

- من هذا الذي يقف في المطبخ؟
- ما هي نوع الحلويات الموجودة هنا؟
- أشياء لذيذة من المطبخ
- وقت التوت
- أيس كريم بالتوت و اليوغورت
- تغسل 200 غرام توت، نزيل الورق الأخضر ثم نضيف ملعقة كبيرة من السكر. نطحن الكل.
- في إناء آخر نضع 200 غرام يوغورت طبيعي و ملعقتين قشدة طرية و نضيف كيسان من الفانيلا ثم نخلط جيدا. نضع بالتناوب اليوغورت و التوت في أحجام للأيس كريم ثم يترك في المجمد لعدة ساعات.
- مشروب بالتوت
- 100 غرام توت مغسول، نزيل الورق الأخضر، نضيف 100 مل حليب أو لبن أو يوغورت طبيعي. نطحن الكل. نضيف ملعقة كبيرة عسل أو سكر. نضيف على حسب الذوق عصير ليمون أو عصير برتقال. انتهى!
- يوجد داخل السلة الكثير من الفواكه اللذيذة. لقطف بعض الفواكه احتاجت نلي لسلم. ماهي هذه الفواكه؟
- كريم شكلاطة مصنوع باليد
- 200 غرام بندق مطحون
- 2 ملاعق كبيرة شكلاط بودرة
- 30 غرام شكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق زيت
- يخلط الكل ثم يطحن بالآلة
- كرات طاقة للشجاعات و للشجاعين:
- 1 موزة مطحونة
- 100 غرام شوفان
- 50 غرام بندق مطحون
- 30 غرام لوز مطحون
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 2 ملاعق كبار عسل
- يخلط الكل و يعجن. تشكل منه كريات دائرية ثم توضع في 30 غرام من الكوك.
- خبز على شكل حيوانات
- في صفحة كيولينو وصفات للأطفال تجد أفكار، وصفات لذيذة، يمكنك تجربتها بالبيت، من بينها وصفات خبز متنوعة.
- أشكال مختلفة من البطاطس
- *بطاطس تحمر في الفرن:
- نحتاج لبطاطس، نطبخها لمدة 20 دقيقة في ماء مالح. تقشر فوراً و تقطع إلى جزئين. تدهن ببطاطم و موتساريللا، لحم و جبنة مفرومة أو جبن مقطع إلى رقائق، دجاج أو هليون (شباغل). على حسب الذوق. توضع في الفرن لدرجة 200 أو ملوفت.
- *بطاطس تطهى في الفرن:
- نضع بطاطس مغسولة في الفرن 200 درجة
- (أو ملوفت) لمدة 45 إلى 60 دقيقة (على حسب الحجم). يقدم معها الزيتون والجبن فيتا. فلفل. قشدة حامضة مع الفطر أو مع زبدة بالأعشاب.
- أفكار رائعة بالبطاطس
- هل تستطيع بناء هرم بالبطاطس؟
- هنا تحتاج للمهارة!
- لصنع طابع بالبطاطس تحتاج لبطاطس كبيرة، أشكال للطبع، سكين، صبغة، ورق. جربها!
- وصفات لصنع شيس بالبيت تجدها هنا:
- <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/2013-rtkl-rezept-vier-leckere-chipssorten-zum-nachmachen#262743-die-klassiker-kartoffelchips>
- يمكنكم عمل بومس في البيت، تقطع البطاطس إلى أجزاء طويلة نضيف ملعقة أو ملعقتين زيت ثم نضع توابل مثل الفلفل الأحمر، الملح و بعض الأعشاب. يخلط الكل ثم توضع في الفرن لدرجة 200.

- شكل أواني أكل لوحديك، قطع، لون ثم ضعها في آلة التغليف أو ألصقها بالبلاستيك. شهية طيبة!