

AT/01.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP  
Temat: Aparat fotograficzny –zastosowanie w praktyce. (2 godziny lekcyjne)

## APARAT FOTOGRAFICZNY



Proszę o wykonanie zdjęcia miejsca, które najbardziej lubicie i was fascynuje...może to być zdjęcie wykonane w parku, ogrodzie, lesie na polu .....





**AT/01.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP  
Temat: Szablon- ramka do fotografii. (3 godziny lekcyjne)**

**Proszę o wywołanie lub wydrukowanie fotografii, którą wykonaliście na poprzedniej lekcji i wykonanie ramki-technika dowolna.**





AT/03.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP  
Temat: Jogurtowe Parfait. (3 godziny lekcyjne)

## Jogurtowe Parfait

Pod nazwą "Jogurtowe Parfait" ukrywa się po prostu mieszanka jogurtu naturalnego (najlepiej sprawdza się grecki) i dodatków. Do wyboru mamy świeże owoce, konfitury, muesli, granolę, suszone owoce, orzechy, migdały, pokruszone ciasteczka itp. Ten przysmak nadaje się idealnie na śniadanie, a dzieci z łatwością przygotują go samodzielnie. Wykonanie jest proste: warstwa owoców (muesli, granoli itp.), jogurt, kolejna warstwa owoców (albo tym razem innego wybranego dodatku) itd. Górze możemy nawet posypać pokruszonymi ciasteczkami, połączyć sosem owocowym lub czekoladowym - będzie bardziej odświeżenie!



**AT/05.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP**  
**Temat: Ogórki małosolne. (2 godziny lekcyjne)**

**Mamy czas robienia ogórków małosolnych są smaczne i zdrowe.**

## **ZADANIE**

### **Ogórki małosolne**

#### *Składniki*

*1,5 kg niewielkich ogórków gruntowych*

*ok. 2-3 litry wody plus 1 płaska łyżka soli na litr (może być kamienna albo morska, w tym roku używam kamiennej). Ja robię tak, że przygotowuję 2 litry wrzącej wody, rozpuszczam w niej 2 łyżki soli i czekam, aż wystygnie*

*zestaw do małosolnych (to zwykle garść kopru, kawałek chrzanu, czosnek), dodaję zawsze więcej kopru*

## *Przepis*

*W gorącej, przegotowanej wodzie rozpuszczam sól i odstawiam, by przestygła do temperatury pokojowej.*

*W dużym słoiku , ułożyć na dnie umyty „zestaw” do ogórków, ułożyć ogórki dość ciasno i zalać wodą z solą.*

*Przykryć lub zakręcić słoik.*

*Odstawić w chłodne (ale nie do lodówki, chodzi o to, by ogórki nie stały np na słonecznym oknie) miejsce i po 2-3 dniach ogórki będą małosolne. Im będą stały dłużej, tym będą bardziej kiszzone. Ja po 3-4 dniach chowam je po prostu do lodówki.*

*Smacznego!*



