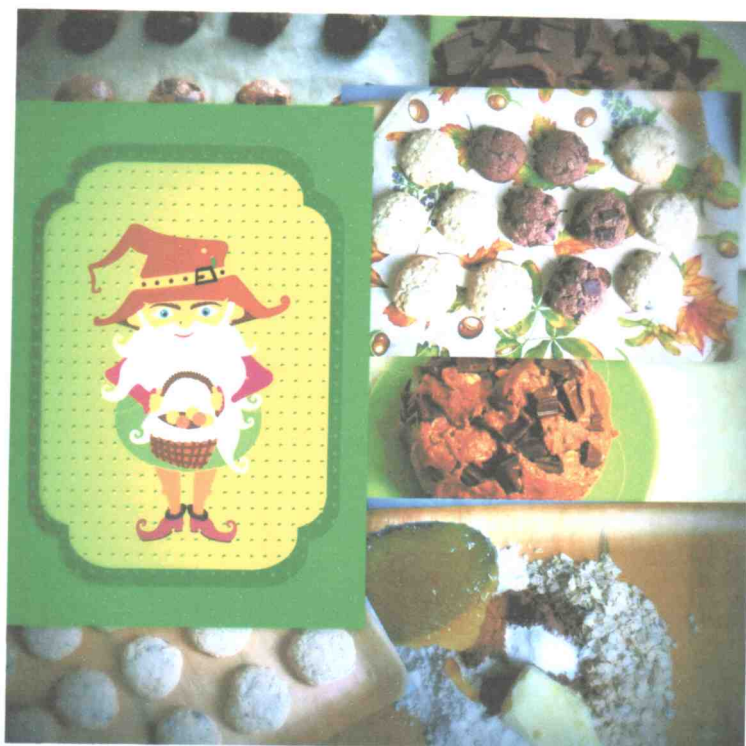


Skrzacie Figle

Prezentujemy autorskie przepisy na kruche ciasteczka z mąki pełnoziarnistej w dwóch wersjach: czekoladowe z dodatkiem zaskakująco dobranych przypraw oraz miodowe z dodatkiem płatków owsianych i rodzynek. Te świetne chrupiące przekąski, zadowolą nawet najwybredniejsze gusta. Przepisy są proste w wykonaniu, przy tym jakże oryginalne. Byłyby gadżetem promocyjnym dla LGD, wykorzystywanym na różnego rodzaju szkoleniach, spotkaniach, konferencjach, wystawach. Estetycznie pakowane po dwa ciasteczka, zaopatrzone w etykietę z zabawnym skrzatem i informacją o LGD umieszczone w wiklinowym koszyku z pewnością przyciągałyby uwagę. Może się wydawać, że ten innowacyjny gadżet spośród standardowych akcesoriów promocyjnych, takich jak foldery, baloniki, kubeczki ma ograniczone zastosowanie ze względu na termin spożycia. Owszem, jest to wypiek domowy, zatem pozbawiony konserwantów, utrwalczy; jednak kruche ciasto z powodzeniem może poczekać kilka dni na podanie. Porcja przygotowana na daną imprezę, na której będzie się prezentowało LGD na pewno zniknie w oka mgnieniu, więc nie powinniśmy się obawiać, co stanie się z nadmiarem.

Proponowane przez nas ciasteczka to alternatywa dla popularnych komercyjnych chipsów czy kipiących od konserwantów nadmiernie słodkich ciasteczek. Razem postawmy na domowe wypieki, wykorzystajmy mąkę pełnoziarnistą, otręby, miód, czekoladę oraz przyprawy. Dajmy się ponieść fantazji...





*W Sielance nad stawem
Siedzą Skrzaty gromadnie.
Rozmawiają cichutko,
Jakże tu jest ładnie.
Wszędzie tu bywają mieszkańcy wspaniali.
Musimy im pomóc, my ludziki mali.*

*W Lokalnej Grupie ludzie Ci działają.
A nas Skrzaty małe, za swój symbol mają.
Długo tak myślały, długo rozmawiały.
W końcu, przed wieczorem
Pomysły się zgrały.*

*Upieczemy ludziom ciasteczka zdrowiutkie.
Pełne lekkiej mąki, tak jak my malutkie.
Będzie miodek z lasu i płatków troszeczkę.
Dodamy czekolady, rodzynek garsteczkę
Pysznych ziarenek zboża
Zebranych w złotym lecie.
By rozstawić powiat
W całym Bożym Świecie!*

Skrzacie Figle

*Domowe Wypieki
Promujące Lokalną Grupę Działania
Przyjazne Mazowsze*

Skrzaty szczególnie upodobały sobie leśne okolice Ziemi Płońskiej. Nie ma się czemu dziwić, niezwykle urokliwe tereny sprzyjają osiedlaniu się tych przemyślanych stworzeń. Nie wszyscy wiedzą, że skrzaty codziennie wykonują moc dobrych uczynków. Nie tylko porządkują lasy i łąki, leczą chore zwierzęta, ale również pomagają w gospodarstwach domowych. Kiedy zapominamy - gaszą za nami światło, zamykają drzwi stajni czy odpędzą szkodniki z ogrodu. Ich pomoc w osadach ludzkich jest najczęściej niezauważona. Skrzaty w zamian za pomoc nie żądają drogiej zapłaty. Podbierają z gospodarstwa kubek mleka, jajeczko, garść ziarna. Ich dieta nie jest wymyślna. Składa się z produktów naturalnych, jest bogata w warzywa, owoce i zioła. Pewnie dzięki temu skrzaty cieszą się świetnym zdrowiem.

Jak każdy uwielbiają czasem połasuchować. Do tego idealnie nadaje się czekolada oraz miód! Ale może być coś jeszcze lepszego: na przykład czekoladowe ciasteczka czy też miodowe z dodatkiem rodzynek! Skrzat nie pozostałby jednak skrzatem, pichcąc zwyczajne czekoladowe ciasteczka. Skory do figli często dodaje do receptury pikantnego chilli. Takie skrzacie figle okazały się strzałem w dziesiątkę. Wersja miodowa też nie jest tradycyjna, zawiera pożywne płatki owsiane oraz rodzynki.

Pewnego popołudnia udało nam się podstuchać rozmowę skrzatów mieszkających w pobliżu naszego gospodarstwa. Siedziały nad stawem, chrupiąc aromatyczne ciasteczka, wymieniały się doświadczeniami kulinarnymi. Dwa przepisy udało nam się skrzętnie zanotować i odtworzyć jeszcze tego samego dnia. Efekt przerósł nasze oczekiwania. Zdecydowanie polecamy!

Ciasteczka czekoladowe / z kawałkami gorzkiej czekolady, cynamonem oraz chilli /

Składniki:

- mąka pełnoziarnista orkiszowa 85 g
- płatki owsiane 20 g
- schłodzone masło 60 g
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka ciemnego kakao
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki chilli
- 80 g gorzkiej czekolady 70% kakao





Wykonanie:

- W miseczce wymieszać mąkę z płatkami owsianymi, kakao, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, cynamonem i chilli. Dodać pokrojone na kawałki masło i miód. Wyrobić ciasto.
- Czekoladę pokroić w drobne kawałki, dodać do ciasta.
- Ciasto zawinąć w folię i umieścić w lodówce na około 30 minut.
- W tym czasie rozgrzać piekarnik do ok. 180 st. C, blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
- Uformować ciasteczka: najlepiej wyrabiać kulki trochę większe od orzecha włoskiego, lekko spłaszczone. Ciasteczka układać na blasze.
- Piec około 12 minut, zdejmować z blachy po przestudzeniu.

Ciasteczka miodowe / z płatkami owsianymi i rodzynekami /

Składniki:

- mąka pełnoziarnista orkiszowa 40 g*
- mąka pszenna 40 g*
- płatki owsiane 35 g*
- schłodzone masło 60 g*
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej*
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia*
- 3 łyżki rodzynek*
- 4 łyżki miodu*



Wykonanie:

- W miseczce wymieszać mąkę z płatkami owsianymi, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną. Dodać pokrojone na kawałki masło, miód i rodzynki. Wyrobić ciasto.
- Ciasto zawinąć w folię i umieścić w lodówce na około 30 minut.
- W tym czasie rozgrzać piekarnik do ok. 180 st. C, blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
- Uformować ciasteczka: najlepiej wyrabiać kulki trochę większe od orzecha włoskiego, lekko spłaszczone. Ciasteczka układać na blasze.
- Piec około 10 minut, zdejmować z blachy po przestudzeniu

Smacznego!