

Przepisy na smakołyki przyrządzone podczas Warsztatów Kulinarnych „Miodowe Inspiracje”

Ciasto piernikowe z dużą ilością miodu

Składniki:

125 g masła
1 szklanka cukru
4 łyżki miodu
2 łyżki powidła śliwkowych
2 łyżki kakao
2 łyżeczki sody oczyszczonej
2 łyżki kawy zbożowej
250 ml mleka
2 jajka
2 szklanki mąki pszennej

Wszystkie składniki za wyjątkiem mąki dokładnie mieszamy i podgrzewamy w garnuszku. Do całości dodajemy mąkę. Ciasto pieczemy około 50 minut w 180 stopniach.

Miodownik tradycyjny

Składniki:

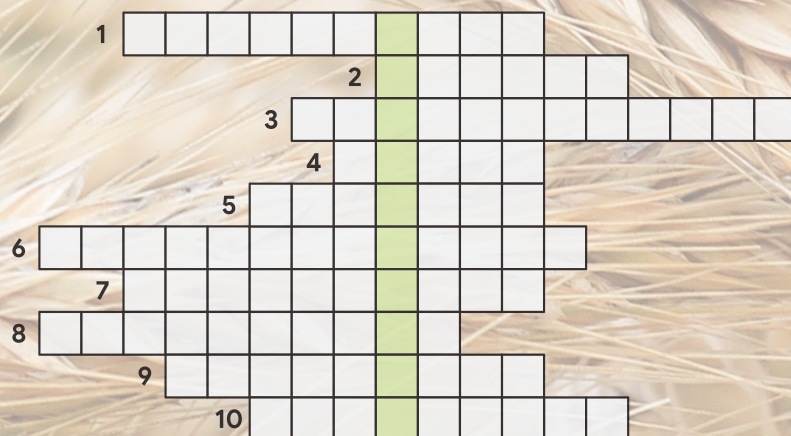
500 g mąki
130 g cukru pudru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
200 g masła
4 łyżki płynnego miodu
2 jajka
szczypta soli

Ze wszystkich składników wyrabiamy ciasto. Dzielimy je na cienkie placki i pieczemy je po 15 minut. W tym czasie przygotowujemy krem. Ucieramy 200 g masła z 120 g cukru. W garnku gotujemy 750 ml mleka, do którego dodajemy 8 łyżek kaszy manny. Po ostudzeniu łączymy składniki. Przekładamy kremem upieczone placki. Na co drugi kładziemy konfiturę śliwkową.

Filet z kaczki w marynacie miodowej

Filet nacieramy solą i pieprzem ziołowym. Zalewamy go miodem z odrobiną oliwy i pieczemy bez przykrycia w 200 stopniach przez pół godziny. Po tym czasie zakrywamy naczynie i pieczemy jeszcze godzinę w 180 stopniach.

KRZYŻÓWKA NR. 6



1. Miejscowość, do której został zorganizowany wyjazd edukacyjny w ramach „Wakacji w bibliotece”
2. Nazwa spółki, stojącej za budową centrum edukacyjno-rozrywkowego „Archipelag Roztocze” w Budach
3. Lektura, której dedykowano tegoroczne „Narodowe Czytanie”
4. ... chrzanowo-miodowy został jednym z „Art-produktów Gminy Krynice”
5. Zawód ojca Heleny Machlarz

Nagrody za rozwiązanie krzyżówki przyznane będą w dwóch kategoriach:

- za odgadnięcie hasła
- za prawidłowe odpowiedzi na wszystkie 10 pytań

Rozwiązanie krzyżówki nr 5:

Hasło: Sobótka Wędkarska

Odpowiedzi: 1. Serce 2. Baflo 3. Kobra
4. Górzanki 5. Trzcina 6. Brudziński 7. Tarapaty
8. Nadleśnictwo 9. Zarębska 10. Daniel
11. Antoniówka 12. Fontanna 13. Pstrąg
14. Eksperymentatorium 15. Matematyka
16. Maj

Nagrodę za odgadnięcie hasła otrzymuje Marzena Wawrzusiszyn z Krynicy. Nagrodę za wszystkie prawidłowe odpowiedzi otrzymuje Bogusław Pióro z Krynicy. Po odbiór nagród prosimy zgłosić się do Gminnego Ośrodka Kultury w Krynicy do końca października.

6. Kobiety zespół z gminy Krynica, który uświetnił swoim występem tegoroczne Święto Plonów
7. Imię brata autorki książki pt. „Tak było”
8. Owoce wykorzystane w jednym z dań przygotowywanych podczas warsztatów „Miodowe inspiracje”
9. Jedna z atrakcji powstającego w Budach kompleksu edukacyjno-rozrywkowego
10. Sztuka walki, którą poznali uczestnicy letnich spotkań w bibliotece

Gminny Ośrodek Kultury w Krynicy czeka na Państwa odpowiedzi do końca listopada. Można je przynieść osobiście w kopercie, wysłać pocztą elektroniczną: gok_krynice@poczta.onet.pl lub tradycyjną na adres: Gminny Ośrodek Kultury, Krynica 1, 22-610 Krynica. Kto zostanie krzyżówkowym laureatem „Krynickich Wieści” dowiemy się w następnym numerze. Prawidłowe odpowiedzi i nazwiska nagrodzonych wydrukujemy w kolejnym wydaniu naszej gazety.

Krynickie Wieści



Egzemplarz bezpłatny

Biuletyn informacyjno-kulturalny

Nr 3/2018 (lipiec - wrzesień)

www.krynice.pl
www.krynice.naszgok.pl

Gminne zakończenie żniw str. 10

Rekreacja na najwyższym poziomie str. 4

Podsumowanie artystycznego pleneru i warsztatów str. 6

Jedyne takie czytanie w roku str. 12

Złote gody str. 13

Wydawca:
Gminny Ośrodek Kultury w Krynicy
22-610 Krynica 1c
Tel./fax 84 663 01 07
e-mail: gok_krynice@poczta.onet.pl

Zespół redakcyjny: Katarzyna Borowiec-Bender, Marzena Gardiasz, Joanna Jamroz

W numerze wykorzystano teksty Włodzimierza Sierociuka z Informacyjnej Agencji Samorządowej