

[Deklaracja dostępności](#)

- [Mapa serwisu](#)
- [Wersja tekstowa / graficzna](#)

Gminny Ośrodek Kultury w Ropie

Menu

[Przejdź do Menu Przedmiotowego](#)

Menu Podmiotowe

- [Aktualności](#)
- [Historia i dziedzictwo kulturowe](#)
- [RAZEM - Biuletyn Informacyjny](#)
- [RODO](#)
- [Strona archiwalna](#)
- [Sezon letni w Klimkówce](#)

[Przejdź do Menu Technicznego](#)

Menu Przedmiotowe

- [NASZA FILMOTEKA](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2024](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2024](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2023](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2023](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2022](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2022](#)
- [Projekty GOK](#)
- [KLUB SENIORA](#)
- [WARSZTATY PLASTYCZNE](#)
- [KREATYWNE TUTORIALE DLA DZIECI - DIY -ZRÓB TO SAM](#)
- [SENIOR ONLINE](#)
- [GOK ROPA W SIECI!](#)

Menu Techniczne

- [Gminna Biblioteka Publiczna w Ropie](#)
- [Regionalny zespół Okaryna](#)
- [Dziecięcy zespół regionalny Ropioczki](#)
- [Stacja Wodna w Klimkówce](#)

[Sezon letni w Klimkówce](#)

SEZON LETNI NAD ZALEWEM
W KLIMKOWCE

STANICA WODNA
ZAPRASZA

[Facebook](#) 
[YouTube](#) 
[BIP](#) 

PIZZERINKI

Treść

W ramach akcji FERIE 2019 z GOK w Ropie, 19 stycznia br., odbyły się warsztaty ph. PIZZERINKI. W zajęciach kulinarnych, prowadzonych przez panią Jolantę Jabłczyk, wzięło udział 11 osób, w tym 6 młodzieży oraz 5 dorosłych mieszkańców gminy Ropa. Tematem przewodnim było przygotowywanie ciasta na pizzę oraz pieczenie jej z różnorodnym farszem. Każda pizza otrzymała swoją nazwę.

Duże podziękowania składamy Pani Kasi Kukuła, która aktywnie uczestniczyła w warsztatach i pomagała młodzieży piec pizzę.

Poniżej podajemy przepis Pani Kasi na ciasto, które wykonywaliśmy na zajęciach:

1 kg mąki pszennej

8 dkg drożdży

3 łyżeczki soli

3 łyżki oleju

ok. 1 szklanki ciepłej wody

1 łyżeczka cukru

Mąkę przesiał do miski, wsypać sól, cukier, wkruszyć drożdże, wlać olej i wodę. Zarobić, nakryć ściereczką kuchenną, odstawić do wyrośnięcia na pół godziny. Potem dzielimy na 4 kawałki lub mniejsze wg uznania, wałkujemy cienko, smarujemy olejem, sosem pomidorowym, nakładamy składniki bez sera. Podpiekamy ok. 10min., dorzucamy

ser i pieczemy aż ser się rozpuści. Smacznego!

Uwaga! Do części ciasta można dodać dowolne zioła i zagnieść (oregano, bazylia, itp.), wyjdzie pyszna pizza ziołowa.

Kontakt:

tel./fax +18 353 06 11

e-mail: kultura@gokropa.iaw.pl

[Zespół redakcyjny](#)

Adres:

Gminny Ośrodek Kultury

Ropa 780

38-312 Ropa

Dodatkowe Informacje

- [Mapa serwisu](#)
- [Słownik skrótów](#)
- [Instrukcja obsługi](#)
- [Ochrona danych osobowych](#)
- [RSS](#)
- [Ponowne wykorzystywanie](#)
- [Udostępnianie informacji publicznej](#)
- [Statystyki oglądalności BIP](#)
- Ostatnia aktualizacja: 03.02.2020r.

[Przeviń do początku](#)