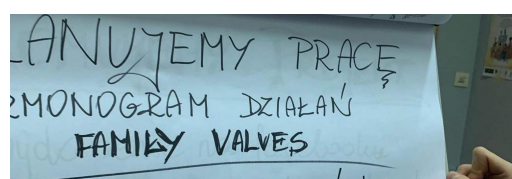


ZA NAMI KOLEJNY INTENSYWNY TYDZIEŃ PRACY Z PROJEKTEM FAMILY VALUES



**IM WIĘKSZA JEST PRACA,
TYM SĄ MILSZE ZNOJE**



Z projektem FAMILY VALUES po feriach

Ferie zimowe minęły zaskakująco szybko, z nowymi siłami i pomysłami ruszyliśmy do realizacji zadań w naszym projekcie „Family values - oferta dla mojej przyszłości i sposób na dobrą zabawę”.

To projekt Paczkowskiego Uniwersytetu III Wieku, realizowany w ramach programu "Równać Szanse".

Równać szanse

W PRACOWNI ARTYSTYCZNEJ



Chcemy pamiętać, ale też pragniemy być zapamiętani. Dlatego malujemy.

Maureen Johnson

Powstało już wiele pięknych prac, które będą stanowić ilustrację do naszej publikacji i podstawę wystawy dla mieszkańców Gminy Paczków.

Dzięki naszej instruktorce poznałyśmy wiele technicznych rozwiązań, a niektórzy uwierzyli, że też potrafią i mogą.



Dusza artysty jest czymś bardzo cennym.

Dzięki projektowi FAMILY VALUES, który umożliwia nam realizację działań związanych ze sztuką **jestemy w stanie odnaleźć swoją duszę artystyczną!!**

COOKING STUDIO

Podczas piątkowej sesji (28 II 2020 r.) "W królestwie drożdżowego ciasta" wyczarowaliśmy w "COOKING STUDIO" aromatyczne cebulaki, frykasy, pizze i puszyste parowce z jagodowym sosem.

Świetnie bawiliśmy się w czterech kuchennych drużynach. Wszystkie potrawy były znakomite i znikają jak za zaklęciem czarodziejkiej różdżki. Dotarły już do nas zamówione sprzęty i służą nam wyśmienicie. Już nie możemy doczekać się na kolejne spotkanie.





WSPÓLNE GOTOWANIE

Wspólne gotowanie przynosi wiele frajdy! Na ostatnich zajęciach z gotowania cała nasza grupa się o tym przekonała. Było pysznie oraz radośnie. Poznaliśmy nowe techniki gotowania, z którymi oswoiła nas pani Ewa Krótkiewicz. To właśnie pod okiem pani Ewy powstały wszystkie smakołyki.

COOKING STUDIO pokazuje, że gotowanie to świetny sposób zarówno na rodzinne spędzanie wolnego czasu, jak i na przekazaniu cennych umiejętności, które przydadzą nam się w dorosłym życiu.



**CIASTO NA:
"FRYKASY",
"CEBULAKI",
"PIZZE".**

200 ml mleka

200 ml wody

4,5 łyżki oleju

7,5 dag drożdży, cukier i sól do smaku

Połączyć składniki. Zagnieść ciasto i podzielić na trzy części

SKŁADNIKI: 6 szklanek mąki pszennej

PAROWCE, BUCHTY, PAMPUCHY ETC.

CIASTO DROŻDŻOWE. ZACZYN: 2 łyżki mąki, łyżeczka cukru, ciepłe mleko, cukier waniliowy, 2,5 dag drożdży. Wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia.

0.5 szklanki ciepłego mleka

zaczyn

2-3 żółtka jaj

2 szklanki mąki

Dokładnie zarobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Uformować kulki jednokowej wielkości, ułożyć i pozostawić do wyrośnięcia.

W tym czasie przygotować jogurt z owocami.

Wyrośnięte kulki ugotować na parze przez około 5-10 minut. Gorące polać chłodnym

FRYKASY: Jedna część ciasta.

Dodatki: ketchup, czosnek, oregano, sezam.

Ciasto podzielić na dwie części .

Każdą rozwałkować. Na

pierwszej rozsmarować ketchup,

pospać czosnkiem i oregano.

Przykryć drugim płatem ciasta.

Kroić paski 2 cm na 6 cm.

Przytrzymać jeden koniec

kawałka, a drugi przekrócić dwa

razy. Posmarować jajkiem i

posypać sezamem lub

słonecznikiem. Pozostawić

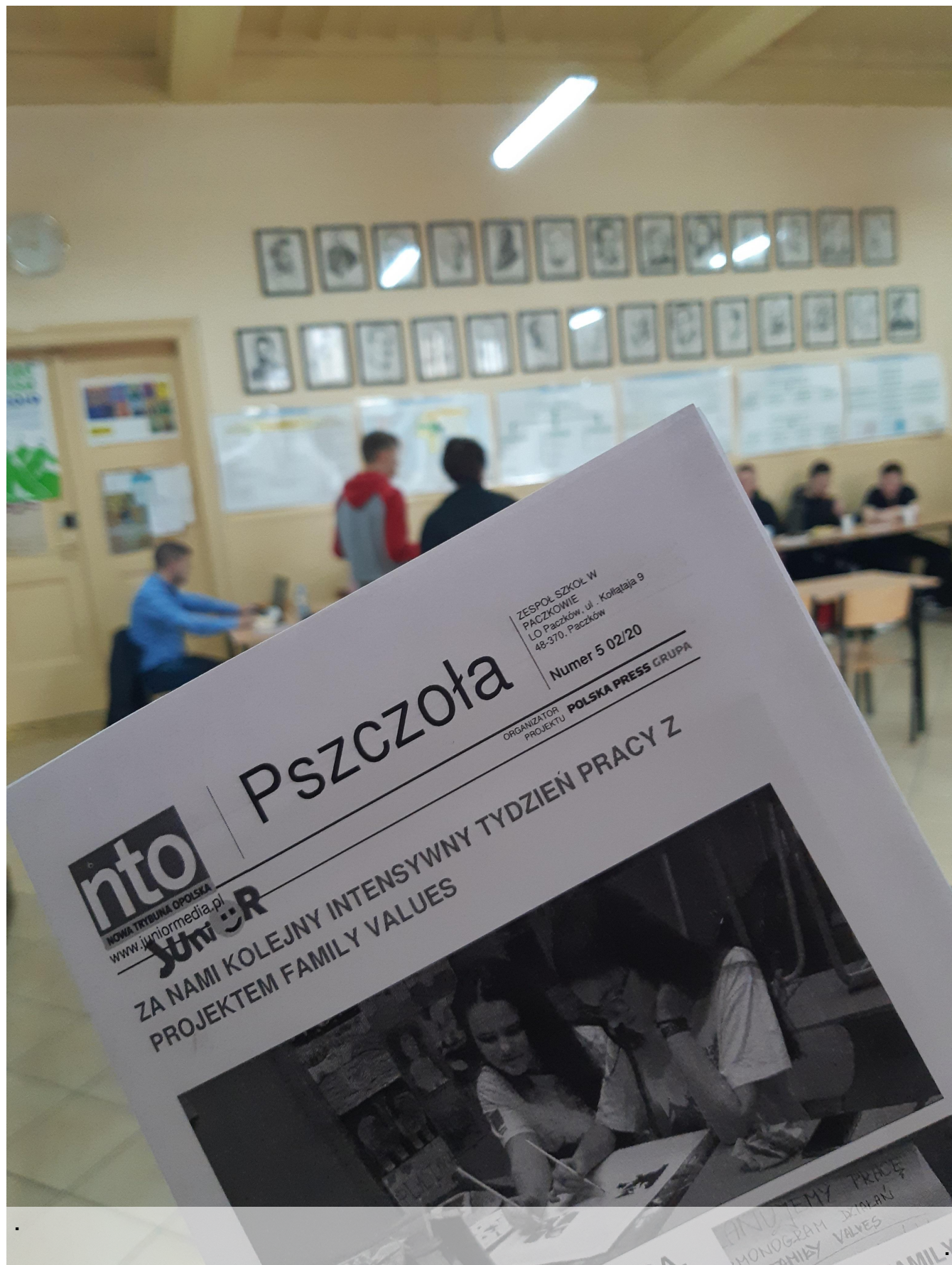
ciasto do wyrośnięcia. Piec 30

minut w 180°C. SMACZNEGO!

CEBULAKI: Jedna część ciasta.

Dodatki: cebula, olej, sól, cukier do smaku, 2 jajka.

Rozwałkować ciasto. Uformować płaskie owale. Przełożyć na blache. Pozostawić do



PRACOWNIA DZIENNIKARSKA

PRACOWNIA DZIENNIKARSKA rozwinęła koncepcję swojej pracy. Od stycznia powstały już 4 wydania nowej gazetki pn. „Pszczola”, nawiązaliśmy kontakt z dziennikarzem Radio Eska i liczymy, że uda się nam zorganizować warsztaty dziennikarskie. Pokonaliśmy jedno z największych wyzwań, jakim było opracowanie i udostępnienie mieszkańcom ankiety „Nasze wartości”. Docieramy teraz do zaprzyjaźnionych nauczycieli, seniorów, uczniów i prosimy o podzielenie się uwagami.

