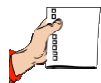




Przygotowujemy zakwas chlebowy



Potrzebne materiały:

- waga kuchenna,
- 250g mąki żytniej,
- 280ml letniej wody,
- duży słoik bez zakrętki,
- drewniana łyżka,
- ściereczka kuchenna.



Krok po kroku:

1. Wsyp 100g mąki do słoika, wlej 150ml wody i dokładnie wymieszaj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Przykryj słoik ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 12 godzin.
3. Przemieszaj zawartość słoika i odstaw go na kolejne 12 godzin.
4. Wsyp 50g mąki do słoika, wlej 100ml wody i wymieszaj.
5. Przykryj słoik i znowu odstaw go na 12 godzin.
6. Dosyp 50g mąki, wlej 30ml wody i całość dokładnie wymieszaj.
7. Przykryj słoik i ponownie odstaw go na 12 godzin.
8. Dodaj 50g mąki i mieszaj z pozostałą zawartością słoika.
9. Przykryj słoik i odstaw go na 12 godzin.

Człowiek - najlepsza inwestycja



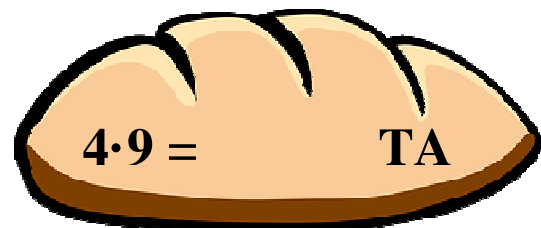
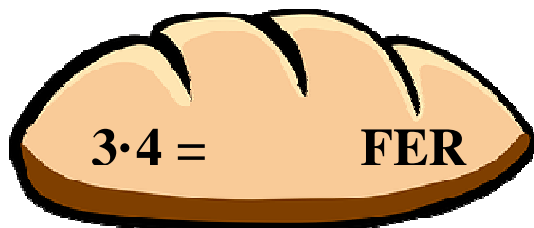
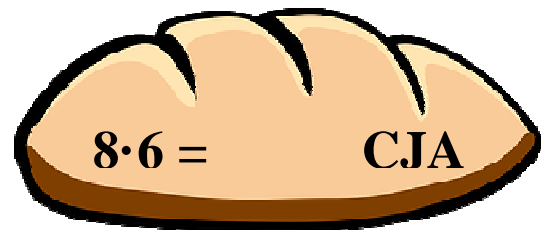
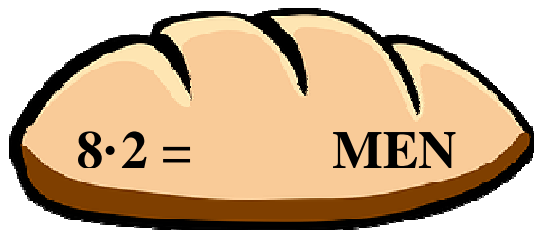
UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Co z tego wynika?

1) Jaki proces zachodził podczas odstawiania zaczynu na 12 godzin? Wykonaj działania matematyczne i połącz wyniki w kolejności rosnącej. Przeczytaj sylaby, aby otrzymać hasło.



Ten proces nazywa się



Klasa III
Tydzień 4
Scenariusz 3
Film "Przygotowujemy zakwas chlebowy"



2) Ponumeruj etapy powstawania chleba we właściwej kolejności.

Koszenie zboża.

Pieczenie chleba.

Sianie ziaren zboża.

Mielenie zboża na mąkę.

Wzrastanie zboża.

Dojrzewanie zboża.

Wyrabianie ciasta na chleb.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

