

Pečenie pokrmov z cukrovej repy

V rámci aktivít vo výchove mimo vyučovania sa vychovávateľa zo Školského internátu na Cabajskej 6 snažia podporiť u žiakov aj rozvoj praktických zručností, ktoré budú prospešné pre ich rodinný život. Pečenie sladkých koláčov nadchne vždy veľký počet dievčat, ktoré sa danej aktivity rady zúčastnia. V období zberu cukrovej repy sme sa rozhodli využiť práve túto netradičnú surovinu na prípravu kysnutých sladkých pagáčov a rožkov. Snažili sme sa vo veľkej miere nahradiť aj tradičný rafinovaný cukor jeho nerafinovanou náhradou, v podobe čerstvých rezkov z cukrovej repy. Repné rezky obsahujú jednoduché ako aj zložené cukry.

Ďalšou dôležitou surovinou v oboch pripravovaných pokrmoch bol mak, ktorý je bohatým zdrojom vápnika, ale aj iných minerálov, vitamínov a nenasýtených mastných kyselín. Upečené koláčky boli chuťovo možno trochu iné ako bežne dostupný sortiment v obchodoch, ale boli zaujímavým doplnkom jedálňička žiakov v internáte.



