



# *Snackadium*

## Przygotowanie & przepisy



# Trybuny

## Potrzebne materiały:

- Podstawa  
4 kawałki kartonu/tektury grub. ok. 0,5 cm, wym. 30 x 25 cm
- Ściany tylne  
4 kawałki kartonu/tektury grub. ok. 0,5 cm, wym. 30 x 25 cm
- Ściany boczne  
8 kawałków kartonu/tektury grub. ok. 0,5 cm, wym. 10 x 23 cm
- Ściany przednie  
4 kawałki kartonu/tektury grub. ok. 0,5 cm, wym. 3 x 29 cm
- pistolet do klejenia na gorąco
- nożyk bezpieczny
- 5 blaszek emaliowanych, wym. 22 x 28 cm  
(ewentualnie tacki aluminiowe lub aluminiowe formy do zapiekanek)
- ołówek, linijka

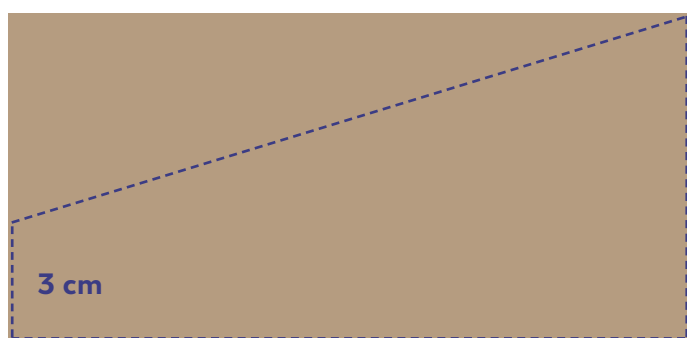


## Krok 1

Na każdym krótkim boku ścian bocznych odmierzyć odcinek 3 cm od krawędzi i zaznaczyć go. Od zaznaczonego punktu do przeciwległego rogu za pomocą ołówka i linijki narysować linię. Karton/tekturę przeciąć nożykiem wzdłuż zaznaczonej linii, a następnie usunąć mniejszy fragment kartonu/tektury.

## Krok 2

Za pomocą pistoletu do klejenia na gorąco nanieść klej na krawędź dłuższego boku ściany tylnej i zamocować ją na jednej z dwóch długich krawędzi podstawy. Następnie w przypadku 2 przyciętych ścian bocznych nanosić klej na boki o wysokości 10 cm oraz na długi, prosty bok i przytwierdzić je do ściany tylnej pod kątem 90 stopni.





### Krok 3

Nanieść klej na dłuższy bok ściany przedniej i umieścić ją przed ścianami bocznymi. Następnie jeszcze raz nanieść klej na wszystkie krawędzie wewnętrzne i odczekać 10 minut.

### Krok 4

Aby wykonać pozostałe 3 trybuny, należy powtórzyć poszczególne kroki, a na koniec w kartonowych/tekturowych trybunach umieścić blaszki emaliowane.





## Potrzebne składniki

### Boisko:

- 4 awokado, 2 cytryny
- 120 g kwaśnej śmietany K-Classic
- 50 ml oleju rzepakowego
- sól, pieprz

### Pozostałe składniki:

- 100 g gęstej śmietany
- 3 rzodkiewki
- 12 czarnych oliwek
- 200 g sera Gouda K-Classic (w kawałku)
- 2 donuty czekoladowe

### Słupki warzywne:

- 2 czerwone papryki
- 2 kalarepy
- 2 ogórki
- 4 marchewki

### Kanapki:

- 2 ogórki
- 2 opakowania chleba tostowego k-Classic
- 400 g majonezu K-Classic
- 300 g salami w plastrach
- 300 g szynki gotowanej w plastrach
- 300 g sera Cheddar w plastrach

### Wrapy:

- ½ główki sałaty, 2 ogórki, 4 pomidory
- 2 opakowania placków tortilli K-Classic
- 200 g kwaśnej śmietany K-Classic
- 200 g musztardy francuskiej
- 400 g pieczonej lub gotowanej piersi z kurczaka pokrojonej w plasterki
- sól, pieprz

### Pozostałe składniki:

- 2 opakowania gotowych skrzydełek z kurczaka (mrożonych lub chłodzonych)
- 1 opakowanie nachos
- 1 opakowanie krakersów



# Boisko

## Guacamole

- Awokado przepołówić, pestki usunąć, miąższ wybrać łyżką. Cytrynę umyć, osuszyć, zetrzeć skórkę na tarce o drobnych oczkach i wycisnąć sok. Awokado, śmietanę, olej, sok i skórkę z cytryny włożyć do wysokiego naczynia i zmiksować blenderem na krem. Doprawić solą i pieprzem.

## Dekoracje

- Gęstą śmietanę wymieszać i wlać do rękawa do wyciskania masy. Rzodkiewki umyć, osuszyć, oczyścić i pokroić na ćwiartki. Oliwki osączyć. Ser pokroić na 10 kawałków o wielkości ok. 2 x 4 cm.
- Za pomocą wykałaczek z kawałków sera zmontować bramki. Guacamole rozsmarować na blasze. Ze śmietany wycisnąć linie boiska. Rzodkiewki i oliwki ustawić jako graczy. Donuty przepołówić i ustawić w rogach jako tunele, przez które wchodzi gracze.



## Przekąski na trybuny

### Słupki warzywne

- Warzywa umyć, osuszyć, obrać, następnie pokroić w słupki długości ok. 6 cm.
- Wyłożyć warzywa do dwóch półmisków

### Kanapki

- Ogórki i pomidory umyć, osuszyć i pokroić na cienkie plasterki.
- Kromki chleba tostowego posmarować majonezem. Na połowie z nich ułożyć salami, szynkę, ser i plasterki ogórka.
- Przykryć pozostałymi kromkami i przekroić.

### Wrapy

- Sałatę umyć, osuszyć, liście porwać na mniejsze kawałki. Ogórki i pomidory umyć, osuszyć i pokroić na cienkie plasterki.
- Placki tortilli posmarować kwaśną śmietaną i musztardą. Następnie układać na nich plasterki piersi kurczaka, sałatę, ogórki i pomidory. Doprawić solą i pieprzem.
- Wrapy ciasno zwinąć i przekroić.



## Potrzebne składniki na dipy

### Dip ziołowy:

- 1 ząbek czosnku
- 2 pęczki cebuli ze szczypiorkiem
- 4 gałązki gładkiej pietruszki
- 400 g twarożku naturalnego K-Classic
- sól, pieprz

### Dip pomidorowy:

- 3 pomidory
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 g pesto pomidorowego (stoik)
- 4 łyżki oliwy z oliwek

### Dip curry:

- 300 g kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki curry w proszku
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 łyżeczka płatków chili
- sól

### Pikantny dip barbecue:

- 200 ml sosu barbecue
- 100 g keczupu
- 3 łyżki miodu
- odrobina tabasco
- pieprz





## Dipy

### Dip ziołowy

- Czosnek obrać i zetrzeć na tarce. Cebule umyć, osuszyć i pokroić w cienkie krążki. Pietruszkę umyć, osuszyć i drobno posiekać.
- Składniki wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

### Dip pomidorowy

- Pomidory umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę.
- Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę.
- Pesto i oliwę z oliwek wymieszać w miseczce. Dodać pomidory, cebulę i czosnek.

### Dip curry

- Śmietanę, curry, paprykę w proszku i chili dokładnie wymieszać w miseczce. Doprawić solą.

### Dip barbecue

- Sos, keczup, miód, tabasco i pieprz dokładnie wymieszać w miseczce.



## *Na sam koniec*

### **Snackadium**

Ułóż odpowiednie dania, jak na zdjęciu.



Na dobry tydzień