Dzień dobry.

Dziś przygotujemy Lody prace plastyczna i lody śmietankowe 😊

Lody – smakowita praca plastyczna na upalne dni

*Potrzebne będą:*

płatki kosmetyczne,

farby,

woda,

pipetki,

kolorowy papier techniczny,

brązowa pianka,

nożyczki,

brokat oraz kamyki i inne ozdoby do dekoracji

Przygotowanie naszych lodów to wieloetapowa praca. Najpierw trzeba zabarwić waciki, które będą naszymi kulkami lodów. Wystarczy odrobinę farby rozcieńczyć wodą, a następnie taką miksturą polewać waciki. Zabawa w wylewanie kolorowej wody pipetką bardzo spodobała się mojemu synkowi. Tak przygotowane waciki trzeba wysuszyć. Najlepiej jest to zrobić na słońcu, wystarczy wystawić na balkon na 2/3 godziny i gotowe. W międzyczasie można przygotować pozostałe elementy. Z pianki wycinamy rożki (wafelki) i naklejamy na kolorowe kartki. Potem nakładamy już tylko lody i dekorujemy według smaku :)

























Praca plastyczna gotowa to może teraz spróbujemy przygotować Lody?

Co Wy na to ???

Próbujemy

Domowe lody śmietankowe



Potrzebujemy :

* 500 ml pełnego mleka (3,2%)
* 125 g cukru
* ziarenka z 1 laski wanilii, przeciętej wzdłuż\*
* 6 żółtek
* 100 ml śmietany kremówki 30% lub 36%, schłodzonej

Do garnuszka wlać mleko, dodać 2/3 cukru z przepisu i ziarenka wanilii\*, wymieszać i na średnim ogniu doprowadzić do wrzenia. W międzyczasie utrzeć w misie miksera żółtka z resztą cukru, do uzyskania jasnego, puszystego kremu. Gotujące się mleko wlać do żółtek, cały czas mieszając trzepaczką, a następnie wlać z powrotem do garnuszka.

Podgrzewać na małym ogniu, mieszając drewnianą łyżką, aż gęstniejący krem będzie ją lekko oblepiał. Natychmiast zdjąć z ognia, nie doprowadzać do wrzenia – krem by się zwarzył. Przelać do naczynia i pozostawić do wystudzenia. Przykryć folią spożywczą i schłodzić w lodówce.

Zimny krem angielski wymieszać ze schłodzoną kremówką. Wlać do maszyny do lodów i dalej postępować według jej instrukcji. Przełożyć do pojemniczka i włożyć na kilka godzin do zamrażarki. Gotowe lody powinny być zwarte, ale zachowywać kremową konsystencję.

Lody można również wykonać bez maszyny – schłodzone składniki zmiksować, przelać do pojemnika, włożyć do zamrażarki. Podczas chłodzenia mniej więcej co 30 minut przez pierwsze 3 godziny miksować, by nie wytworzyły się kryształki lodu i lody były bardziej puszyste. Zamrozić.

\* Laskę wanilii również można dodać, dla zapachu i aromatu, po wystudzeniu wyjąć.

Smacznego :-).

Pozdrawiam

Pani Iwona Rogozińska