

Przysposobienie do pracy

Zadanie wykonaj w terminie

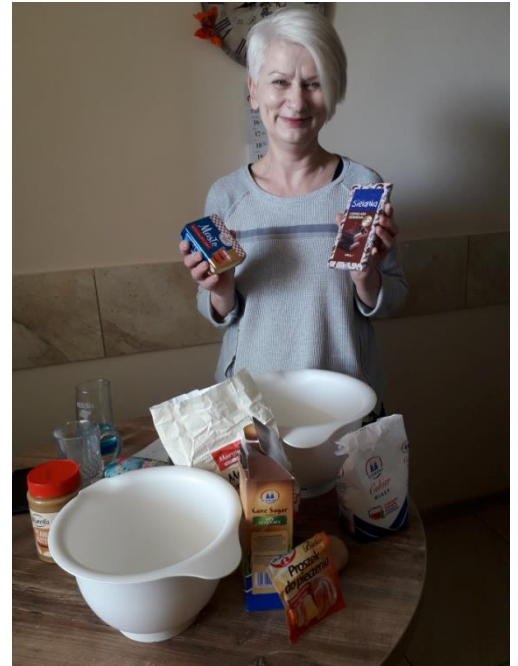
- 30 marca zadanie 1 Gospodarstwo domowe
- 31 marca zadanie 2 Gospodarstwo domowe
- 01 kwietnia zadane 3 Ogrodnictwo
- 03 kwietnia zadanie 4 Rękodzieło

30 marca Zadanie 1

Zapraszam Was do swojej kuchni .

Dzisiaj przygotujemy pyszne ciasteczka z czekoladą

Przygotuj Składniki ok. 18 sztuk



100 g masła

1 pełna szklanka (155 g) mąki pszennej

1/3 łyżeczki soli

1/3 łyżeczki sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia

80 g brązowego cukru

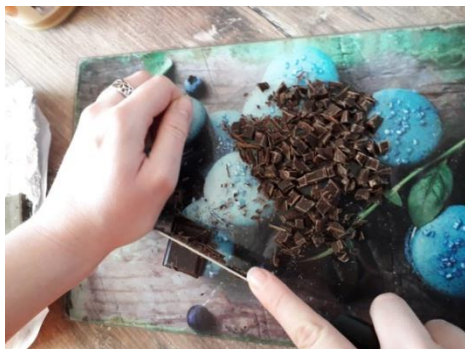
80 g białego cukru

1 jajko

2 łyżki cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

300 g czekolady (po 100 g białej, mlecznej i gorzkiej)

Można zastąpić czekoladę rodzynkami, żurawiną żeby ciastka nie były zbyt słodkie.



Przygotowanie

Masło wyjąć z lodówki na około 10 minut przed przygotowaniem ciasta, pokroić w kosteczkę, włożyć do miski i zostawić na blacie w temperaturze pokojowej. Czekoladę połamać na kosteczki, następnie każdą kosteczkę pokroić jeszcze na 4 części. Piekarnik nagrzać do **160 stopni C** (górze i dół bez termoobiegu). Przygotować dużą blachę (lub 2 jeśli mamy), wyłożyć papierem do pieczenia

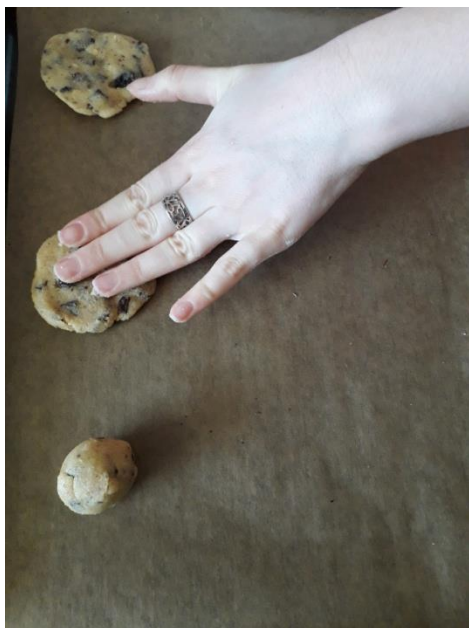
Mąkę przesiać do miski, dodać sól, sodę, wanilię i wymieszać. W drugiej misce ubijać masło z dodatkiem brązowego i białego cukru przez około 5 minut. Dodać jajko i ubijać jeszcze przez około 5 minut. Dodać sypkie składniki i zmiksować, dodać posiekaną czekoladę (każdą kosteczkę pokroić na 4 kawałeczki) i wymieszać dłonią lub łyżką.



Nabierać po około 2 łyżki masy, formować kulki wielkości małej gałki lodów i układać na blaszce zachowując kilkunastocentymetrowe odstępy. Na jednej blaszce zmieści się nam około 9 kulek a z całej ilości masy ulepimy ich około 18 sztuk. Delikatnie - odrobinę, ok. pół centymetra - "uklepać", spłaszczyć palcami wierzch każdej kulki.



Pierwszą blaszkę z ciastkami wstawić do piekarnika na półkę wyżej niż połowa piekarnika. Piec przez 14 - 15 minut, aż brzegi ciastek zaczną się rumienić. Ciastka wyjmujemy z piekarnika gdy są jeszcze miękkie, zastygają podczas studzenia. Na zewnątrz mają być chrupiące, w środku ciągnące. Upiec drugą partię ciastek.



Zapraszam na podwieczorek. Smacznego!



31 marca Zadanie 2

Wykonaj prace porządkowe:

- wynieś śmieci
- zmyj naczynia po śniadaniu
- wytrzyj naczynia
- poukładaj naczynia w szafkach kuchennych

01 kwietnia Zadanie 3 Ogrodnictwo

Wiosna wita nas coraz piękniejszą pogodą . Śledźmy jej rozwój w swoich ogródkach przydomowych oraz na stronach internetowych.

- Wejdź na kanał YouTube i wpisz w wyszukiwarkę Zwiastuny wiosny - rozpoznajemy wiosenne kwiaty/ Wiosna - Antonio Vivaldi
- Staraj się zapamiętać nazwy wiosennych kwiatów
- Obserwuj rozwój kwiatów w swoim ogródku lub ze swojego balkonu
- Zaplanuj jakie kwiaty posadzisz w skrzynkach balkonowych. Wykorzystaj do projektu zasoby Internetu. Spróbuj wpisać w wyszukiwarkę hasło KWIATY BALKONOWE

03 kwietnia Zadanie 4 Rękodzieło

- Wejdź na kanał YouTube ,wpisz w wyszukiwarkę **Krokus z paska –instrukcja**
- Wykonaj krokusa według instruktażu, jeżeli nie posiadasz bibuły narysuj go.