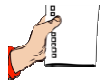


## Bocianie łapy



### Potrzebne materiały:

- pół szklanki mleka,
- 25 dag drożdży,
- pół kilograma mąki pszennej,
- 3 łyżki cukru,
- 2 jajka,
- 70 ml oleju,
- szczypta soli.



### Krok po kroku:

1. Do ciepłego mleka wrzuc drożdże i poczekaj, aż się rozpuszczą. Dosyp 2 łyżki mąki oraz cukier. Odstaw w ciepłe miejsce na pół godziny do wyrośnięcia.
2. Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, olej, jajka i wyrośnięte drożdże.
3. Wygnieć ciasto przez kilka minut. Odstaw je na około godzinę.
4. Połóż ciasto na stolnicy, pokrój je na kilka części.
5. Każdy kawałek wałkuj na 1cm grubości.
6. Wytnij trójkąty, natnij je tak, by powstały 3 palce bociana.
7. Przełóż łapy na blachę i posmaruj rozmąconym jajkiem. Odstaw do wyrośnięcia.
8. Łapki piecz w temperaturze 180°C przez 15 min.

Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Klasa III**  
**Tydzień 25**  
**Scenariusz 3**  
**Film "Bocianie łapy"**



## Co z tego wynika?

1) Napisz, czego potrzebują drożdże, aby mogły wyrosnąć.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Zaznacz na mapie świata wiosenną drogę bocianów.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

