

Herbatka u Joli



1. źródło: tvnmeteon.tvn24.pl

Serdecznie witam drogich Seniorów!

Kącik ten jest redagowany dla was z myślą o tym, aby podzielić się z wami istotnymi informacjami, ciekawostkami i radami dotyczącymi polepszenia jakości życia.

Rady na kwiecień:

- Żyj dobrze,
- Ciesz się świętami Wielkiej Nocy, spotkaniami z najbliższymi.

Poniżej przykład ładnego i modnego przystrojenia stołu wielkanocnego.



2. źródło: <https://kulinaria.trojmiasto.pl/Wielkanoc-2022-zamow-potrawy-na-swiateczny-stol-n165674.html>

Chcąc żyć dobrze, należy zwolnić tempo życia i cieszyć się wolnymi chwilami, być wdzięcznym za wszystko co się ma, utrzymywać bliskie kontakty z bliskimi i przyjaciółmi.

Herbatka u Joli

Szczególnie należy celebrować radosne święta wielkanocne, spotykać się w tym okresie z rodziną.

Nadchodzące święta to uroczystość zmartwychwstania pańskiego; zwycięstwa nad grzechem i śmiercią, ale też jest to święto wiosny, radości i odrodzenia – magiczny czas ożywienia się po okresie zimnej i ponurej zimy.

Na każdym stole wielkanocnym musi się znaleźć baranek, który jest symbolem prostoty, niewinności, czystości i posłuszeństwa. Poniżej podaję przepis na baranka z mojego zeszytu przepisów.

Składniki: 60 gram masła lub margaryny, 60 gram cukru, 1 mały cukier waniliowy, 1 szczypta soli, 2 jajka, trochę rumu, 60 gramów mielonych orzechów, 60 gramów mąki pszennej, 60 gramów mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Sposób przyrządzenia: Składniki wymieszać w wyżej wymienionej kolejności. Foremkę baranka natłuścić i posypać mąką wymieszaną z bułką tartą. Piec zwierzątko głową w dół, w 180^o 40 minut. Smacznego.

Dziękuję czytelnikom za przeczytanie artykułu, zachęcam do skorzystania z porad. Życzę zdrowych, radosnych i spokojnych świąt Wielkiej Nocy.

Jolanta Pszczółka