

**DRODZY UCZNIOWIE, RODZICE, OPIEKUNOWIE**

**Z OKAZJI NADCHODZĄCYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH**

**ŻYCZĘ WAM**

**SPOKOJU, WIARY I NADZIEI NA LEPSZE JUTRO.**

**NIECH CHWILE SPĘDZONE Z DOMOWNIKAMI**

**DADZĄ WAM SIŁĘ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

PANI OD TECHNIKI

Święta to czas spotkań rodzinnych, ale w tak trudnym dla nas wszystkich okresie walki z koronawirusem, w myśl akcji #zostanwdomu apeluje się o obchodzenie Świąt tylko w ścisłym gronie bliskich nam osób. Pamiętajcie o tym!

Duże skupiska ludzi to środowisko sprzyjające rozprzestrzenianiu się koronawirusa, który przenosi się drogą kropelkową. Dlatego robiąc zakupy, należy pamiętać o kilku podstawowych zasadach.

**Zestaw zaleceń został opublikowany na stronie [www.gov.pl](http://www.gov.pl)**

- Zrezygnuj z zakupów, po które musisz pojechać komunikacją publiczną.
- Płać bezdotykowo.
- Zaplanuj zakupy tak, by wychodzić do sklepu jak najrzadziej.
- Pamiętaj o zachowaniu odstępów minimum 1,5 -2 metra od innych osób, także pracowników sklepu, w tym kasjerów.
- Ogranicz czas, jaki spędzisz w sklepie -pomocne może być zrobienie wcześniej listy zakupów.
- Do sklepu idź najlepiej pieszo lub jedź własnym samochodem i zrezygnuj z zakupów, po które trzeba pojechać komunikacją publiczną (jeśli to możliwe).
- W sklepie staraj się unikać dotykania czegokolwiek bez potrzeby.
- W miejscach publicznych nie dotykaj okolic oczu, ust i nosa, a po powrocie do domu od razu umyj ręce.
- Warto mieć ze sobą swój koszyk, czy swoją torbę na zakupy zamiast korzystać ze sklepowego koszyka, czy wózka.
- Pamiętaj, że ludzie najczęściej dotykają w sklepach np. uchwytów szaf chłodniczych. Jeśli ich dotykasz, użyj płynu antybakteryjnego.
- Pamiętaj o wszelkich wytycznych, nakazach i zakazach obowiązujących w tym trudnym okresie. Szczegółowe informacje zawarte są na stronach rządowych i sanepidu.

W sklepach obowiązuje nakaz zakładania rękawiczek. Zdejmując rękawiczki, należy złapać jedną i drugą rękawiczkę w środku dłoni i wywrócić je wewnętrznymi stronami na wierzch. Zdjęte rękawiczki powinno się wyrzucić do zamkniętego kosza i dokładnie umyć ręce wodą z mydłem lub detergentem zawierającym minimum 60% alkoholu. Po powrocie do domu należy umyć warzywa i owoce, zdjęć folię i opakowania z jedzenia i je wyrzucić.

### **Często myj ręce** w szczególności

- po powrocie do domu,
- przed przygotowywaniem posiłków i podczas ich przyrządzania,
- po wizycie w toalecie,
- po wydmuchiwaniu nosa, kichnięciu, kasłaniu,
- przed kontaktem z chorym i po nim,
- po kontakcie ze zwierzętami,

---

### **Wielkanocne wypieki, to pakiet kulinarny na Święta i nie tylko.**

Przygotowałam dla Was proste przepisy ciast, których wykonanie nie wymaga wielu starań. Jeśli nie masz jakiegoś produktu w domu - omiń ten przepis i poszukaj takiego, który pozwoli Ci wykonać wypiek bez wychodzenia z domu specjalnie po konkretny produkt. Zakupy, jednak, trzeba robić, bo musimy coś jeść. Sprawdźcie, co macie w swoich zapasach. Poproście o pomoc domowników i razem zróbcie coś słodkiego!

Myślę, że dobrym pomysłem jest też pomoc przy pracach kuchennych podczas przygotowań świątecznych. Mile widziane są przepisy Waszych ulubionych ciast i ciasteczek, wykonanych według przepisu Mamy.

Wybierz przepis i do dzieła! Potem zrób zdjęcie i wyślij je mailem na adres [bkulwicka@o2.pl](mailto:bkulwicka@o2.pl) lub przez komunikator Messenger. Możesz też przysłać przepis Twojej Mamy, Babci, Cioci i innych Twoich bliskich. Powodzenia!

## WIELKANOCNE MAZURKI

### Do zrobienia ciasta potrzebujesz:

2 szklanki mąki

1 kostkę masła lub margaryny

pół szklanki cukru pudru

powidła lub nutellę

posypkę do ciast

### Dodatkowo na lukier:

1 białko

1 szklanka cukru pudru

aromat waniliowy lub inny według uznania

### Wykonaj ciasto:

1. Załóż fartuch, zwiąż włosy (jeśli masz długie), umyj ręce.
2. Przygotuj miejsce wykonywania potrawy tak, aby było puste i czyste.
3. Weź miskę, deskę, łyżkę, nóż i szklankę.
4. Przygotuj mąkę, masło lub margarynę i cukier puder.
5. Do miski wsyp 2 szklanki mąki.
6. Masło lub margarynę posiekaj nożem na desce i wrzuć do miski z mąką.
7. Dosyp cukier puder.
8. Ugnieć ciasto i włóż do lodówki na 30 minut – najlepiej owiń je folią spożywczą.

**Posprzątaj miejsce pracy (pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne, umyj ręce.**

Teraz przygotuj stolnicę i wałek oraz blaszkę i papier do pieczenia.

1. Rozwałkuj ciasto (na grubość około 1 cm).
2. Wycinaj mazurki w kształcie jaja- niezbyt duże.
3. Z tego ciasta, które zostanie po wykrojeniu jajek zrób wałeczki i ułóż, potem wgnieć je na obwodzie wyciętych jajek- powstanie brzeg (możesz zrobić warkocz).
4. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i połóż na to mazurki. Ile ich położysz zależy będzie od wielkości Twojej blaszki.
5. Rozgrzej piekarnik, jeśli nie umiesz, poproś kogoś dorosłego. Zawsze pamiętaj o zasadach bezpieczeństwa. Czas pieczenia około 20 minut- 180 stopni.

**Posprzątaj miejsce pracy( pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne. Wytrzyj ręcznikiem kuchennym i ułóż na miejsce. Umyj ręce.**

Teraz czas na **LUKIER KRÓLEWSKI** (znasz już ten przepis, ale jeszcze raz przypomnę).

**Przygotuj:**

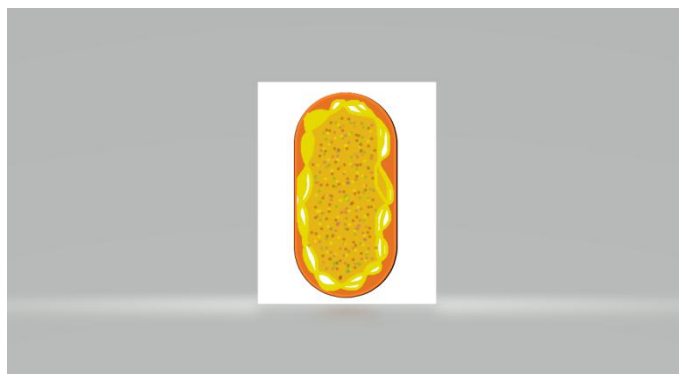
1 białko

1 szklanka cukru pudru

aromat waniliowy lub inny według uznania

**Do dzieła!**

1. Weź miskę, łyżeczkę ( taką, której używasz np. do mieszania cukru w herbacie).
2. Do miski wlej 1 białko.
3. Dodaj 1 szklankę cukru pudru.
4. Dodaj parę kropelek wybranego aromatu.
5. Wszystko dobrze wymieszaj.
6. Po upieczeniu mazurków polej je lukrem lub posmaruj dżemem, albo nutellą. Potem możesz posypać posypką do ciast.



**Posprzątaj miejsce pracy( pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne. Wytrzyj ręcznikiem kuchennym i ulóż na miejsce. Umyj ręce.**

**Poczęstuj wszystkich swoim wypiekiem!**

Po wykonaniu dzieła - zrób zdjęcie i wyślij je na adres [bkulwicka@o2.pl](mailto:bkulwicka@o2.pl) lub przez komunikator Messenger, a zdobędziesz wspaniałą ocenę.

## **BISZKOPT**

### **Do zrobienia ciasta potrzebujesz:**

6 łyżek mąki

6 jaj

1 szklankę cukru

4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 łyżeczkę proszku do pieczenia

### **Dodatkowo na masę bananową:**

5 bananów

1 kostka masła

1 szklanka cukru pudru

2 galaretki

### **Wykonaj ciasto:**

1. Załóż fartuch, zwiąż włosy (jeśli masz długie), umyj ręce.
  2. Przygotuj miejsce wykonywania potrawy tak, aby było puste i czyste.
  3. Weź miskę, łyżkę, łyżeczkę, szklankę i mikser.
  4. Przygotuj jajka, cukier, mąkę i mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.
  5. Oddziel białka od żółtek, jeśli masz z tym problem poproś siostrę, brata lub kogoś z domowników.
  6. Białka ubij z 1 szklanką cukru - zachowaj ostrożność przy pracy mikserem. Możesz poprosić o to kogoś z rodziny.
  7. Dodaj żółtka i znów miksuj.
  8. Na końcu dodaj 6 łyżek mąki i 4 łyżki mąki ziemniaczanej oraz 1 łyżeczkę proszku do pieczenia – wszystko delikatnie wymieszaj mikserem.
4. Posmaruj blachę kawałkiem masła lub margaryny i wylej ciasto na blaszkę.
5. Rozgrzej piekarnik, jeśli nie umiesz, poproś kogoś dorosłego. Zawsze pamiętaj o zasadach bezpieczeństwa. Czas pieczenia 30 minut- 200 stopni.

**Posprzątaj miejsce pracy (pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne, przetrzyj mikser (pamiętaj, że to urządzenie elektryczne i nie myjemy go pod bieżącą wodą), umyj ręce.**

## Teraz czas na **MASĘ BANANOWĄ**

### **Przygotuj:**

5 bananów

1 kostkę masła lub margaryny

1 szklankę cukru pudru

2 galaretki

### **Do dzieła!**

1. Zagotuj wodę i przygotuj galaretki według przepisu na opakowaniu (tak, jak to robiliśmy w szkole). Pozostaw do półpłynnego stężenia- galaretka ma być taka, żeby można ją było potem przelać, ale nie może być za rzadka. Zrób to w misce.

1. Weź 2 miski, łyżkę, szklankę, nóż, deskę, mikser i przyrząd do ucierania- pałka (to taka drewniana kulka z uchwytem).

2. Posiekaj nożem na desce 1 kostkę masła( może być margaryna) i wrzuć to do jednej miski ( najlepiej do ucierania-ona nazywa się makutra), do tego wsyp 1 szklankę cukru pudru i utrzyj to na puszystą masę. Do ucierania użyj drewnianej kulki z uchwytem (pałki).

3. Pokrój na desce banany i wrzuć je do drugiej miski.

4. Dolej do nich galaretkę i zmiksuj. Zachowaj ostrożność podczas używania miksera, a gdy nie umiesz- poproś kogoś dorosłego.

5. Polej tym upieczony i ostudzony biszkopt.

6. Włóż do lodówki- do stężenia.

**Posprzątaj miejsce pracy (pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne, przetrzyj mikser ( pamiętaj, że to urządzenie elektryczne i nie myjemy go pod bieżącą wodą), umyj ręce.**

**Poczęstuj wszystkich swoim wypiekiem!**

Po wykonaniu dzieła - zrób zdjęcie i wyślij je na adres [bkulwicka@o2.pl](mailto:bkulwicka@o2.pl) lub przez komunikator Messenger, a zdobędziesz wspaniałą ocenę.

## **BABKA PIASKOWA**

### **Do zrobienia ciasta potrzebujesz:**

1 kostkę masła lub margaryny

1 szklankę cukru

4 jajka

niecałą (3/4) szklankę mąki pszennej

1szklankę mąki ziemniaczanej

szczyptę soli

### **Dodatkowo na lukier :**

1 białko

1 szklanka cukru pudru

aromat waniliowy lub inny według uznania

\*możesz babkę posypać samym cukrem pudrem

### **Wykonaj ciasto:**

1. Załóż fartuch, zwiąż włosy ( jeśli masz długie), umyj ręce.
2. Przygotuj miejsce wykonywania potrawy tak, aby było puste i czyste.
3. Weź 3 miski, deskę, łyżkę, nóż i szklankę.
4. Przygotuj mąkę pszenną i ziemniaczaną, masło lub margarynę, 4 jajka, sól i cukier.
5. W jednej misce wymieszaj 1 szklankę mąki ziemniaczanej i niecałą szklankę mąki pszennej.
6. Oddziel białka od żółtek. Jeśli nie umiesz poproś kogoś z domowników. Postaw na boku- będą potrzebne później.
7. Na desce posiekaj masło lub margarynę.
8. Posiekane masło wrzuć do drugiej miski i zmiksuj ze szczyptą soli na jasną, kremową masę. Zachowaj ostrożność- możesz o to poprosić osobę dorosłą.
9. Dalej miksuj i dodawaj stopniowo 1 szklankę cukru, a następnie po 1 żółtku( w sumie 4 żółtka)- każde żółtko miksuj co najmniej 1 minutę.
10. Do zmiksowanej masy dosyp obie mąki i wymieszaj łyżką.
11. Białka ubij na sztywno i dodaj do ciasta delikatnie mieszając.
12. Przygotuj formę do pieczenia wysmarowaną kawałkiem masła lub margaryny i przełóż do niej ciasto z miski. Powinna wystarczyć podłużna forma o długości 25 cm.
13. Pieczenie trwa około 1 godziny – 160 stopni: grzałka góra-dół.
14. Ciasto pozostaw w formie do ostygnięcia.

**Posprzątaj miejsce pracy (pamiętaj o segregacji śmieci), umyj naczynia i przybory kuchenne, przetrzyj mikser ( pamiętaj, że to urządzenie elektryczne i nie myjemy go pod bieżącą wodą), umyj ręce.**

**Poczęstuj wszystkich swoim wypiekiem!**

Po wykonaniu dzieła - zrób zdjęcie i wyślij je na adres [bkulwicka@o2.pl](mailto:bkulwicka@o2.pl) lub przez komunikator Messenger, a zdobędziesz wspaniałą ocenę.

Pamiętaj, że możesz też przysłać zdjęcie własnych wypieków wykonanych na Święta i nie tylko, nawet tych, przy których tylko pomagałaś/pomagałeś. Mile widziane własne przepisy.

**Wszystkiego dobrego!**