

Wielkanocne zakupy

statystyki województwa kujawsko-pomorskiego

ZAKUPY ŚWIĄTECZNE

jaja kurze (10 szt.)	4,70 zł ↓ 8,5 % 4,30 zł
chleb pszenno-żytni (0,5 kg)	1,75 zł ↑ 14,9 % 2,01 zł
ser żółty „Gouda” (1 kg)	18,03 zł ↑ 9,8 % 19,79 zł
ziemniaki (1 kg)	1,11 zł ↑ 64,9 % 1,83 zł
mięso wieprzowe z kością (1 kg)	12,86 zł ↑ 4,2 % 13,40 zł
szynka wieprzowa gotowana (1 kg)	22,56 zł ↓ 3,1 % 21,87 zł
kurczęta patroszone (1 kg)	5,98 zł ↑ 26,8 % 7,58 zł
mleko o zawartości tłuszczu 2-2,5% (1 l)	2,02 zł ↓ 6,9 % 1,88 zł
olej rzepakowy (1 l)	5,58 zł ↑ 12,9 % 6,30 zł
czekolada mleczna (100 g)	3,31 zł ↑ 1,8 % 3,37 zł
sok jabłkowy (1 l)	3,62 zł ↑ 6,1 % 3,84 zł
herbata „Madras” (za 100 g)	3,34 zł ↑ 3,9 % 3,47 zł

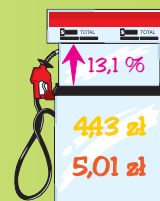


ceny w marcu 2010 r.

ceny w marcu 2011 r. ↑ wzrost cen ↓ spadek cen

Na zakupy pojedziemy samochodem

benzyna bezołowiowa
95-oktanowa (1 l)



MAZUREK

KRUCHE CIASTO

30 dag mąki „Poznańskiej”	1,80 zł/kg ↑ 25,6 % 2,26 zł/kg
3 żółtka ugotowane na twardo przetarte przez sito	
20 dag masła	4,02 zł/200g ↑ 6,7 % 4,29 zł/200g
1 cukier waniliowy	
10 dag cukru	2,52 zł/kg ↑ 75,4 % 4,42 zł/kg

KAJMAK

1 puszka skondensowanego mleka
bakalie

Przepis na ciasto kruche: Zagnieść dokładnie wszystkie składniki. Wstawić na 30 minut do lodówki. Potem ciasto rozwałkować na grubość 1 cm. Piec około 25 minut w temperaturze 180-220 °C.

Przepis na kajmak: Skondensowane mleko słodzone wstawić do garnka z wodą i gotować pod przykryciem na małym ogniu około 3 godzin kilka razy przewracając puszkę. Kajmak rozprowadzić na cieście, posypać bakaliami.

Smacznego!

