**PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY- GOSPODARSTWO DOMOWE- GOTOWANIE**

**KLASA 3 SSPdP ,,b’’**

**(30.04.; 7.05.; 14.05.; 21.05. )**

* Przygotowywanie prostych posiłków
* Wdrażania uczniów do wykonywania czynności związanych z nakrywaniem do stołu
* Porządkowanie miejsca pracy
* Rozpoznawanie sprzętu kuchennego i jego przeznaczenia
* Rozpoznawanie i nazywanie produktów spożywczych wykorzystywanych do wykonania potraw
* Odmierzanie potrzebnej ilości produktów
* Rozwijanie umiejętności proszenia o pomoc
* Rozwijanie umiejętności słuchania
* Wzmacnianie motywacji uczniów do inicjatywy oraz aktywności komunikacyjnej

PROPOZYCJE PRZYGOTOWANIA PROSTYCH POTRAW:

**DOMOWY BUDYŃ** -Przygotowanie składników, odmierzanie właściwej ilości składników (nasypywanie, przesypywanie z pojemnika do pojemnika). Gotowanie – mieszanie, przelewanie do kubeczków. Degustacja. Porządkowanie stanowiska pracy

Składniki

* 1/2 litra mleka
* 3 i 1/2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią
* ew. 1/2 laski wanilii
* 1 łyżka masła
* 2 żółtka jaj
* 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej (w zależności od tego, czy wolimy budyń bardziej, czy mniej gęsty)

Przygotowanie krok po kroku:

* 2/3 mleka podgrzewaj w garnku na wolnym ogniu z dodatkiem masła. Resztę mleka wymieszaj z cukrem, roztrzepanymi żółtkami jaj oraz mąką ziemniaczaną.
* Do gotującego się mleka (ustaw je na wolnym ogniu, by tylko „pyrkało”) wlewaj powoli resztę mleka, wymieszanego z pozostałymi składnikami, cały czas mieszając, by nie powstały grudki.
* Gdy budyń zgęstnieje, powoli zagotuj go i zestaw z ognia. Domowy budyń podawaj z konfiturami, syropem owocowym, owocami albo sosem czekoladowym.

**KRUCHE CIASTECZKA-** Przygotowanie produktów - nazywanie, smakowanie, wyrobienie ciasta, próby wałkowania ciasta, wykrawanie ciasteczek, pieczenie, lukrowanie, próby ozdabiania. Porządkowanie stanowiska pracy

Składniki:

* 250g mąki pszennej
* 90g cukru pudru
* 1 żółtko
* 190g masła, zimnego

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto kruche zagnieść na jednolitą masę. (Masło pokroić uprzednio na małe kawałki). Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5 mm. Z ciasta wykrawać dowolne kształty foremką i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (Wychodzą 3 blachy ciasteczek).
3. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut, jedną blachę po drugiej, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż ciasteczka lekko się przyrumienią. Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.

Uwaga:

* Masło i jajko powinny być zimne, prosto z lodówki.

**OWOCOWY KOKTAJL** - Przygotowanie potrzebnych składników: jogurt naturalny, owoce (banany) – obieranie bananów, krojenie. Miksowanie produktów, rozlewanie do kubeczków. Degustacja. Porządkowanie stanowiska pracy.

**JAJA Z RZODKIEWKĄ** – gotowanie jaj, obieranie; krojenie/tarcie rzodkiewki. Łączenie składników. Degustacja. Porządkowanie stanowiska pracy.