

Samurah Islam
Rapport Extra Credit

ENGLISH: One thing I am very passionate about is baking. I love to bake new things for my friends and family. What I love most is the sense of community that baking fosters. After I bake, I eagerly share my treats with friends and family, watching their faces light up with delight as they taste my creations. Their reactions motivate me to keep experimenting and refining my skills. It's rewarding to know that something I made can bring a smile to someone's face, even if I don't always achieve perfection. I have baked a variety of things before like cookies, brownies, vanilla cake, cupcakes, donuts, and beignets, not everything that i've baked has been a success like my beignet dough didn't turn out right, and once even the butter from my cookies were separating as they were baking in the oven. Though sometimes my creations don't always turn out the way I want, I have a lot of fun being in the kitchen and trying new things out. While I bake, I find a sense of calm and focus that helps me center my thoughts. The rhythmic mixing, measuring, and kneading allow me to clear my mind and immerse myself in the present moment. The act of baking becomes an experience, where the worries of the outside world fade away, and all that matters is the joy of creating something from scratch. Baking is my way of escaping from reality, it helps me calm down from stressful situations like midterms, exams, and other stressful situations. Each new dish is an opportunity to learn, grow, and connect with those around me. Whether I'm baking a simple batch of cookies or tackling a harder pastry, I know that the experience will be filled with laughter and joy.

SPANISH: Una cosa que me apasiona mucho es la repostería. Me encanta hornear cosas nuevas para mis amigos y familiares. Lo que más me gusta es el sentido de comunidad que fomenta la repostería. Después de hornear, comparto con entusiasmo mis delicias con amigos y familiares, viendo sus rostros iluminarse de alegría al probar mis creaciones. Sus reacciones me motivan a seguir experimentando y perfeccionando mis habilidades. Es gratificante saber que algo que hice puede hacer sonreír a alguien, incluso si no siempre logro la perfección. He horneado una variedad de cosas antes como galletas, brownies, pastel de vainilla, cupcakes, donas y buñuelos, no todo lo que he horneado ha sido un éxito como si mi masa de buñuelo no quedara bien, y una vez incluso la mantequilla de mis galletas se fueron separando mientras se horneaban en el horno. Aunque a veces mis creaciones no siempre salen como quiero, me divierto mucho estando en la cocina y probando cosas nuevas. Mientras horneo, encuentro una sensación de calma y concentración que me ayuda a centrar mis pensamientos. La mezcla, medición y amasado rítmico me permiten despejar mi mente y sumergirme en el momento presente. El acto de hornear se convierte en una experiencia en la que las preocupaciones del mundo exterior se desvanecen y lo único que importa es la alegría de crear algo desde cero. Hornear es mi forma de escapar de la realidad, me ayuda a calmarme de situaciones estresantes como exámenes parciales, exámenes y otras situaciones estresantes. Cada nuevo plato es una oportunidad para aprender, crecer y conectarse con quienes me rodean. Estoy horneando una tanda simple de galletas o afrontando un pastel más duro, sé que la experiencia estará llena de risas y alegría.



