

Crvenkapica, palenta, blitva i muffini

Kategorija: VAŠE VIJESTIAžurirano: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:36
Objavljeno: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:35

#POREČ#

Da, baš tim redom, jer djeca koja su na porečkom Trgu slobode radila na Dan svetog Maura muffine bila su iz dječjeg vrtića Crvenkapica, muffine su radili od palente, dodali su im, između ostaloga i blitve, a sve se to događalo pod šatorom – na istom mjestu gdje su profesionalni kuhari i kuharice kuhali palentu za marendu.

Djecu je u kulinarske tajne uputila teta Tatjana Velenik, a pomagale su im tete iz vrtića i iz DND-a.

Djeca su prije svega plastičnim nožićima nasjeckala blitvu, potom su miješali suhe sastojke, razbijali jaja i miješali mokre sastojke, spojili smjese i žličicom ih stavljali u kalupice. Sve to zavrnutih rukava, da ne bude mrlja po odjeći.

Muffine su ispekli u restoranu Fora le Porte, a dok su radili štednjaci, kuhari i kuharice su zapjevali u zboru.



Crvenkapica, palenta, blitva i muffini

Kategorija: VAŠE VIJESTIAžurirano: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:36

Objavljeno: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:35



Crvenkapica, palenta, blitva i muffini

Kategorija: VAŠE VIJESTIAžurirano: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:36

Objavljeno: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:35



Crvenkapica, palenta, blitva i muffini

Kategorija: VAŠE VIJESTIAžurirano: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:36
Objavljeno: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:35



Crvenkapica, palenta, blitva i muffini

Kategorija: VAŠE VIJESTIAžurirano: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:36

Objavljeno: Srijeda, 21 Studeni 2018 17:35

