

04.11 2020

PP 3a 3b 3c 3d

Zajęcia kulinarne

Czekolada pitna – odmierzanie składników, mieszanie, nalewanie

CZEKOLADA PITNA



4 PORCJE

PRODUKTY

- LITR MLEKA
- 8-12 ŁYŻECZEK CZEKOLADY PITNEJ GORZKIEJ (2-3 ŁYŻECZKI NA KUBEK)

PRZYGOTUJ



ŁYŻECZKA



KUBEK



GARNEK



RĘKAWICE KUCHENNE

PAMIĘTAJ!



UMYJ RĘCE.

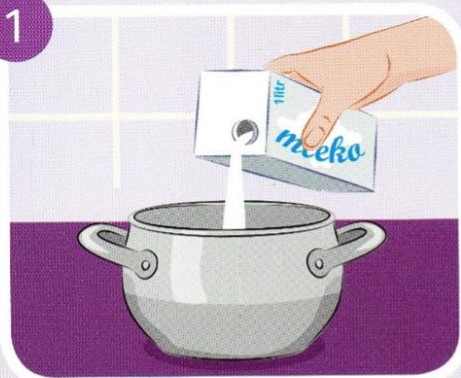


ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIEŚ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.

1



WLEJ DO GARNKA MLEKO.

2



POSTAW GARNEK Z MLEKIEM
NA KUCHENKĘ.

3



WŁĄCZ KUCHENKĘ.

4



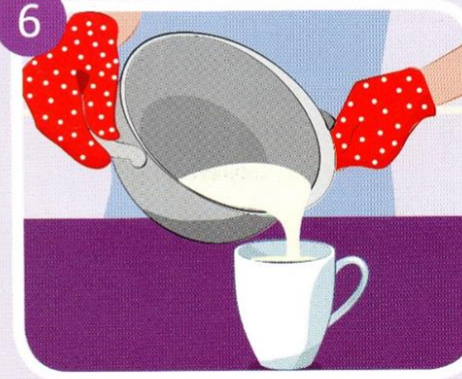
KIEDY NA MLEKU POKAŻĄ SIĘ
BĄBELKI, WYŁĄCZ KUCHENKĘ.

5



WSYP DO KUBKA 3 ŁYŻECZKI
CZEKOLADY.

6



WLEJ MLEKO DO KUBKA.



WYMIESZAJ ŁYŻECZKĄ CZEKOLADĘ.



Z POZOSTAŁEGO MLEKA ZRÓB KOLEJNE KUBKI CZEKOLADY.

DOBRE RADY!

MOŻESZ POSŁODZIĆ
CZEKOLADĘ MIODEM
LUB STEWIĄ.

MOŻESZ DODAĆ
DO MLEKA TYLKO
MIÓD – TAKI NAPÓJ
TEŻ JEST DOBRY.



CZEKOLADA PITNA JEST GOTOWA.

SMACZNEGO!

UWAGA! ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.

Miłego dnia
Smutek Agata