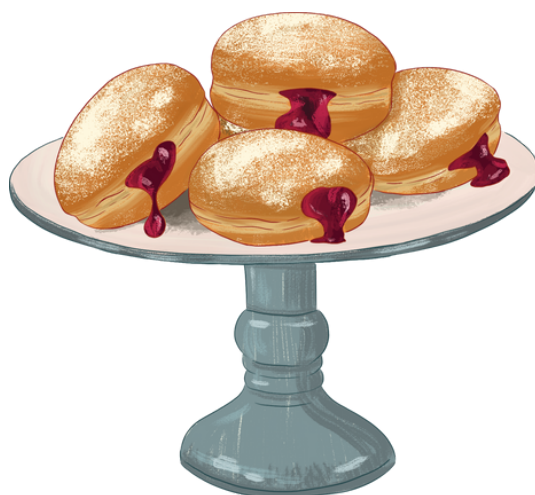


- **Karta pracy dedykowana jest dla klas 4 - 8 na lekcję z okazji "Tłustego czwartku"**
- **Trzy wersje trudności : wersja 1 dla klasy 4, wersja 2 dla 5 i 6, wersja 3 dla klasy 7 i 8**
- **Praca do samodzielnego wykonania przez ucznia, gdzie poprzez wykonanie działań ma poznać przepis na pączki.**



Pączki jak u babci



INSTRUKCJA WYKONANIA:

1. Przeczytaj dokładnie przepis. Wykonaj wszystkie niezbędne obliczenia, aby dowiedzieć się, jaka ilość składników będzie Ci potrzebna. Zapisz odpowiednią ilość przy każdym produkcie.
2. Odmierzcie dokładnie wszystkie niezbędne składniki.
3. Wykonaj pączki według przepisu, a wszyscy domownicy będą zachwyceni.

SKŁADNIKI:

- $(2+248) \times 2$ g - mąki pszennej
- $(9 \times 11) : (33 \times 3)$ - szkl. ciepłego mleka
- $8 : 2$ - żółtka średnich jajek
- 9×8 - 32 g - cukru
- $100 : 2 : 2$ g - świeżych drożdży
- 5×10 g masła
- szczypta soli
- $128 : 2$ - 63 l - oleju lub smalcu do smażenia pączków

SKŁADNIKI NA LUKIER:

- $60 : 2$ - 27 łyżek - soku z cytryny
- $100 \times 3 : 30$ łyżek cukru pudru

WYKONANIE:

- Do miseczki wsyp po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i drożdże. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na $(78 - 48) : 2 = \dots\dots\dots$ minut.
- Resztę mąki wsyp do dużej miski, dodaj roztopione przestudzone masło, resztę cukru, żółtka, sól oraz ciepłe mleko.
- Dodaj wyrośnięte drożdże.
- Zagniataj ciasto rękoma, aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli ciasto jest za rzadkie, dosyp odrobinę mąki.
- Takie ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum $(156 - 74) : 82 \dots\dots\dots$ h .
- Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około $6 \times 2 - 5 \times 2$ cm..... Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce.
- Każdy fragment ciasta na pączka lekko rozplaszcz. Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady. Zamknij marmoladę w środku ciasta (podobnie jak do pierogów) i bardzo dokładnie zlepi pączka.
- Formuj go w dłoniach na kształt kuli.
- Teraz smaź je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę na rozgrzanym tłuszczu do temperatury 175 st.C.
- Na koniec każdego pączka lukierujemy.
- Pączki są gotowe do zjedzenia.

Pączki jak u babci



INSTRUKCJA WYKONANIA:

1. Przeczytaj dokładnie przepis. Wykonaj wszystkie niezbędne obliczenia, aby dowiedzieć się, jaka ilość składników będzie Ci potrzebna. Zapisz odpowiednią ilość przy każdym produkcie.

2. Odmierzcie dokładnie wszystkie niezbędne składniki.

3. Wykonaj pączki według przepisu, a wszyscy domownicy będą zachwyceni.

SKŁADNIKI:

- $(102+148) \times 2$ g - mąki pszennej
- $(9 \times 11) : (33 \times 3)$ - szkl. ciepłego mleka
- $2\frac{1}{2} + 1\frac{1}{2}$ - żółtka średnich jajek
- $3^2 \cdot 2^3 - 32$ g - cukru
- $6 \cdot \frac{5}{3} + 9 \cdot \frac{5}{3}$ g - świeżych drożdży
- $2 - 1\frac{3}{4}$ kostki masła
- szczypta soli
- $128 : 2 - 63$ l - oleju lub smalca do smażenia pączków

SKŁADNIKI NA LUKIER:

- $\frac{4}{5} \cdot \frac{15}{4}$ łyżek - soku z cytryny
- $6\frac{1}{4} + 3\frac{6}{8}$ łyżek cukru pudru

WYKONANIE:

- Do miseczki wsyp po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i drożdże. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na $(78 - 48) : 2 = \dots\dots\dots$ minut.
- Resztę mąki wsyp do dużej miski, dodaj roztopione przestudzone masło, resztę cukru, żółtka, sól oraz ciepłe mleko.
- Dodaj wyrośnięte drożdże.
- Zagniataj ciasto rękoma, aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli ciasto jest za rzadkie, dosyp odrobinę mąki.
- Takie ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum $(156 - 74) : 82 \dots\dots\dots$ h.
- Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około $6 \times 2 - 5 \times 2$ cm..... Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce.
- Każdy fragment ciasta na pączka lekko rozplaszcz. Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady. Zamknij marmoladę w środku ciasta (podobnie jak do pierogów) i bardzo dokładnie zlep pączka.
- Formuj go w dłoniach na kształt kuli.
- Teraz smaż je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę na rozgrzanym tłuszczu do temperatury 175 st.C.
- Na koniec każdego pączka lukierujemy.
- Pączki są gotowe do zjedzenia.

Pączki jak u babci



INSTRUKCJA WYKONANIA:

1. Przeczytaj dokładnie przepis. Wykonaj wszystkie niezbędne obliczenia, aby dowiedzieć się, jaka ilość składników będzie Ci potrzebna. Zapisz odpowiednią ilość przy każdym produkcie.

2. Odmierzcie dokładnie wszystkie niezbędne składniki.

3. Wykonaj pączki według przepisu, a wszyscy domownicy będą zachwyceni.

SKŁADNIKI NA LUKIER:

- $\frac{4}{5} \cdot \frac{15}{4}$ łyżek - soku z cytryny
- $6\frac{1}{4} + 3\frac{6}{8}$ łyżek cukru pudru

SKŁADNIKI:

- $4,2 \cdot 1\frac{1}{4} - 2,25$ szklanki mąki pszennej
- $4 - 2\frac{1}{4} : \frac{3}{4}$ szklanki ciepłego mleka
- $\sqrt{225} - \sqrt{121}$ żółtka średnich jajek
- $3^2 \cdot 2^3 - 32$ g - cukru
- $(-6) \cdot (-3) + 32 : (-4) + (-2,5) \cdot (-6)$ g świeżych drożdży
- $2 - 1\frac{3}{4}$ kostki masła
- szczypta soli
- $128 : 2 - 63$ l - oleju lub smalcu do smażenia pączków

WYKONANIE:

- Do miseczki wsyp po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i drożdże. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na $(78 - 48) : 2 = \dots\dots\dots$ minut.
- Resztę mąki wsyp do dużej miski, dodaj roztopione przestudzone masło, resztę cukru, żółtka, sól oraz ciepłe mleko.
- Dodaj wyrośnięte drożdże.
- Zagniataj ciasto rękoma, aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli ciasto jest za rzadkie, dosyp odrobinę mąki.
- Takie ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum $(156 - 74) : 82 \dots\dots\dots$ h .
- Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około $6 \times 2 - 5 \times 2$ cm..... Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce.
- Każdy fragment ciasta na pączka lekko rozplaszcz. Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady. Zamknij marmoladę w środku ciasta (podobnie jak do pierogów) i bardzo dokładnie zlep pączka.
- Formuj go w dłoniach na kształt kuli.
- Teraz smaż je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę na rozgrzanym tłuszczu do temperatury 175 st.C.
- Na koniec każdego pączka lukierujemy.
- Pączki są gotowe do zjedzenia.

Pączki jak u babci



INSTRUKCJA WYKONANIA:

1. Przeczytaj dokładnie przepis. Wykonaj wszystkie niezbędne obliczenia, aby dowiedzieć się, jaka ilość składników będzie Ci potrzebna. Zapisz odpowiednią ilość przy każdym produkcie.
2. Odmierzcie dokładnie wszystkie niezbędne składniki.
3. Wykonaj pączki według przepisu, a wszyscy domownicy będą zachwyceni.

SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 4 żółtka średnich jajek
- 40 g cukru
- 25 g świeżych drożdży
- 1/4 kostki masła - 50 g
- szczypta soli
- 1 litr oleju lub smalcu do smażenia pączków

SKŁADNIKI NA LUKIER:

- 3 łyżki - soku z cytryny
- 10 łyżek cukru pudru

WYKONANIE:

- Do miseczki wsyp po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i drożdże. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na (78 - 48): 2 =15..... minut.
- Resztę mąki wsyp do dużej miski, dodaj roztopione przestudzone masło, resztę cukru, żółtka, sól oraz ciepłe mleko.
- Dodaj wyrośnięte drożdże.
- Zagniataj ciasto rękoma, aż przestanie się kleić do rąk. Jeśli ciasto jest za rzadkie, dosyp odrobinę mąki.
- Takie ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum (156 - 74) : 82.....1.....h .
- Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około 6 x 2 - 5 x 2 cm.....2..... Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce.
- Każdy fragment ciasta na pączka lekko rozplaszcz. Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady. Zamknij marmoladę w środku ciasta (podobnie jak do pierogów) i bardzo dokładnie zlep pączka.
- Formuj go w dłoniach na kształt kuli.
- Teraz smaż je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę na rozgrzanym tłuszczu do temperatury 175 st.C.
- Na koniec każdego pączka lukierujemy.
- Pączki są gotowe do zjedzenia.