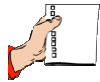




Jak zrobić domowe karmelki?



Potrzebne materiały:

- cukier kryształ,
- masło,
- papier do pieczenia,
- woda,
- patelnia.



Krok po kroku:

1. Nasyp na patelnię około 20 łyżek cukru, zwilż je kilkoma kroplami wody i dodaj łyżkę masła.
2. Podgrzej na kuchence tak, aby powstała bulocząca mieszanka o żółtawym zabarwieniu. Ciągłe mieszaj, aby się nie przypaliło.
3. Gdy mieszanka jest gotowa, wylej wszystko na papier do pieczenia.
4. Poczekaj, aż masa wystygnie, a następnie ją pokrój lub połam na mniejsze kawałki.

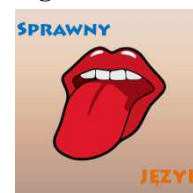
Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

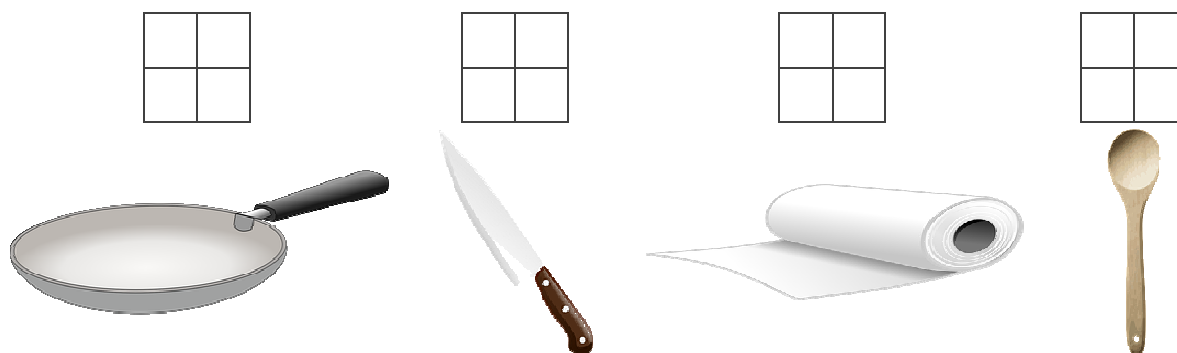
UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





 **Co z tego wynika?**

1) Ponumeruj sprzęty kuchenne, które trzeba było kolejno używać do przygotowania karmelków.



2) Co jest potrzebne, aby upiec Twoje ulubione ciasto? Wypisz najważniejsze składniki.
