

AT/28.05.2020/ zajęcia rozwijające kreatywność 4buP-7buP

Temat: Ozdoba na stół- konfitura uczuć.

Proszę was o wykonanie konfitury uczuć. To słoik, w którym umieszczamy wszystkie rzeczy, które wiążą się z miłymi wspomnieniami np.: muszelki, kamienie, ususzone kwiaty, kokardki, piórka.....

**POTRZEBUJECIE**

- słoik
- gumkę recepturkę
- wstążeczkę na kokardkę
- kawałek kolorowego materiału



AT/29.05.2020/zajęcia rozwijające kreatywność 4buP-7buP

Temat: Uczenie się posługiwania sprzętami kuchennymi.

Uważam, że najlepszym sposobem do opanowania sprzętów kuchennych jest używanie ich przy wykonywaniu różnych przysmaków. Dlatego proszę was o wykonanie placek z owocami. Owoce do wyboru, kto co lubi ( truskawki, borówki, jabłka, rabarbar....). Ja lbię ostatnio z rabarbarem dlatego przesyłam wam taki przepis.

**PLACEK Z RABARBEREM**



## SKŁADNIKI

- 4 jajka
  - 1 szklanka drobnego cukru lub cukru pudru
  - 1 cukier wanilinowy
  - 1/2 szklanki oleju roślinnego lub roztopionego masła
  - 1 i 1/2 szklanki (240 g) mąki pszennej
  - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
  - 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
  - 500 g rabarbaru
  - 1/2 łyżeczki cynamonu
  - cukier puder do posypania
- 





## PRZYGOTOWANIE

- Jajka wyjąć wcześniej z lodówki i **ogrzać do temperatury pokojowej**. Rabarbar umyć, osuszyć, odciąć liście, łodyżki pokroić na ok. 1/2 cm plasterki.
- Tortownicę o średnicy **minimum 26 cm** posmarować masłem, na dno położyć papier do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz.
- Jajka wbić do miski, dodać drobny cukier i cukier wanilinowy i ubijać na puszysty jasny krem na wysokich obrotach miksera, przez ok. 10 minut.
- W międzyczasie nagrzać piekarnik do **180 stopni C**.
- Następnie stopniowo, cienkim strumieniem dodawać olej, cały czas miksując, w sumie przez ok. 5 minut.
- Mąkę wsypać do oddzielnej miski razem z proszkiem do pieczenia i sodą, dokładnie wymieszać.
- Przesiać ok. 1/3 mąki do ubitej masy i krótko zmiksować na minimalnych obrotach miksera, dodać drugą część mąki i znów zmiksować jak poprzednio, dodać ostatnią część mąki i zmiksować.
- Ciasto wyłożyć do tortownicy, wyłożyć rabarbar, posypać cynamonem i wstawić do piekarnika.
- Piec przez **około 45 minut**, do suchego patyczka i zrumienienia się ciasta. Wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem.

# SMACZNEGO

Mile widziane zdjęcia

