



Karmelki



Potrzebne materiały:

- 300g cukru,
- 125ml gorącej wody,
- 1 cukier waniliowy,
- 1 łyżka masła,
- 125ml śmietany kremówki,
- foremka keksówka,
- pergamin,
- olej,
- celofan.



Krok po kroku:

1. Rozpuść cukier w garnku, aż do zbrązowienia.
2. Pomału dodaj gorącej wody i gotuj, aż do zagęstnienia masy – cała woda musi odparować.
3. Dodaj masło, śmietanę, cukier waniliowy i wszystko wymieszaj.
4. Nie przerywając mieszania, gotuj całość przez 20-30 min.
5. Do małej keksówki wyłożonej pergaminem i wysmarowanej odrobiną oleju, wlej gorącą masę.
6. Po stwardnieniu masy, pokrój ją w kwadraty i zawiń w celofan.





Co z tego wynika?

1) Które składniki były potrzebne do wykonania karmelków? Skreśl niepotrzebne produkty.

<p>cukier</p> 	<p>masło</p> 	<p>jajka</p> 
<p>mąka</p> 	<p>śmietanka</p> 	<p>woda</p> 

2) Kasia chciała odmierzyć 300 g cukru na wadze szalkowej. Miała do dyspozycji odważniki o wadze: 50 g i 100 g. Na ile sposobów może ustawić odważniki na wadze, aby nie było ich więcej niż 5? Pokoloruj na czerwono odważniki lżejsze, a na żółto odważniki cięższe.



Klasa II
Tydzień 33
Scenariusz 4
Film "Karmelki"



WŁĄCZ MYŚLENIE!



Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

