

Dziś mamy 3 godziny Pdp gospodarstwa domowego. Zdążymy zrobić pyszny orzechowiec.

Może on być prezentem z okazji zbliżającego się Dnia Mamy

Temat 1: *Pyszne ciasto na Dzień Mamy – „Orzechowiec” – przygotowanie składników*

Najpierw umyj ręce i załóż fartuszek! Następnie przygotuj produkty

Będzie potrzebne na ciasto:

1 kostka masła

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

2 jajka

1 cukier waniliowy

1 łyżka miodu

Pół kg mąki pszennej

1 płaska łyżeczka soli

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Na masę orzechową:

Pół szklanki cukru

Pół kostki masła

2 łyżki miodu

300g (2 garści) orzechów włoskich

Na krem:

750 ml mleka

3 opakowania budyniu waniliowego

3 łyżki cukru

Pół kostki masła

Temat 2. *Ciasto „Orzechowiec” – sposób wykonania*

Jeśli miałeś/ miałaś chwilę przerwy kolejny raz umyj ręce i załóż fartuszek

Co robić?

1. Masło utrzyj z cukrem
2. Dodaj jajka i miod, cukier waniliowy oraz mąkę z proszkiem do pieczenia
3. Ciasto podziel na pół

4. Jedną część ciasta rozłóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku ok 20 minut w temp. 175 stopni
5. Rozłóż drugie ciasto na blaszce i przygotuj masę orzechową:
 - Do garnka wsypujemy cukier, masło, miód
 - Na małym palniku rozgrzewamy wszystko, aż tłuszcz się rozpuści
 - Gdy wszystkie składniki się połączą wsyp orzechy i wymieszaj
6. Na surowe ciasto wylej przygotowaną masę z orzechami i piecz w piekarniku ok. 20 minut
7. Przygotuj masę budyniową:
 - Do szklanki mleka wsyp budyń, cukier i dokładnie rozmieszaj
 - Mleko ogrzewaj, gdy zacznie się gotować wlej rozdrobniony proszek
 - Gotuj jeszcze całość ok. 3 minuty, ciągle mieszając
 - Do ciepłego budyniu dodaj pół kostki masła i mieszaj, aż rozpuści się i wchłonie
8. Ułóż placek w ten sposób:
Na dole ciasto bez orzechów, masa, ciasto z orzechami
9. Włóż cały placek na noc do lodówki, aby się dobrze schłodziło

Sposób wykonania możesz obejrzeć:

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

Smacznego!

Temat 3. *Podsumowanie pracy. Porządk w kuchni.*

Mam nadzieję, że ciasto Wam się udało. O tym przekonamy się pewnie dopiero jutro, gdy całkiem się schłodzi. Tymczasem zadbajmy o porządek w kuchni:

1. Umyj brudne naczynia lub włóż je do zmywarki
2. Pościeraj wszystkie blaty
3. Złóż mikser i sprzęt mechaniczny, z którego korzystałeś i odłóż na miejsce
4. Umyj płytę gazową lub kuchenną. (Zapytaj Mamy lub Taty jakiego środka możesz użyć i jaką ściereczkę do mycia wykorzystać)
5. Wytrzyj naczynia lub wyjmij i posegreguj umyte naczynia ze zmywarki
6. Zamieć podłogę, jeśli potrzeba użyj mopa.

Ściągnij fartuszek, umyj ręce i uśmiechnij się, bo wykonałeś „dobrą robotę”

Życzę udanych wypieków. Jeśli możesz to przyślij mi zdjęcie swojej pracy na Messengera. Chętnie zobaczę efekty Waszej pracy

M. Szerszeń