

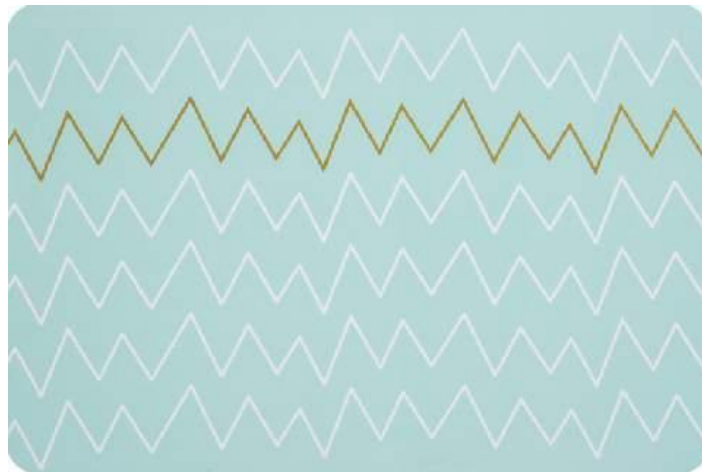
AT/15.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Podkładka na stół. (2 godziny lekcyjne)

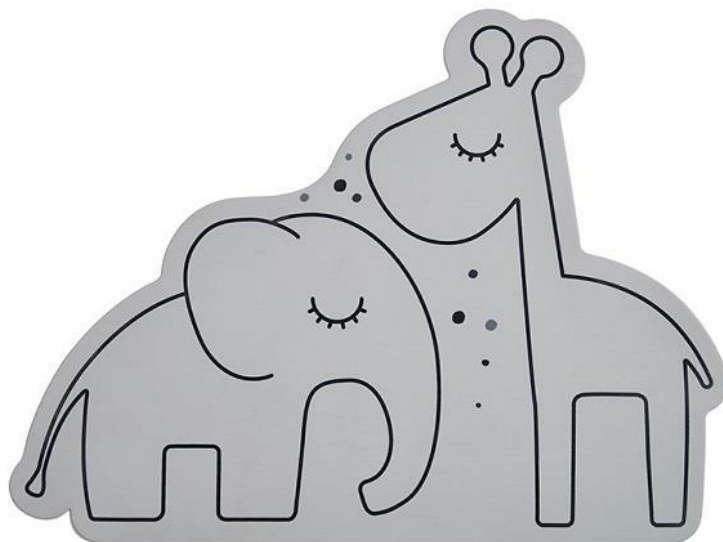
Wykonajcie podkładkę na stół, która jest niezbędna do utrzymania porządku przy posiłku. Technika i materiał dowolny. Możecie wykorzystać starą ceratę, tacę, filc nadać kształt i ozdobić.

POTRZEBNE:

- dowolnie wybrany materiał, który będzie podstawą
- klej
- nici/igła
- nożyczki
- sznurek-wstążeczki itp.

PRZYKŁADY





**AT/15.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Kompozycja na stół. (3 godziny lekcyjne)**

Stwórzcie z materiałów, które posiadacie w domu piękną kompozycję na stół. Zadaniem kompozycji jest udekorowanie stołu i co za tym idzie pomieszczenia.(jadalni, kuchni, waszego pokoju)

POTRZEBNE

- bukiet kwiatów mogą być łąkowe**
- świeca**
- wykonany przez was wcześniej świecznik**
- serwetka lub podstawka**

DO DZIEŁA!





**AT/17.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP
Temat: Ciasto jogurtowe z truskawkami. (3 godziny lekcyjne)**

CIASTO JOGURTOWE Z TRUSKAWKAMI

SKŁADNIKI

- 2 szklanki* mąki pszennej (lub białej orkiszowej)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru (można dać trochę mniej)
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 25 g roztopionego masła (można dać olej)
- 2 duże jaja
- 1 szklanka jogurtu greckiego (może być typu "light")
- 500 g truskawek

- **1 mały kisiel błyskawiczny truskawkowy z kawałkami owoców**
- 2 - 3 pełne łyżki dżemu truskawkowego (lub zmiksowanych truskawek) cukier puder do posypania - dla chętnych

PRZYGOTOWANIE

- Przygotować i odmierzyć wszystkie składniki, jaja i jogurt wyjąć wcześniej z lodówki aby się ociepliły. Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać. W drugiej miseczce wymieszać cukier z cukrem wanilinowym, odstawić. Masło roztopić.
- Przygotować średnią blaszkę o wymiarach 20 x 30 cm lub tortownicę o średnicy około 25 - 26 cm. Wysmarować je miękkim masłem.
- Piekarnik nagrzać do 180 stopni (grzałki górna i dolna bez termoobiegu).
- Truskawki pokroić i podzielić na 2 części. Przygotować kisiel zgodnie z instrukcją na opakowaniu, wymieszać z dżemem truskawkowym i odstawić. **Połowę kisielu** wymieszać z **połową pokrojonych truskawek**. Resztę kisielu i resztę truskawek zostawić na koniec po upieczeniu ciasta.
- Jajka wbić do dużej miski, dodać wymieszany cukier i ubić na puszystą masę (około 7 minut). Dodać jogurt, roztopione masło i przesianą mąkę wraz z proszkiem i **delikatnie i krótko** wymieszać łyżką do połączenia się składników, starać się jak najmniej zmniejszyć puszystość masy.
- Masę wyłożyć równomiernie do przygotowanej tortownicy. Truskawki wymieszane z kisielem wyłożyć na powierzchni ciasta zachowując odstępy. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 27-30 minut, do czasu aż ciasto urośnie, a wierzch się lekko zrumieni. Po podanym czasie pieczenia brzegi ciasta powinny odchodzić od tortownicy a wetknięty patyczek nie powinien być obklejony surowym ciastem.
- W powstałe zagłębienia wlać odłożoną połowę kisielu i posypać drugą połową truskawek. Można też posypać cukrem pudrem.
-



KWESTIA SMAKU

AT/19.06.2020/ Przystosowanie do pracy 1bPdP-2bPdP

Temat: Koktajl truskawkowy z płatkami owsianymi. (3 godziny lekcyjne)

KOKTAJL TRUSKAWKOWY Z PŁATKAMI OWSIANYMI



SKŁADNIKI

- 1/2 szklanki płatków owsianych
 - 1 mały banan
 - 1 szklanka truskawek*
 - 1 łyżka miodu
 - 150 g jogurtu greckiego
 - 150 ml mleka
-

PRZYGOTOWANIE

- Do pojemnika blendera wsypać płatki owsiane, wlać mleko, dodać jogurt, obranego banana i truskawki bez szypułek. Dodać miód i zmiksować.

WSKAZÓWKI

* Truskawki mrożone należy wcześniej rozmrozić (np. włożyć je do rondelka i podgrzewać na małym ogniu pod przykryciem, co jakiś czas mieszając).



kwestia smaku