

Pečení jidášů na Kantůrkovci

Něco podobného jsem už dlouho nezažila. Teda něco tak perfektně připraveného, promyšleného, dokonalého.... a voňavého.

Bývalé paní učitelky z naší mateřské školy a další členové a členky spolku přátel města Velešína v domě U Kantůrků připravili pro předškoláky pečení jidášů. Ovšem připraveno od samého začátku až do konce! Připraveno bylo těsto z 15 kg mouky. Z ingrediencí na stolku děti poznávaly, zda jsou to přísady do těsta a nebo ne (např. mouka, cukr, vejce, mléko, cibule, kyselá okurka, droždí). Dále se děti dozvěděly, jak se mouka dostane do obchodu s ukázkou setí obilí a také již vzešlého obilí v různých fázích. Připraven byl kombajn a traktor na svoz z pole. Děti si také vyzkoušely mletí mouky. Pak už jenom z vykynutého těsta motaly jidáše. Děti také nakoukly do veliké pece, kde se jim nakonec jidáše upekly.

