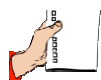




Domowy cukier



Potrzebne materiały:

- buraki cukrowe,
- narzędzia do oczyszczenia buraków,
- tarka, młynek do owoców lub maszynka do mielenia mięsa,
- kreda,
- materiał,
- garnek,
- pojemnik do przechowywania cukru.



Krok po kroku:

1. Buraki cukrowe oczyścić z piasku twardą szczotką.
2. Oskrob buraki ze skórki.
3. Dołki i rowki w buraku dokładnie wyczyścić lub, w razie potrzeby, wykroić.
4. Wymyć buraka dokładnie w wodzie, dwa razy.
5. Po osuszeniu buraka, zetrzyj go tak, aby otrzymać miążgę.
6. Miążgę buraczaną odcisnij przez szmatkę, aby otrzymać słodki sok. Zapraw go kredą i po wymieszaniu odstaw na 12 godzin.
7. Odcedź płyn przez szmatkę.
8. Przelej płyn do garnka i gotuj go, aż jego konsystencja będzie przypominać miód.



Klasa III
Tydzień 15
Scenariusz 7
Film "Domowy cukier"



Co z tego wynika?

1) Co powstanie w wyniku doświadczenia? Otocz pętlą poprawną odpowiedź.

cukier w kostkach	cukier puder	syrop cukrowy
-------------------	--------------	---------------

2) Narysuj i podpisz 10 rodzajów słodyczy. Otocz pętlą Twoje ulubione.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

