

- I. DZISIEJSZE ZADANIE. PROSZĘ, ZAPOZNAJ SIĘ Z PREZENTACJĄ DOTYCZĄCĄ ŹRÓDEŁ ENERGII. PREZENTACJA DOSTĘPNA JEST NA STRONIE SZKOŁY.
- II. PRZYPOMNIJ SOBIE ZASADY BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z CZAJNIKA ELEKTRYCZNEGO I ZRÓB DLA SIEBIE I SWOICH NAJBLIŻSZYCH KAWĘ, HERBATĘ SPĘDŹCIE WSPÓLNIE TROCHĘ CZASU.



- III. POMYŚLCIE RAZEM CO MOŻNA ZROBIĆ BY OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ. MOŻE WSPÓLNIE ZAPLANUJECIE JAKIEŚ INNE DZIAŁANIA PRZYNOSZĄCE KORZYŚCI PRZYRODZIE.
- IV. A MOŻE WSPÓLNIE ZROBICIE SŁODKI DESER.....? PROPONUJĘ

JOGURTOWIEC TRUSKAWKOWY.



Składniki:

Masa jogurtowa:

- 500 g truskawek (świeżych lub mrożonych)
- 500 g gęstego jogurtu naturalnego (u mnie typu greckiego), temperatura pokojowa

- 60 g cukru lub ksylitolu
- 11 listków żelatyny (lub 8 płaskich łyżeczek żelatyny w proszku)

Dodatkowo:

- 1 galaretka truskawkowa
- ok. 200- 300 g świeżych truskawek
- pistacje (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

1. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie zacisnąć obręcz.
2. Przygotować masę jogurtową. Jeśli używamy truskawek mrożonych, należy przełożyć je do miski i pozostawić do całkowitego rozmrożenia. Jeśli używamy truskawek świeżych, należy je umyć, osuszyć i odszypułkować.
3. Żelatynę namoczyć w 8 łyżkach zimnej wody. Pozostawić do napęcznienia.
4. 500 g truskawek zmiksować blenderem na mus. Dodać jogurt i cukier (lub ksylitol) i ponownie zmiksować na gładką masę.
5. Napęczniałą żelatynę podgrzać, mieszając łyżką, aż się rozpuści. (Nie doprowadzić do zagotowania, bo straci właściwości żelujące). Garnek z żelatyną ściągnąć z pieca, odczekać chwilę, aby lekko ostygła i mieszając energicznie trzepaczką, dodać najpierw trochę masy jogurtowej, a następnie wmieszać resztę masy, mieszając dalej trzepaczką lub miksując blenderem. Masę wstawić do lodówki, aż zacznie tężeć. (Należy do niej zaglądać, aby za mocno nie zgęstniała).
6. Tężejącą masę wylać do tortownicy i wstawić do lodówki, aż masa stężeje.
7. Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu, ostudzić i włożyć do lodówki, aż zacznie lekko tężeć.
8. Pozostałe 200- 300 g truskawek umyć, osuszyć, odszypułkować i pokroić w grube plasterki. Ułożyć na stężącej masie jogurtowej i zalać lekko tężejącą galaretką.
9. Ciasto wstawić na parę godzin do lodówki, a najlepiej na noc.
10. Ciasto można dodatkowo ozdobić posiekanymi pistacjami.

POZDRAWIAM!