

Witam Was w ostatnim tygodniu nauki. Dziś mamy 2 godziny PDP. gosp. domowego.

Temat 1. **Arbuzowe smoothie- przygotowanie składników, sposób wykonania**

Arbuzowe smoothie to łatwy i szybki napój na ochłodę. Spróbuj na spotkanie w gronie znajomych.



Arbuzowe smoothie / Fot. Kinga Błaszczuk - Wójcicka

Czas przygotowania: 5 min. Dla ilu osób?: dla 4 osób

Składniki:

- [granat 1 szt.](#)
- [czerwona porzeczka 1/2 szklanki](#)
- [arbuz 500 g](#)
- [truskawki 4 szt.](#)
- [limonka 2 szt.](#)
- [limonka 1/2 szt.](#)
- [cukier 1 łyżka stołowa](#)
- [syrop z agawy 1 łyżka stołowa](#)
- [świeża mięta 3 liście](#)

Sposób przygotowania:

- [Blendowanie](#)
- [Na zimno](#)

Sposób podania:

- [Na zimno](#)

Posiłek:

- [Drugie śniadanie](#)
- [Przekąska](#)

Kroki wykonania:



1. Wszystkie składniki schładzamy w lodówce przez 2 godziny przed przygotowaniem smoothie arbuzowego. Nasiona granatu i porzeczki miksujemy blenderem na purée i przecieramy przez sitko. Dodajemy pokrojonego arbuza, truskawki, wyciśnięty sok z 2 limonek i skórkę otartą z połowy limonki. Miksujemy dokładnie na gładkie smoothie i słodzimy do smaku. Podajemy udekorowane owocami i listkami mięty.

Smacznego!

Przepis zaczerpnięto z :

https://www.mojegotowanie.pl/przepis/arbuzowe-smoothie?utm_source=samito&utm_medium=push&utm_campaign=mojegotowaniepl&scprdr=1592740132&scpid=869562064

Temat 2. **Arbuzowe smoothie – chłodzenie, dekorowanie, degustacja, porządki w kuchni.**

Już przygotowaliście składniki, zblendowaliście je na gładką masę. Teraz pora na chłodzenie. Jeśli chcecie można chłodzić ok. 1 godz. w lodówce. Po wyjęciu wystarczy udekorować wg własnego pomysłu i gotowe.

Smacznego!

Można też z powstałej masy przyrządzić świetne lody (sorbety). Wówczas zależy masę przełożyć do pojemniczka z jogurtu, czy innego, włożyć do środka drewniany patyczek i schłodzić (najlepiej przez kilka godzin) w zamrażarce.

Możecie spróbować też przepisu na lody:

<https://www.youtube.com/watch?v=y0nDHg831mg>

Mam nadzieję, że Wam smakowało!

A teraz zapraszam do porządkowania kuchni. Pamiętajcie o włożeniu fartuszka.

Jak zwykle należy umyć naczynia lub włożyć je do zmywarki. Przetrzeć wszystkie blaty kuchenne i pozamiatać. Jeśli podłoga jest brudna to oczywiście zmywamy ją mop-em. Potem wycieramy naczynia, które tymczasem trochę przeschły lub wyjmujemy je ze zmywarki.

Pamiętajcie, aby wszystkie narzędzia, których używaliście odłożyć na swoje miejsce.

Udanej pracy!

M. Szerszeń