**PDP III- ZADANIA NA DNI**

**01.06- 05.06.2020r.**

Proszę wykonać poniższe zadania, a następnie przesłać zdjęcia wykonanych zadań na adres e- mail: [ewcia580@gmail.com](mailto:ewcia580@gmail.com)

Zadania możesz wydrukować, ale jeżeli to problem zadania można przepisać.

W razie pytań lub trudności proszę o kontakt ☺

Zadanie 1. Zapoznaj się z poniższymi tabelami:



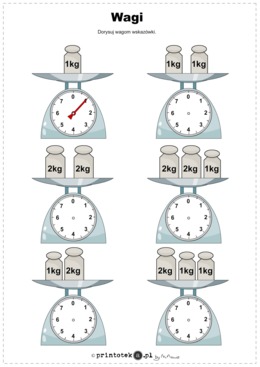




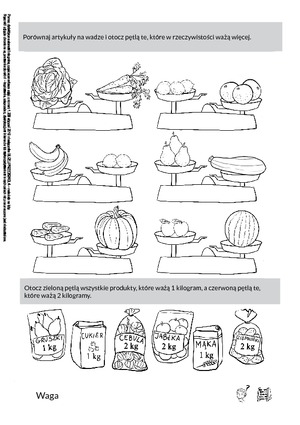


Zadanie 2. Przerysuj do zeszytu tabelę z zadania 1.

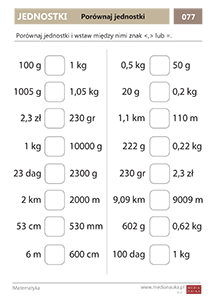
Zadanie 3. Narysuj odpowiednio wskazówki:



Zadanie 4.



Zadanie 5.



Zadanie 6. Zmierz przy pomocy linijki:

a) długość i szerokość swojego telefonu

b) długość i szerokość swojego zeszytu

Zadanie 7. Upiecz ciasto MURZYNEK! Możesz wysłać zdjęcie gotowego ciasta ☺

PRZEPIS:

**Składniki:**

* pół szklanki mleka (125 ml)
* ok. 1,5 szklanki cukru (300 g)
* 3 kopiate łyżki kakao
* 250 g masła
* 4 jajka
* ok. 1,5 szklanki mąki pszennej (225 g)
* 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
* szczypta soli
* ozdoby cukrowe – opcjonalnie

\*szklanka o pojemności 250 ml

**Wykonanie:**

1. Mleko wymieszać w garnku z cukrem i kakao.  Wstawić na palnik i doprowadzić do wrzenia, co jakiś czas mieszając. Następnie do gorącej masy dodać masło i mieszać  do czasu aż się rozpuści. Odstawić do ostygnięcia.
2. Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko. Odstawić na bok.
3. Jajka sparzyć wrzątkiem. Oddzielić żółtka od białek. Do białek dodać szczyptę soli i kolejno ubić na sztywną pianę. Odstawić na bok.
4. Żółtka wmieszać do ostygniętej masy kakaowej, trzepaczką lub mikserem. Odlać pół szklanki masy – będzie to polewa ciasta.
5. Trzepaczką (lub mikserem) wmieszać mąkę z proszkiem. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką pianę z białek.
6. Dno blaszki wyłożyć papierem do pieczenia. Przelać ciasto do formy.
7. Piekarnik nagrzać do 180 st.C. Piec Murzynka przez ok. 45 minut, do tzw. suchego patyczka. Pozostawić do ostygnięcia.
8. Ciasto polać odłożoną polewą (gdyby polewa była za rzadka, należy włożyć ją na chwilę do lodówki, aż lekko zgęstnieje). Posypać wierzch ciasta cukrowymi ozdobami (opcjonalnie). Smacznego!