

Autorkami bajki są:

Natalia Wójcik - lubi rysować, lubi pisać opowieści, lubi występować w teatrze lubi sprawiać ludziom przyjemność. Chciałaby w przyszłości być fryzjerką. A jej marzenie - „*żeby w moim przyszłym dom pachniało ciastem, które ja sama zrobię*”.

Stawiszyńska Weronika - lubi pracę z dziećmi, pomagać innym współpracować z ludźmi. Lubi gotować.

Natalia Jankowska - współautorka bloga „Skazane na kuchnię”, lubi tańczyć, pomagać innym. Uwielbia owoce i warzywa.

Kakaowy Orzech

Dawno, dawno temu, za siedmioma cukierniami, za dwunastoma sadami jabłoni oraz dwiema wesołymi dziewczynkami, w Królestwie Łakoci żył sobie bardzo smutny i samotny król o imieniu Kakaowy Orzech. Nie miał przyjaciół ani rodziny.

I mimo, że panował nad wszystkimi pysznymi wypiekami oraz smakowitymi łakociami nie był lubiany. Powodem była jego nieśmiałość, smutek i brak wiary w siebie. Nigdy sam nie próbował wymyślić żadnego przepisu na ciasto ani na inne słodkości. Jego zadaniem było jedynie pilnować porządku i tego, by wszystko, co inni przygotowują, było naprawdę smaczne. Niedobre wypieki były odrzucane, ale Kakaowy Orzech był dobrym królem, nie karał nikogo. Uważał, że każdy może być dobrym cukiernikiem, każdy ma intuicję. A jeśli komuś coś się nie udaje, to wystarczy połączyć siły i razem można stworzyć coś niezwykłego.

Pewnego ranka Król Kakaowy Orzech wstał wcześniej niż zazwyczaj, bo zwykle lubił wyspać się po ciężkim dniu testowania łakoci. Spojrzał w okno, zobaczył piękny wschód słońca i pomyślał, że nigdy nie widział, jak słońce wschodzi, bo o tej godzinie zawsze spał. Czuł, że dziś wydarzy się coś niezwykłego.

Na wielkim dywanie zrobionym z pianek cukrowych, zauważył małą karteczkę. Był na niej króciutki tekst napisany czekoladą „Dzień dobry! Uśmiechnij się, ponieważ lubię, jak się uśmiechasz. Ładną dzisiaj mamy pogodę!” Król zdziwił się. Przecież z nikim nie rozmawiał o sobie, a jeżeli rozmawiał to tylko w sprawach słodczy. Pomyślał „Ale, że jak? Kto zostawił tę jakże niezmiernie miłą karteczkę z tym oto napisem? Przecież mnie nikt nie lubi! Kogo by interesowało, co ja czuję. A może to jakiś żart? Kto ma czelność kpić z króla. Żarty o poranku?”. I po policzkach zaczęły spływać mu łzy, ale że był królem wszystkich słodczy, były one białą czekoladą.

Ubrał się i zszedł po schodach. Kosztowało go to wiele wysiłku, ze zmęczenia zrobił się senny. Ale pomyślał sobie „Nie! Nie pójdę spać! Chcę coś zmienić w swoim życiu! Chcę codziennie widzieć piękny wschód słońca.”

I wtedy przypomniała mu się karteczka... Wyciągnął ją z kieszeni i krzyknął „Co jest grane! Czekolada rozpuściła się.” Nie miał już dowodu dzisiejszego zdarzenia.

Zawołał strażę i zapytał, czy wiedzą, jak karteczka znalazła się na jego dywanie. Nie wiedzieli, więc kazał im się rozejść. Nagle pojawiła mu się myśl „A może to dla mnie jakiś znak? A może ten liścik to jakaś wskazówka. Może jest ktoś na świecie, kto wie, że w głębi

serca jestem naprawdę fajny? Przecież ja dla innych tyle zrobiłem, bo gdyby nie ja, to nie byłoby tylu słodkości. A słodczyce poprawiają humor i samopoczucie. Co by było, gdybym to ja się odważył i wymyślił sam jakiś przysmak? Powinienem dać poznać się bliżej, nie wystarczy krytykować i oceniać, trzeba dać coś od siebie”.

Król Kakaowy Orzech nie zwlekał. Uznał, że nie warto czekać. Jeśli się chce coś osiągnąć, trzeba do tego dążyć od zaraz, nie odkładać na później. Mimo swojej nieśmiałości krzyknął: „Do dzieła! Zrobię to!”.

Po czym poszedł do swojej ogromnej kuchni, a 40 kucharzom pozwolił iść do domu. Kiedy zdziwieni kucharze odeszli, król założył fartuszek z obrazkiem wielkiego orzecha. Zaśmiał się, mówiąc do siebie „A teraz król Kakaowy Orzech z orzechem na brzuchu przyrządzi poddanym coś dobrego.” Rozejrzał się po kuchni i zdał sobie sprawę, że nie ma pojęcia, jak się pichci.

„Ja się mimo to nie poddam- pomyślał- chcę coś przyrządzić i to zrobię.”.

Otworzył lodówkę, wrzucał losowo do miski produkty, które wyglądały apetycznie. Wymieszał mikserem i włożył do piekarnika. Gdy czekał, aż się ciasto upiecze, znowu pomyślał „A co, gdy mi się nie uda? Może to nie będzie smaczne i każdy mnie znienawidzi.” Po policzkach spłynęły mu białe, czekoladowe łzy.

I wtedy do kuchni weszło 40 kucharzy, których odesłał do domu. Jeden z nich powiedział: „Wasza Wysokość. Przepraszamy za naszą obecność, ale bardzo martwiliśmy się o króla. Słyszeliśmy Królu, że od rana zachowywałeś się dziwnie. Uznaliśmy, że mimo zakazu wrócimy i porozmawiamy z Waszą Wysokością.”

„O, jak dobrze, że jesteście! Proszę, pomóżcie mi. Ja do niczego się nie nadaję. Potrafię tylko oceniać, a sam nie umiem piec. Nie mogę być królem. Nikt mnie nie lubi, czuję się samotny. Chciałem dać coś od siebie, zmiksowałem wybrane składniki, ale nawet nie wiem, ile to ciasto piec.” I król znowu zapłakał.

Chwileczkę... król Kakaowy Orzech właśnie pokonał swoją nieśmiałość. Powiedział otwarcie, co myśli i czuje.

„Ale Wasza Wysokość! Przecież my Cię uwielbiamy! Wiele dla nas robisz, jesteśmy Ci niezmiernie wdzięczni. Nie wiedzieliśmy, dlaczego jesteś smutny. Wystarczyło szczerze porozmawiać.”

„Ja nawet rano zostawiłem w królewskiej sypialni karteczkę na poprawę humoru- powiedział jeden z kucharzy. Myślałem, że chociaż na chwilę uśmiech rozjaśni królewską buzię. A co do królewskiego ciasta to... co jak co, ale ono jest przepiękne. I jak pachnie!”

„Czas Wasza Królewska Mość wyjąć dzieło z pieca.”

Ciasto położono na stole. Król był w szoku i nie wierzył własnym oczom. Krzyknął „Ono faktycznie jest piękne!”. Szybko je spróbował i powiedział „zatwierdzone”.

Cała służba z zamku podbiegła do króla. Przytulaniom i gratulacjom nie było końca. Król Kakaowy Orzech pokonał swoją nieśmiałość, uwierzył w siebie, poczuł się lubiany. Czyli spełniły się jego wszystkie życzenia.

Nie ma rzeczy niemożliwych, wystarczy jedynie chcieć i nie przekładać tego na potem!

A oto przepis na ciasto orzechowe Króla Kakaowego Orzecha:

Składniki:

3/4 szklanki mąki

1/2 szklanki cukru

1 szklanka orzechów bardzo drobno posiekanych lub zmielonych

4 jajka

1/3 szklanki oleju

5 łyżek mleka

2 łyżki kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać mleko, olej- zmiksować. Dodać mąkę przesianą z kakao i proszkiem do pieczenia. Utrzeć. Na końcu dodać orzechy wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z ciastem. Przełożyć do formy (średnia tortownica). Piec w temp. 170 stopni przez ok. 40-50 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy jest upieczone, wyjąć z piekarnika. Można ozdobić polewą czekoladową.

Skusicie się, żeby je upiec?

Proste ciasto orzechowe

blog www.daylicooking.pl

Autor przepisu: DayliCooking by Małgorzata Kijowska