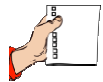




Cukrowy bukiecik



Potrzebne materiały:

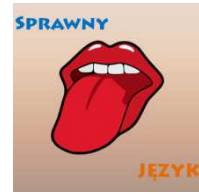
- 800g cukru pudru,
- 100g glukozy w proszku,
- 4 łyżeczki żelatyny,
- 70ml gorącej wody,
- 3 łyżeczki margaryny,
- barwniki spożywcze.



Krok po kroku:

1. Wsyp do garnka 4 łyżeczki żelatyny w proszku. Wlej 70ml gorącej wody i mieszaj, aż żelatyna się rozpuści.
2. Dosyp 100g glukozy w proszku i ponownie mieszaj.
3. Dodaj 3 łyżeczki margaryny. Garnek wstaw na mały ogień i mieszaj tak długo, aż margaryna się rozpuści.
4. Wsyp do miski 800g cukru i dodaj do niej zawartość garnka.
5. Zagnieć wszystko do momentu, aż zrobi się plastyczna masa.
6. Podziel masę na tyle części, ile masz barwników i zafarbij masę.
7. Z masy cukrowej uformuj kwiatki.





Co z tego wynika?

1) Ponumeruj składniki, jakie dodawaliśmy, aby otrzymać masę cukrową.

cukier puder

żelatyna

margaryna

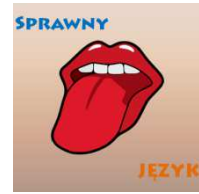
glukoza

woda

barwniki spożywcze



Klasa II
Tydzień 8
Scenariusz 8
Film "Cukrowy bukietik"



2) Masz 3 barwniki spożywcze, w dowolnych kolorach. Ile możesz zrobić różnych cukrowych bukietów, składających się z 4 kwiatków? Narysuj wszystkie możliwości.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

