

Zdalne nauczanie -8.05.2020

Gospodarstwo domowe – 2,3 Pół

Witam Was serdecznie. Dziś mamy 3 godziny więc damy radę upiec pyszne ciasto



**Temat 1: Pleśniak - kruche ciasto z jabłkami. Przygotowanie składników.**

Będzie potrzebne:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 kostka masła
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ciemnego kakao
- 5 jabłek ( mogą też być inne owoce np. wiśnie drelowane )

Zapiszcie temat i składniki do zeszytu, można też wydrukować i wkleić przepis

**Temat 2 : Sposób wykonania ciasta kruchego**

Kolejność wykonywanych czynności:

1. Masło połączyć z mąką, proszkiem i żółtkami; wyrobić ciasto
2. Całość podzielić na 3 części , do 1 z nich dodać kakao, 2 części włożyć do zamrażarki na pół godziny
3. Ostatnią część rozłożyć na blaszce, wyłożonej papierem i zapiec 10 minut.
4. Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na tarce
5. Białka ubić na sztywno i dodać cukier
6. Na zapieczony spód wyłożyć jabłka, na to zetrzeć ciemne ciasto, potem pianę, na koniec zetrzeć ostatnią część zamrożonego ciasta
7. Piec w temperaturze 190 stopni ok.50 minut

Sposób wykonania można obejrzeć na filmiku:

<https://www.youtube.com/watch?v=vbABx9FGH-o>

Będę Wam także przysyłała na Messengera zdjęcia kolejnych etapów mojej pracy. Mam nadzieję, że skorzystacie.

Sposób wykonania pleśniaka proszę, aby w wolnej chwili przepisać lub wkleić do zeszytu.

### Temat 3. **Degustacja i podsumowanie pracy. Porządki w kuchni.**

Mam nadzieję, że ciasto Wam się udało....a może jeszcze się piecze?....

Jeśli tak, to można ten czas wykorzystać na porządki. Mamy nie lubią, gdy zostaje bałagan.

Oto wskazówki do sprzątania:

1. Włóż do zmywarki lub umyj ręcznie wszystkie naczynia i przyrządy, których używałeś/ używałaś
2. Po kilku minutach, gdy już obciekną na suszarce, wytrzyj je suchą ściereczką i schowaj do szafek lub odłóż na miejsce
3. Przetrzyj wszystkie blaty, na pewno trochę się ubrudziły
4. Gdy ciasto się upiecze, poczekaj trochę, by ostygło, a potem wyjmij z blaszki. ( Nie próbuj gorącego ciasta, bo możesz się sparzyć albo zaszkodzić swojemu zdrowiu)
5. Pamiętaj! Ostrożnie obchodź się ze sprzętem elektrycznym!

Smacznego Wszystkim!

Jeśli możecie to prześlijcie zdjęcia Waszych wypieków. Chętnie je zobaczę.