

Micuta Tina isi doreste sa pregateasca niste briose pentru ziua de nastere a mamei sale. Otto-ajutorul de bucatar este foarte incantat sa ii dea o mana de ajutor. Vrei sa o ajuti si tu pe Tina sa stranga toate ingredientele pentru retele delicioase? Inspira-te de la Tina! Coace briosele si serveste-le pe tavita. Retetele simple prezentate in acest set pot fi cu usurinta facute si de cei mici, sub supravegherea adultilor.

Joc pentru : 2 – 4 jucatori

Varsta: 5 – 99 ani

Durata jocului: 15 minute

Jocul include: 1 tabla de joc, 16 jetoane cu ingrediente, 4 retete, 4 pioni, 1 zar, regulament

Scopul jocului: Jucatorii trebuie sa stranga cele 4 ingredinete marcate pe reteta (zahar, lapte, oua si aroma corespunzatoare). Cel care reuseste sa adune primul cele 4 ingrediente este cel care castiga.

Pregatirea pentru joc: Inainte de primul joc, desprinde cu grija materialul pentru joc din plasele pretaiate. Asamblati tavita si asezati-o in mijlocul mesei. Asezati jetoanele cu fata in jos langa tabla de joc asa cum va este indicat in imaginea de la sfarsitul regulamentului. Cand va jucati cu copiii mai mici, folositi doar partea superioara a tabletei de joc, fara picioruse. Fiecare jucator isi va alege un pion in culoarea preferata si il va aseza in zona cu cartea de bucate de aceeaasi culoare. Fiecare jucator va trage cate o reteta si o va aseza in fata sa. Jucatorul caruia ii plac dulciurile sau cel cu varsta cea mai mica va incepe jocul. Jucatorii inainteaza pe tablita de joc in sensul acelor de ceasornic, in functie de numarul pe care il obtin dupa aruncarea zarului. Mai multi pioni pot sta pe aceeaasi casuta de joc. Progresul jocului este determinat de simbolul casutei de joc pe care a ajuns jucatorul.

Zonele de start cu carte de bucate nu au nici o alta functie pe parcursul jocului.

Bombonica – Jucatorul care ajunge pe aceasta casuta nu are nimic de pierdut sau castigat; asteapta runda urmatoare.

Puteti schimba podeaua pe care inaintati doar pe zonele albastre al Tinei. O puteti lua fie pe partea de sus, fie pe partea de jos si puteti face acest lucru chiar si atunci cand doar treceti peste zona albasta. In functie de directia aleasa veti ramane pe acel traseu intreaga runda. Numarati zona

albasta ca pe o casuta chiar si atunci cand schimbati podeaua. Ganditi-va bine pe unde vreti sa mergeti!

De unde puteti obtine ingredientele pentru retete

Daca ajungeti cu pionul pe zona cu targul fermierului sau pe magazin puteti intoarce imediat un jeton. Daca gasit ingredientul care va trebuie luati jetonul si il puneti pe reteta voastra, in zona marcata corespunzator. Daca ingredientul gasit nu va trebuie sau il mai aveti, trebuie sa aratati jetonul si celorlalti jucatori si apoi sa il puneti la loc de unde l-ati luat, cu fata in jos. Nu puteti sa luati mai mult de un ingredient la fiecare runda.

Targul fermierului – Puteti lua doar lapte sau oua de calitate superioara de la targ.

Magazin- Puteti lua orice in afara de lapte si oua de la magazin.

Din pacate, puteti sa si pierdeti din ingrediente!

Furnicile pot manca orice! Daca nimeriti pe o casuta cu o furnica trebuie sa returnati un ingredient. Puneti orice jeton doriti la loc in gramada, cu fata in jos. Daca nimeriti pe o casuta cu mai multe furnici, fiecare jucator trebuie sa returneze cate un ingredient.

Reteta

Pentru a putea pregati de-adevaratele briosule, o sa aveti nevoie de toate ingredientele reprezentate pe cardurile -reteta, in cantitatea specificata mai jos:

2 cesti de faina

1/2 de pliculet praf de copt

1 ceasca de lapte

1 ceasca de zahar

1/2 ceasca de ulei

1 ou

aroma din reteta sau dupa gust (capsuni taiate bucatele, piure de banane,bucatele de ciocolata, sucul de la o lamaie sau o lingura plina cu cacao, alune, etc.)

Sfarsitul jocului:

Jucatorul care ajunge primul la ajutorul de bucatar si are si cele 4 ingrediente necesare pentru prepararea retetei va castiga jocul. Acesta este sfarsitul jocului....dar nu si al distractiei.

Pregatiti ingredientele din reteta castigatorului si apucati-va de facut cele mai gustoase briose.

Otto – ajutorul de bucatar va recomanda sa incalziti un pic laptele si sa il amestecati cu toate ingredientele lichide. Apoi, turnati totul peste faina amestecata cu praful de copt. Adaugati aromele, amestecati bine ingredientele si puneti amestecul obtinut in forme pentru briose. Incalziti cuptorul la 180 grade C si coaceti timp de 20 minute. Pentru a vedea daca briosele sunt facute, infigeti o scobitoare in mijlocul uneia dintre briose. Daca nu se lipsete nici un pic de aluat de scobitoare, briosa este gata.

Pentru a masura ingredientele folositi un pahar mic (aprox. 170 ml). Cantitatea de ingrediente mentionata este potrivita pentru 12 briose. Puteti folosi si alte forme pentru copt.

In timp ce asteptati ca briosele sa se raceasca, puteti colora folosindu-va de propria imaginatie partea superioara a tavitei. Cand terminati de colorat puteti servi briosele pe tavita decorata de voi.

Pofta buna!