

EduKreatywnie w domu! Dzień OSIEMNASTY 08.04.2020r.

## 1. „Girlanda wielkanocna”

Potrzebujesz:

- Szablon zajączka (możesz spróbować wykonać go samodzielnie lub wydrukować z internetu),
- Kartki najlepiej z kolorowego bloku technicznego,
- Watę lub coś z czego można zrobić ogonki,
- Klej i nożyczki,
- Wstążkę lub sznurek.

Na kilku kolorowych kartkach odrysuj przygotowany wcześniej szablon i wytnij. Jeżeli zdecydujesz się na szablon proponowany przez nas do każdego zajączka przyklej ogonek. Przygotuj odpowiednią dla siebie długość wstążki lub sznurka. Kolejny krok możesz wykonać na dwa sposoby. Możesz użyć dziurkacza, w każdym uchu zrobić dziurkę i przełożyć wstążkę. Drugi sposób polega na przyklejeniu kolorowych zajączków do wstążki. Pamiętaj aby starać się robić równe odstępki między zawieszanymi elementami. Girlanda gotowa! Możesz ozdobić swój pokój!

## 2. „Babka cytrynowa”

Do upieczenia wielkanocnego smakołyku potrzebujesz:

- 1 szklankę cukru;
- 1 szklankę oleju;
- 1 szklankę mąki pszennej
- 1 szklankę mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 jajek
- Starta skórka i sok z 1 cytryny
- Dodatkowo możesz dodać cukier wanilinowy.

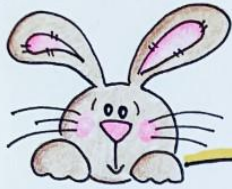
Przygotowanie:

Białka ubij z cukrem, dodawaj pojedynczo żółtka. Miksuj do uzyskania puszystej masy. Następnie zmniejsz obroty i stopniowo dodawaj mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec wlej olej i dodaj skórkę i sok z cytryny.

Piecz w temperaturze 180° przez około 45 minut.

SMACZNEGO!

K.I.



Edu Kreatywnie do domu

Środa



BABKA  
CYTRYNOWA

k.1.

# GIRLANDA WIELKANOCNA

## POTRZEBUJESZ



SZABLON ZAJĄCZKA



KOLOROWE KARTKI



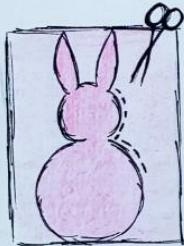
WATE



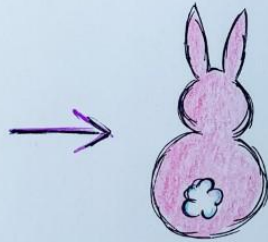
KLEJ/  
NOŻYCZKI



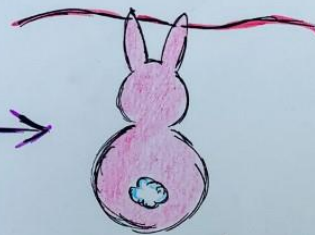
WSTĄZKA



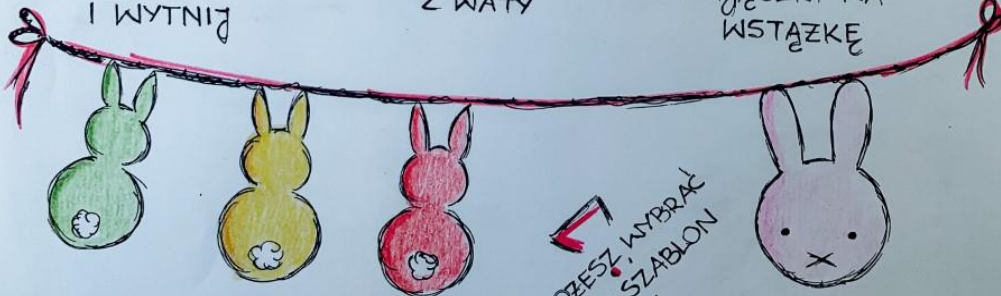
SZABLON ODRYSUJ  
NA KILKU KARTKACH  
I WYTNIJ



DOKLEJ  
OGONEK  
Z WATE



PRZYKLEJ/NAWLECZ  
ZAJĄCZKI NA  
WSTĄZKĘ



MOŻESZ WYBRAĆ  
SWÓJ SZABLON

# BABKA CYTRYNOWA

## SKŁADNIKI

1 SZKL.  
CUKRU

1 SZKL  
OLEJU

1 SZKL  
MĄKI  
PSZENNEJ

1 SZKL  
MĄKI  
ZIEMNIACZANEJ

1 ŁYZECZKA  
PROSZKU  
DO PIECZENIA

5 JAJEK

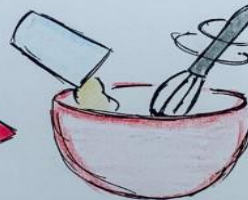
SKÓRKA  
I SOK  
Z CYTRYNY



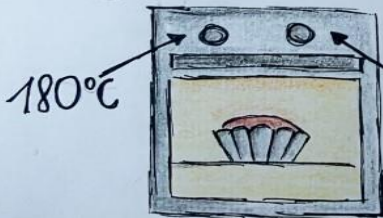
BIAŁKA UBIJ  
Z CUKREM, DODAJ  
ZÓŁTKA.  
UBIJ NA PUSZYSTĄ  
MASĘ.



DODAJ STOPNIOWO  
MĄKĘ PSZENNĄ I  
ZIEMNIACZANĄ ORAZ  
PROSZEK DO PIECZENIA



NA KONIEC  
WLEJ OLEJ ORAZ  
DODAJ SOK I  
SKÓRKĘ Z CYTRYNY



180°C

45 minut

Smacznego!



