

PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY GOSPODARSTWO DOMOWE

Pyszna tarta z truskawkami, budyniem i bezą.

Zadanie wykonaj w terminie.

15 czerwca 2020

Składniki

Ciasto:

- 200 gram maki pszennej
- 50 gram maki ziemniaczanej
- 2 żółtka
- 150 gram masła
- 50 gram cukru pudru

Budyń:

- 1 opakowanie budyniu śmietankowego
- 250 ml mleka
- 500-700 gram truskawek

Dodatkowo 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki cukru, łyżka masła, papier do pieczenia, tortownica

Beza:

- 4 białka
- szczypta soli
- pół łyżeczki mąki ziemniaczanej
- pół łyżeczki octu jabłkowego
- 220gram cukru

Wykonanie

Tortownicę smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy żółtka , 50 gram cukru i pokrojone w kostkę zimne masło, szybko zagniatamy. Ciasto schładzamy w lodówce około godziny.

Jeżeli są trudności w połączeniu składników ciasta należy dodać 2 łyżki zimnej wody.



Ciasto rozwałkowujemy wykładamy w tortownicy tworząc około 3 centymetrowe boki, nakłuwamy widelcem. Przykrywamy papierem , obciążamy fasolą i wstawiamy do piekarnika na około 20 minut nagrzanego do 180 stopni. Po tym czasie wyjmujemy tartę, zdejmujemy obciążenie i pozostawiamy włączony piekarnik.



Truskawki kroimy na ćwiartki i mieszamy z dwiema łyżkami mąki ziemniaczanej. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu, ale zamiast 500 ml mleka dodajemy 250 ml z dwiema łyżkami cukru i odstawiamy.



Na podpieczony spód rozsmarowujemy budyń, układamy truskawki , a na wierzch bezę.



Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę, kiedy będą ubite dodajemy powoli cukier. Na sam koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną i ocet jabłkowy, krótko mieszamy.



Wkładamy do rozgrzanego piekarnika na około 5-7 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni, pieczemy około 20 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i dopiekamy kolejne 30 minut. Należy obserwować ciasto bo bezę bardzo łatwo można przypalić.



SMACZNEGO , TARTA Z BUDYNIEM, TRUSKAWKAMI I BEZĄ JEST PYSZNA!

OGRODNICTWO

Ogród w czerwcu

Zadanie wykonaj w terminie

16 czerwca i 18 czerwca 2020

Zadanie 1

Kliknij w link <https://www.youtube.com/watch?v=4YfcOgwcjSs> i obejrzyj film „Kalendarz ogrodnika na 17.06 - 23.06. Prace ogrodnicze w czerwcu”

Uzupełnij na podstawie informacji zawartych w filmie.

Czas pierwszych żniw w ogrodzie.

ZBIERAMY



CHOROBY TRUSKAWEK I POZIOMEK



PIELĘGNACJA ROŚLIN NA BALKONACH I TARASACH





PRACE PORZĄDKOWE



Zadanie 2

Narysuj czerwcowy przysmak – truskawki.

GOSPODARSTWO DOMOWE

Zadanie wykonaj w terminie:

17 czerwca 2020

Zadanie 1

Obejrzyj film „Nie taki prąd straszny” klikając w link
<https://www.youtube.com/watch?v=LmpLrMs44VQ>

Uzupełnij

Źródło prądu w domu to



Prąd elektryczny w przyrodzie



Miejsce wytwarzania prądu



Nowoczesne elektrownie to



Zachowaj ostrożność w czasie obsługi urządzeń elektrycznych.

ZAPAMIĘTAJ ZNAK I NUMER ALARMOWY



Zadanie 2

Napisz w jaki sposób możesz oszczędzać prąd w swoim domu?

RĘKODZIEŁO

Zadanie wykonaj w terminie 19 czerwca 2020

Makowa łąka.

Przygotuj

- Czerwoną bibułę
- Zieloną bibułę
- Czarną bibułę
- Farby
- Pędzel
- Kartkę z bloku technicznego formatu A3
- Nożyczki
- Klej

Wykonanie

Potnij bibułę na paski szerokości około 3 cm, następnie skręć każdy pasek aby przypominał sznureczek. Zwiń skręcony paseczek w kształt kwiatka maku i naklej na kartkę.



Przytnij małe kawałki czarnej bibuły i utocz z nich kuleczki. Naklej czarne kuleczki we wnętrzu kwiatków.



Potnij zieloną bibułę na paski o szerokości około 3 cm. Skręć je podobnie jak paski bibuły czerwonej. Wykonaj z zielonych sznureczków łodygi.



Przygotuj farby plakatowe. Wykonaj tło obrazu. Od góry pomaluj kartkę na niebiesko, a od dołu na zielono. I piękna wiosenna , makowa łąka jest gotowa.



Może Tobie uda się wykonać jeszcze ładniejszą ?

