



Jesienne przetwory – powidła



**Dla
kogo?**

dzieci w wieku
wczesnoszkolnym



**Potrzebne
materiały:**

kredki,
flamastry



Jesienne przetwory – powidła

Jesienią na polskiej wsi intensywnie przygotowywano się do zimy. W wielu wiejskich chatach robiono przetwory z owoców i warzyw, by mieć zapasy na zimę i *przednówek*. Z owoców zbieranych w sadzie ważne były śliwki, w tym najbardziej cenione w kuchni *śliwki węgierki*, uważane za najlepsze do smażenia powideł. Zebrane śliwki drylowano, czyli wyjmowano z nich pestki, a następnie wrzucano do dużych miedzianych kotłów. Powidła smażyło się na wolnym ogniu i mieszało drewnianymi łyżkami przez co najmniej kilka godzin, bez dodatku cukru, aż zgęstniały i ściemniały. Gotowe powidła zamykano szczelnie w słoikach. Czasem cała procedura zajmowała nawet kilka dni! Dziś przetwory można zrobić łatwiej i szybciej: z dodatkiem cukru, octu lub w wolnowarze. W niektórych domach wciąż jednak pielęgnuje się tradycyjne metody i smażenie powideł trwa tam wiele godzin.



Instrukcja do zadania

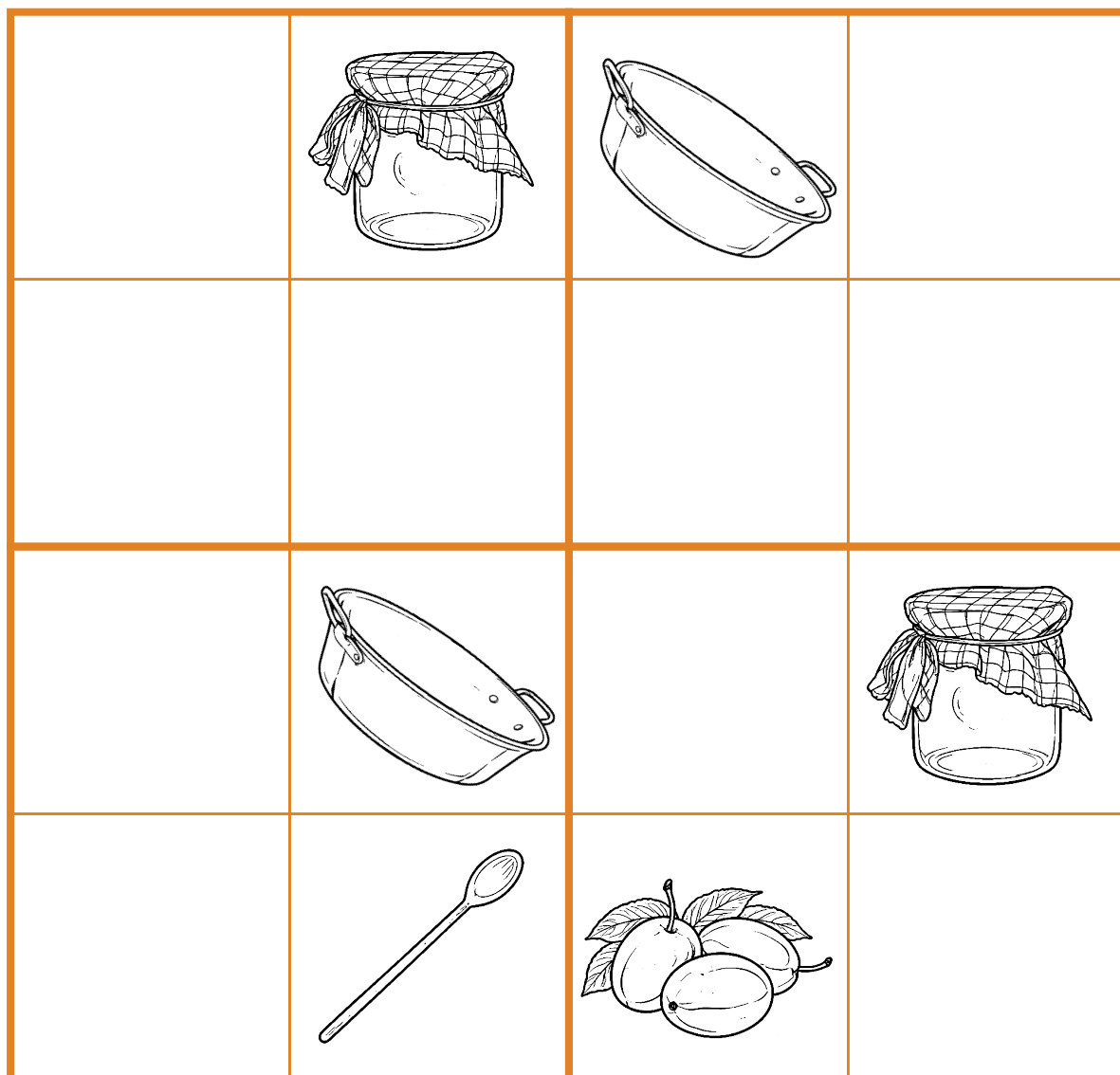
Kasia musi przygotować wszystko do smażenia powideł! **Pomóż jej, dorysowując brakujące śliwki, kotły, łyżki i słoiki, tak aby w każdym rzędzie, w każdej kolumnie i w każdym pogrubionym kwadracie znalazło się po jednej rzeczy potrzebnej do zrobienia śliwkowych przetworów.**



SŁOWNICZEK

przednówek – dawne określenie na trudny okres na wsi, trwający od końca zimy do pierwszych zbiorów, kiedy kończyły się zimowe zapasy żywności, a nie było jeszcze nowych plonów





Mniam, pycha! Czy wiesz, że powidła śliwkowe są składnikiem tradycyjnego piernika, który pojawiał się na bożonarodzeniowym stole?

