

"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)**



---

# **BESZÁMOLÓ A VII. ÉRTÉKŐR FOGLALKOZÁSRÓL 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
Kenyérlángos vagy Langalló hozzávalók.....	4
Feltét .....	4
Képek.....	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. május 25.

**HELYSZÍN:**

Fészek Óvoda és Bölcsőde  
(Jakabszállás Tavasz utca 6.)

**JELENLÉVŐK:**

Online videó vetítés

**TÁRGY:**

Kenyérlángos készítés



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



## BESZÁMOLÓ

### KENYÉRLÁNGOS VAGY LANGALLÓ HOZZÁVALÓK

- 1 kg fehér liszt
- 2 dl tej
- 6 dl kefir
- 5 dkg élesztő
- pici cukor
- 2 db tojás
- 1 evőkanál só

### FELTÉT

- tejföl, sajt, lilahagyma, szalonna, fokhagyma

Az élesztőt megfuttatjuk 2 dl langyos tejben, amiben benne van a cukor. A megkelt élesztőt hozzákeverjük a liszthez és hozzáadjuk a kefirt, tojásokat és a sót is. Jól kidolgozzuk, hogy egy lágyabb tésztát nyerjünk, amit kelesztőtálban pihentetünk. Elkészítjük a fokhagymás olajat (2 dl étolaj vagy olíva olajba 4-5 gerezd fokhagyma). A tésztát vékonyra nyújtjuk és rákenjük a fokhagymás olajjal, tejföllel, szalonnával, sajttal és kisütjük.

### KÉPEK



Jakabszállás, 2021. június 3.

Fodorné Ambrus Teréz  
*önkéntes*

Csorbáné Sipos Szabó Mária  
*szakmai vezető*

Lantos István  
*technikai munkatárs*