**KLASA IA PDP**

Czwartek 29.10.2020R.

**Pdp gospodarstwo domowe:**

Temat: Potrawy z mąki - naleśniki z dżemem.

1.Podaję przepis na naleśniki. Zachęcam do wykonania. Smacznego!!! Składniki

10 sztuk, po 108 kcal

* 1 szklanka mąki pszennej
* 2 jajka
* 1 szklanka mleka
* 3/4 szklanki wody (najlepiej gazowanej)
* szczypta soli
* 3 łyżki masła lub oleju roślinnego

Przygotowanie

* Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać roztopione masło lub olej roślinny i razem zmiksować (lub wykorzystać tłuszcz do smarowania patelni przed smażeniem każdego naleśnika).
* Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód naleśnika będzie już ładnie zrumieniony i ścięty.

Wskazówki

Do naleśników deserowych można dodać 1 łyżkę cukru.

**Funkcjonowanie osobiste i społeczne:**

Temat: Drzewo genealogiczne.

1.Obejrzyj ilustrację rodziny zamieszczoną str. 8 podręcznik A.

2.Odszukaj w leksykonie wyjaśnienie pojęcia „drzewo genealogiczne” i wpisz jego znaczenie do zeszytu str. 128 podręcznik A.

3.Odpowiedz na pytanie 1 str. 8 podręcznik A.

4. Wykonaj drzewo genealogiczne swojej najbliższej rodziny .

**Warsztaty wiedzy:**

Temat: Jak zaradzić nudzie.

1.Zapoznaj się ze sposobami, jak zaradzić nudzie. Może kiedyś będziesz mógł z nich skorzystać. Jeśli masz trudności z przeczytaniem, poproś Rodziców, aby zrobili to w wolnej chwili.

[](https://www.google.pl/url?sa=i&url=http://spbiedaczow.gminalezajsk.pl/index.php?contrast%3Dhighcontrast3%26start%3D32&psig=AOvVaw0wSn2UKtURRUyOw1kPdV9e&ust=1603733519181000&source=images&cd=vfe&ved=2ahUKEwjjiYmHo9DsAhUD2qQKHfFsCEMQjRx6BAgAEAc)