

## EduKreatywnie w domu! Dzień TRZYDZIESTY 30.04.2020

### 1. „Czekoladowe ciasto z kubka w 5 minut”

Do wykonania tego ciasta potrzebujesz jedynie:

- 2 łyżki stołowe mąki,
- 2 łyżki stołowe cukru,
- 1 łyżka kakao,
- szczypta proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 1 jajko,
- 1 łyżka oleju,
- 2- 3 łyżki mleka,
- kubek z uchem.

Przygotowanie:

W pierwszej kolejności wymieszaj wszystkie suche składniki: mąkę, cukier, kakao, sól i proszek do pieczenia. Następnie wbij jajko i znów dokładnie wymieszaj. Gdy jajko połączy się ze wszystkimi składnikami dodaj olej i mleko ponownie dokładnie mieszając. Gdy masa będzie gotowa wytrzyj brzegi kubka (by się nie przypaliły). Kubek wstaw do kuchenki mikrofalowej na 2-3 minuty na najwyższą temperaturę. Po tym czasie wyjmij delikatnie kubek, który jest gorący. Posyp cukrem pudrem i gotowe! Smacznego!

Pamiętaj nie eksperymentować samemu w kuchni. Poproś o pomoc dorosłego!

### 2. Kodowanie

Do rozkodowania potrzebujesz kartki w kratkę i kredki. Na kartce narysuj kwadrat 15 na 15. Taki sam jak do gry w statki. Pamiętaj, że w pionie są cyfry a w poziomie litery.

Na rysunku pomocniczym znajdziesz zakodowany obrazek. Zamaluj kwadraty kolorami zgodnie z instrukcją.

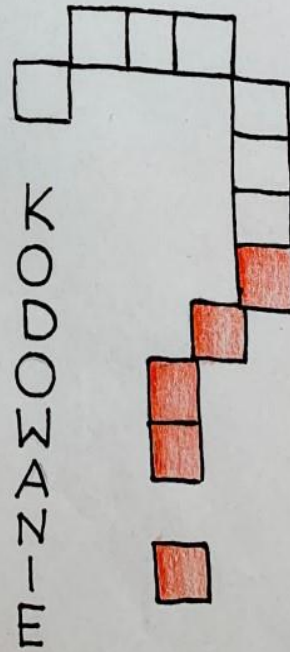
Udanej zabawy.

Czekamy na zdjęcia Waszych prac! [swietlica@spskalmierzyce.onmicrosoft.com](mailto:swietlica@spskalmierzyce.onmicrosoft.com)

# Edu Kreatywnie <sup>W</sup> domu

CZWARTEK

30.04



K.I.

# ZAKODOWANY SYMBOL POLSKI

PRZYGOTUJ KARTKĘ DO KODOWANIA

PAMIĘTAJ



W PIONIE  
LICZBY  
1-15



W POZIOMIE  
LITERY  
A-N

  
JASNONIEBIESKI

A1, B1, C1, D1, E1, F1, G1, H1, I1, J1, K1, L1, M1, N1,  
A2, B2, C2, D2, E2, F2, G2, H2, I2, J2, K2, L2, M2, N2,  
A3, B3, C3, D3, E3, F3, G3, H3, I3, J3, K3, L3, M3, N3,  
A4, N4, A5, N5, A6, N6, A7, N7, A8, N8, A9, N9, A10, N10,  
A11, N11, A12, C12, D12, E12, F12, G12, H12, I12, J12, K12, L12, M12,  
N12, A13, C13, D13, E13, F13, G13, H13, I13, J13, K13, L13, M13, N13,  
A14, C14, D14, E14, F14, G14, H14, I14, J14, K14, L14, M14, N14,  
A15, C15, D15, E15, F15, G15, H15, I15, J15, K15, L15, M15, N15

  
BRAZOWY

B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11, B12, B13, B14, B15






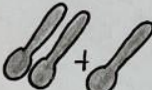
  
CZERNY

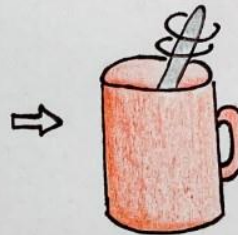
C8, D8, E8, F8, G8, H8, I8, J8, K8, L8, M8  
C9, D9, E9, F9, G9, H9, I9, J9, K9, L9, M9  
C10, D10, E10, F10, G10, H10, I10, J10, K10, L10, M10  
C11, D11, E11, F11, G11, H11, I11, J11, K11, L11, M11

# CZEKOLADOWE CIASTO 2 KUBKA W 5 MINUT



## SKŁADNIKI:

- 2 ŁYŻKI MĄKI 
- 2 ŁYŻKI CUKRU 
- 2 ŁYŻKI KAKAO 
- 52 CZYPTA PROSZKU DO PIECZENIA ...
- 52 CZYPTA SOLI ...
- 1 JAJKO 
- 1 ŁYŻKA OLEJU 
- 2-3 ŁYŻKI MLEKA 



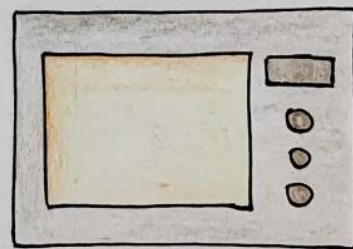
WYMIESZAJ DOKŁADNIE  
WSZYSTKIE SUCHY  
SKŁADNIKI



DO SUCHYCH SKŁADNIKÓW  
DODAJ JAJKO I DOKŁADNIE  
WYMIESZAJ



DODAJ POZOSTAŁE  
MOKRE SKŁADNIKI  
OLEJ + MLEKO



KUBEK Z CIASTEM  
WSTAN DO MIKROFALI  
NA 2-3 MINUTY NA  
MAKSYMALNĄ  
TEMPERATURĘ

**GOTOWE!**  
K.I.