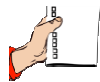




## Jabłko w karmelu



### Potrzebne materiały:

- jabłko,
- pół szklanki wody,
- pół szklanki cukru,
- 300ml śmietanki,
- drobno pokrojone orzechy laskowe.



### Krok po kroku:

1. Wlej do garnka wodę i wsyp cukier.
2. Gotuj wodę z cukrem, aż do jego rozpuszczenia. Gotuj bez mieszania tak długo, aż do uzyskania ciemnobrązowego karmelu.
3. Podczas przygotowywania karmelu, w osobnym garnku przygotuj śmietankę.
4. Gdy karmel osiągnie ciemną barwę, dolej do niego śmietankę.
5. Zamocz jabłko w sosie karmelowym, a następnie obtocz je w orzechach.





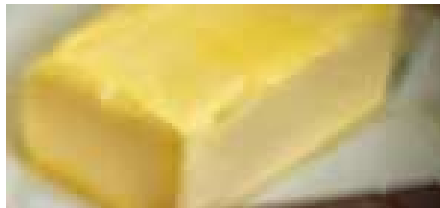
## Co z tego wynika?

1) Które z tych składników są potrzebne do wykonania karmelu? Otocz je pętlą.

cukier



masło



jajka



mąka



śmietanka



woda



**Klasa II**  
**Tydzień 36**  
**Scenariusz 6**  
**Film "Jabłko w karmelu"**



2) Jaką potrawę chciałbyś zjeść z okazji Dnia Dziecka? Narysuj ją i wypisz, co jest potrzebne do jej przygotowania.

A series of horizontal lines for drawing and writing, consisting of alternating blue and red lines.

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

