

POMOC PSYCHOLOGICZNO-PEDAGOGICZNA -KMILA
Trening Umiejętności Społecznych
piątek 10 kwietnia 2020 roku

**Temat: Budowanie relacji z innymi, poznanie zawodu kucharza i piekarza –
współdziałanie podczas przygotowywania wypieków.**

- dziecko współpracuje podczas przygotowywania wypieków i pisanek
- nazywa czynności, które wykonuje
- dekoruje upieczone muffinki, ciasteczka lub baby wielkanocne

A dziś proponuję, aby dzieci wzięły udział w przygotowaniach świątecznych. Zaproszę dzieci do współpracy przy malowaniu jajek. Upieczcie babkę lub muffinki albo ciasteczka. Ważne, abyście zrobili to wspólnie, aby dziecko samodzielnie wykonywało proste, bezpieczne czynności, polecenia rodziców i współpracowało z wami. Razem z dzieckiem nazywajcie czynności (mieszam, wsypuję, wlewam itd.). Gotowe wypieki polejcie polewą, posypcie posypką lub ułóżcie bakalie, perełki. Jeżeli nie posiadacie, niżej podaję do wykorzystania prosty przepis na muffinki - babeczki z użyciem jogurtu i oleju. Istotne w nim jest to, że miarką staje się kubeczek po małym jogurcie. Jeżeli posiadacie tylko duży jogurt, zamiast małego kubeczka możecie użyć filiżanki do odmierzania produktów. Potrzebne też będą papierowe papilotki na muffinki i silikonowe lub metalowe foremki.

MUFINY JOGURTOWE na około 20 foremek

1 mały jogurt naturalny (180ml)
1 i 1/2 porcji cukru (półtora kubeczka po małym jogurcie)
cukier waniliowy
3 kubeczki mąki
1 kubeczek oleju
3 jajka
3 łyżeczki proszku do pieczenia
zapach waniliowy

Włożyć składniki do miski, także jajka bez ubijania i wymieszać wszystko mikserem. Dodać ulubione dodatki, na przykład gorzka czekolada, pocięta w paski, suszona żurawina, jedno jabłko obrane i pokrojone w kostkę (lub gruszka), skórka pomarańczowa kandyzowana lub jagodowe owoce (teraz mogą być mrożone). Do silikonowych foremek na muffinki porozkładać papierowe papilotki i łyżką nakładać ciasto wymieszane z dodatkami, w razie potrzeby pomagać sobie łyżeczką. Nałożyć do 2/3 wysokości foremek. Jeżeli nie mamy takich foremek, nieźle też spiszą się metalowe foremki na kruche babeczki. W czasie nakładania rozgrzewamy piekarnik do 175 stopni, włączamy 2 grzałki. Borówkę można rozłożyć po nałożeniu, kilka na jedną muffinkę. Nałożone ciasto można posypać czekoladową lub kolorową posypką (nie rozpuści się przy pieczeniu) lub grubym cukrem. Wstawić do nagrzanego do 175 stopni piekarnika na środkową półkę. Piec około 30 minut, w zależności od możliwości piekarnika, bo każdy jest inny, do zrumienienia. Wyjmować od razu po upieczeniu i ewentualnie wstawić następne. Jeżeli po kuchni rozejdzie się zapach pieczonego ciasta, poczekaj jeszcze kilka minut i wyjmuj - są gotowe. Ewentualnie włożyć wykałaczkę i zobaczyć, czy nie ma na niej ciasta.

Wesołych Świąt!

Lucyna Ślizewska

