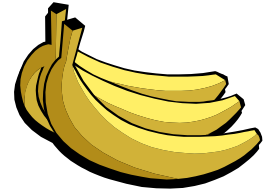


Ciastka bananowe



Składniki

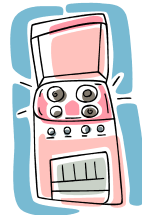
50g mąki z proszkiem do pieczenia
50g miękiej margaryny
50g drobnego białego cukru
1 jajko
½ banan
15ml miękkiego brązowego cukru

Sprzęt

Duża miska
Mała miska
Sitko
Talerz
Mikser elektryczny) od
6 papierowych foremek) nauczy-
Forma dla 2 uczniów) ciela

Sposób przyrządzania

1. Ustaw piekarnik na –elektryczny 190 C
gazowy na 5.



2. Przygotuj składniki margaryna i cukier → w dużej misce
mąka → przesiana na talerz
jajko → w małej misce
cukier → łyżki
banan → stół

3. Umieść papierowe foremki w formie do pieczenia.

4. Do dużej miski dodaj jajko i mąkę.

5. Mikserem wymieszaj składniki przez 2 minuty aż będą kremowej konsystencji.

6. Rozgnieć banana i dodaj do wymieszanej mąki z jajkiem.

6. Nałóż masę do foremek używając łyżeczki do herbaty.

7. Każde ciastko posyp cukrem..

8. Używając rękawic kuchennych umieść formę na najwyższej półce w piekarniku.
Piecz przez 12-15 minut.

9. Gotowe ciastka są złotego koloru i miękkie w dotyku.



Tarty z dżemem

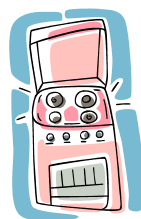
Składniki (dla 2 uczniów)

200g białej maki
100g margaryny
5x10ml zimnej wody
2 x 15ml dżemu

Sprzęt

Duża miska	}	dla 2 uczniów
Mała miska		
Talerz		
Sitko		
Podstawa pod garnek		
Pojemnik z mąką	}	każdy uczeń
Mała miska		
Watek		

Sposób przyrządzania



1. **Nastaw piekarnik na 200C lub gazowy na 6.**

2. Przygotuj składniki - mąka → przesiana do miski
- margaryna → na talerzu
- woda → w małej misce
- dżem → w małej misce

3. Wsyp mąkę do pojemnika robota wieloczynnościowego. Pokrój margarynę na cztery części i dodaj do mąki. Dodaj wodę.

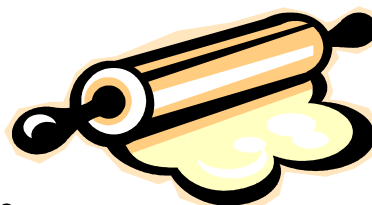


4. Miksuj przez minutę aż powstanie ciasto.

5. Najpierw usuń mieszadło, a następnie ciasto.

6. Podziel ciasto na dwie równe części. **Od teraz pracujecie osobno.**

7. Rozwałkuj ciasto na 6 kólek o grubości około jednego centymetra.



8. Użyj foremek do wycięcia 6 kólek. Ułóż kółka w foremce.

9. Nałóż pół łyżeczki dżemu na każdy kawałek ciasta.



10. Włóż blachę do piekarnika i piecz przez 15 min. ***Pamiętaj o rękawicach kuchennych.***

Zupa z soczewicy

Składniki i sprzęt dla 2 uczniów



Składniki

100g soczewicy
1 marchewka
1 cebula
1 kostka rosołku
10g margaryny
800ml wody

Sprzęt

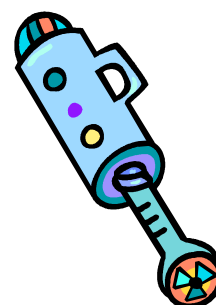
Miarka do płynów
Mała miska
Sitko
Garnek z pokr.
Podstawka

na 2 osoby

Deska do krojenia (dla każdego)
Mały ostry nóż (każdy) – od nauczyciela

Sposób przyrządzania

1. Przygotuj składniki
 - warzywa → na talerzu
 - kostki rosołku → w garnku
2. Wlej wodę do garnka z kostkami rosołku. Zagotuj wodę, a następnie zmniejsz temperaturę palnika.
3. Umyj marchewkę, obierz i utrzyj do miski.
4. Obierz i pokrój cebulę. Wrzuć do miski.
5. Na chwilę zdejmij garnek z palnika. Dodaj warzywa, soczewicę oraz szczyptę soli i pieprzu.
6. Doprowadź zupę do wrzenia, a potem gotuj na mniejszym ogniu. Przykryj garnek.
7. Gotuj na niskim ogniu przez 15 minut.
8. Zdejmij garnek z palnika i użyj miksera (blender), aby zmiksować zupę.



Uważaj. Słuchaj poleceń nauczyciela.

Burger

Składniki i sprzęt dla 2 uczniów

Składniki

100g mielonego mięsa z kurczaka
4 x 15ml tartej bułki
3 x 15ml cebuli
¼ jabłka
½ jajka
1 pomidor

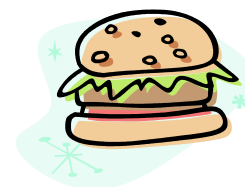
1 ogórek
1 bułka (każdy uczeń)

Sprzęt

Duża miska
Mała miska
Tarka
żółta deska do krojenia
talerz

zielona deska do krojenia (każdy uczeń)

Sposób przyrządzania



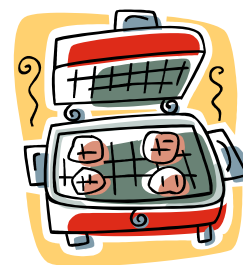
1. Przygotuj składniki jajko → mała miska
 owoce/warzywa → talerz
 reszta → duża miska
2. Posmaruj masłem grill i go włącz.

3. Utrzyj jabłko i wrzuć do dużej miski.



4. Dodaj jajko do dużej miski i wymieszaj wszystko widelcem.

5. Wyłóż wszystko na żółtą deskę do krojenia i podziel na dwie równe części.



6. Uformuj dwa burgery i piecz na grilu przez 5 min używając plastikowej szpatuli.

7. Na zielonej desce do krojenia przygotuj sałatkę i otwórz bułkę.

8. Podawaj burgera na bułce i z sałatą.



Deser czekoladowy

Składniki

30g mąki z prosz. do pieczenia
20g kakao
50g cukru
50g margaryny
1 jajko
15ml łyżkę słodkiego syropu
5ml łyżkę „Camp coffee”

Sprzęt

Duża miska
2 małe miski
talerz
sitko

mikser (nauczyciel powie kiedy go użyć)



Sposób przyrządzenia

1. Przygotuj składniki - mąka i kakao → przesiane na talerz
- margaryna, cukier → duża miska
- syrop i kawa → miska żaroodporna
- jajko → mała miska

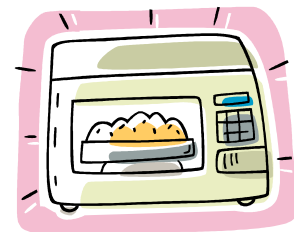
2. Wbij jajko do dużej miski.

3. Wymieszaj składniki aż do uzyskania kremowej konsystencji.



4. Umieść mieszaninę w naczyniu żaroodpornym w kuchence mikrofalowej na 2 minuty w najwyższej temperaturze.

5. Wymij z mikrofalówki i odstaw na 3 minuty.



6. Delikatnie umieść na talerzu.

