

Desery i napoje na lato.



Lato to bardzo gorąca pora roku.

Popatrz na propozycje letnich deserów
i napojów

i wybierz, co chcesz, co lubisz, na co
masz ochotę.



Deser z truskawkami:

Stanowisko

pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- galaretka o smaku truskawkowym,
- budyń o smaku waniliowym,
- truskawki,
- mleko,
- cukier,
- śmietana kremówka.

Wykonanie:

1. Przygotuj budyń tak, jak jest napisane na opakowaniu. Odstaw do ostudzenia. Możesz przykryć folią, żeby nie powstał kożuch.
2. Przygotuj galaretkę tak, jak jest napisane na opakowaniu. Odstaw do ostudzenia.
3. Pokrój truskawki w plasterki, część ułóż na dnie pucharka lub innego naczynia i zalej ostudzoną, płynną galaretką. Wstaw do lodówki – do stężenia.
4. Pozostałe truskawki po stężeniu galaretki ułóż wokół ścianek naczynia i nałóż budyń.
5. Możesz jeszcze ubić śmietanę i umieścić ją na budyniu, a na środku położyć truskawkę.



Gotowe!

Smacznego!

Przezroczysta galaretką z owocami:

Stanowisko

pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- przezroczysta galaretką,
- truskawki,
- maliny.
- borówki amerykańskie.

Wykonanie:

1. Przygotuj galaretkę tak, jak jest napisane na opakowaniu. Odstaw do ostudzenia.
2. Owoce umyj i osusz.
3. Przygotuj przezroczyste naczynia, w których będziesz podawać galaretkę lub najlepiej silikonowe foremki.
4. Połowę owoców wsyp do foremek i zalej do połowy ostudzoną galaretką. Wstaw do lodówki.
5. Po stężeniu wsyp resztę owoców i znów zalej resztą galaretki. Ponownie wstaw do lodówki.
6. Po stężeniu drugiej połowy galaretki możesz podawać.

Jeśli galaretką przygotowywana była w przezroczystych naczyniach, możesz ją w nich podać do jedzenia. Jeśli, jednak, używałaś/używałeś foremek silikonowych teraz czas na wyłożenie galaretki z foremek poprzez odwrócenie ich do góry dnem i wyłożenie galaretek na talerz.



Gotowe!

Kolorowe szaszłyki:

Stanowisko pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- galaretka o smaku arbuzowym, coli i limonowym,
- truskawki,
- jeżyny,
- borówki amerykańskie,
- patyczki do szaszłyków.

Wykonanie:

1. Każdą galaretkę rozpuść w niecałej szklance gorącej wody.
2. Przelej każdą z nich do prostokątnego naczynia, jeśli będzie to plastikowe naczynie (np. pudełko po lodach) poczekaj, aż galaretka ostygnie i dopiero po ostygnięciu wlej do pudełka. Wstaw do lodówki i pozostaw do stężenia.
3. Po stężeniu pokrój galaretkę na małe kostki (około 2 cm).
4. Nadziewaj patyczki do szaszłyków kostkami galaretek i owocami na przemian. Raz galaretka, raz truskawka, potem galaretka i borówka, znów galaretka i jeżyna itd.



Smacznego!

Domowa lemoniada:

Stanowisko

pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- 4 szklanki zimnej wody,
- pół szklanki miodu,
- 1 i pół szklanki zmiksowanych różnych owoców(np. truskawek, malin),
- pół szklanki świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- skórka z 1 cytryny,
- mogą być kostki lodu.

Wykonanie:

1. Wodę podgrzewamy z miodem, do momentu jego całkowitego rozpuszczenia.
2. Następnie odstawiamy ją, aby przestygła.
3. Miksujemy owoce i dodajemy do wody z miodem.
4. Wyciskamy sok z cytryny i dodajemy do wody z miodem i musem. Wrzucamy skórkę cytryny.
5. Całość wstawiamy na kilka godzin do lodówki, napój podajemy z kostkami lodu i plasterkiem cytryny.

Przygotowanie domowej lemoniady zajmie nam tylko chwilę, a my będziemy mogli cieszyć się jej orzeźwiającym smakiem z najbliższymi.



Smacznego!

Mrożona herbatka:

Stanowisko

pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- ulubiona herbata,
- listki świeżej mięty,
- cytryna,
- miód,
- woda,
- mogą być kostki lodu.

Wykonanie:

1. Zaparzamy herbatkę.
2. Dolewamy zimnej, przegotowanej wody.
3. Lekko słodzimy miodem.
4. Wrzucamy plasterki cytryny i listki mięty.
5. Można dodać kostki lodu.

Herbatkę można zrobić także w wersji z limonkami i pomarańczami. Można dodać też rozmaryn.



Smacznego!

Koktajl truskawkowy:

Stanowisko

pracy:

1. Najlepszym miejscem jest pusty i czysty blat kuchenny lub stół.
2. Pamiętaj o przepisach BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), zwłaszcza podczas używania ostrych narzędzi i przyborów kuchennych.
3. Jeśli nie potrafisz zrobić czegoś samodzielnie - poproś osobę dorosłą o pomoc.
4. Po zakończeniu pracy zrób porządek. Pamiętaj o segregacji śmieci!

Potrzebne produkty:

- pół kilograma truskawek,
- pół litra mleka,
- pół litra kefiru,
- 4 łyżki miodu,
- 8 kostek lodu,
- mogą być lody śmietankowe.

Wykonanie:

1. Truskawki opłucz, osusz, usuń szypułki.
2. Wrzuć do miski, dodaj mleko, kefir, miód i lód - zmiksuj.
3. Podawaj koktajl udekorowany listkami mięty.

Możesz też dodać kulki lodów i coś do dekoracji, np. całą truskawkę lub listki mięty.



Smacznego!