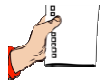




Gotujemy kisiel



Potrzebne materiały:

- 250g świeżych lub mrożonych owoców np. truskawek,
- szklanka,
- dwie miseczki,
- naczynie z wodą,
- garnek,
- skrobia ziemniaczana,
- cukier,
- łyżka.



Krok po kroku:

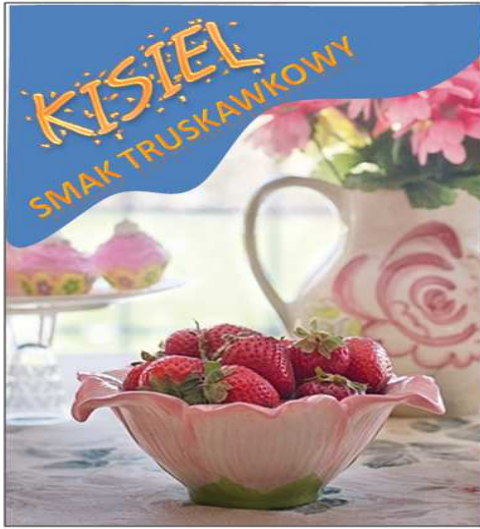
1. Do garnka wlej półtorej szklanki wody, dodaj 2 łyżki cukru i 150g truskawek. Zagotuj zawartość garnka. Po 2 minutach od zagotowania, zmniejsz ogień pod garnkiem.
2. Napełnij szklankę do połowy wodą. Dodaj 2 łyżki skrobi ziemniaczanej i wymieszaj.
3. Zawartość szklanki przelej do garnka, ciągle mieszając, by nie utworzyły się żadne grudki.
4. Gotuj ją przez 1-2 min ciągle mieszając.
5. Przelej powstały kisiel do miseczek.





Co z tego wynika?

1) Który kisiel jest zdrowszy - z proszku czy z prawdziwych owoców? Otocz pętlą.



+



2) Aby zrobić kisiel, potrzeba skrobi ziemniaczanej. Do czego jeszcze można wykorzystać rośliny okopowe? Wymień po 3 przykłady.

ziemniaki	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
marchew	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

