

Házi palacsinta

JARASOVICS ANNA
RECEPTJE (50 DB)

Tészta:

1/2 kg finomliszt
1/2 l szódavíz
1/2 l tej
2 db tojás
2 db vanília cukor
1/2 citrom belseje
vagy a héja lereszelve
1 ek cukor
csipetnyi só
1 ek méz
2 ek olaj



fotó: gourmi.hu

Elkészítés:

Nagyobb keverőtálba tesszük, habverővel csomómentesre keverjük, ha sűrű tejjel vagy szódavízzel hígítjuk addig, amíg kellő sűrűséget kapunk.

Ecsettel bekenjük a sütőedényt, forróra hevítjük az olajat, fél szedőkanál palacsintatésztát körbe-körbe eligazítva aranybarnára sütjük, majd a palacsintafordítóval átfordítjuk.

Tányérra tesszük, és tetszés szerint ízesítjük, lekvárral, nutellával, túróval stb... a tetejét tetszés szerint porcukorral vagy fahéjjal megszórjuk.



A XXII. Családi Nap Fesztiválon
350 db palacsintát
sütött Jarasovics Anna
házi szilvalekváros, mogyoró krémes
és baracklekváros töltelekkel.



SZIA II. Családi Nap

Szeptember utolsó hétvégéjén rendeztük meg a SZIA II. Családi napját. Közös délelőttre hívtuk a diákokat, szülőket, kollégákat, hogy együtt csinossuk az iskola udvarát, az épületet. Virágokat ültettünk, kertet rendeztünk, tornapadokat csiszoltunk, lakkoztunk, kerti bútorokat festettünk.

Egy dolgot külön kiemelnék, a második sikeres akciónk után: a szülők segítőkész, pozitív hozzáállását említeném. Az tapasztaltuk, hogy a szülők bármikor készek időt, energiát, pénzt áldozni azért, hogy rendezettebb és igényesebb körülményeket

teremtsek a tanulók számára. Ezúttal sem kellett senkit nógatni, szívesen jöttek és elvégezték azt a munkát, amire éppen szükség volt. Együttal azt is megtapasztaltuk, hogy a közösen végzett munka öröme valódi közösségformáló erővel bír.

Sportpályánkon tánc és sportbemutatók zajlottak, garázs vásárunkon rejtett kincsek találtak új gazdára. A büfében, a kemencében sült kenyérlángos, a palacsinta, a limonádé, frissen facsart gyümölcsle ismét nagy népszerűségnek örvendett.

Köszönjük pedagógusaink, diákjaink és szüleik segítségét, valamint a felajánlásukat.

Czifra Zsuzsanna, igazgató

