



Czekolada na gorąco



Potrzebne materiały:

- 50g gorzkiej czekolady (pół tabliczki),
- 100ml mleka,
- 30ml słodkiej śmietanki,
- kilka kropel esencji waniliowej lub pomarańczowej,
- szczypta chili lub cynamonu,
- ronderek.



Krok po kroku:

1. W rondelku mocno podgrzej mleko ze śmietanką.
2. Do rondelka wsyp pokruszoną czekoladę. Podgrzewaj, cały czas energicznie mieszając.
3. Po zagotowaniu, ściągnij rondel z ognia i dodaj przyprawy.
4. Zawartość rondelka spieniaj spieniaczem do mleka, a następnie przelej do filiżanek.
5. Smacznego !

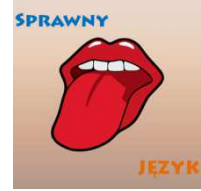
Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Klasa III
Tydzień 19
Scenariusz 6
Film "Czekolada na gorąco"



Co z tego wynika?

1) Jaka jest, przygotowana w ten sposób, czekolada? Napisz 5 przymiotników.

2) Jakie znasz sporty, które uprawia się na nartach? Wypisz przynajmniej 3.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Karta pracy do e-Doświadczenia Młodego Naukowca opracowana przez: KINGdom Magdalena Król

Klasa III
Tydzień 19
Scenariusz 6
Film "Czekolada na gorąco"



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Materiał edukacyjny współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego