

AT/27.04.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy

Temat: Rodzaje ściegów. (2 godziny lekcyjne)

Na początek- co to jest ścieg?

Ścieg jest to sposób prowadzenia nitki na tkaninie, pomiędzy jednym a drugim nakłuciem materiału.

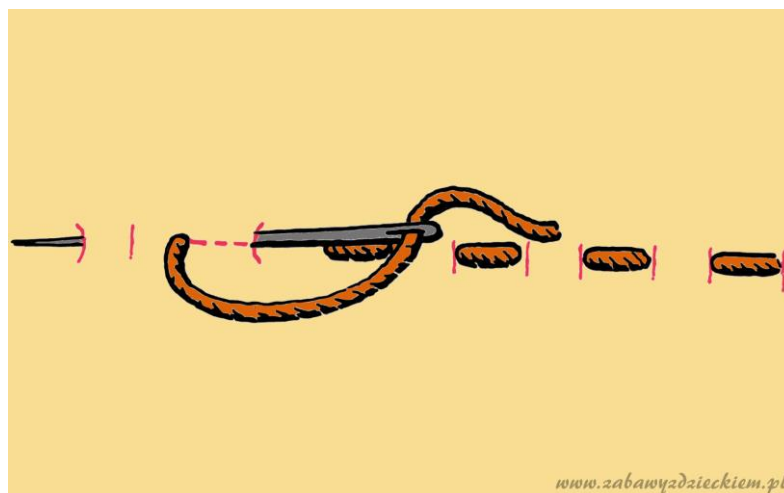
Tak dawniej, jak i dziś, dzielimy ściegi ręczne na trzy podstawowe grupy: łączące, brzegowe i ozdobne.

My dzisiaj zajmiemy się ściegiem łączącym.

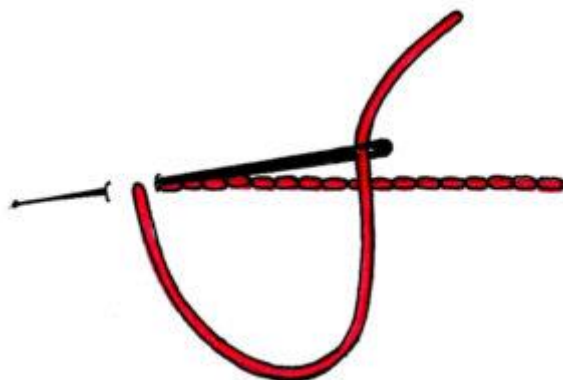
fastryga, jako ścieg pomocniczy ma ułatwić nam pracę i ustabilizować złożone ze sobą fragmenty tkaniny, zapobiegając ich przesuwaniu w trakcie wykonywania ściegu właściwego. Fastryga umożliwia nam również marszczenie tkanin. Wykorzystując ten ścieg z łatwością uformujemy każdą falbankę.



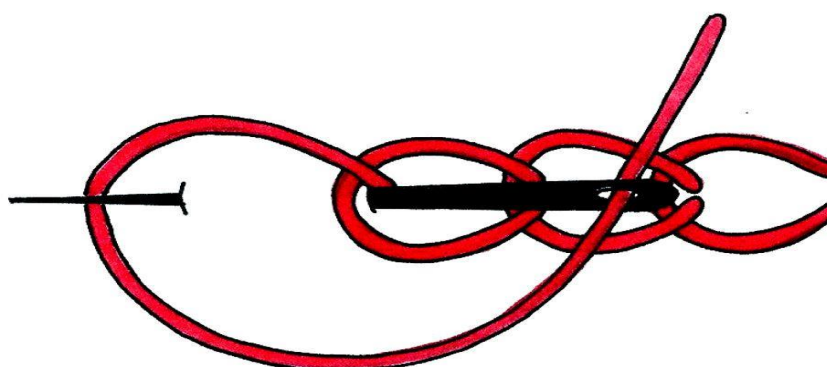
Ścieg za igłą wykonany prawidłowo, mocno i trwale połączy dwa kawałki tkaniny. Szyjąc ręcznie odzież właśnie tego ściegu będziemy używać najczęściej.



ścieg stębnowy na wierzchniej stronie do złudzenia przypomina ścieg maszynowy pod warunkiem, że jest precyzyjnie i bardzo równo wykonany. Można nim łączyć dwa kawałki tkaniny, ale również może pełnić funkcję ozdobną. Gdy poprowadzimy go na prawej stronie wcześniej połączonej tkaniny, uzyskamy tak dziś popularny efekt stębnowania. Ponadto dodatkowo wzmocnimy szew.



ścieg łańcuszkowy najczęściej kojarzony z wyszywaniem i funkcją ozdobną, jest zupełnie zapomniany i pomijany jako ścieg łączący. A szkoda, bo z powodzeniem możemy go zastosować do łączenia dzianin. Jako **jedyny** wśród ściegów łączących jest **elastyczny**.



ZADANIE

POTRZEBNE:

-igła

-kolorowe nici

-kawałek materiału

Proszę o przećwiczenie każdego z podanych ściegów. Mile widziane zdjęcia z waszymi pracami.

AT/27.04.2020/1bPdP-2bPdP przysposobienie do pracy
Temat: Jak wykonać zeszyt?. (3 godziny lekcyjne)

Każdy z was samodzielnie może wykonać zeszyt. Proszę o zapoznanie się z filmikiem podaję link

<https://www.youtube.com/watch?v=xAcAA12Uem8>

POTRZEBUJECIE:

- białe kartki
- kolorowe kartki
- kolorowe tektury
- zszywacz
- klej
- kolorowa taśma klejąca

DAM WAM MAŁĄ PODPOWIEDŹ JAK WASZ ZESZYT MOŻE WYGLĄDAĆ





POWODZENIA, CZEKAM NA ZDJĘCIA

**AT/29.04.2020/ 1bPdP i 2bPdP PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY
Temat: Placek z galaretką. (3 godziny lekcyjne)**

Zachęcam was moi drodzy do wykonania placka z galaretką.

Podaję przepis

BISZKOPT Z TRUSKAWKAMI, GALARETKĄ I BITĄ ŚMIETANĄ



SKŁADNIKI

24 PORCJE

BISZKOPT

- 4 duże jajka
- szczypta soli
- 70 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej

BITA ŚMIETANA

- 600 g śmietanki 36% (bardzo zimnej)
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 op. cukru wanilinowego lub 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 1 łyżka stołowa żelatyny (spożywczej, nie może być żelatyna fix)
- 1/4 szklanki wrzącej wody
- 1/4 szklanki mleka

ORAZ

- 500 g truskawek
- 2 galaretki truskawkowe
- ok. 1/3 szklanki płynu do nasączenia biszkoptu np. Malibu z wodą pół na pół z odrobiną soku z cytryny lub lekka herbata z cytryną

DODAJ NOTATKĘ

PRZYGOTOWANIE

- Najpierw przygotować galaretki (zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odejmując w sumie 1/2 szklanki wody). Odstawić do ostudzenia.
- Formę do pieczenia o wymiarach dna **22 x 33 cm** posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.

BISZKOPT

- Jajka ogrzać w temperaturze pokojowej. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem soli, następnie stopniowo, po łyżce, dodawać cukier cały czas dokładnie ubijając masę.
- Stopniowo wlewać żółtka, w krótkich odstępach czasu, miksując na jednolitą masę. Po dodaniu żółtek masy już dłużej nie ubijać.

- Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać do czystej miski, wymieszać, następnie dodać w 2 partiach do ubitej masy jajecznej i delikatnie miksować na minimalnych obrotach miksera lub mieszać aż składniki się połączą.
- Wyłożyć do formy i wstawić do piekarnika. Piec przez **ok. 15 minut** do suchego patyczka. Wyjąć i ostudzić, następnie skropić nasączeniem.

BITA ŚMIETANA

- Żelatynę wsypać do kubka, zalać 1/4 szklanki wrzącej wody i dokładnie wymieszać aż nie będzie grudek. Dodać mleko (zimne) i wymieszać, odstawić do przestudzenia.
- Bardzo zimną śmietankę umieścić w misie miksera, dodać cukier puder oraz wanilię i ubić.
- Żelatynę przelać do większej miski i dodać do niej kilka łyżek ubitej śmietanki, wymieszać różgą na jednolitą masę.
- Znowu dodać trochę śmietanki i powtórzyć mieszanie. Teraz można już dodać resztę ubitej śmietanki i połączyć obydwie masy za pomocą szpatułki.

WYKOŃCZENIE

- Bitą śmietanę wyłożyć na nasączony biszkopt (wykładamy ją do samych brzegów, aby nie było wolnej przestrzeni pomiędzy śmietaną a blaszką). Wstawić do lodówki na ok. 1/2 - 1 godziny.
- Na wierzch wyłożyć pokrojone truskawki i łyżką wylewać tężejącą, ale jeszcze płynną galaretkę. Wstawić do lodówki do stężenia galaretki na ok. 2 - 3 godziny.

Truskawki możecie zastąpić innymi owocami np.: maliny, wiśnie, brzoskwinie.....

Życzę smacznego, mile widziane zdjęcia