

Klasa I

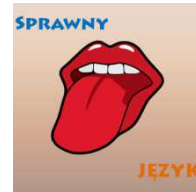
Tydzień 19

Scenariusz 1

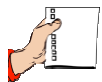
Film "Karpatka - górzyste ciasto"



WŁĄCZ MYŚLENIE!



## Karpatka - górzyste ciasto



### Potrzebne materiały:

- mąka,
- piekarnik,
- blacha o wymiarach ok. 35cmx24cm.

#### Składniki ciasta:

- papier do pieczenia,
- 1 szklanka wody,
- 150g margaryny,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 5 jajek,
- szczypta soli,
- szczypta proszku do pieczenia.

#### Składniki masy:

- 3 szklanki mleka,
- 300g masła,
- 3/4 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 4 kopiate łyżki mąki pszennej,
- 4 kopiate łyżki mąki ziemniaczanej,
- 2 żółtka.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Klasa I**

**Tydzień 19**

**Scenariusz 1**

**Film "Karpotka - górzyste ciasto"**



**WŁĄCZ MYŚLENIE!**



## **Krok po kroku:**

1. Wlej do garnka wodę i wrzuć margarynę. Podgrzej wszystko, a kiedy się zagotuje, zdejmij z ognia i mieszając (najlepiej drewnianą łyżką), dodaj mąkę. Gotuj dalej na małym ogniu ok 2-3 minuty, ciągle mieszając. Ciasto musi być jednolite i ładnie odchodzić od garnka.
2. Pozostaw ciasto do ostygnięcia, a kiedy już będzie chłodne, dodaj - mieszając cały czas mikserem - kolejne jajka, szczyptę soli i proszek do pieczenia.
3. Wysmaruj blachę margaryną, posyp mąką i wylej do niej połowę przygotowanego ciasta. Wyrównaj je łyżką. Następnie upiecz w nagrzanym piekarniku na złoty kolor, ok. 30 min. w temperaturze 180°C. W czasie pieczenia pojawią się charakterystyczne góry. W ten sam sposób upiecz drugą część ciasta - jeśli masz dwie takie same blachy, możesz je upiec jednocześnie.
4. Przygotuj masę: Zagotuj 2 szklanki mleka i cukier. Pozostałe mleko wymieszaj dokładnie z żółtkami, cukrem waniliowym i mąkami. Gdy mleko z cukrem się zagotuje, wlej pozostałe składniki szybko mieszając, aby nie zrobiły się grudki. Gotuj przez ok. 1 min. Zostaw do ostygnięcia.
5. Utrzyj mikserem miękkie masło na puszystą masę i dodaj do niej stopniowo ostudzony budyń.
6. Masę budyniową rozsmaruj na jednym blacie ciasta i przykryj drugim blatem. Następnie wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny. Przed podaniem możesz jeszcze posypać cukrem pudrem.
7. Smacznego!

Człowiek - najlepsza inwestycja



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Klasa I

Tydzień 19

Scenariusz 1

Film "Karpotka - górzyste ciasto"



WŁĄCZ MYŚLENIE!



## Co z tego wynika?

1) Ponumeruj kolejne etapy robienia ciasta:


Pieczenie ciasta.


Przełożenie ciasta masą.


Studzenie.


Zrobienie masy budyniowej.


Szykowanie składników.


Jedzenie.


Zrobienie ciasta.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Klasa I

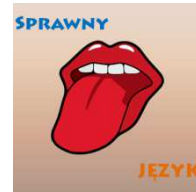
Tydzień 19

Scenariusz 1

Film "Karpátka - górzyste ciasto"



WŁĄCZ MYŚLENIE!



2) Zaznacz na mapie Polski Karpaty.



3) Których obrazów nie zobaczysz w Karpatach?  
Skreśl je!



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

