

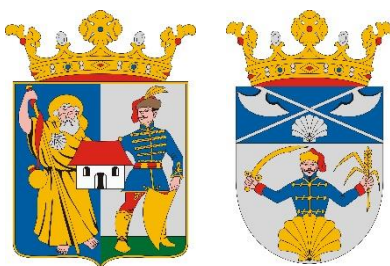
"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



**TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018**

## **„Helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon”**

**(Jakabszállás, Fülöpjakab)**



---

# **V. ÉRTÉKŐR FOGLALKOZÁS JAKABSZÁLLÁSON**

---

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



## Tartalom

Beszámoló .....	4
Húsvéti kalács recept.....	4



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



**IDŐPONT:**

2021. március 2.

**HELYSZÍN:**

Sántha György Művelődési Ház  
(6078 Jakabszállás, Petőfi Sándor utca 13.)

**JELENLÉVŐK:**

Online videó vetítés

**TÁRGY:**

Húsvéti kalács sütés, videó anyag vetítése online térben



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



## BESZÁMOLÓ

2021 március 2-án a Tanulókör-Értékör foglalkozásunkat online formában tudtuk megtartani.

Megkértük Cigányné Pál Gyöngyit, hogy süssön nekünk kalácsot, hogyan kell egy nagyon jó kalácsot elkészíteni, ezzel is segítve azokat, akik még csak kezdők a konyhában. E folyamatot otthon a saját konyhájában rögzítették Kincső lányával.

Ezt a videót 2021 március 2-án a facebook oldalunkon meg is osztottuk a lakossággal.

## HÚSVÉTI KALÁCS RECEPT



Hozzávalók 2 darabhoz:

- 1 kg félfogós liszt
- 1 mokkáskanál só
- 12 dkg cukor
- 6 tojássárgája
- 5 dl habtejszín
- 2dl tej az élesztő felfuttatásához + 1 ek cukor
- 1 dl tej a tésztába
- 5 dkg élesztő
- 2 ek kakaó a barna tésztába
- Tetejére 1 tojás

Jakabszállás, 2021 március 3.

Lantos István  
*technikai munkatárs*

Csorbáné Sipos Szabó Mária  
*szakmai vezető*