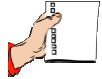




# Obwarzanki



## Potrzebne materiały:

- 300 g mąki pszennej,
- 1 jajko,
- 25 g drożdży,
- 1 łyżka cukru,
- pół łyżeczki soli,
- półtora łyżki masła,
- pół szklanki ciepłego mleka.



## Krok po kroku:

1. Rozpuść drożdże w kilku łyżkach ciepłego mleka i zasyp je cukrem (pół łyżki). Zostaw do wyrośnięcia.
2. Rozpuść masło i zostaw do wystygnięcia.
3. Ubij jajko na puszystą masę i dodaj pozostały cukier.
4. Do mąki dodaj masę jajeczną, wyrośnięte drożdże i pozostałe mleko.



**Klasa II**  
**Tydzień 33**  
**Scenariusz 2**  
**Film "Obwarzanki"**



5. Wyrób ciasto. Dodaj wystudzone masło i w dalszym ciągu wyrabiaj ciasto przez 5-7 min.
6. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na pół godziny.
7. Z ciasta urwij dwie niewielkie kulki i uformuj z nich wałeczki.
8. Zlep je, przepleć ze sobą, połącz ze sobą końce i nadaj im kolisty kształt. Zostaw na pół godziny do wyrośnięcia.
9. W garnku ugotuj wodę z dwiema łyżkami cukru.
10. Obwarzanek włóż do wrzątku na 1-1,5 min.
11. Wyjmij obwarzanek i połóż na blasze posmarowanej masłem.
12. Posmaruj go wymieszanym, surowym jajkiem, możesz posypać go makiem lub sezamem.
- 13 Obwarzanki piecz przez 20-30 min w temperaturze 180°C.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





 **Co z tego wynika?**

1) Ponumeruj zdjęcia, w takiej kolejności, aby przedstawiały, jak wykonać obwarzanki.



Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Klasa II**  
**Tydzień 33**  
**Scenariusz 2**  
**Film "Obwarzanki"**



2) Ułóż zadanie matematyczne o obwarzankach do przedstawionego działania, rozwiąż je i zapisz odpowiedź.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

$$25 + 18 - 34 = \begin{array}{|c|c|} \hline & \\ \hline & \\ \hline \end{array}$$

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---