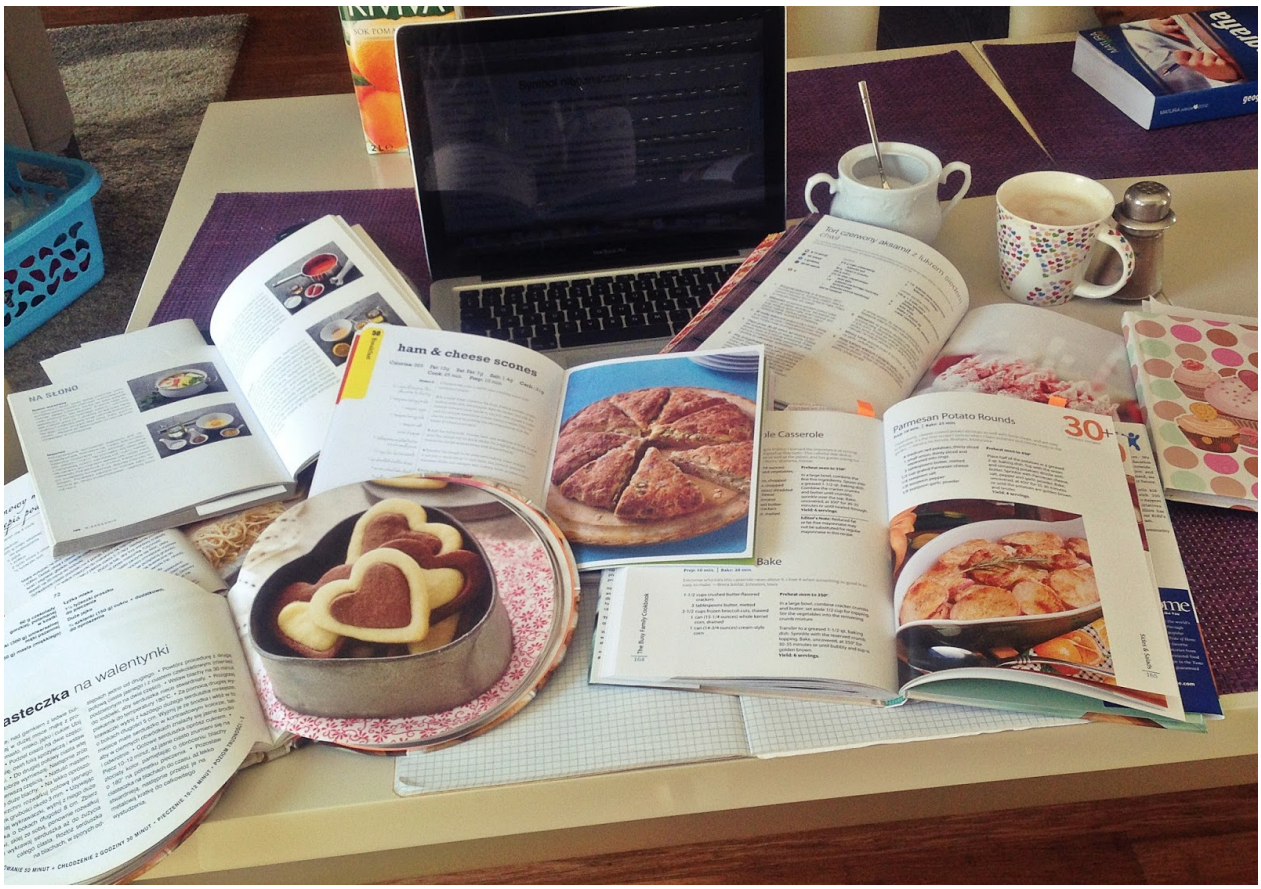
Maniaczka aktorką – występ w Miasteczku Galicyjskim

Odkąd zaczęła się szkoła, nie potrafię się zmobilizować i zacząć porządnie uczyć. Ciągle mam milion innych rzeczy do roboty. A to paznokcie pomaluje, a to nagle jestem głodna, albo przeglądam jakieś fora na internecie… no i oczywiście wychodzę mimo, że czeka na mnie moja ukochana matematyka, geografia i angielski.W domu jestem tylko w weekendy i zamiast się uczyć, korzystam z misek, lodówki i piekarnika, albo czytam moje ukochane książki.



LEŃ LEŃ LEŃ i jeszcze raz LEŃ!
To moje nowe imię.

Dwa tygodnie temu miałam też okazję pobawić się w aktorkę. W związku z ogólnopolskim dniem czytania dzieł Fredry, wystąpiliśmy na naszym

sanockim Rynku Galicyjskim.

Stroje, które nosiłyśmy były wyjątkowo ciężkie i bardzo grube, ale dzięki temu, a także całej scenerii, czuliśmy się wszyscy jak w tamtych czasach.

Uwielbiam takie szkolne akcje! Mogę się wykazać swoimi umiejętnościami, które wyniosłam z zajęć teatralnych w BWA. Uwielbiam to… Szkoda, że tak rzadko organizowane są takie występy w szkołach.

Owsiane ciasteczka – odsłona pierwsza

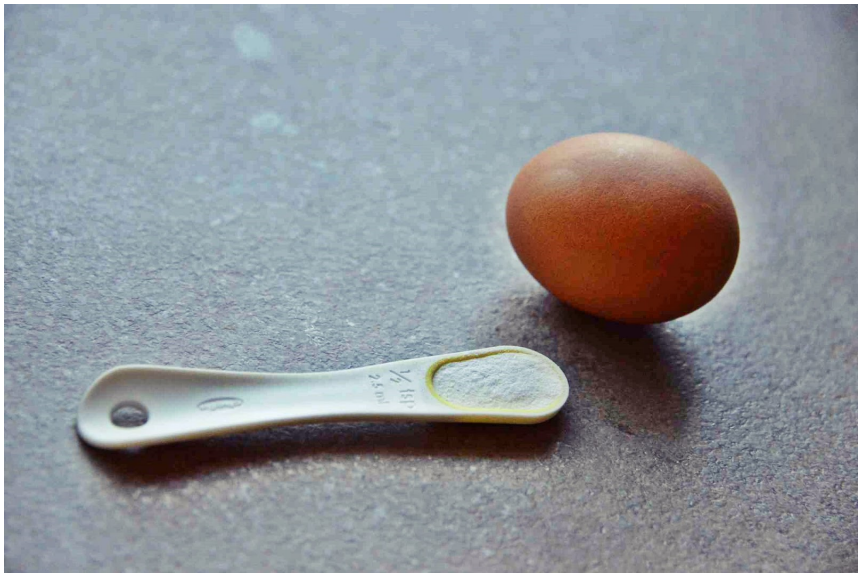
Jest to jeden z przepisów na owsiane szaleństwo, który wypróbowałam i pokochałam od razu. Prosty, szybki i pyszny czyli tak jak i wszystko inne na tej stronie !
Nie wymagają dużo roboty ani mikserów/blenderów ….w sumie wystarczy miska, łyżka i piekarnik. Takie ciasteczka są idealną przekąską do szkoły, pracy, czy na wyjazd. Z pewnością polubicie ten przepis

CIASTECZKA OWSIANE
Przelicznik kulinarny

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

Składniki:
Szklanka płatków owsianych
Szklanka orzechów włoskich
Szklanka kawałków czekolady
2/3 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)
3/4 kostki masła
Szklanka mąki

Jajko
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 łyżki śmietanki (może być to jogurt naturalny)



Zaczynamy:

Mąkę przesiej do miski razem z proszkiem do pieczenia.

Cukier utrzyj z masłem, dodaj śmietankę, jajko oraz mąkę z proszkiem i dobrze wymieszaj.

.

Skrojone orzechy, czekoladę i płatki owsiane wsyp do miski.
MIESZAMY MIESZAMY MIESZAMY

Ciasteczka układamy na blaszce najlepiej łyżeczką.
Pieczemy 15-20 minut w temperaturze około 160*C

Jak zwykle pozwalamy odpocząć na blaszce po wyciągnięciu.

SMACZNEGO !!!

Relacja z “błotnych” zawodów w Wierchomli

Ostatnimi czasy okropnie zaniedbałam dodawanie przepisów. Ale absolutnie nie zaniedbałam mojej obecności w kuchni. Mam sporo przepisów gotowych do dodania, ale przeprowadzka… i jazda tam i z powrotem miedzy Sanokiem, a Rzeszowem zjadła cały mój czas. W miniony weekend odbyły się zawody z serii Pucharu Polski w downhillu w Wierchomli. WYSTARTOWAŁAM i jestem z siebie dumna, bo warunki ….

przysporzyły mi tyle stresu !

I muszę się znowu przyznać, że to również zaniedbałam. Na początku w ogóle nie czułam roweru. Jednak te 2 miesiące przerwy od mojej rakiety spowodowały, że znowu bałam się skoczyć nawet najmniejsze chopki.

Pierwszy dzień był bardzo ładny, pogoda dopisała.Ale jak to ja, oczywiście podczas jednego mało groźnego upadku nabiłam sobie trzecie kolano.

Jedynym mankamentem był wyciąg, którym wyjeżdżało się prawie 30 minut na górę.
W nocy popadało, ale poranne przejazdy treningowe nie wypadły najgorzej.
No i gdy nadszedł czas na wyjazd do startu spadł deszcz.
Jechałyśmy z Kasią do góry i mokłyśmy niesamowicie.
Co gorsze nie zmieniłam opon na wety, więc ziemi się za bardzo nie trzymałam.
Na szczęście na drugi przejazd zmieniliśmy już opony.

Wiadomo czas jak czas.
Ale dumna byłam, ponieważ drugi przejazd był już bez żadnych upadków.
Niestety w tej dziedzinie mistrzynią nie będę,
ale jednak kocham to i nie zamierzam przestawać.

Po przejazdach byłyśmy po prostu wszystkie jak z kąpieli błotnej !

Ale brawa dla nas dziewczynki !

Ciasteczka mocno-czekoladowe

To moje niebo…

Uwielbiam, ubóstwiam i kocham czekoladę, a w wydaniu z

piekarnika …. to już konkretnie ! A ten przepis jest banalnie prosty i wykonanie ciasteczek nie zajmie Wam dużo czasu, powtarzam się wiem… ale taka jest prawda, każdy przepis tutaj będzie szybki, prosty i pyszny, a ten wyjątkowy dla CZEKOLADOHOLIKÓW Przepis wymaga użycia aż dwóch tabliczek czekolady. Tutaj musicie się zastanowić czy lubicie słodko czy bardzo słodko. Bo gorzka czekolada (lub deserowa) po upieczeniu nie jest wcale gorzka, ale jeśli jesteście fanami słodkich słodkości to możecie użyć 1 czekolady mlecznej, a 2 gorzkiej.

Także do roboty !!!!

CIASTKA MOCNO-CZEKOLADOWE

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
kilka kropli aromatu waniliowego
2 tabliczki gorzkiej czekolady
1/4 kostki masła
2/3 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru

dodatkowo:

parę kostek czekolady

Zaczynamy:

Jajka ucieraj na wysokich obrotach z cukrem
aż powstanie gładka masa, dodaj maslo i pomiksuj jeszcze chwilę.
Zmniejsz obroty i dodaj suche składniki (wymieszane wcześniej)

W kąpieli wodnej lub w mikrofalówce rozpuść czekoladę.

Schłodzoną dodaj do kremowej masy razem z kilkoma kroplami aromatu.

Resztę czekolady kroimy w kosteczki i dodajemy do naszej mikstury.

Powstałą masę nakładamy łyżeczką na blaszkę z papierem do pieczenia.

Wkładamy do piekarnika i pieczemy w 180*C przez około 15 minut.

Gdy wyciągniemy z piekarnika pozwólmy ochłodzić się im na blaszce 3 minutki,
a później wcinajmy ile tylko się da !

SMACZNEGO !!!

Karmelowe paluchy

Czy Wy też mimo wakacji nie macie czasu się położyć w ciągu dnia, wziąć książkę czy po prostu pooddychać? Ja narzekam na ogromny deficyt czasu.
Jeśli jestem w Sanoku to latam z jednego końca na drugi, a jeśli jestem w Rzeszowie to od razu muszę nadrabiać nieobecności. Dzisiaj od rana w kuchni…
Absolutnie na to nie narzekam bo to ogromny relaks.. ale oprócz tego trzeba było wysprzątać cały dom, pomyć łazienki, poodkurzać, pomyć podłogi … a co najgorsze finalnie i tak dostaje się ochrzan za to, że mop jest źle odłożony albo rura od odkurzacza wystaje z szafy.

Na szczęście słodkość którą dzisiaj przygotowałam poprawiła mi humor

i jestem z niej baaardzo zadowolona:)

KARMELOWE PALUCHY !

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Podzielę ten przepis na 3 etapy.
Nie jest on trudny ale wymaga cierpliwości i sprawnej ręki.
Ja zrobiłam porcję na jedną tradycyjną blaszkę + jedną małą tortownice
w związku z wieczorną imprezą.

ETAP I

Składniki na kruchy spód:

200 g mąki
Kostka masła
1/2 szklanki cukru

Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy te 3 składniki. na początku celem są tzw. okruszki chleba, masło nie powinno być bardzo miękkie ale też nie zimne i twarde jak kamień.
Wyciągnijcie je 30 minut wcześniej z lodówki

Ja początkowo po prostu dziab-działam, dopiero po chwili wzięłam sprawę we własne ręce.
Zagniatamy ciasto i wkładamy do lodówki na 30 minut

Schłodzone ciasto kroimy w plasterki i ugniatamy na blaszce.
Pieczemy w 200*C przez 20 minut na złocisty kolor.
Etap I zakończony!

ETAP II

Poszukajcie sobie sprawnego kompana do tej części.

Składniki na masę karmelową:

2 szklanki mleka skondensowanego z puszki
4 łyżki syropu klonowego
1/2 szklanki cukru
2/3 kostki masła

Zaczynamy:

Wszystkie składniki wlewamy/wrzucamy do garnka i na małym ogniu mieszamy do momentu rozpuszczenia się cukru i stworzenia jednej jednorodnej mieszaniny.

Po czym zwiększamy delikatnie ogień i zaczyna się exercise. Mieszamy energicznie przez dobre 10 minut nieustannie. Mleko powoli będzie gęstnieć i ciemnieć. Jeżeli chcecie być pewni,

że karmel jest już gotowy wystarczy wziąć troszkę na łyżkę i wlać do zimnej wody np. w szklance. Musi być plastyczny. Pamiętajcie żeby ciągle ktoś mieszał.

Gotową masę wylewamy na kruchy spód i rozprowadzamy.
Odstawiamy do wystygnięcia.

Najtrudniejsze za nami !

Etap III

Składniki na polewę czekoladową:

2 deserowe czekolady
1/2 szklanki śmietanki 30 %

Wszystko wrzucamy do garnka i na małym ogniu podgrzewamy

Po chwili wylewamy na schłodzoną wcześniej masę karmelową (musi być zimna).

Wstawiamy do lodówki na dobrych parę godzin

Kroimy w kosteczki lub rożki.

SMACZNEGO !!!