI

Insp. Pt. Ed. timpurie prof. Gros Maria Ramona

Prof. Moldovan Violeta
prof. Baciú Sanda Paula

prof. Lazar Adriana
prof. Bucur Alina Maria

**RETETELE
PREȘCOLARILOR
ȘI MIRAJUL
SĂRBĂTORILOR DE
IARNĂ**

REGHIN

2024

Volum ce cuprinde materialele participante la Concursului Județean
”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” – ediția a IV-a

CAEJ 8873/13.10.2023

CUPRINS

Cuvânt înainte - Insp. pt. Educație timpurie prof. Gros Maria Ramona	4
Proiectul ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă”	5
Cozonaci pufoși pentru pofticioși	8
Fursecuri de Crăciun	11
Moș Crăciun, ce drag ne ești!	13
Brăduțele, prietene, tu înveselești sărbătorile	14
Gogoși pufoase	15
Rulada Stela cu nucă și cremă de unt	17
Biscuiți pentru Moș Crăciun	19
Steluțe pufoase	20
Mini eclere cu caramel sărat	22
Cornulețe pudrate	24
Peisaj de Crăciun savuros	26

CUVÂNT ÎNAINTE

Insp. pt. Educație timpurie prof. Gros Maria Ramona

Grădinița este locul în care copiilor le sunt transmise valorile culturale, unde se mai păstrează datinile și obiceiurile care ne ajută să înțelegem sărbătoarea Crăciunului și să trăim împreună Nașterea Mântuitorului.

Ce poate fi mai frumos pentru copii, decat să participe la pregătirile pentru masa de Crăciun, să fie implicați cu toate simțurile în pregătirea prăjiturilor, a sarmalelor sau a altor bunătăți pentru familia și colindătorii cu care vor împărtăși bucuria Crăciunului? Copiii își doresc întotdeauna, cu plăcere, să creeze o rețetă pe care să o împartă cu prietenii, să interpreteze o piesă de teatru, să meargă la colindat, să asculte o poveste, să pregătească și să împartă daruri celor dragi.

Prin intermediul acestui Concurs Județean, cadrele didactice au dorit să aducă magia sărbătorilor în grupele de grădiniță, să împărtășească momente speciale din activitățile desfășurate cu preșcolarii sau idei de activități care pot aduce puțin din spiritul sărbătorilor în grupele de copii. Doamnele educatoare, prin oportunitatea de a oferi exemple, devin surse de inspirație prin care preșcolarii pot intra în spiritul Crăciunului și pot învăța rețetele bunicilor noștri.

În acest context, autoarele acestei lucrări, cadre didactice cu experiență profesională, au adunat materialele prezentate în cadrul Concursului *Mirajul rețetelor de sărbători ale preșcolarilor*, pentru a realiza acest volum care vine în sprijinul altor cadre didactice, cu idei de activități și rețete legate de tema sărbătorilor de iarnă.

Crăciunul aduce cu el căldura căminului și a familiei, mirosul de mâncăruri autentice, sunetul colindelor care îndeamnă la reconciliere, uniune și armonie cu toți cei din jurul nostru. Toate rețetele descrise la acest concurs sunt strâns legate de amintirile copilăriei noastre, tradiții pe care an de an le reînviem și le facem să trăiască. Aceste tradiții sunt reînnoite și îmbogățite an de an, pentru a face din această sărbătoare un moment unic.

Datoria noastră este de a păstra tradițiile specifice zonei unde locuim, de a le duce mai departe, de a nu le lăsa să moară prin uitare.

PROIECTUL JUDEȚEAN ”MIRAJUL SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ”

Coordonatori Proiect:
prof. Moldovan Violeta
Prof. Lazar Adriana
Prof. Baci Sanda Paula
Prof. Bucur Alina Maria

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.

Volumul izvorât din secțiunea Concurs Județean a Proiectului „Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” – Ediția a IV-a a 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 pare 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 cadrele care au participat la acest proiect, atât direct, cât și indirect:

- ✚ Prof. Nicoară Angela Simona – Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Lazar Adriana - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Savina Adriana – Grădinița P.N. Petelea
- ✚ Prof. Zaharie Mirela - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Moldovan Violeta - Grădinița P.P. nr.5 Reghin

- ✚ Prof. Maier Codruța - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Giurgiu Monica - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Sükösd Anghela - Grădinița P.N. nr.1 Reghin
- ✚ Prof. Oprea Daniela - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Hagymas Cristina Laura - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Bungărdean Adela Ramona - Grădinița cu program prelungit AMA
- ✚ Prof. Dandu Daniela - Grădinița cu program prelungit AMA
- ✚ Prof. Luca Vidia Rodica - Grădinița P.P. nr. 4 Reghin
- ✚ Prof. Halați Maria - Grădinița P.P. nr. 4 Reghin
- ✚ Prof. Mărginean Iuliana- Emanuela -Șcl. Gim.,S. Duicu” - G.P.P nr.12 Tg. Mureș
- ✚ Prof. Fodor Lucia - Șcl. Gim.,S. Duicu” - G.P.P nr.12 Tg. Mureș
- ✚ Prof. Cifu Olga-Maria - Grădinița P.P nr.1 Reghin
- ✚ Prof. Mare Laura - Grădinița P.P nr.1 Reghin
- ✚ Prof.Șulea Mariana Claudia - Grădinița P.N.nr.1, Structură P.P. nr,5 Reghin
- ✚ Prof. Covaciu Corina - Grădinița P.P nr.1 Reghin
- ✚ Iacob Claudia - Grădinița P.P nr.1 Reghin
- ✚ Prof. Varga Kinga- Andrea - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Valter Maria Loredana - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Moldovan Florina Gabriela - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Baciu Paula - Grădinița P.P. nr.5 Reghin
- ✚ Prof. Bucur Alina - Grădinița P.P. nr.5 Reghin

Volumul Concursului Județean ”Mirajul Sărbătorilor de Iarnă” cuprinde 11 rețete puse în practică și prezentate de către 16 cadre didactice, iar la Secțiunea I – participare direct am admirat 6 echipe care au gătit diferite rețete accesibile preșcolarilor, ajutate de cadrele didactice însoțitoare.





COZONACI PUFOȘI PENTRU POFTICIOȘI

Prof. Înv. Preșc. Bungărdean Adela Ramona

Prof.Înv.Preșc.Dandu Daniela

Grădinița cu program prelungit AMA

A fost odată, într-un frumos orașel, o căsuță superbă, dar aceasta nu era orice fel de căsuță, ci una pentru pitici. Și se face că această căsuță era mereu frumos decorată. Primăvara era plină de flori și de mireasmă, vara era plină de culoare și veselie, toamna îmbrăca haina arămie, iar iarna... iarna era de poveste, cu ferestrele ninse, plină de luminițe și decorațiuni magice, cu globuri care atârnavă din tavan, oameni de zăpadă și brăduți decorați cu multă migală. Toate aceste lucruri adunate făceau ca această căsuță numită AMA, să fie de-a dreptul specială.

În această căsuță era o cameră care era tare deosebită, cu tavan înalt și ferestre mari care dădeau spre stradă, cu patuțuri mici pe mărimea celor 22 de pitici, cu rafturi pline de cărți cu povești pe care cei mici le adorau și mai era ceva acolo... 2 zâne iubitoare care îi ocrotea și îi iubeau necondiționat pe pitici. Celor de aici le plăcea mult pictura, dansul și poveștile, dar mai era ceva.... Ce credeți? Ați ghicit!

Le plăceau foooooarte mult să mănânce, erau tare pofticioși și aproape mereu mai cereau încă o porție. Așa se face că ori de câte ori aveau ocazia, piticii pregăteau chiar ei masa. Așa s-a întâmplat și azi când zânele iubitoare s-au gândit că cel mai potrivit lucru pe care îl pot face în prag de Sărbători este să umple casuța AMA cu miros de cozonaci pufoși, nu pregătiți de ele, ci chiar de piticii pofticioși cu mânuțele lor dibace, gata de înfulecat după un somnic binemeritat.

Și da, dragilor, căsuța AMA este o grădiniță de poveste, iar zânele iubitoare sunt educatoarele care în lipsa mămicilor și a tăticilor, alină, îmbrățișează, educă și iubesc necondiționat.

Rețeta pentru cozonaci

INGREDIENTE

- 3 kg de făină
- 20 g de drojdie
- 2 l de lapte
- 500 g zahăr
- 7 ouă
- 200 g unt
- 200 ml ulei
- rahat și stafide pentru umplură
- nucă de cocos pentru decor

MOD DE PREPARARE

Într-un vas adânc se pune făina, adăugăm laptele cald și împreună cu drojdia, se amestecă puțin apoi punem zahărul și se amestecă până când se topește.

Adăugăm cele 6 ouă bătute în prealabil și frământăm. Punem treptat untul iar apoi uleiul. Vom obține un aluat pufos ușor lipicios pe care îl lăsăm la dospit două ore.

După dospire îl întindem bine, punem în el rahatul tăiat cubulețe și stafidele, îl așezăm în tavă și îl lăsăm la crescut pentru 30 de minute. Înainte de a-l pune la cuptor, îl ungem cu ou și presăram nucă de cocos. Băgăm la cuptor pentru 50 de minute la 180 de grade.

Poftă bună!





FURSECURI DE CRĂCIUN

Prof. LUCA VIDIA RODICA

Prof. HALAȚI MARIA

GRĂDINIȚA CU P.P. NR.4 REGHIN

Prepararea prăjiturilor de Crăciun cu copiii implică multă răbdare, dar copiii sunt de ajutor și creativi, și ne vor surprinde de creațiile lor. Pregătirea prăjiturilor de Crăciun îi ajută pe copii să își dezvolte creativitatea, dar și abilitățile motorii. Prepararea și coacerea fursecurilor, a prăjiturilor este o tradiție de Crăciun atât pentru noi adulții cât și pentru cei mici. Fursecurile sunt delicioase, ușor de făcut și impresionante din punct de vedere vizual.

Prezentăm rețeta și modul de preparare a fursecurilor pe care au realizat-o copiii la grădiniță.

Ingrediente: Avem nevoie de 4 ouă, 200gr. zahăr, 300gr. făină, 8 linguri de ulei, 4 linguri de apă, puțină sare, 2 plicuri de zahăr vaniliat, un plic de amoniu pentru prăjituri și 3 linguri lapte.

Modul de preparare: Se amestecă cele 4 ouă cu zahărul, puțină sare și zahărul vaniliat, până se omogenizează. Apoi se adaugă 8 linguri de ulei, 4 linguri de apă, plicul de amoniu de prăjituri stins (amestecat) cu 3 linguri de lapte. După ce se amestecă aceste ingrediente, la final se adaugă 300 grame de făină. Se frământă un aluat. Aluatul obținut se împarte în patru părți egale. Fiecare parte de aluat se întinde câte o foaie (nu prea groasă). Apoi cu ajutorul diverselor forme, se decupează și se așează în tava cu hârtie de copt. Se dă la cuptor 35 minute, la temperatura de 180 grade, după care se scot și se presară zahăr pudră.

Poftă bună!



MOȘ CRĂCIUN, CE DRAG NE EȘTI!

Autor: Prof. Înv. Preșcolar: Mărginean Iuliana- Emanuela

Școala Gimnazială „Serafim Duicu”

Structura Gr. Cu P.P nr.12 Tg. Mureș

Spiridușii harnici din Tg. Mureș, de la Grădinița cu Program Prolungit nr. 12, vă propun următoarea rețetă:

ai nevoie de:

- roșii cherry (două caserole)
- castraveți (trei bucăți)
- ardei kapia (trei bucăți)
- ciuperci champignon albe
- boabe de struguri

cum procedezi:

Cureți castraveții și îi tai rondele potrivite, ardeii îi cureți și îi tai fâșii înguste, speli roșile, speli ciupercile și le rupi codițele.

După ce totul este pregătit, montezi chipul lui Moș Crăciun după bunul tău plac.

Vă dorim spor la lucru și poftă bună!



„BRĂDUȚULE, PRIETENE, TU ÎNVESELEȘTI SĂRBĂTORILE”

Prof. înv. Preșcolar FODOR LUCIA

Școala Gimnazială „Serafim Duicu”

Structura Grădinița cu Program Prelungit Nr.12 Tg. Mureș

Echipa „Curioșilor” vă propune următoarea rețetă:

- roșii cherry;
- castraveți;
- ardei kapia;

Modalitate de lucru:

- toate legumele se spală și se usucă; curățăm castraveții, îi tăiem rondele potrivite;
- ardeii îi curățăm și îi tăiem fâșii înguste; pregătim roșiile cherry;

Mod de lucru:

- realizăm trunchiul bradului utilizând fâșii de ardei kapia;
- coroana bradului se va realiza valorificând rondelele de castravete;
- globurile sunt reprezentate utilizând roșiile cherry;
- în vârful bradului aplicăm o steluță realizată din fișii de ardei;

Echipa „Curioșilor” vă urează -Spor la lucru!



GOGOȘI PUFOASE

Prof. Cifu Olga-Maria

Prof. Mare Laura

Grădinița cu P.P nr. 1 – Reghin, jud. Mureș

Gogoșile au aromă de copilărie și gust de „nu m-am săturat, mai vreau încă una”. În fiecare weekend în care o vizitai pe bunica, simțeau de cum intrai pe ușă mirosul dulce al vaniliei și știai că ți se pregătește ceva bun: gogoși. Și nu orice fel de gogoși, ci gogoși pufoase, cu un gust irezistibil și un miros dulce-vanilat.



INGREDIENTE:

- 450 g făina albă de grau
- 300 ml lapte cald
- 2 gălbenușuri de ou
- 25 g drojdie proaspătă
- 1 lingură zahăr
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 2 g sare

- 25 ml ulei.

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă drojdia cu zahărul și laptele cald. Lasă amestecul 10 minute până face spumă deasupra.
2. Într-un castron pune jumătate din cantitatea de făina. Toarnă peste ea amestecul de drojdie cu laptele și zahărul. Adaugă sarea, cele două gălbenușuri, uleiul și coaja rasa de lămâie. Omogenizeaza totul cu o lingură.
3. Aduaga apoi și restul de făină. Frământă aluatul câteva minute până când nu se va mai lipi de degete. Va rezulta un aluat moale și elastic. Acoperă castronul și lasă aluat la dospit pentru aproximativ 45 de minute. După dospire, aluatul pentru gogoși pufoase își va dubla volumul. Va fi aerat și foarte pufoș.
4. Presară puțină făina pe un blat de lemn și întinde aluatul într-o foaie de aproximativ 2 cm grosime.
5. Decupeaza aluatul pentru gogoși pufoase cu ajutorul unui pahar.
6. Lasă aluatul decupat pe blat la dospit vreo 15 minute. Aluatul pentru gogoși pufoase va crește și este gata pentru prăjit.
7. Pune pe foc o tigaie cu ulei. Dă focul mic și adaugă gogoșile una câte una în uleiul bine încins.
8. Când s-au prăjit pe o parte, întoarce gogoșile folosindu-te de o paleta. Nu întoarce gogoșile întepându-le cu furculița!
9. Scoate gogoșile pe un servetel absorbant pentru a se scurge bine toată grăsimea. Presară gogoșile cu zahăr pudră!

Deși aceste gogoși pufoase sunt foarte gustoase simple, pot să le umpli cu ciocolata, gem sau crema de vanilie. Pofta buna!



Mirajul sărbătorilor de iarnă

Autorul: Șulea Mariana Claudia

Participanți: Ursuly Dominik și Râmba Ștefania

Grădinița cu P.N.nr.1, Structură Grădinița cu P.P nr.5, Reghin

Rulada Stela cu nuca si crema de unt

Ingrediente

- Pentru aluat
- 400 g de zahăr pudră
- 500 g de nucă măcinată
- 100g de cacao neagră
- 2 oua
- Un praf de sare
- Pentru cremă
- 200g de unt
- 100 g de zahăr pudră
- Pastă de vanilie
- esență de migdale

Cum preparam reteta de rulada Stela cu nuca si crema de unt?

Punem untul, zahărul pudră și pasta de vanilie la bătut, să spumăm, pentru a face crema. Durează 5 minute, este o cremă simplă, de unt. Lăsăm crema deoparte după ce este gata și vom face blatul pentru ruladă. Punem cele doua oua într-o cratiță, sare cât luam cu doua degete, zahărul pudră. La inceput crema de oua se va subția, dar pe parcurs se va îngroșa din nou. Când se îngroașă adăugăm cacaoa și amestecăm totul foarte bine. Adăugăm crema de oua și cacao peste nuca măcinată, apoi vom frământa aluatul cu mâna. Vom obține un aluatul asemănător celui fraged. Aluatul va fi tare, Trebuie frământat foarte bine. Răsturnăm aluatul pe o foaie de copt, punem o altă foaie de copt deasupra și întindem, în felul acesta vom obține o foaie netedă și uniformă. Grosimea foii este cam de 5 milimetri. Tăiem surplusul de pe margini, cu atenție, să nu tăiem hârtia. Punem bucațile tăiate în părți, unde este nevoie, ca să putem obține o foaie dreptunghiulară. Adăugăm crema deasupra, o întindem folosind o spatulă. Acum vom rula foaia, folosindu-ne de hârtia de copt, trebuie

să o rulăm cât mai strâns. Înelim rulada în foaia de copt și o punem la rece . Se taie felii și se savurează cu muuuultă poftă! □

Pofta bună!



Fig.1.ingredientele principale



Fig.2 poze în timpul procesului de realizare



fig3. Rezultatul final



Fig.4 Cadrul didactic și participanții

Biscuiți pentru Moș Crăciun

Educatoare Covaciu Corina

Educatoare Iacob Claudia

În așteptarea Moșului cel darnic și bun, și noi, echipajul „Albinuțele hărnicuțe” ne-am pregătit cu ceva dulce în întâmpinarea lui.

Rețeta pregătită de noi are următoarele ingrediente:

- 450 gr. făină albă
- 250 gr. unt
- 2 ouă
- 200 gr. zahăr pudră
- miezul de la o păstaie de vanilie sau o esență de vanilie

Modul de preparare:

Punem făina într-un bol încăpător, adăugăm untul, zahărul pudră, ouăle și vanilia apoi frământăm până avem un aluat omogen.

Împărțim aluatul în 2 părți egale, apoi întindem aluatul de ½ cm grosime și tăiem cu formele dorite, după care le așezăm în tavă pe hârtie de copt. Le coacem 10-12 minute la 180° C.

Ulterior, topim ciocolată neagră și decorăm cu ciocolată și bomboane.

Poftă bună!



STELUȚE PUFOASE

Grădinița cu Program Prolungit Nr. 5, Reghin

Ed. prof. Varga Kinga- Andrea

Ingrediente:-3 linguri de mere

- 1 lingură de condimente pentru turtă dulce
- 100 gr. unt
- 2 buc. ouă
- 200 gr. zahăr tos
- 500 gr. făină
- 1 lingură de bicarbonat de sodiu (se va stinge cu o lingură de oțet)

Ingrediente glazură: - 1 albuș de ou

- 100 gr. zahăr pudră
- 2 linguri de apă fierbinte
- 1 linguriță de zeamă de lămâie

Mod de preparare:

Mierea împreună cu untul și condimentele se pun la topit. Mare atenție să nu dea în clocot. Separat se bat cele două ouă cu zahărul tos. Făina și bicarbonatul se vor cerne împreună. Peste făina se toarnă compoziția caldă și se frământă ușor până se formează un aluat moale, fin și aromat. Aluatul proaspăt obținut se învelește într-o folie alimentară și se lasă 30 de minute la frigider.



După ce aluatul s-a odihnit se poate modela. Se întinde aluatul pe planul de lucru bine înfăinat, într-o foaie subțire de 0,3- 0,5 cm grosime, după care cu ajutorul decupatoarelor de diferite forme de steluțe se poate tăia.



Steluțele se coc la cuptorul încălzit la 180 C. Coacerea durează aproximativ 10 minute. Pentru a pregăti glazura, se pune într-un ibric albușul, zahărul pudră și cele 2 linguri de

apăfierbinte. Se amestecă totul foarte bine și se lasă la foc amestecând , până când s-a topit zahărul.
Când prăjitura s-a răcit se poate decora cu această glazură.



Pentru decor am folosit bomboane mărunte de culoare albastră.



Dorottya și Áron vă doresc” Poftă bună!



MINI ECLERE CU CAMEL SĂRAT

Autor: Valter Maria Loredana

Grădinița cu Program Prelungit Nr. 5, Reghin

Grupa mică- „ Prichindeii Delicioși ”



Ingrediente

Cremă

250 gr mascarpone

1 plic Crem Ole

200 ml lapte

100 gr sos caramel sărat

Coji pentru eclere

Pentru decor:

Zahăr pudra, bombonele

Începem cu prepararea cremeii, amestecând laptele rece cu plicul de Crem Ole și mixăm pentru trei minute, adăugăm mascarponele și sosul de caramel sărat pe care l-am pregătit anterior din 100 gr unt, 100 gr zahar și o jumătate de linguriță sare roz de Himalaya.





Cu ajutorul unui poș, umplem eclerele cu crema obținută, iar apoi decorăm după plăcere!

Nu uitați, fără zâmbete, râs și voie bună, eclerele nu vor fi la fel de gustoase!

CORNULEȚE PUDRATE

Autor: Moldovan Florina Gabriela

Grupa mica:”Acadele vesele“



Ingrediente

2 ouă
200 gr făină
50 grame zahăr
1 plic zahăr vanilat
Coaja rasă de la o lămâie
80 gr untură de porc
80 gr iaurt gras
Pentru umplut:
Rahat tăiat cubulețe
Décor- zahar pudră

Într-un bol încăpător, se amestecă zahărul, zahărul vanilat, coajă de lămâie, făina. Se încorporează cele două ouă, iaurtul și untura. Conținutul se amestecă până la omogenizare. Aluatul trebuie să aibă o consistență densă și ușor modelabilă, dacă este nevoie se poate adăuga puțină apă caldă.



Întindem aluatul în strat subțire și încercăm să obținem un cerc pe care îl poționăm în mai multe triunghiuri. Pe fiecare triunghi așezăm un cubuleț de rahar și rulăm . Așezăm în tava tapetată cu hârtie și dăm la cuptor 20 min, 180 grade.

Scoatem cornulețele, le lăsăm puțin să se răcorească și le pudrăm cu zahar pudră.
Poftă bună!

Peisaj de Crăciun savuros

Prof. învă. preșc. Baci Paula

Prof. învă. preșc. Bucur Alina

Grădinița cu Program Prelungit nr. 5,
Reghin, jud. Mureș

Reghin, 08 decembrie 2023 - Două fete bucătărese din Reghin, Mureș, au creat un peisaj de Crăciun din aluat de diferite forme, copt și ornat.

Cele două fete, Dumitrița și Sabina, au lucrat timp de câteva ore la acest proiect, care a necesitat multă îndemânare și creativitate. Au folosit mai multe tipuri de aluat, inclusiv aluat de pâine, aluat de foietaj și aluat de turtă dulce.

Peisajul de Crăciun include case cu acoperiș din zăpadă, un brad împodobit cu becuțe și globuri, oameni de zăpadă, mulți brăduți și steluțe. De asemenea, include și câteva figurine de animale, cum ar fi un ren și cadouri aduse de acesta.

Fetele au folosit o varietate de tehnici pentru a crea peisajul, inclusiv modelarea, tăierea și pictarea. Au folosit, de asemenea, diferite ornamente, cum ar fi zahăr pudră, fulgi de nucă de cocos și diferite fructe.

O idee creativă pentru a decora casa de Crăciun

Peisajul de Crăciun creat de cele două fete din Reghin este o idee creativă pentru a decora casa de Crăciun. Este un mod original de a aduce atmosfera sărbătorilor în interiorul locuinței.

Peisajele de Crăciun din aluat pot fi create în diferite stiluri, în funcție de imaginația fiecăruia. Pot fi simple sau complexe, pot fi tradiționale sau moderne.

Pentru a crea un peisaj de Crăciun din aluat, aveți nevoie de următoarele materiale:

- Aluat de pâine, aluat de foietaj sau aluat de turtă dulce
- O tavă de copt
- Un cuțit
- Zahăr pudră
- Fulgi de nucă de cocos
- Brânză ricotta
- Fructe: kiwi, rodie.

Instrucțiuni:

1. Pregătiți aluatul conform instrucțiunilor de pe pachet.

2. Întindeți aluatul pe o suprafață plană, subțire de aproximativ 0,5 cm.
3. Folosiți un cuțit pentru a decupa formele dorite.
4. Așezați formele pe o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt.
5. Coaceți aluatul în cuptorul preîncălzit la 180 de grade Celsius, timp de aproximativ 20 de minute, sau până când este ușor rumenit.
6. Lăsați aluatul să se răcească complet.
7. Decorați aluatul cu zahăr pudră, fulgi de nucă de cocos.

Acum, puteți să vă bucurați de peisajul de Crăciun creat de voi!

