

Писање рецепата

Добар дан свима.Срећан трећи дан Ускрса.

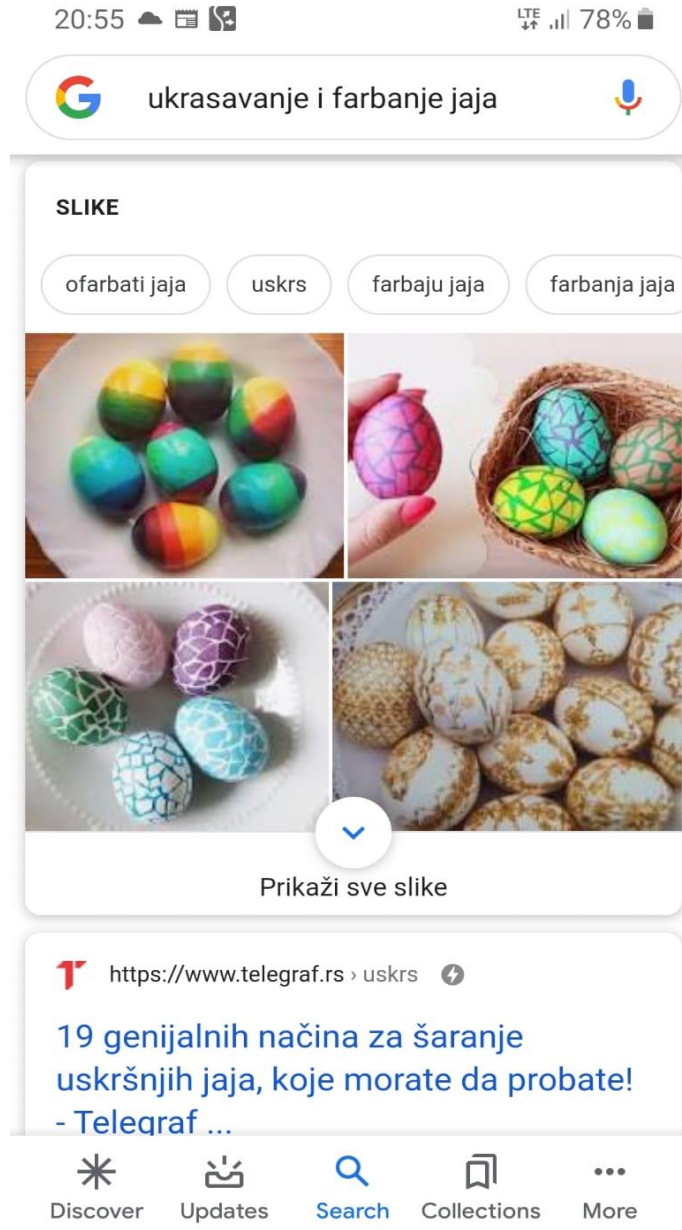
Надам се да сте лепо провели празник јер је то један од наших најлепших породичних празника.Због ситуације морали смо баш тако да га проведемо,у својим кућама,са својим најмилијима.

Најлепши део овог празника је можда сама припрема за празник која почиње неколико дана пре:фарбање и украшавање јаја,спремање торте(које смо носили кумовима) и свечане трпезе да дочекамо госте.

Сваке године смишљамо нове начине за украшавање јаја,тражимо нове рецепте за торте,слана предјела и сл. Данас ћемо говорити баш о рецептима.Како долазимо до њих?

Живимо у времену кад је то лако,само укуцамо на интернету оно што желимо и добијемо много рецепата са тачним мерама.Не можемо да погрешимо јер смо мере научили на часовима математике,тј.оно што смо знали само смо обновили.А како ћемо тражити научили смо на часовима дигиталне писмености.

Нпр.





uskršnja torta recept



Најновије **GIF** HD 🏷️ Производ 🎨 Боја ▾

čokoladne torte

fil

čokoladna torta



Uskršnja torta recept
receptizajela.com



🔪 📄 Рецепт

Uskršnja Torta – Coolinarika
coolinarika.com



🔪 📄 Рецепт

Uskršnja torta – Coolinarika
coolinarika.com



Uskršnja torta | Minjina Kuhinj...
minjina-kuhinjica.com



🔪 📄 Рецепт



Discover



Updates



Search



Collections



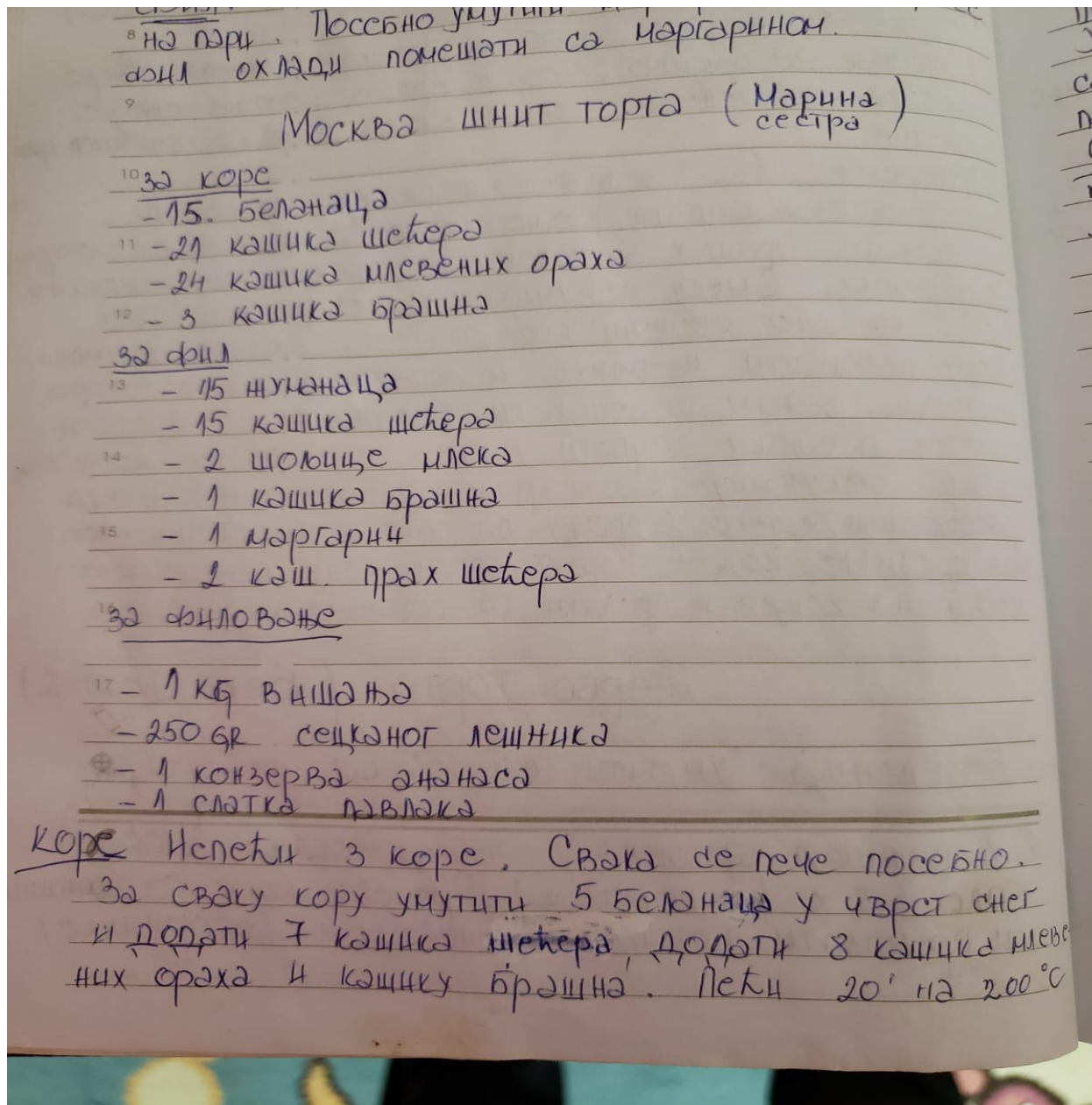
More



Међутим, постоји и онај други, традиционални начин, записивање рецепата у свесци. У свакој кући постоји једна таква свека. (Ако немате ви имају ваше мајке, баке, супруге...) Преноси се с колена на колена. Допадне нам се нешто што поједемо код неког, потражимо рецепт и запишемо га. Обично у загради напишемо од ког смо узели. Даћу вам рецепт моје најомиљеније торте, из моје свеске.

Ваш домаћи задатак је да напишете рецепт како сте фарбали и украшавали јаја и рецепт торте коју највише волите. Напишите како сте дошли до тих рецепата. (Ако вам је потребно потражите помоћ укућана.)

Велики поздрав и чујемо се ускоро.



4
Фил : На pari скувати 15 нуманаца са 15 кашика шећера, 2 шољиче млека и 1 кашика брашна. Охладити Умутити маргарин са шећером у праху па сјединити са масом од нуманаца. На крају додати умутену павлаку и сјединити

Слагање — кора - фил - густо ређане 2/3 укупне количине припремљених вишања, посолити 1/3 сецканих лешника па преко тога још мало филла

- кора - фил - ананас (2/3), лешник (1/3), фил

- кора - фил - преостале вишње и ананас, лешник, фил - шлаг

Тирамису

200 гр пишкота (једна велика кутија)

Прелив за намакање (-2 супене кашике нес- (3x1))

- 8 кашика воде

- 3,5 dl млека

- мало румд - (амарета, ликера од бадема)