

### Deser narodowy truskawkowo-kokosowy

**Zadanie wykonaj w terminie.**

**27 kwietnia 2020**

**Składniki: (na 2 szklanki)**

#### masa czerwona:

- słoiczek truskawek ok. 200g
- pół opakowania galaretki truskawkowej
- łyżeczka kwasku cytrynowego (zastąpić cukrem w przypadku świeżych truskawek)
- 

#### masa biała:

- 250ml kremówki 36%
- 50ml mleka
- 2 łyżki wiórków kokosowych
- 2-3 łyżki cukru
- 1,5 łyżeczki żelatyny



### **Wykonanie:**

#### **Część czerwona**

Truskawki blendujemy na mus. Dosypujemy kwasek cytrynowy. Pół opakowania galaretki zalewamy wrzątkiem, mieszamy i dodajemy to truskawek. Masę przelewamy do szklaneczek i ustawiamy je pod skosem w lodówce. W tym celu można użyć pojemniczka - szklanki oprzeć o ścianki pojemnika, aby się nie przewróciły. Gdy czerwona część zastygnie, przygotowujemy białą.

#### **Część biała**

Kremówkę wraz mlekiem przelewamy do garnka. Wrzucamy wiórki kokosowe i gotujemy na wolnym ogniu ok. 10min aż wiórki zmiękną. Żelatynę namaczamy w odrobinie wody i dolewamy do kokosowego płynu. Mieszamy, zdejmujemy z ognia i czekamy aż biała część będzie chłodna. Ostygniętą, jeszcze płynną masę przelewamy na czerwoną część. Teraz szklaneczki ustawiamy prosto i pozostawiamy w lodówce na 1-2h. Gotowy deser dekorujemy wedle uznania.

Smacznego!

**Możesz udekorować deser wkładając do szklaneczki małą biało-czerwoną flagę na patyczku, wykałaczce.**



**Zadanie wykonaj w terminie.**

**28 kwietnia 2020 i 30 kwietnia 2020**

**Warzywa korzeniowe, zioła i rozsady**

**Zadanie 1**

Zapoznaj się z filmem klikając w link <https://www.youtube.com/watch?v=oStAj1djiLQ>

**Warzywa korzeniowe to:**

- Marchew
- Pietruszka
- Pasternak
- Salsefia

**Rozpoznaj na zdjęciach warzywa .**



**Warzywa korzeniowe – wysiew z nasion w miesiącu kwietniu.**

**Narysuj warzywa korzeniowe i podpisz je. Czy w Twoim ogrodzie, na działce uprawia się warzywa korzeniowe?**

## Zadanie 2

W filmie można było zobaczyć hodowane w skrzyneczkach zioła. Były to:

- Tymianek
- Mięta
- Macierzanka



Czy zioła znajdują zastosowanie w kuchni? Jakich ziół używa Twoja mama w czasie przyrządzania potraw?

### Zadanie 3

#### Rozsady:

- Kalarepa
- Sałata
- Okra
- Pomidory
- Papryka
- Brukselka
- Kapusta

#### Co to jest rozsada?

**Rozsada** – młode rośliny uzyskane po wysianiu nasion w szklarniach, inspektach, na rozsadnikach, przeznaczone do przesadzania na miejsca stałe. Rozsada stosowana jest m.in. w uprawie roślin ciepłolubnych.

Nazwij warzywa na zdjęciach wyhodowane z rozsady.



Poszukaj informacji na temat rośliny : **OKRA**

## PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY GOSPODARSTWO DOMOWE

### Ciasteczka flagi.

**Zadanie wykonaj w terminie.**

29 kwietnia 2020

**Składniki na 2 blaszki ciastek:**

1,5 szklanki mąki pszennej  
113 g masła, zimnego  
pół szklanki cukru pudru  
2 duże żółtka  
szczypta soli  
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii



### Wykonanie

Wszystkie składniki umieścić w naczyniu i zagnieść na gładkie ciasto (można również do przygotowania kruchego ciasta wykorzystać malakser). Ciasto lekko spłaszczyć, owinąć folią spożywczą, schłodzić w lodówce przez 1 godzinę.

Po tym czasie ciasto wyjąć, rozwałkować na grubość około 3 mm, podsypując mąką. Foremką lub nożem wycinać flagi. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, w niewielkich odstępach (nie rosną).

### Wypiekanie

Piec w temperaturze 180°C przez około 15 – 20 minut, w zależności od wielkości ciasteczek. Wystudzić na kratce.

### Ozdabianie

**Składniki na lukier królewski:**

1 białko

1 szklanka cukru pudru

Białko utrzeć z cukrem pudrem drewnianą pałką lub łyżką, pozbywając się całkowicie grudek. Można dodać więcej cukru pudru (np. kilka łyżek do pół szklanki), co zależy od rozmiarów jajka. Lukier powinien być bardzo gęsty. Gęsty na tyle, by dało się z niego zrobić nierozlewający się wzorek. Z papieru do pieczenia lub jednorazowego rękawa cukierniczego zrobić rożek lub odciąć końcówkę. Dekorować ciasteczka. Lukier zastyga niemal od razu.

Półowę lukru zabarwić czerwonym barwnikiem spożywczym. Wtedy trzeba dodać więcej cukru pudru, ponieważ lukier się rozwodni. Niewykorzystany, dobrze przechowuje się przez noc w temperaturze pokojowej, ale koniecznie w woreczku. Jeśli zastygnie zbyt mocno, wystarczy dodać odrobinę wody.