

Kedves.....!

Amint tudod, nagy ünnepségre készülünk a palotában. De a te segítségére is szükségünk van! Rumli akkora felfordulást csinált a konyhában, hogy egyedül nem tudok rendet tenni, és egy ünnepi menüsört elkészíteni.

Kérlek, gyere, segíts nekünk!

Cserébe neked adom az ünnepi menü titkos receptjeit, hogy te is bármikor királyi lakomát készíthess otthon.

Rajta hát! Sapkát, kötényt fel, és kezdődjön a munka!

A következő feladatokat bízom rád:

1. Keresd meg az ételek hozzávalóit a képeken! Van, hogy egy alapanyagból több darab szóródott szét az oldalon, de az is elég, ha egyet megtalálsz. Az alapanyagokat pirossal írtam a receptben, hogy könnyebb legyen a dolgod.

* Ide írd be a saját nevedet

2. Ezután keresd meg az elkészült étel rajzát is! Innen fogod tudni, hogyan kell tálalni.
3. Bár Rumli nagy kópé, azért nagyon szeretem az összes huncutságával együtt. Ezért titokban elkészítjük az ő kedvenc édességét is, a palacsintát. De pszt! Ez maradjon a kettőnk titka! Ahhoz, hogy el tudjuk készíteni, meg kell keresned a képeken Rumli kedvenc édességének a betűit!
4. A recept hozzávalói pedig egy-egy Rumli bélyeggel vannak ellátva, innen ismered fel őket. A bélyeg így néz ki:



RECEPTEK



- 3 ek *zabpehely* (finomszemű)
- 3 dl *tej/vegán tej*
- *méz vagy cukor*

Ha megdagadt a zabpehely, felrakjuk a tűzhelyre, és közepes lángon, állandó kevergetés mellett 5-10 perc alatt krémesre főzzük.

Ha kész, a tűzről lehúzva, fedő alatt pihentetjük a zabkását pár percig, majd ízlés szerint mézzel, cukorral vagy más édesítőszerrel ízesítjük.

1. Hámoztatlan nyers **almaszeletek**, **dió**, **fahéj**, méz.
2. **Banán**karikák, **csokiszósz**, egy pötty **tejszínhab**.
3. De tehetsz még rá **meggyet**, **barackot**, **körtét**, **szőlőt**, **epret** vagy bármilyen más gyümölcsöt.

