

Do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego układamy jabłka pokrojone w ósemki. Następnie posypujemy mielonym kardamonem, cynamonem i posypujemy płatkami migdałowymi. Można skropić delikatnie Amaretto. Całość zalewamy ubitym na sztywno kogłem-mogłem ,wanilią oraz dwiema łyżkami mąki tortowej. Pieczemy w temp. 180 stopni 25 minut z termo-obiegiem. Życzę smacznego Jolanta L. Wróblewska

Idą Święta

Czas Adwentu to czas wyczekiwania na najpiękniejsze święta - święta pełne miłości i ciepła rodzinnego. Dekorujemy dom, ogród i przygotowujemy świąteczne smakołyki. Dominuje tradycyjna polska kuchnia!!! Panie z naszego koła postanowiły przygotować wigilijne potrawy w naszym GOK-u. Podzieliłyśmy się na cztery grupy i każda z grup serwowała przyrządzone przez siebie dania. Był barszczyk z kiszonych buraków, paszteciki z pieczarkami, pierogi z kapustą i grzybami, śledziki na różne sposoby, ryba po grecku no i oczywiście wspaniałe wypieki. Makowiec i pierniki. Następnie zasiadłyśmy do odświeżnie udekorowanego stołu i wspólnie degustowałyśmy wigilijne potrawy, Wspominałyśmy rodzinny dom i panujące w nim tradycje świąteczne. Nie zabrakło domowych nalewek. Śpiewałyśmy kolędy w oczekiwaniu na "gwiazdora". Było bardzo miło, kolorowo i świątecznie.

Sympatykom naszej strony składamy życzenia świąteczne i noworoczne!

Kolejne spotkanie 27.01.2017 godz. 17.00







































