

# Relacja z koncertu

## **Jestem prze-szczęśliwa!**

Czwartkowy dzień zaczęłyśmy (razem z najcudowniejszą Gembosią) po niespełna 3 godzinach snu. Zabrałyśmy się za sprzątanie tego całego bałaganu na stole...

Martyna kończyła robić swoje precudowne kartki, a ja liczyłam i pakowałam paczuszki.

Do Sanoka wyjechałyśmy koło godziny 12.

Oczywiście spóźniłyśmy się do SDK'u przez cudowne sanockie korki...

No i się zaczęło. Na początku nie szło aż tak dobrze, ale byłam przepełniona dobrą energią i uśmiechem więc szczerzyłam ząbki do ludzi i zachęcałam do próbowania. Mieliśmy świetną ekipę przy stoiskach, bo oprócz moich ciastek i kartek Martyny, były również obrazy Mateusza oraz kalendarze. A oprócz tego był z nami sor Wójcik, który reklamował moje ciasteczka krzycząc: HERBATNIKI HERBATNIKI !!!

Było bardzo sympatycznie i zabawnie.

Pierwszy koncert rozpoczął się koło 16:30 i troszkę się przedłużył, ale klientów nie brakowało nawet w trakcie koncertu.

Gdzieś koło 20, gdy trwał już drugi koncert myślałam, że polegnę. Oczywiście miałam tak zmęczone, z resztą cała czułam się jakbym nie spała ponad tydzień. Ja chyba odpocznę dopiero po śmierci.

W wolnych chwilach zaglądaliśmy na sale, żeby pooglądać występy.

Jejku..... Jak ja uwielbiam ten czas.

No i tak wyszło, że już podczas drugiego koncertu wszystkie paczuszki się sprzedały.

## **I wiecie co jest w tym wszystkim najcudowniejsze?**

To, że robimy to co uwielbiamy, co jest naszą pasją, ktoś robi piękne kartki, ktoś maluje, ktoś fotografuje, ktoś śpiewa, ktoś tańczy i ktoś też piecze...

I ta nasza pasja może przeistoczyć się w prostą pomoc innym. I nikt się nie męczy pomagając, my czujemy się spełnieni, bo coś co kochamy robić pozwala nam pomagać drugiemu.

Wrzucam fotorelacje □





















Dziękuję tym, którzy kupili ciasteczka i pomogli nam zbierać  
pieniążki.

Obiecuję, że wkrótce pojawią się przepisy na te ciasteczka,  
które mieliście okazje spróbować. Mam nadzieję,  
że posmakowały.

Przypominam jeszcze, że możecie cały czas przynosić zabawki,  
które nie są Wam już potrzebne do Sorki Pedagog.

**Miłej niedzieli ! ☐**

---

## Przygotowania do koncertu charytatywnego

Dodaję krótkiego posta, a raczej relacje z pieczenia ☐

Zaczęłam w sobotę od ciastek piernikowych, w niedzielę  
upiekłam owsiane, w poniedziałek z białą czekoladą, a we  
wtorek mocno czekoladowe. Dzisiaj od rana piekłam z orzechami  
laskowymi i czekoladą białą oraz mleczną. Później kolejną  
porcje (*najlepszych*) owsianych <3

Na szczęście mam cudowną pomoc, mianowicie **Gembosię**, która  
zaprojektowała piękne karteczki, które będą wisieć przy moich  
ciasteczkach.

Niestety dopiero teraz zabieram się za pakowanie...

A jak już wszystko spakuję ( *ponad 200 zestawów* ) biorę się za  
muffinki marchewkowe ☐

Oczywiście nie obyło się bez "kuchennych" zdjęć także wrzucam  
również fotorelacje.

Trzymajcie kciuki, ponieważ mam małe obawy, że nie uda nam się  
iść spać ...

























***Ciasteczka będziecie mogli kupić przed, w trakcie i po koncercie.  
Oczywiście cały dochód przeznaczony jest na prezenty dla dzieciaków z biednych rodzin!  
WARTO POMAGAĆ !***

***Miłego wieczorku ☐***

---

# Zielone smoothie z kiwi i bananem i miodowe "CO NIECO"

Zaczęły się prace nad moimi wypiekami na czwartkowy koncert charytatywny.

W sobotę upiekłam około 200 ciasteczek korzennych, a dzisiaj kolejne 80 ciasteczek owsianych z imbirem i cynamonem. Niestety moja listopadowa dieta poszła w odstawkę przez ten weekend

i najprawdopodobniej wróci dopiero po koncercie ☹

Cały czas zastanawiam się jakie jeszcze mogę upiec dla Was ciacha i muffiny ...

Proszę piszcie, dzwońcie, krzyczcie w szkole na jakie tylko ochotę macie !

A tym czasem wrzucam zdjęcie z sobotniego pieczenia.



Przepraszam, że tak słabo było w tym tyg z postami i przepisami, ale ostatnie 48 godzin spędziłam na formułowaniu,

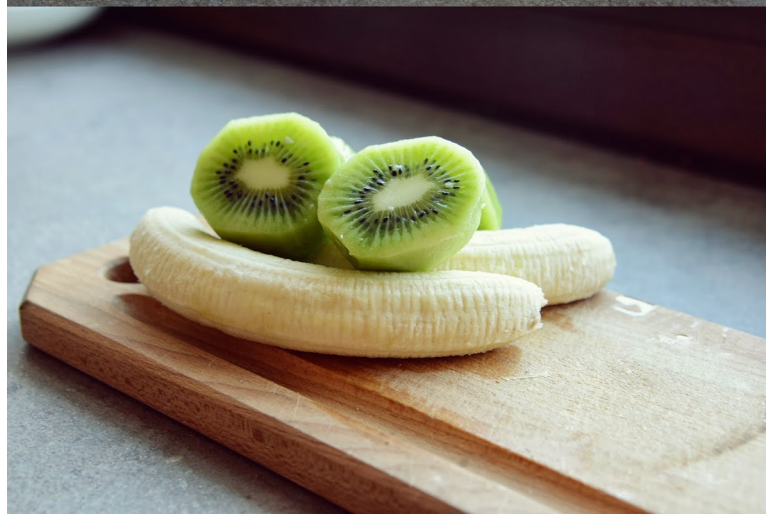


wykrawaniu, wkładaniu i wyciąganiu z pieca ciasteczek !  
Dlatego też wrzucam dzisiaj dwa przepisy.  
Jeden przepis to smaczkowy bananowy smoothie z kiwi i nutą  
imbiru,  
a drugi to mega cudowna przekąska, deser, czy kolacja.

## Smoothie

### Składniki:

1 jogurt naturalny  
1/2 łyżeczki imbiru  
2 małe banany  
2 kiwi



## Zaczynamy:

Kroimy owoce w dość drobne kawałki.



Zalewamy jogurtem, dodajemy imbir i miksujemy.





**SMACZNEGO !!!**



## **Miodowo orzechowe "co nieco"**

### **Składniki:**

1/2 szklanki orzechów  
( możecie dodać każdy ich rodzaj )  
Jogurt naturalny  
3 łyżki miodu





### **Zaczynamy:**

Orzeszki kroimy i podsmażamy na małym ogniu przez chwilę.

Następnie dodajemy miód i smażyemy tak aby miód dokładnie pokrył każdy kawałek orzechów.

Pamiętamy by dokładnie mieszać.

Ściągamy z ognia i dodajemy do jogurtu.



Miód w zetknięciu się z zimnym jogurtem stwardnieje i będzie się ciągnął jak karmelki.

**SMACZNEGO !!!**





---

## Ciasto marchewkowe

No i zaczęły się przygotowania do koncertu. W tym roku będziecie mieli okazję spróbować moich wypieków właśnie podczas koncertu charytatywnego ! ☐

Zakupy zrobione... w następny weekend biorę się za pieczenie... Przede mną dobrych parę dni pieczenia. W końcu muszę upiec tych ciasteczek około 1000 ☐

**Ciągle zastanawiam się jakie?**

**Jeśli macie jakieś szczególne prośby-piszcie !!!**

Ale myślę, że będą to ciasteczka owsiane, czekoladowe, afgańskie, z białą czekoladą, może migdałowe (*jeśli zostanie mi trochę więcej funduszy*). Myślałam też, żeby upiec dodatkowo muffinki bananowe i marchewkowe.

Bardzo Was proszę pomóżcie mi zdecydować ! ☐

W końcu będziecie je próbować i wspomagać akcją Mikołaj .

A to jest chyba w tym wszystkim najważniejsze.

Od razu apeluję też do uczniów 1 lo, aby przynosili zabawki,  
które od dawna leżą na strychach, czy w pudłach w piwnicy ☐

**NA PEWNO JAKIEŚ DZIECIAKI USZCZĘSLIWIĄ !**

A oto i produkty, które zakupiłam wczoraj ☐



Nie mogłam się też powstrzymać i musiałam kupić sobie ten  
cudowny fartuszek... <3

Już jest tak świątecznie...





A teraz coś dla **łakomczuchów** na diecie i nie tylko !

## Ciasto marchewkowe

### Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

### Składniki:

2 szklanki mąki  
1,5 szklanki cukru  
1 i 1/4 szklanki oleju

Miseczka bakalii  
(możecie użyć wszystkiego, rodzzynek, orzechów, suszonej  
żurawiny...)

4 jajka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżeczki sody

2 łyżeczki cynamonu

2 szklanki startej marchewki



**Zaczynamy:**

Do miski przesiewam suche składniki:  
mąkę, sodę, proszek oraz cynamon





W osobnej misce miksuję białka z odrobiną soli.  
Gdy piana zgęstnieje powoli dodaję cukier, a następnie żółtka.



Następnie do powstałej masy zaczynam dodawać olej i suche składniki.

Pamiętajcie, że należy robić to stopniowo, tak żeby masa nie opadła.





Do takiej masy dodajemy pokrojone bakalie i startą marchew. Delikatnie mieszamy.





Gotową masę przekładam do formy. W zależności od wielkości...  
mi jeszcze wystarczyło na zrobienie paru muffinek !





Wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na 40 minut ☐

\*\*\*

Po upieczeniu opruszam ciasto cukrem pudrem.



**SMACZNEGO !!!**



---

## Koktajl ogórkowy

Ciasteczkowy październik za nami, mam nadzieję, że wypróbowaliście cudownych przepisów na okrągłe przyjemności.... Czas więc troszkę się odtuczyć i pobawić się w kuchni, ale tym razem dla zdrowia i urody.

**Co do ogórasów:**



Nie są jakoś super przepełnione minerałami czy witaminami, aczkolwiek zawierają ogromną ilość wody i cudowny orzeźwiający smak. Szybko usuwają toksyny z organizmu i są troszkę moczopędne dzięki czemu możemy łatwo oczyścić organizm. Jak większość wie, ogórki posiadają enzym – askorbinazę, który niszczy witaminę C.

Nie powinniśmy go więc łączyć z innymi warzywami.

Oprócz smakowych właściwości ogórki możemy użyć do poprawienia naszej cery. Mianowicie, wysmarowanie buzi ogórkiem i pozostawienie jej tak na parę minut pomoże ją wybielić i złagodzić podrażnienia. Dzisiaj mam dla Was przepis na koktajl ogórkowy, którego wartość nie przekroczy 120 kcal. Polecam pić na śniadanko !

## **Najprostszy koktajl ogórkowy**

### **Składniki:**

Jeden duży ogórek

łyżeczka miodu

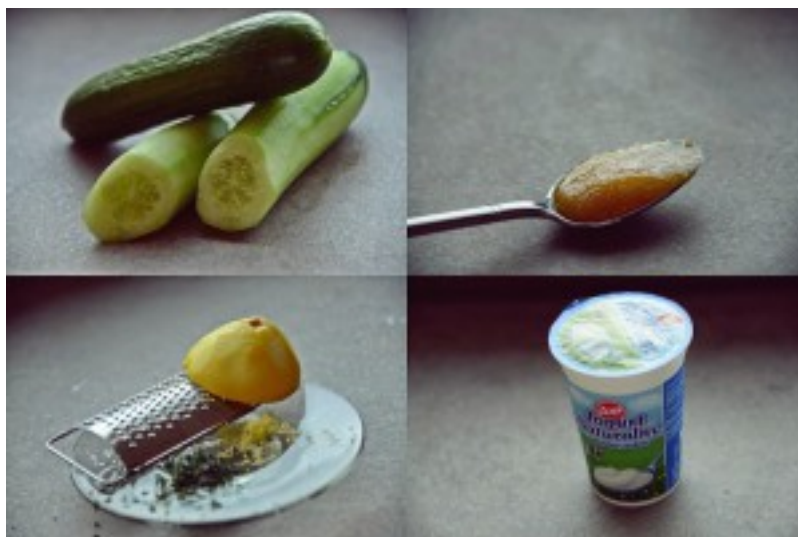
Starta skórka z cytryny

łyżeczka pokrojonego pęczku pietruszki

Kubeczek jogurtu naturalnego

(oczywiście sól do smaku )

Opcjonalnie możemy dodać też troszkę imbiru czy jabłuszka



### Zaczynamy:

Ogórki obieramy i kroimy w plasterki, wrzucamy do dużego kubka lub blendera. Dodajemy resztę składników.



MIKSU MIKSU MIKSU





Gotowe !

**SMACZNEGO !!!**

