

LEKCJA 40

TEMAT : Dzień Gofra

1. Wiersz do przeczytania dziecku :

Tytuł: „Gofry” – Wiktoria Dąbrowska

Aby zrobić gofry wspaniałe,
Musisz mieć dwa jajka całe.
Dwie szklanki mąki przygotuj,
Dwie szklanki mleka dolej,
A potem jeszcze olej.
Każde dziecko lubi słodkości,
Więc jeden cukier waniliowy
W tych gofrach zagości.
A ciasto pulchne będzie,
Gdy do niego jedna łyżka
proszku do pieczenia przybędzie.
Wszystko wymieszaj mikserem dokładnie,
A gofry upieką się ładnie.
Zjedz ze smakiem na drugie śniadanie,
Jakie pyszne to danie!!!!

2. Zróbcie czapkę kucharza

[Czapka kucharska - Prace plastyczne dla dzieci \(pracoplastyczna.pl\)](http://pracoplastyczna.pl)

Kartkę przecinamy na pół wzdłuż dłuższej krawędzi. Również wzdłuż dłuższej krawędzi zaginamy kartki na wysokość około 2 cm. Łączymy ze sobą kartki tworząc długi pas. Rozwijamy bibułę i przecinamy ją otrzymując pas o szerokości około 25 cm. (Nie przecinamy bibuły do końca gdyż nie wiemy ile będzie nam jej potrzeba. W razie konieczności będziemy nacinać dalej.)

Składamy bibułę tworząc zakładki o szerokości około 1,5 cm i odstępnie między nimi około 5 mm. Każdą zakładkę spinamy zszywaczem. Cały czas przyrównujemy bibułę do paska papieru. Kiedy obydwa elementy będą miały taką samą długość. Możemy połączyć końce bibuły tym razem używając kleju. Układamy bibułę równo na stole i składamy ją mniej więcej na 2/3 wysokości (od krawędzi ze zszywaczami). Następnie zawijamy ją pod spód równo z linią zgięcia, a następnie końce zbieramy razem wewnątrz czapki i związujemy sznurkiem.

Smarujemy klejem wewnętrzną stronę paska papieru i przyklejamy do bibuły, tak aby wąski pasek znajdował się wewnątrz czapki. Czapka kucharza jest gotowa.

Materiały:

- biała bibuła
- biała kartka bloku technicznego A4
- sznurek
- zszywki
- nożyczki
- zszywacz

3. Gdy czapka gotowa , możemy zacząć robić gofry ☺

Produkty:

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
 - 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - szczypta soli
 - 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształ
 - 1 łyżka cukru wanilinowego
 - 2 jaja
 - 1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
 - 1 i 1/3 szklanki mleka
-
- Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników. Ciasto można odstawić aby odpoczęło (na około 15 minut), ale nie jest to konieczne.
 - Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy. Nakładamy ciasto chochlą i wypukłą stroną łyżki rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni.
 - Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę. Posypać cukrem pudrem lub podawać z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną
- 4. Po udanym gotowaniu zasłużyliście na krótką bajkę.**
Tytuł: Teraz Miki! – „Podstępne gofry.”
Link: [Teraz Miki! - Podstępne gofry - YouTube](#)

5. Ozdób gofry – według swojego uznania.



shutterstock.com · 1337517392

BRAWO !