



КОМПАНИЈА ООТ СОЛЈАМНИ УСЛУГИ
 за деца без уреджанија и мадежи с уреджанија
 ул. "Колоня Шовар" № 14
 гр. В. Титрново
 16.03.2026г.

В купа дьбока, бяла и чиста,
 синвам брашно – надежда лъчиста.
 Шипка сол – за мърдост и марка,
 че в трудна съда ни крепи жива вара.
 Маята рся – вара да втаса,
 в хората сила с нея пропаства.
 Захар лъжичка – думка добра,
 тя често лекува повече от храна.
 Водата топла – като ръка,
 подадена тихо в нукда и тѳга.
 Замесвам тестото със грижа и време –
 така и в работата с човешкото брѳме.
 Мес с тѳрпение, бавно, спокойно,
 че всяка история носи достоинно
 своите рани, стѳрах и вина –
 ала във всяка душа има светлина.

Оставям да втаса – процесѳт е нужен,
 не става с натиск, нито с полѳед
 намръшен. Растежѳт низкѳва подкрепа
 терен, за да се изправи човек променен.
 Оформиам питката – кръг на общност,
 в който се пазѳ човешката цялост.
 Нарязвам кръстѳче – символ на вара,
 че всяка промяна започѳва от грижа стара.
 Пека я във фурна – топлина жива,
 какѳвато професиѳята ни открива:
 да брѳдем до хора в тѳрудния час,
 без да изгряѳме – нито те, нито ние.
 И шом ухае на хлѳб и надежда,
 знаем, че - тѳрудѳт ни смислѳт поражда.
 Социѳлната работа, като тази питка добра
 е грижа, замесена с обич и вара.
 И шом я поднесѳм със сѳрѳце и душа,
 надежда покрѳва във всяка съда!

ПИТКА НА ГРИЖАТА

РЕЦЕПТА

Лъжичка живом,

две лъжички усмивки,

щипка мелодия,

чаша мечти.

Смесват се смело

без страх от пресичане.

Сложно не е.

Опитай и ти!

Без надухвател строго премерен.

Без бяла захар, брашно и яйца.

Нужно е само огън умерен, малко търпение

и... нашите сърца.

[.....]

*Стихотворението "Рецепта" е с автор Валя Петрушева и е
преработено от екипа на ДИИМВ "Дъга".

Тайната рецепта за Кошнички "Социална зрижа"

Записана в стара тетрадка между рецептите за хрущява дашиа и лек против лошо настроение.

Категория: сладки, но с характер.

Трудност: само за хора с големи сърца.

Продукти за 12 сладки кошнички

• 1 кофа огромно твърдение /да, кофа - купата няма да смугне /

• 1 смено яйце - шферт на състатките

• 3 супени лъжици съпручасност - пълни доторе

• 2 шасмливци шени пухкаво драшно - двойно пресямо

• 1 чаша чаша екшпен професционализъм

• 2 щипки чубство за хумор (ако денят е тежък - сложете 3)

• 1 пакетче банулова вара, че нещата могат да се оправят

• тайната съставка: сърца, които не се откъсват

• за украса - надежда, усмивки и малко чюдеса

Начин на приготвяне:

1. Бада казва: "Първо раздъркай твърдението, че дег него нищо не става."

2. Дробаи съпручасността и професционализъм - дъркай дабно, докато сместа стане досматъчно

силна да удържи на твуден ден.

3. Сложу щипка хумор - мова пази рецептата от прегаряне в напрегатни дни.

4. Нежно се оформят малки кошнички, всяка със своя сада и ги прашаме на "пучка" във фурната.

Печем за крамко.

5. Сложете чубството за хумор - то предава рецептата от "прегаряне"

6. Напзненете кошничките внимателно - всяка от тях е разлпична история и заслужава внимание.

7. Порсете с надежда и украсете с усмивки (допи когато денят е малко... недопечен).

Начин на сервиране: Поднасят се всеки ден - в офиса, по домове, в разговор и малки жесмове.

Съвет от баба: "Тези кошнички се получават най-бкисни, когато се правят с добро сърце и когато се споделят с хората, които имат нужда от малко повече подкрепа."

Рецепта за

Кризисна

баница с късмет

За всяко Мамо
сърцце, което
има нужда от
Мамо моничка.

Късметът е
винаги до теб,
ако върват в него.

Порции: за един кризисен център

Време за приготвяне: токова, колкото е нужно за израждане

на доверие

Необходими продукти:

- 1 пакет кори от тръпение
- 3 яйца професионална емпатия
- 200 г подкрена от екипа
- 1 чаша доверие (набавя се бавно, понякога капка по капка)
- 2 супени лъжици знания от Закона за закрила на детето
- 1 купа сигурна и спокойна среда
- 1 купичка надежда
- и вря в бъдещето

Начин на приготвяне:

1. Зарейте атмосферата в кризисния център до температура "безопасност и приемане".
2. В голяма купа разбийте емпатията с професионалните знания, докато се получи гładка смес от разбирание и компетентност.
3. Добавете подкрената от колелите - банцията никога не се прави сам.
4. Вземете една кора тръпение, поръсете я с малко доверие и капка надежда.
5. Подредете пласт по пласт - точно както се изражда връзката с дете, преживяло насилие: бавничко, внимателно и без да бързате
7. Печете на температура "екипна подкрена", докато се появи златиста коричка от маки, но важни успехи.

Сервиране:

Поднася се с уважение, тръпение и много човечност. На всяко парче поставете ръчно направено нетрадиционно късметче. Най-вкусна е, когато се споделя с колеги, които знаят, че всяка малка стъпка напред е голяма победа за едно дете.

Кризисен център за деца, жертва на трафик и/или насилие, с балван





Честит Ден на социалната работа!



Забележка от готвача:
Социалната работа рядко следва точна рецепта... но ако добавите достатъчно грижа, любов и надежда - винаги се получава нещо добро.

Сервиране: Поднася се топло - на деца, семейства, хора в трудност и колеги, които знаят, че понякога най-малките мъфини носят най-голяма надежда.

Изпечете на висока температура, докато се появи аромат на доверие и малки чудеса.

Сложете хумора - без него сместа понякога става твърде тежка.

Прибавете набухвателя "Надежда" - той кара всички да расте, дори когато изглежда невъзможно.

Порсете с приемане и разбъркайте така, че да няма бучки от преразсъдъци.

Добавете търпението - бавно и внимателно, защото то е основната съставка.

В голяма купа смесете грижата и любовта, докато започнат да топят сърцето.

Начин на приготвяне:

- 2 пълни чаши грижа
- 1 чаша любов (по възможност безусловна)
- 3 супени лъжици търпение - с връх
- 1 шепя Приемане - за всички такива, каквито са
- 1 пакетче набухвател "Надежда"
- $\frac{2}{1}$ чаша Вара, че нещата могат да се променят
- 1-2 шипки Сместост
- 3 лъжици нерафиниран хумор
- 1 голяма доза Човечност
- и малко кафе, защото... знаете защо



Необходими продукти:

Социални мъфини
/рецепта на Център за обществена подкрепа СВЕТУЛКА,
управляван от Сдружение SOS Детски селнища България/

Рецепта: „Ябълков сладкиш на социалния работник“

Необходими продукти:

- 3-4 големи ябълки – Наречете ги „Случай“. Трябва да ги обелите от предразсъдъците и да ги нарежете на парчета, точно както раздробявате един голям проблем на малки стъпки.
- 3 яйца – Това е вашият мултидисциплинарен екип. Разбийте ги добре, докато станат единна и пухкава маса, готова за действие.
- 1 ч.ч. захар – Добавете я към екипа (яйцата), за да не станат нещата твърде кисели.
- 1 ч.ч. брашно + 1 пакетче бакпулвер – Бакпулверът е „искрата на надеждата“, която кара нещата да се случват.
- 1/2 ч.ч. олио – Смазката, която е нужна за плавната промяна от пълна каша до завършен „рошав вид“.
- 1 ч.ч. орехи – Трудните клиенти (коравите орехчета). Натрошете ги смело – втръвенили се крие нещо ценно и красиво.

Начин на приготвяне:

1. В голяма купа разбийте яйцата със захарта. Бъркайте енергично, докато се получи „социален диалог“.
2. Постепенно добавете олиото и брашното с бакпулвера. Бъркайте внимателно, за да не се образуват бучки, които да „спяват“ работата.
3. Изсипете нарязаните ябълки (Случаяте) в сместа. Разбъркайте ги добре, за да се почувстват обрънати от грижа, обич и разбиране.
4. Поръсете отгоре с натрошените орехи. Те придават характер и показват, че сте се справили и с най-твърдите предизвикателства.
5. Печете в предварително загрята фурна на 180 градуса (около 30 - 40 минути) – точно толкова, колкото е една индивидуална сесия с потребител.

Сервиране:

Сервирайте с голяма чаша кафе (основното гориво на социалния работник) и задължителна доза самоирония.

Внимание: Ако сладкишът не бухне, не се притеснявайте – просто го обявете за „пилотен проект с неочаквани резултати“ и го изяжте сами в кабинета!

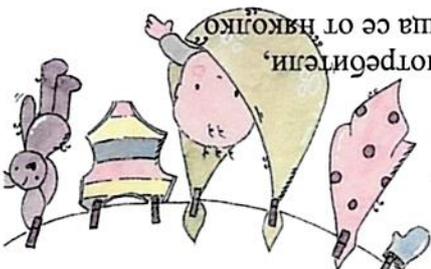
ДЪЩЕЛЪКЪТ „ВЪЛШЕСТВО“

БОН АПЕТИ!!!

СОЦИАЛНО-КУЛИНАРНО МЕНЮ „МАЛКИТЕ ГЕРОИ“

на Общостен център за деца и семейства

Кратък „социален доклад“ за днешното меню



Уважаеми колеги и гости,
След задълбочено наблюдение на нуждите на нашите малки потребители, екипът разработи **индивидуална хранителна интервенция**, състояща се от няколко ключови компонента.

1. Цире „Спокоитвие и баланс“

✓ Основна стратегия за стабилизирание на настроението и предотвратяване на кризисни ситуации тип „гладен съм точно сега“. Подходящо за малки потребители с високи изисквания към текстурата.
(започваме с детското торе, защото в началото към всичко се подхожда внимателно, с гриска, внимание и сигурност – точно като твърдата храна за едно бебе)

2. Солети „Енергия за накости“

Хрупкава терапия за пръчетата – доказано стимулира социални умения като „споделяне“... или „кръене на последната солета“. Перфектни за развиване на важни социални умения като: „дай и на мен“, „това беше последната“ и „кой изяде монте?“. Терапевтичен инструмент за развитие на социални умения – като споделяне, подваряне и бързо изжждане преди някой друг да ги вземе.
(солетите символизират момента, в който децата започват да опознават света, да хващат, да пробват, да се учат... и понякога да правят малко бъркотия)

3. Плод „Витаминна подкрепа“

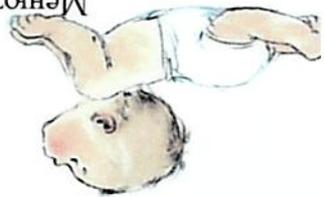
✓ За повече физическо здраве и енергия за още игри, въпроси и приключения.
(модът представя една от нашите основни цели – децата да растат здрави, уверени, любозитни)

4. Шоколадово яйце „Награда за смелост“

✓ Мотивационна марка за добро поведение, смелост и успешно преминаване през всички предходни „интервенции“, защото всяко малко геройство заслужава сладка награда и изненада.
(финалът на нашето меню е шоколадово яйце. Защо ли? Защото във всяко дете има нещо специално – потенциал, талант и много радост, които ние имаме да бъдат открити)

Забележка от екипа:

Менюто е създадено с много грижа, шипка търпение и голяма доза усмивки – основните „съставки“ в работата с деца. А и когато съберем всички съставки на това наше детско меню получаваме най-важното – едно щастливо дете!



КСУАВУ, гр. В. Търново
ул. Цветарска №14, ет. 2

КАПРЕЗЕ

ХАПКИ



ИНТЕГРАЦИЯ НА
РАЗЛИЧНИ ВКУСОВЕ

Продукти:

- 200г. бейби моцарела- задружен екип
- 200г. чери домати- цветният участник
- пресен босилек- медиаторът, който носи свежест
- 2-3с.л. зехтин- свързващият елемент на общността
- щипка сол и черен пипер- Малко характер никога не вреди
- бамбукови шишчета- инструмент за социална връзка

Начин на приготвяне (социална интервенция):

Запознайте „участниците“ – измийте доматиите и босилека.

Създайте партньорство – на Клечка подредете домати → босилек → моцарела.

Осигурете подкрепяща среда – подредете хапките и полейте със зехтин.

Ксн "Торновград"

Бабушка хумористична речента за ябълков шурдетл
Слушай сета как се прави шурдетл, както го правеше баба:
Първо - вземаш 5-6 ябълки.
Ако са от градината - хубаво.
Ако са от магазина - пак стават, ама не казвай на баба.
Второ - белиш ябълките.
Една за шурдетла, една за теб, една за поверка дали са сладки...
Накрая, ако останат ябълки - значи си се справил отлично.
Трето - настърпваш ги и слагаш захар и канела.
Баба винаги казва:
"Канелата не се мери - слага се на око и с любов."
Четвърто - вземаш кората за шурдетл.
Ако се скъса, не се ядосвай.
Баба казва: "Нищо, то в корема пак се събира."
Пето - навиваш на руло.
Ако стане криво - казваш, че е селски шурдетл - ръчна изработка.
Шесто - нечеш около 30 минути, докато цялата къща започне да мирише така, че
всички да влязат в кухнята и да питат:
"Готов ли е вече?"
Накрая - поръваш с пудра захар.
Колкото повече захар, толкова повече хора ще кажат:
"Леле, какъв хубав шурдетл!"
И най-важното правило на баба:
Ако шурдетлът не се получи - изгъж го топъл и никой няма да разбере. ☺



Рецепта за „Анти - кризисен Щрудел: Първа помощ“

Ето как да „замесите“ един психологически стабилен щрудел,

когато животът ви

поднася кисели ябълки / и не само, хахаха/:

НЕОБХОДИМИ РЕСУРСИ / ХЕ, ТАКА НАРИЧАМЕ НИЕ ПРОДУКТИТЕ, ВСЕ ПАР

СМЕ СОЦИАЛНА УСЛУГА

- 6-8 ябълки: ТРЯБВА ДА СА ТЪРДИ, ТОЧНО КАТО ЗАЩИТНИТЕ ВИ МЕХАНИЗМИ В

ПОНЕДЪЛНИК СЪТРИН.

- КОРИ ЗА ВАНИЦА: ФИНИ И ЧУЛЛИВИ - МЕТАФОРА ЗА НЕРВНАТА ВИ СИСТЕМА В КРАЯ

НА

РАБОТНАТА СЕДМИЦА.

- ЗАХАР: ОГРОМНО КОЛИЧЕСТВО, ЗАЩОТО „ГОРЧИВАТА ИСТИНА“ НЕ СЕ ПРЕГЪЩА

ЛЕЧНО

БЕЗ ПОДСЛАДИТЕЛ.

- КАНЕЛА: ЗА АРОМАТ НА УЮТ, КОЙТО ДА МАСКИРА МИРИЗАТА НА „ПРЕВАРИНЕ“ - ЗА

ВЪРНАТ СТАВА ВЪПРОС , МИЛИ КОЛЕГИ.

- ОРЕХИ: ТРЯБВА ДА СА СУХАНИ, ЗА ДА ВИ НАПОМНЯТ, ЧЕ НЕ СТЕ ЕДИНСТВЕНИТЕ В

ТОВА

СЪСТОЯНИЕ.

- МАСЛО: МНОГО МАСЛО - ЗА ДА СЕ „ПЪРЗАТЕ“ ПО-ЛЕСНО ПРЕЗ КОНФЛИКТНИТЕ

СИТУАЦИИ

2. ПРИЛОТВИНЕ НА ЩРУДЕЛА - В КРИЗИСНИЯТ ЦЕНТЪР ГО НАРИЧАМЕ

ТРАПЕЗВИТЧЕН ПРОЦЕС:

- ФАЗА „ДЕСКАЛАЦИЯ“ (ПОДГОТОВКА НА ВЪЛКИТЕ): ВЗЕМЕТЕ ВЪЛКИТЕ И

ЗАПОЧНЕТЕ ДА ГИ БЕЛИТЕ С ВРОСТ, ТРАНСФОРМИРАЙКИ АГРЕСИВА СИ В

КОНСТРУКТИВНА

КУХИНСКА ДЕЙНОСТ. НАРЕЖЕТЕ ГИ НА МАЛКИ ПАРЧЕНЦА - ТОЧНО КАКТО ТРЯБВА ДА

РАЗДЪРВИТЕ ГОЛЕМИЯ ПРОБЛЕМ НА МАЛКИ, УПРАВЛЯЕМИ СЪПКИ.

- ФАЗА „ВЕНТИЛИРАНЕ“ (ЗАДУШАВАНЕ): СЛОЖЕТЕ ВЪЛКИТЕ В ТИГАН, ОСТАВЕТЕ ГИ ДА

СЕ „ИЗПОТЯТ“ НА ОГЪНЬ, ДОКАТО ИЗПУСКАТ ПАРАТА. АКО ЗАПОЧНАТ ДА ЦЪРПЯТ

ТЪРПЪЕ

СИГНО, ПРИЛОЖЕТЕ ТЕХНИКАТА „ЪРЪБОКО ДИШАНЕ“ (ОТВОРЕТЕ ПРОЗОРЕЦА, ЗА ДА НЕ

СЕ

ЗАДЪИСТВА ДЪТЧИКА ЗА ДИМ).

- ФАЗА „ИЗГРЯЖАНЕ НА УСТОЙЧИВОСТ“ (ПОУРЕЖАВАНЕ): ВЗЕМЕТЕ ЕДНА ТЪЛКА КОРА,

ТА Е СЛАБА САМА ПО СЕБЕ СИ, НАЛИЗ СЕТА СЛОЖЕТЕ ВТОРА, ТРЕТА... НАМАЖЕТЕ ГИ С

МАСЛО. ВИЖАТЕ ЛИ? С ПОДХОДЯЩАТА „ПОУРЕЖЕНА“ И МАЛКО МАЗНИНА, ПЕЩАТА

ЗАПОЧВА ДА ИЗЛЕЖАТ ПО-СТАБИЛНИ.

- ФАЗА „ИНТЕРВЕНЦИЯ“ (ПЪЛНЕНЕ): РАЗСТЕЛТЕ ВЪЛКОВАТА СМЕС. ДОБАВЕТЕ

ОРЕХИТЕ - ТЕ СА ЗА ХРЪПКАВ ХАРАКТЕР И КАНЕЛАТА - ЗА СЕНЗОРНО ВЪЗЕМВАНЕ . НЕ

ПРЕКАЛВАЙТЕ С ПЪЛКАТА, ЗА ДА НЕ „ПРЕЛЕТЕ“ ЕМОЦИОНАЛНО ПРИ НАВИВАНЕТО.

- ФАЗА „ТРАНСФОРМАЦИЯ“ (ПЕЧЕНЕ): ПЪХНЕТЕ ЩРУДЕЛА ВЪВ ФУРНАТА НА 180

ГРАДУСА. ТОВА Е „ГОРЕШИЯТ СТОЛ“ НА КРИЗАТА. НАВЪЮДАВАЙТЕ ПРЕЗ СЪВЪТОНО

НЕ

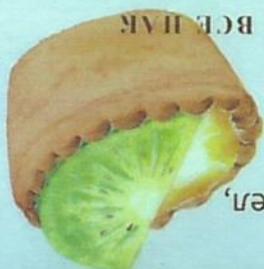
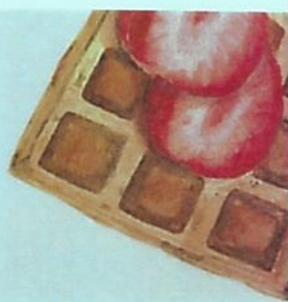
ОТВАРЯЙТЕ ВРАТАТА - НАКОИ ПРОЦЕСИ ИЗСКЪВАТ ВРЕМЕ И ДИСТАНЦИЯ, ЗА ДА СТАНАТ

„ЗЛАТНИ“. ПЕЧЕМ ТОЧНО 45 МИНУТИ . ВНИМАНИЕ, СУРОВОТО НЕ Е ХАРНО, НО И

ПРЕПЕЧЕНОТО - ПОЧВА ДА ГОРЧИ МИИ

- ФАЗА „РЕСОЦИАЛИЗАЦИЯ“ (СЕРВИРАНЕ): ИЗВАЙТЕ ЩРУДЕЛА И ГО ПОДРЕЖЕТЕ

ОБИЛНО С ПУЪРА ЗАХАР. ЗАХАРТА ПРИКРИВА ВСИЧКИ ПУКНАТИНИ ПО ПОПЪРХНОСТТА.



3. Пристъпване към консумация

Важно при консумация: Якже щудела топъл, в безопасна среда и по възможност с

ванилов сладолед. Ако след втората порция проблемът все още

изглежда нерешим,

значи ви трябва или втора тава, или професионална супервизия.

И ако и след консумация все още сте в емоционална криза – имате още

неща добавка

към щудела – психологическо презареждане – за справяне с бърнута,

поднесена с

лек привкус, за да не натези на корема: Делегиране на „Миенето на

тавата“ - хахаха

Бърнатурт се лекува с граници. Ако вие сте направили щудела, някой

друг трябва

да взиме тавата и чиниите. Това е законът на психологическата

термодинамика.

В резултат от приготвяне на тази рецепта ще получите : Усещане за

справедливост

и липса на образуване на нови нива на стрес.

Бон апети! / Да ви е сладко! - по французшки и по европейски , ми нали

сме от

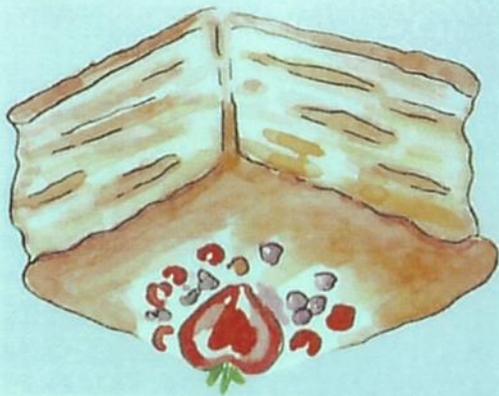
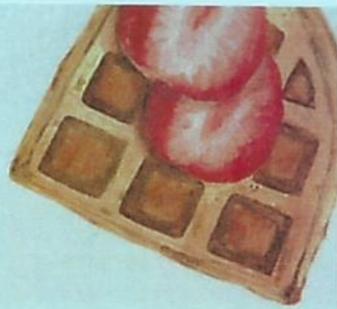
Европата, той и щуделът ни е на европейско ниво и терапията ни

спореа европейските

критерии и стандарти.

С Ароматни поздравии от нас към всички Вас !

Екип на Комплекс за социални услуги „Търновград“



Какво си сарди на соцалия работник

В куна гояма спием без страх

двечашп търпение – до горе, до прах

Добавете ематия – ява една,

не без нея рецитата няма цена.

Щри хъжуйи опит, професционален вкус,

да издржа и в сряда, и в петък на мяс.

Пипка хумор – заръжжуйишно тук

не без смех и каквото става на чук.

Сложете надежда – една хъжуйка,

и подкрепя от колегги – иълна торбичка.

Раздъркайте всички със томо сърце,

добавете каква – две шепи поне.

Учете ги бавно в работния ден,

осем часа – понякога мако над мен.

Когато ухапаш на помот и гривка,

значи рецитата вече се движки.

Сервирате томи – с усмивка гояма,

с брагодарност, която ъна си няма.

И ако някой попита “как става това?”

Отговорът прост е: сърце и душа.

Из таяния рецитируна КСУУТЛУИ, гр. В. Шърново,
ул. “Никола Габровски” 49

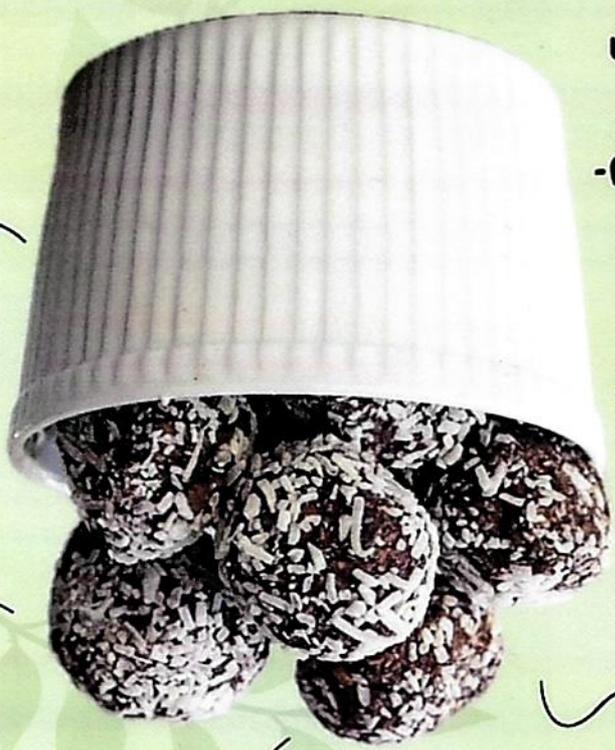
ДОМАШНИ ЗДРАВООСЛОВНИ БОЛЪОНИ

2-3с.л. кокосови стърпани - финален празничен ефект

1чаша фурми без костилка - естествена сощана подкрана на речената

1с.л. кокосово масло - свързва хопата и съставките

1/2 чаша сурови орехи или бадеми - стабилизираще ефект на еклина



2с.л. какао - за морална подкрана и настроение

Начин на приготвяне (сощана интервенция):
 Оценка на сгузая - смелете фурмите и ядките.
 Работя по сгузая - добавете какаото и кокосовото масло и насипайте.
 Индивидуален подход - оформете малки топчета.
 Сощана интервенция - овалайте в кокосови стърпани.
 Стабилизираща - охладете в хладилник ~30 мин.

КЦ 51285, гр. В. Търново
 ул. "Либтарска" №14, а.д.

"Мързелива сойка на банята"

Бъгарска традийя е това
да наричат баняка една.
Вземте брашно - кун народ,
всеки различен и със свой живот.
Едни - всели, други - мако криви,
но заедно ставам силни и живи.
Яйца добавяме - едно, две, три,
както еки, който първо мисли как добре да си ги.
Разбръкхаме с гряка и с усмивка,
предпазно намешано за заплата.
Спрение бяло натрошихме вътре -
да ни е по-светло днес и утре.
С мако магия и с много подкрина в кун,
съставките смесихме грядовно, за да не се сунка,
Киселото мако със содата в цера,
както надеежда пораснаха на мига.
Уж крае масо за финален дясък,
а то пък сойка е ефект доде с трясък.
Разбръкхаме всичко в нана за подкрина,
с измерими децности, та да не се стана.
На финала - три пъти завъртяна,
протие уроки, но и за устойчива промяна.
Във фурна равномерно наглед опечена,
на добръ вкус и на изжаране одречена!
И ето в мене - уха наваред,
банята тогава - сойка (о)ефект!

текст: Българска сойка на работник в ЛОТ - Б. Шърново
развирени в кухнята: Мухамед Сидик в ЛОТ и ЖЖ - Б. Шърново

Мерациите на дядо – Бабините бомби

Бабините бухти,
мекички и вкисни,
мерака на дядо палат
още щом ги кусне!

Първата - усмивка носи на лицето,
втората е сладост за небцето,

третата те удря право във сърцето.
Забъркани с любов,

порсени с бабин благослов!

Малки енергийни бомби,

дето дядо винаги ще помни.

Експлозия от вкусове,

която предизвиква трусове!

M.M.A.

11.02.2026г.

ДЦСХ, гр. В. Търново

Социално-интердисциплинарна рецепта за терапевтични бонони „ЦРИело“

По случай Световния ден на социалната работа, нашият мултидисциплинарен екип проведе задълбочено изследване върху темата: „Как чрез бонони да подобрим емоционалния климат и нивото на щастие в колектива“.

След множество консултации, терапевтични срещи и експертни мнения се роди следната доказано вкусна рецепта:

Необходими материали (или както ги наричаме ние - терапевтични ресурси):

- 400 мл. кондензирано мляко - за емоционална стабилност
- 500 гр. кокосови стърпотици - за мекота в отношенията
- 250 гр. бадем - за твърди характер
- 150 гр. масло - за устойчивост
- 400 гр. бял шоколад-за добро настроение
- 2 ванилии - за топлина и хармония в атмосферата
- добро настроение - на око
- екипна работа – задължително

Методика на изпълнение:

Реабилитаторът - Започва с лека зарядка на ръцете и демонстрира правилната техника за оформяне на бонони, за да прелюбват триъгълни тръбови тръвки и кокосови разтежени.

Психолозите - Осигуряват емоционална подкрепа на сместа и провеждат кратка мотивационна беседа: „Ти можеш да станеш ЦРИело!“, след което внимателно наблюдават нивото на стрес при оформяне на топчетата.

Логопедът - Проверява дали всички правилно произнасят „ц-ри-е-ло“ преди делустация, за да няма езикови затруднения при похватите.

Педагогът - Следи процеса да бъде образователен и напомня: „Не ядем материалите преди края на занятиято!“

Ръководителят - Осъществява контрол, проверява качеството и при нужда извършва многократна делустация с цел гарантиране на висок стандарт.

Инструкции:

1. Размесваме на водна баня шоколада, маслото и кондензираното мляко.
2. Смесваме кондензираното мляко с маслото, шоколада и с част от кокосовите стърпотици.
3. Разбъркваме до постигане на терапевтична консистенция.
4. Добавяме ванилия, защото малките неща носят голяма сладост.
5. Оформяме топчета и в центъра поставяме по един бадем (символ на вътрешната сила).
6. Овалваме в кокосови стърпотици до пълна социална интеграция.
7. Оставяме в хладилник за кратка „емоционална стабилизация“.

Очакван резултат:

Повишено настроение, намален стрес и силно желание за още един бонон.

Пред вас не са просто кошници. Това са малки ядливи купички на
 частите конструирани от 50 гр. брашно и много смелост в
 основата на всяко едно единствено ядце. То е лепило на таз
 операция. Без неговото самоотвержено присъствие, брашното и
 захарта щяха да са просто тъжен облак прах. То влезе в боя само срещу
 500 грама брашно и победо, превръщайки ги в тесто, по стегнато от
 корем на фитнес инструктор! Погледнете тези кошнички! Те са по-
 златисти от мена на инфлуенсър в Дубай. Тестото е толкова ронливо,
 че ако го погледнеш по – строго, може да се разпадне от скромност.
 Изпечени са с 200 грама масло и нула угризения.

В центъра вжидате киви и портокал.

Кивито е тук, за да имитира втамани, а портокалът е за чвят и да
 напомня, че лятото е близо. Това е единствения случай, в който
 плодвете доброволно са се съгласили да бъдат удавени в захар. Всичко
 това е запечатано под слой желе, което е по-стабилно от
 икономиката ни. То държи плодвете на място, за да не избягат,
 докато вие се опитвате да ги поднесете към устата си. Желето
 трепти дискретно – точно както пулса ви, когато вдишате карпуше в
 една порция.

Едно ядце, половин кило брашно, краеве масло и много плодово вълнение
 равно на десерт, който излиза и по бързо от запалката ви в петък
 вечер!

Тези кошнички са партията от 100% удоволственици и 0% татс да
 останете сами с една. Да ви е сладко и не забравяйте – карпуше
 докато храна не се броят, защото са направени с любов!

Кошнички Мъгоснички

ВНИМАНИЕ

КЕЧУНЪВНА ДУ-СЪХ. Вонява Ботерва

Социално-интердисциплинарна рецепта за терапевтични бонбони „ЦРНело“

ЦРНело за деца и младежи

По случай Световния ден на социалната работа, нашият мултидисциплинарен екип проведе задълбочено изследване върху темата: „Как чрез бонбони да подобрим емоционалния климат и нивото на участие в колектива“.

След множество консултации, терапевтични срещи и експертни мнения се роди следната доказано вкусна рецепта:

Необходими материали (или както ги наричаме ние - терапевтични ресурси):

- 400 мл. кондензирано мляко - за емоционална стабилност
- 500 гр. кокосови стъротини - за мекота в отношението
- 250 гр. бадеми - за твърд характер
- 150 гр. масло - за устойчивост
- 400 гр. бял шоколад-за добро настроение
- 2 ванилии - за топлина и хармония в атмосферата
- Добро настроение - на око
- екипна работа – задължително

Методика на изпълнение:

Рехабилитаторът - Започва с лека загрявка на ръцете и демонстрира правилната техника за оформяне на бонбони, за да предотврати гъбови травми и кокосови разтежния.

Психолозите - Осигуряват емоционална подкрепа на екипа и провеждат кратка мотивационна беседа: „Ти можеш да станеш ЦРНело!“, след което внимателно наблюдават нивото на стрес при оформяне на топчетата.

Логопедът - Проверява дали всички правилно произнасят „ц-ри-е-ло“ преди дегустиция, за да няма езикови затруднения при похватите.

Педагогът - След припаса да бъде образователен и напомня: „Не ядем материалите преди края на занятието!“

Ръководителът - Осъществява контрол, проверява качеството и при нужда извършва многократна дегустиция с цел гарантиране на висок стандарт.

Инструкции:

1. Размесваме на водна баня шоколада, маслото и кондензираното мляко.
2. Смесваме кондензираното мляко с маслото, шоколада и с част от кокосовите стъротини.
3. Разбъркваме до постигане на терапевтична консистенция.
4. Добаваме ванилия, защото малките неща носят голяма сладост.
5. Оформяме топчета и в центъра поставяме по един бадем (символ на вътрешната сила).
6. Оваляваме в кокосови стъротини до пълна социална интеграция.
7. Оставяме в хладилник за кратка „емоционална стабилизация“.

Очакван резултат:

Повишено настроение, намален стрес и силно желание за още един бонбон.

Екстремна рецепта за торта „Премна спужа“

Необходими продукти:

- * 3 кофи търпение (защото 2 никога не стигат)
- * 1 щипка професионализъм – само за аромат
- * 1 пакетче План за грижи (разбърква се 17 пъти, защото така пише в указанията)
- * 1 чаена чаша демотивация
- * 2 супени лъжици „спешно е“
- * 1 буркан „доклад до края на деня“
- * 1 пакет бисквити „Нова наредба“ – току-що излязла, никой не я е чел
- * 4 кафета еспreso
- * 1 шена черен хумор
- * 1 литър „ще измислим нещо“

Начин на приготвяне:

Сипете търпението в огромна купа и го разбъркайте с професионализма, докато започнете да се питате защо изобщо сте започнали тази рецепта. Добавете пакетчето План за грижи. Разбърквайте дълго, защото някой винаги ще поиска „още малко корекция“.

Изсипете чашата демотивация – тя придава характерния вкус на системата. Натрошете бисквитите „Нова наредба“ и ги добавете, без да четете инструкциите – така правят всички.

Прибавете буркана „доклад до края на деня“ и разбъркайте бързо, защото срокът вече е минал.

Домейте 4 кафета еспreso и шена черен хумор, за да не претори сместа от реалността.

Печене:

Печете на силен служебен стрес между:

- три спешни телефонни разговора,

- две извънредни срещи,

- и един въпрос „А това не може ли до утре?“

Украса:

Декорирайте с детски усмивки и една тънка, но много ценна глазура „Саради това си струва“.

ВАЖНО!!!

Ако тортата започне да се разпада, не се притеснявайте – това е нормално за рецептите в социалната система. Просто добавете още кафе и продължете.

За вас стотник:

Тлаем сладкар:

Десислава Георгиева

Помощник сладкар:

Анета Стойчева-Търкова

Антоанета Никифорова

Десислава Букова

Елена Семерджиева

Искра Табарова

Красимира Иванова

Николаи Христанов

От Сладкарницата „Премна спужа“ сп. Величко Търново

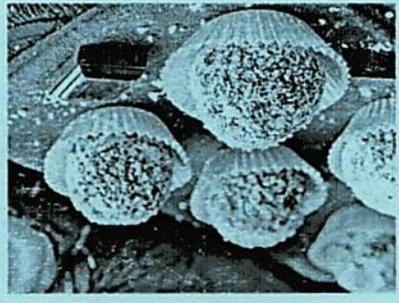


Бон Апети!

в хладилника.
Корисни съвети. Остава да престоят 2ч.
бисквитите. Оформят се почета. Остава да се в
докато захарта се разтвори, добавя се есенция и
маслото и захарта се загряват,
бисквитите се смалат. Дръжкото мляко, менишят токолад,

РЕЦЕПТА:

- 200 г бисквити
- 50 г масло
- 2 с.л. течен шоколад
- 1 есенция ром
- 3 с.л. пудра захар
- 80 мл. прясно мляко
- кокосови стъргодини



ШОКОЛАД И КОКОСОВИ СТЪРГОДИНИ БЕЗ ПЕЧЕНЕ

БИСКВИТЕНИ БОНБОНИ / ТОПЧЕТА С ТЕЧЕН

