

Barátság-fánk



Barátság-fánk



Válaszd ki a hozzávalókat! Figyelmesen nézd meg a kártyákat, mert nem való bele minden.



Örül a másiknak.



Megosztja a játékát.



Irgy, nem gratulál.



Figyel a másikra.



Elmagyaráz dolgokat, segít a megértésében.



Átadja a játékot.



Megvigasztal.



Önző.



Meghallgatja a másík ötleteit.



Bocsánatot kér.



Kicsúfol, kinevet.



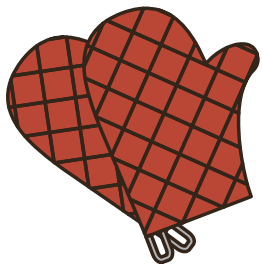
Segít a másiknak.

Milyen az igaz barát?

Te miket tennél bele a tálba?

(Használd az előző oldalon található mellékletet!)





Süssünk barátság-fánkot!



1 nagy adag szeretet –
mert ettől lesz igazán
különleges

2 bögre nevetés –
hogy mindig
vidám legyen a
hangulat

½ bögre megértés –
hogy mindenki jól
érezze magát

1 csipet kedvesség
– hogy minden
falatban ott
legyen a törődés



1 teáskanál őszinteség –
mert ez tartja össze a
barátságot

1 marék türelem –
mert a jó dolgokhoz
idő kell

Só-liszt gyurma fánk recept



Hozzávalók:

1 bögre finomliszt

1/2 bögre só

1/2 bögre víz (lassan adagolva)

1 evőkanál étolaj (opcionális, hogy rugalmasabb legyen)

étel- vagy akrilfesték a díszítéshez



Elkészítés:



Keverés: Egy tálban keverd össze a lisztet és a sót. Lassan adagold hozzá a vizet, miközben gyúrod a tésztát. Ha túl száraz, adj még egy kis vizet, ha ragacsos, szórj hozzá lisztet.

Formázás: Nyújtsd ki a gyurmát kb. 1 cm vastagságúra, majd egy pohár segítségével szaggass fánkformákat. Egy kisebb kupakkal vagy ujjaddal készítsd el a közepükön a lyukat.

Szárítás vagy sütés:

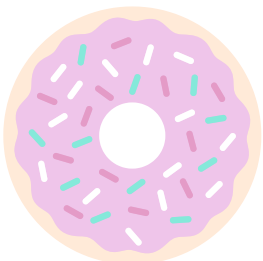
Levegőn szárítás: Hagyhatod szobahőmérsékleten megszáradni (kb. 1-2 nap, mérettől függően).

Sütés: 80-100°C-on süsd 1-2 órán át, míg kemény nem lesz.

Díszítés: Miután kihűlt, fess ki a fánkodat tetszés szerint akrilfestékkel vagy temperával. Használhatsz csillámport vagy gyöngyöket a cukormázhas hatás érdekében.

Jó alkotást!

Az elkészült fánkkal meglepheted egyik barátodat is akár!



Hagyományos erdélyi fánk recept



Hozzávalók:

50 dkg liszt
15 dkg porcukor
4 tojás sárgája
6 dkg olvasztott vaj
3-4 dl tej
1 csipet só
3 dkg élesztő
1 citrom héja

Elkészítés:

Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk.

Az összes hozzávalót jól kidolgozzuk, amíg a tészta elválik az edénytől.

Letakarva kb. 1 órát pihentetjük.

2 ujjnyi vastagságúra nyújtjuk és üveg pohárral kiszaggatjuk.

Még kb. fél órát pihentetjük.

A közepét kissé benyomjuk és bő olajban sütjük: először fedő alatt, majd megfordítva fedő nélkül.

Jó sütést!



Az együtt töltött minőségi idő megfizethetetlen!



Ha kérdésed van, vedd fel velem a kapcsolatot.



Ha szeretnél értesülni további játékokról, tartalmakról,
kövess be az alábbi felületeken.



Szólj másnak is, hogy ne maradjon le róla!



hello@snicsak.hu



@snicsak.hu



@Snicsak



www.snicsak.hu