


1. СУ “ПЕНЧО П.
СЛАВЕЙКОВ”

КОЛЕДНА
БЛАГОТВОРИТЕЛНА

ИЗЛОЖБА

17 - 18 ДЕКЕМВРИ 2025 Г.





Изказваме специални благодарности на учениците и родителите от 2-ри и 4-ти клас, които активно участваха с изработването на коледни сувенири. Специални благодарности също и на учениците и родителите от 1 а, 2 б, 3 а и 3 б, 6 б и 6 в, 8 б, 8 в и 8 д, 10 а и 10 д, 11 а и 11 б клас, които бяха активни в кулинарната част от Коледната изложба.

Кашкавалките на баба

Необходими продукти:

- 600 гр. Брашно
- 200 гр. Сирене
- 200 гр. Кашкавал
- 1 кофичка Кисело мляко с добавена 1 ч. л. сода за хляб
- 250 гр. масло – меко
- жълтък за намазване



Начин на приготвяне:

- В купа пресявате брашното.
- Смесвате киселото мляко и содата / да шупне/.
- Добавяте кашкавала, сиренето, маслото и млякото.
- Омесвате меко, лепкаво тесто.
- Разделете тестото на 6 - 7 топки и го оставете в хладилник за 40 мин. – 1 час.
- Всяка топка разточете на кръг и я разрежете на триъгълници.
- Навийте триъгълниците на малки кроасанчета.
- Подредете ги в тава, покрита с хартия за печене, и намажете с жълтък.
- Печете в предварително загрята фурна на 180°C до златисто (около 25–30 минути или до готовност).



Щолен



Необходими продукти за 30 бр.:

- 3 л. прясно мляко
- 240 гр. мая
- 1.200 кг. захар
- 6 кг. брашно
- 40 гр. сол
- 80 гр. ванилия
- 40 гр. лимонена есенция
- 16 гр. Индийско орехче
- 8 гр. Карамфил
- 8 гр. Кардамон
- 2.400 кг. Масло
- 1.200 кг. Стафиди
- 720 гр. бадеми

Начин на приготвяне:

Пряското мляко заедно със захарта и маята се разбъркват в купа и се оставя да шупне. Брашното, солта, ванилията, лимонената есенция, индийското орехче, карамфила, кардамона и маслото (меко, не се разтапя) се омесват заедно до меко тесто и се оставя да удвои обема си. Накиснете стафидите в есенция ром. Бадемите се смият с блендер. След това стафидите се отцеждат и с бадемите се добавят към тестото. Премесва се за няколко минути не повече.

Разделете съставките на толкова, колкото ще правите. Тестото се прибира в намазнени торби в хладилника. Торбите се завързват, за да не диша тестото като се оставя достатъчно място, за да втаса.

След като втаса тестото, се премесва добре през брашно. Не трябва да е много меко. Пече се на 170 градуса за около 30 - 40 минути.

Ванилови мъфини с парченца шоколад

Необходими продукти:

- 2 ч. ч. брашно
- 125 гр. Краве масло
- ½ ч. ч. прясно мляко
- 2 броя ванилия
- 2 броя яйца
- 1 ч. ч. захар
- 2 ч. л. бакпулвер
- 100 гр. шоколад



Начин на приготвяне:

Пресявате брашното, заедно с бакпулвера и го слагате настрана. Разбивате яйцата, които предварително сте извадили от хладилника, заедно със захарта. Най-добре е да ползвате миксер или тел за разбиване. Добавете към разбитите яйца и захар и предварително разтопеното краве масло и отново разбивате добре. Прибавете и прясното мляко, което също трябва да е на стайна температура. След като разбичете добре течните съставки малко по малко добавете пресятото брашно, като разбивате непрекъснато. Важно е да добавяте брашното малко по малко, защото в противен случай мъфините няма да бухнат и да станат пухкави. Във всяко гнездо на формата за мъфини слагате по една хартийка за мъфини и пълните от сместа на $\frac{3}{4}$ от обема на формиците. Внимавайте да не ги напълните много, защото в противен случай мъфините ще прелеят при печенето. Нарезете шоколада на дребни парченца и сложете по 3-4 малки парченца в тестото на всеки мъфин. Печете в предварително загрята на 180°C фурна. Мъфините са готови, когато проверите с клечка за зъби тестото и по нея не залепва нищо.

Сладки кексчета



Необходими продукти:

- 2 яйца
- 1/2 чаена чаша захар
- 3 супени лъжици сладко
- 2 чаени чаши брашно
- 1 кафена лъжица сода
- 1 чаена чаша вода
- 1-2 ванилии

Начин на приготвяне:

Всичко се смесва, разбива се с миксер, слага се във форми и се пече 15 мин.



Маслени бисквити

Необходими продукти:

- 3 ч. ч. брашно
- ½ ч. ч. царевично нишесте
- ½ ч. ч. пудра захар
- 230 г. масло
- 1 ванилия
- Щипка сол
- Щипка индийско орехче
- Какао за украса



Начин на приготвяне:

Смесват се всички съставки и се получава меко тесто, което престоява в хладилник. От охладеното тесто се вземат малки топчета и се поставят в това за печене, притискат се с вилица, топната в какао и се пека в във фурна до зачервяване.



Сладки курабийки



Необходими продукти:

- 1/2 кг. Брашно
- 1 ч. ч. кисело мляко
- 1 ч. ч. захар
- 4 яйца
- 1 ч. л. сода
- 1 ч. л. ванилия

Начин на приготвяне:

Всички продукти се смесват в дълбока купа, като единият жълтък от яйцата се отделя. Щом тестото стане гладко и достатъчно меко, от него се оформят еднакви по размер топчета, които се подреждат в намаслена тава с разстояние едно от друго около 2 сантиметра. След това сладките курабийки се намазват с разбития с малко вода жълтък и се поръсват със захар.

Пекат се в умерена фурна до златисто.



Разтопен шоколад с декорации



Необходими продукти:

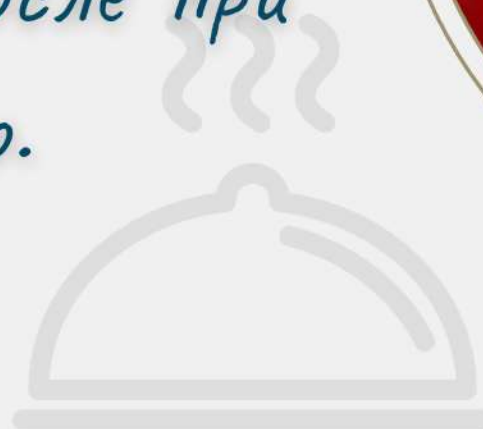
- Няколко шоколада. Наблегнете на черният шоколад с лек превес над белия и млечния, защото той много добре стяга при изстиване после.
- За декорацията: няколко вида сушени плодове (кайсии, берита, стафиди), какаови зърна, ядки и др.

Начин на приготвяне:

Наредете шоколада задължително върху хартия за печене и тава, която се побира в хладилника (ако нямате балкон).

Само няколко минути са ви нужни в печката, за да се разтопи.

Притиснете по-едрите топинги, за да залепнат добре и после при чупенето да не падат лесно.



Бабини курабийки

Необходими продукти:

- 3 – 4 яйца
- 220 гр. Захар
- 250 гр. Кисело мляко
- 100 мл. Олио
- 1 ч. л. сода
- 1 пакетче амонячна сода
- Кора настърган лимон
- 2 пакетчета ванилия
- Брашно - колкото поеме до получаване на средно меко тесто.

Начин на приготвяне:

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме олиото и отново разбиваме. Брашното с амонячната сода (пресеяно на сито) го прибавяме на два, три пъти. Киселото мляко разбито със содата също както брашното на два, три пъти. Накрая добавяме лимонената кора и ванилията. Пече се на 180°C.



Соленки

Необходими продукти:

- 250 гр. масло
- 2 жълтъка
- 300 – 350 гр. сирене
- брашно

Начин на приготвяне:

В купа смесваме 250 гр. Меко масло, 2 жълтъка, 300-500 гр. сирене и добавяме брашно до средно меко тесто. Разточваме до 5 мм. Дебелина. Режем по избор. Редим плътно върху пергамент. Бухват. Намазваме ги с белтъка. Печем в загрята на 150-170 ° между 7 и 10 мин. според силата на фурната партидата е готова.

Ако няма да се пекаат сега увиваме тестото в прозрачно фолио и в хладилника. Като му дойде ред минимум 2 ч. се вади на топло да омекне маслото.

Ако прекалите с брашното стават по-сухи и ронливи.

Стават по-хубави след 24 ч.



Бързи рецепти

Овесени бисквити

Необходими продукти:

- 100 гр. Овесени ядки
- 2 банана
- Сироп от фурми
- Шоколадови парченца

Начин на приготвяне:

Пекаат се около 20 минути на 180°C.



Крекери

Необходими продукти:

- 180 гр. Семена микс – тиквени, слънчогледови, сусам, лен
- 60 гр. Брашно (нахут)
- 160 мл. Вода
- Подправки – сол, самардала, шарена сол

Начин на приготвяне:

Пекаат се около 25 минути на 160°C.



Мъфини Брауни

Необходими продукти:

- 2 банана
- 100 гр. Овесени ядки
- 1 яйце
- 100 гр. Скир (или гъсто кисело мляко)
- Какао
- ½ ч. л. сода за хляб

Начин на приготвяне:

Пекаат се около 25 минути на 180°C.



