

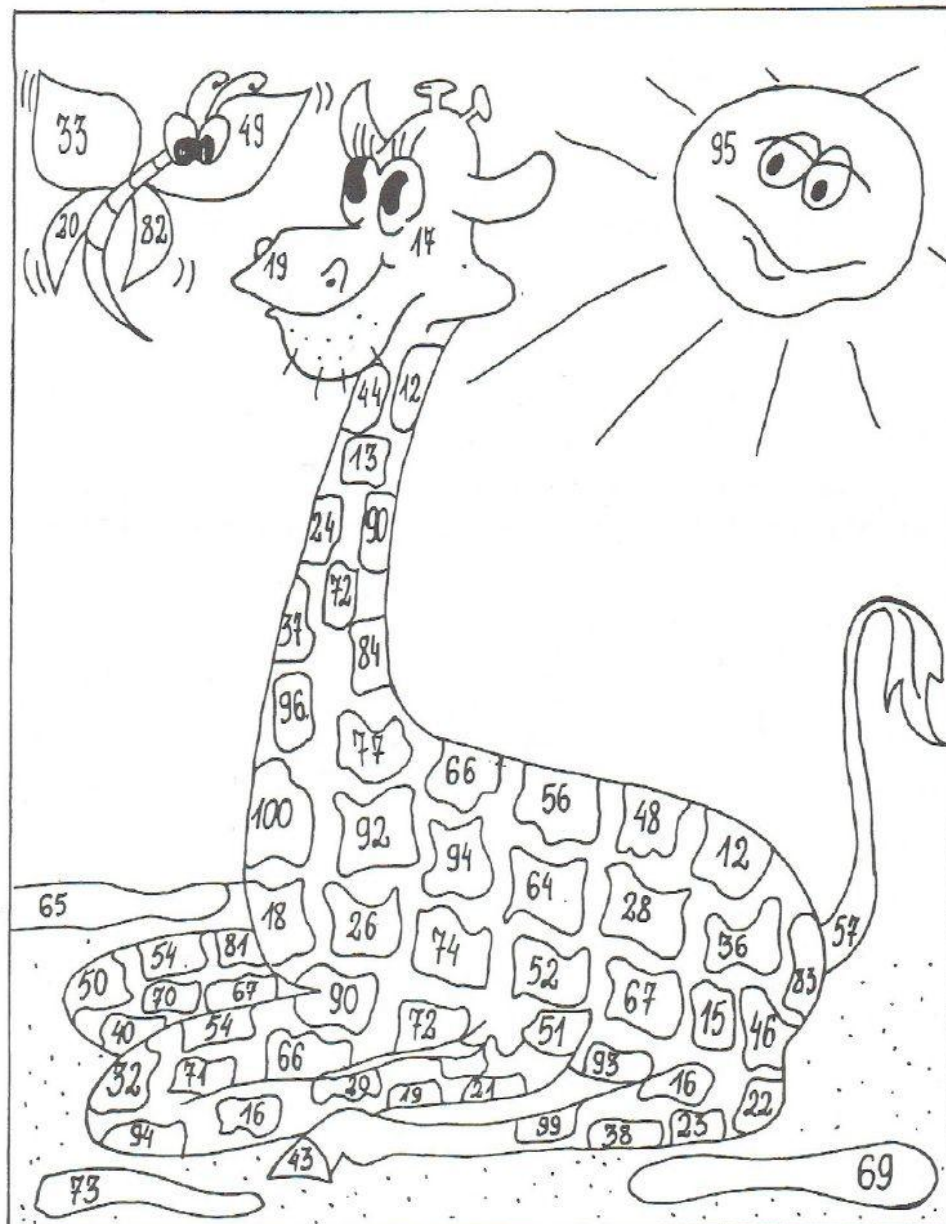
Czwartek 23.04.2020

1. Funkcjonowanie osobiste i społeczne

Liczby parzyste. Liczby nieparzyste.

<https://mala275.blogspot.com>

**Pomaluj kolorem brązowym pola z liczbami parzystymi,
a kolorem żółtym pola z liczbami nieparzystymi.**



Źródło: B. Postolska, W. Śliwerska, Matematyka inaczej. Ćwiczenia uzupełniające dla klas I-II.
Dodawanie i odejmowanie w zakresie 100, Oficyna Wydawnicza „Impuls”, Kraków 1995.

2 Przystosowanie do pracy

Przygotowanie zupy jarzynowej (zwanej też ajntopf)



Składniki zupy:

- 100 g fasolki szparagowej
- 100 g zielonego groszku
- kalafior
- brokuł
- 4 skrzydła z indyka
- 2 marchewki
- pietruszka
- 3 ziemniaki
- seler
- biała część pora
- żółtko
- 2 łyżki śmietany 18%
- łyżka masła
- łyżka mąki
- słodka mielona papryka
- gałka muskatołowa
- sól ,pieprz

Jeśli nie masz w domu któregoś z warzyw to nie przejmuj się , dodasz te które są w Twojej kuchni i będzie dobrze. Wykonanie tej zupy wymaga dość dużo pracy.

Dlatego dziś ją ugotujesz a jutro spróbujemy Twojego dzieła.

Sposób przyrządzania.

Marchew ,pietruszkę i seler obieramy i myjemy. Skrzydełka myjemy i razem z obranymi warzywami gotujemy przez godzinę w 1,5 l osolonej wody. Po tym czasie warzywa i mięso wyjmujemy. Kalafior i brokuł myjemy i dzielimy na różyczki. Obrane ziemniaki kroimy w kostkę ,dodajemy do zupy razem z pokrojoną w 3-4 cm kawałki fasolką ,świeżym groszkiem ,doprawiamy i gotujemy 20 min ,10 min przed końcem dodajemy kalafior i brokuł. Por kroimy w krążki i podsmażamy na rozgrzanym maśle ,oprószamy mąką i lekko zrumieniamy. Dodajemy do zupy mieszając. Marchew kroimy w kostkę i dodajemy do zupy. Następnie ściągamy z ognia i dodajemy żółtko wymieszane ze śmietaną ,cały czas mieszając (nie gotujemy).

Oczywiście zupełnie gotuj pod nadzorem osoby dorosłej!!!!

Piątek 24.04.2020

1. Przystosowanie do pracy

Wczoraj napracowałeś się w kuchni, musiałeś obrać i pokroić kilka gatunków warzyw.

Dzisiaj spróbujemy Twojego dzieła.

Przypomnij sobie jak rozmawialiśmy w szkole o estetycznym nakrywaniu do stołu.

Poszukaj serwetek i postaraj się ładnie je złożyć i ułożyć razem ze sztućcami przy talerzu.

Przesyłam Ci kilka pomysłów.

