

## Να σας γνωρίσω τον Κύριο;

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 17/07/2009 14:13

---

Ο Χερμαν ερχεται !!

Λοιπον ,να σας γνωρισω πρωτα- πρωτα με τον κυριο Χερμαν

Ο Χερμαν ειναι ενα προζυμι,που το μεταχειριζονταν οι νοικοκυρες, και τον μεταχειριζονται και τωρα,μας κανει μια παρα πολυ ωραια και νοστιμη ζυμη,για γλυκα ,και για ψωμια

Καντε τον μονες σας,με αυτον τον τροπο

8 γρ μαγια ξερη, ή 22 γρ απο την φρεσκια  
1 κ,σ ζαχαρη  
1 κουπα χλιαρο νερο  
1 κουπα αλευρι για ολες τις χρησης

Παίρνουμε μια λεκανη αρκετα μεγαλη δεν χρειαζεται να κλεινει και τοσο καλά, ριχνουμε το αλευρι Ανακατευουμε σε μια κουπα την μαγια με την ζαχαρη και το χλιαρο νερο τα προσθετουμε στο αλευρι και με μια ξυλινη κουταλα τα ανακατευουμε καλα.  
Σκεπαζουμε την λεκανη με το καπακι της και την βαζουμε για 2 μερες σε ενα μερος λιγο ζεστο, πρεπει να βγαλει φουσκαλες

(η περνω τον Χερμαν στο κρεβατι οταν παω για υπνο να τον ζεστανω ):laugh:

Και καθε μερα ανακατευουμε τον Χερμαν !

Μετά:

1η ημερα τον βαζουμε για 1 μερα στο φυγειο θελει ο Χερμαν να μεινει ήσυχος και να γνωρισει το μερος που μενει και να μας γνωρισει :cheer:

2η ημέρα τον παμε περιπατο, δηλαδη με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

3η ημέρα, τον παμε περιπατο με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

4η ημέρα, τον παμε περιπατο με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

Τωρα ταιζουμε τον Χερμαν γιατι πεινάει και πρεπει να παχύνει και να φουσκωσει και να μας γεννησει τα μωρα του

5η ημέρα, τον ταιζουμε με:

1 κουπα αλευρι  
1 κουπα ζαχαρη  
1 /4 κουπα γαλα κρυσ  
και τον ανακατευουμε καλά

6η ημέρα, τον παμε παλι περιπατο, με μια ξυλινη κουταλα τον ανακατευουμε καλά

7η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με μια ξυλινη κουταλα τον ανακατευουμε καλά

8η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με μια ξυλινη κουταλα τον ανακατευουμε καλά

9η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με μια ξυλινη κουταλα τον ανακατευουμε καλά

10η ημέρα, τον μοιράζουμε σε 4 μερη (με κουπες)

Παίρνουμε μια κουπα απο την ζυμη του Χερμαν και την δινουμε στην γειτονισσα, μια κουπα την κραταμε για μας.

Όταν θελουμε να κανουμε γλυκο μαζί του, τον βγαζουμε απο το ψυγειο πριν 24 ωρες για να ζεσταθει και να παρει την θερμοκρασια του δωματιου και τις 2 κουπες της κανουμε ενα κεικ

Βαζουμε τις 2 κουπες απο την ζυμη Χερμαν σε μια λεκανη του μιξερ και προσθετουμε:

3 αυγα

1 κουπα γαλα

2 κουπες αλευρι με 1 μπέικιν

1 πρέζα αλατι

1 κουπα ζαχαρη

¼ κουπας μαυρη ζαχαρη

½ κουπα λιωμενο βουτυρο

1/2 κουπα Ηλιέλαιο

1 βανιλια

1 κ,γ κανελλα

1 κουπα καρυδια

1 σοκολατα χονδροκομμένη

1 κουπα χονδροκομμένους ξηρους καρπους

½ κουπα φρουτα κόντιτα

και τα ανακετουουμε ολα μαζί

Αναβουμε τον φουρνο στους 180 βαθμους

Βουτυρωνουμε μια φορμα

Ριχνουμε το χυλο μεσα και ψηνουμε για 45-60 λεπτα

Με την μια κουπα που κρατησαμε αρχιζουμε την δουλεια παλι απο την αρχη

Τον ταιζουμε με:

1 κουπα αλευρι

1 κουπα γαλα

¼ κουπα ζαχαρη

Τον βαζουμε στο ψυγειο !

1η ημέρα, θελει ο Χερμαν να μείνει ήσυχος και να γνωρίσει το μερος που μενει

2η ημέρα τον παμε περιπατο με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

3η ημέρα τον παμε περιπατο με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

4η ημέρα τον παμε περιπατο με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

Τωρα ταΐζουμε τον Χερμαν για να παχύνει και να φουσκωσε και να μας γεννήσει τα μωρα του

5η ημέρα τον ταιζουμε με:

1 κουπα αλευρι  
¼ κουπα ζαχαρη  
1 κουπα γαλα κρυσ  
και τον ανακατευουμε καλά

6η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

7η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

8η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

9η ημέρα τον παμε παλι περιπατο,με ενα ξυλινο κουταλι τον ανακατευουμε καλά

10η ημέρα, τον μοιραζουμε σε 4 μερη (με κουπες)

Παίρνουμε μια κουπα απο την ζυμη του Χερμαν και την δινουμε στην γειτονισσα,  
αν ειναι καλή μαζί μας, δηλαδη: silly:

Μια κουπα την κραταμε για μας και κανουμε γλυκο και την άλλη την ταιζουμε και σε 10 μερες παλι  
κανουμε γλυκο :laugh:

Δηλαδη πρεπει καθε 10 μερες να τον ψήνουμε  
αχαχαχααχαχαχα για να βρισκόμαστε σε δουλεια :laugh:

Τον εβαλα εδω πρωτα για να δω αν υπαρχει ενδιαφερον πρωτα !:laugh:

<http://up.picr.de/2586812.jpg>

=====

**Απ:Να σας γνωρίσω τον Κύριο;**

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 17/07/2009 15:01

---

Χαρήκαμε πολύ για την γνωριμία με τον κύριο Χέρμαν !!

Πολύ ενδιαφέρουσα η ανάλυσή σου Bianka ! :laugh:

=====

**Απ:Να σας γνωρίσω τον Κύριο;**

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 17/07/2009 15:25

---

ειναι λιγο μπελαλιδικος και τωρα των χωρισα δεν τον αντεχα αλλο,ολο να τρωη ηθελε ο  
κυριος,αλλα θα τον παρω ξανα παλι:laugh:

=====

## Απ:Να σας γνωρίσω τον Κύριο;

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 17/07/2009 16:35

---

Αυτος ο κυριος ειναι πολυ απαιτητικός ,παιδι μου .Σου εχω ξαναπει οτι θαυμάζω την ορεξη σου Μπιανκα για δημιουργικά πολύπλοκα γλυκά .Κατι ξερει αυτος που ξεκουράζετε στο ψυγειο σου ..Θελει ζαχαροπλαστες με μερακι σαν εσενα .  
Εγω λατρης των των ρεμπελογλυκισματων ουτε που θα τον φλέρταρα .  
Θα ξεψυχαγε απο την πρώτη μέρα ,μαζι μου .

=====

## Απ:Να σας γνωρίσω τον Κύριο;

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 17/07/2009 23:54

---

Η Βianka έγραψε:

(ή περνω τον Χερμαν στο κρεβατι οταν παω για υπνο να τον ζεστανω )

:laugh: :laugh: :laugh: :laugh: :laugh: :laugh: :laugh:

Καλά από το απόγευμα γελώ, Βianka, νάσαι καλά με την περιγραφή σου!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!:kiss: :kiss:  
Τόσο μπελαλίδικος και απαιτητικός .....και εσύ τον θέλεις στο κρεβάτι σου; τι να σου πω...χαρά στο  
κουράγιο σου!!!!:laugh: :laugh: :woohoo: Αυτός όλο μαμ και νάνι είναι .....:laugh: :laugh: :laugh:  
:laugh: Αλλά έτσι είναι οι άντρες, όσο μάς τυρρανούν, τόσο εμείς από πίσω τους τρέχουμε.:laugh:  
:laugh:

Και μόνο το κείμενό σου , έχει τόσο μεγάλη αξία στην περιγραφή ,που θα το ποστάρουμε και σαν  
άρθρο, Βianka!!!!!! :kiss: :kiss:

=====

## Απ:Να σας γνωρίσω τον Κύριο;

Δημοσιεύθηκε από Βianka - 01/01/2020 21:45

---

Πάλι ειρθε ο Κύριος ????????????????????

=====