

AT/08.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Kompozycja kwiatów łąkowych. (2 godziny lekcyjne)

Każdego dnia spędzacie czas na świeżym powietrzu. Zadania na ten tydzień będą ciekawe i inspirujące.

ZADANIE

W czasie spaceru wykonajcie bukiet z kwiatów i traw łąkowych, który ozdobi wasz pokój.

PRZYKŁADY





**AT/08.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Album kwiatów łąkowych. (3 godziny lekcyjne)**

POTRZEBNE

-kartki z bloku

-kredki

**Wykonajcie mini album z rysunkiem i nazwą kwiatów, traw łąkowych,
które zebraliście lub, które widzieliście.**

PRZYKŁAD



AT/10.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Śmietanowiec. (3 godziny lekcyjne)



Składniki na spód:

- kilkanaście sztuk okrągłych biszkoptów do wyłożenia tortownicy

Składniki na masę serową z galaretkami:

- 3 galaretki o różnych kolorach i smakach np. truskawkowa, agrestowa, jagodowa

- 2 galaretki cytrynowe lub winogronowe (przezroczyste)
- 400 ml śmietany kremówki 30% lub 36%, schłodzonej
- 350 ml serka homogenizowanego (waniliowego) lub gęstej kwaśnej śmietany 18%, schłodzonej

3 kolorowe galaretki rozpuścić w połowie ilości wody zalecanej na opakowaniu (każdą galaretkę rozpuścić w 250 ml wrzącej wody zamiast w 500 ml). Wystudzić i przelać do niedużych pojemniczków wyłożonych folią spożywczą. Schłodzić. Po stężeniu wyjąć z pojemniczków (pociągając za folię) i pokroić w 1 cm kostkę.

Formę o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Biszkoptu poukładać na dnie formy.

Przygotować masę śmietanową: 2 galaretki cytrynowe rozpuścić w połowie ilości wody zalecanej na opakowaniu (czyli łącznie zużyć 500 ml wrzątku). Całkowicie wystudzić, lekko schłodzić – galaretka nie może do końca się stężeć, powinna pozostać płynna.

Śmietaną kremówką ubić na sztywno. Dodać do niej serki homogenizowane i ubić do połączenia. Małą stróżką wlewać wystudzone lecz całkowicie płynne lub lekko gęstniejące galaretki cytrynowe, cały czas ubijając, by nie zrobiły się grudki. Masę śmietanową wymieszać z pokrojonymi w kostkę galaretkami, pozostawiając trochę z nich na ozdobę wierzchu. Jeśli mieszanka będzie zbyt rzadka, włożyć na chwilę do lodówki (uwaga – szybko tężeje!). Wylać na ułożone w formie biszkoptu. Włożyć do lodówki i poczekać, aż masa śmietanowa całkowicie stężeje. Wierzch przyozdobić pozostałymi kostkami galaretek; można też ozdobić sezonowymi drobnymi owocami.

Wyjąć, kroić i podawać. Przechowywać w lodówce.

Smacznego