

KLASA D

GOSPODARSTWO DOMOWE- ZAJĘCIA KULINARNE.

1.JABŁKA W CIEŚCIE; składniki 20dag mąki ,1szklanka mleka, 2 jaja 4dag oleju 1\2 kg jabłek, cukier waniliowy 15 dag cukru pudru olej smażenia. SPOSÓB WYKONANIA ; do mąki dodać jaja i olej , wymieszać starannie przy końcu wlać mleko i wymieszać. Jabłka umyć obrać pokroić na krążki o grubości 1 cm na patelni wlać olej rozgrzać . Krążki jabłka nabijać na widelec i każdy zanurzać w cieście i kłaść na gorący tłuszcz. Jabłka smażyć powoli , gdy się zarumienią odwrócić i dosmażyć , gotowe jabłka wyłożyć na talerz , posypać cukrem pudrem SMACZNEGO- wyszukiwanie przepisu w internecie oraz książkach kucharskich. Uczniowie razem z domownikami zapoznali się z procesem wyrabiania

SMACZNEGO.

Wszystkie czynności związane z przygotowaniem ciasta i smażeniem pączków proszę wykonać pod ścisłym nadzorem domowników. Zwracam uwagę na bezpieczeństwo przy obsłudze kuchenki elektrycznej lub gazowej. POWODZENIA

16 luty. 2021r.

Marzena Krzewińska.

Telefon kontaktowy :516 322 073