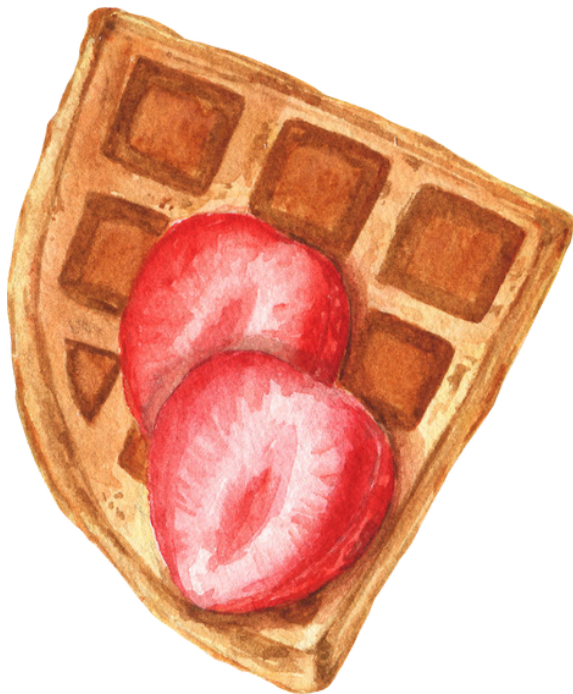


Mama  
od gadania

PRZEDSTAWIA

# Robimy Gofry!

przepis + zwroty



## PO ANGIELSKU

---

JABŁKOWE

BEZGLUTENOWE

BEZ LAKTOZY

BEZ JAJEK

BEZ CUKRU

... A NADAL PYSZNE! :)

1) Śpiewaj do melodii “Koła autobusu kręcą się” :)

*We are going to make some waffles tonight  
Waffles tonight, waffles tonight....*

2) Let's see what you need to find at home.



# Let's make waffles!

## GOFRY JABŁKOWO-OWSIANE bez jajek, bananów, mleka, mąki - idealne dla alergików

- 1 cup of apple sauce
- 1 and 1/3 cups of oats
- 4 tablespoons of potato starch
- 1 teaspoon of baking powder
- 1/3 cup of flavorless oil
- 1/4 cup of water or plant-based milk

- szklanka usmażonych jabłek
- 1 i 1/3 szklanki płatków owsianych
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/3 szklanki oleju
- 1/4 szklanki wody lub mleka roślinnego

- 1) Pour oil, water/milk with apple sauce (they can be warm) into the bowl. Blend them together.
- 2) Grind the oats into flour and add it to the bowl (you can also blend the oats with the wet ingredients).
- 3) Add the baking powder (gluten-free is an option) and potato starch. Mix it with a spoon.
- 4) Bake the waffles in a preheated waffle iron for 5 to 10 minutes.

- 1) Do miski wlewamy olej, wodę lub mleko oraz usmażone jabłka (mogą być ciepłe). Blendujemy.
- 2) Mielimy płatki owsiane na mąkę i dodajemy do miski - (można też zblendować płatki z mokrymi składnikami).
- 3) Dodajemy proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną. Mieszamy łyżką.
- 4) Pieczemy gofry w nagrzanej gofrownicy od 5 do 10 min.



# Let's make waffles!

## Blend



1/3 cup of oil  
(80 ml)



1/4 cup of milk  
(60 ml)



1 cup of  
apple sauce  
(6-8 apples)



1 and 1/3 cups  
of oats (130g)

## Add & Mix



1 x  
baking powder



4 x  
potato starch



# ZRÓBMY GOFRY!

## Blend



1/3 SZKLANKI  
OLEJU (80ML)



1/4 SZKLANKI  
MLEKA (60ML)



1 SZKLANKA MUSU  
JABŁKOWEGO  
(6-8 JABŁEK)



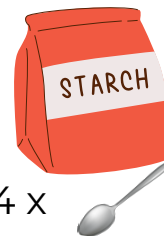
1 i 1/3 SZKLANKI PŁATKÓW  
OWSIANYCH (130g)

## Add & Mix



1 x

PROSZEK DO  
PIECZENIA



4 x

SKROBIA  
ZIEMNIACZANA

**Let's peel 6 apples first.**

Obierzmy najpierw 5 jabłek.

**I need to stir them from time to time so they don't stick to the bottom of the pot.**

Muszę je mieszać od czasu do czasu, żeby nie przywarły do dna.

**Let's measure out everything now with our cups and spoons!**

Odmierzmy teraz wszystko naszymi kubkami i łyżkami: olej, mleko, mus jabłkowy itd.

**The batter is ready! Let's start making those waffles!**

Ciasto gotowe! Zaczniemy robić te gofry!

**I'll plug in our waffle iron.**

Podłączę gofrownicę.

**I will pour the waffle batter slowly into the iron.**

Wyleję ciasto powoli na gofrownicę.

**The batter is too thick. Maybe we need more milk?**

Ciasto jest za gęste. Może potrzebujemy więcej mleka?



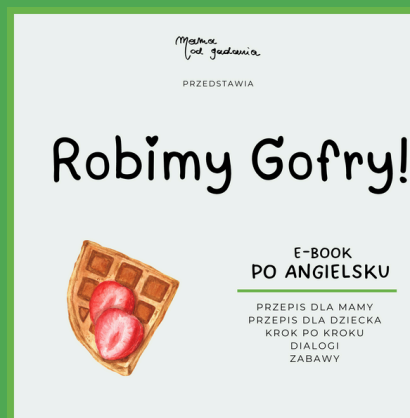
Dziękujemy, że pobierasz nasze materiały. Fajnie dzielić się tym, co robimy.  
Mamy nadzieję, że poznałaś dzięki temu mini e-bookowi kilka nowych zwrotów.



Sprawdź nasze produkty (kliknij w obrazek)



Rozciągamy ciała, wyciszamy się, regulujemy emocje i świetnie się bawimy!  
Dla rodziców i dzieci w różnym wieku i poziomach zaawansowania.  
Rozwijamy prawą i lewą półkulę mózgu, nauczamy się podążać za instrukcją, budujemy nawyki, które kiedyś pomogą nam np. w nauce!



W tym e-booku znajdziesz zestaw przydatnych zwrotów, które ułatwią Ci poradzenie sobie z dziecięcymi urazami i wypadkami po angielsku.  
Dowiesz się, jak pytać dziecko, co się stało, jak pocieszyć je i przekonać do współpracy oraz jak krok po kroku udzielić pierwszej pomocy.  
Stwórzcie razem apteczkę, zajmiecie się kleszczem, zakropicie oko, opatrzycie zadrapanie, oparzenie, profesjonalnie nałożycie plasterki, zajmiecie się strupkiem, i wiele wiele innych! 😊



3 drukowane książeczki pełne zwrotów, których potrzebujesz podczas sprzątanego, mycia czy ubierania z dzieckiem. Do tego zafoliowane karty z zadaniami dla dziecka oraz ściągawki dla rodzica do powieszania w strategicznych miejscach w domu.  
To prawie 600 wyrażeń, które poznasz po prostu „gadając” do dziecka.... A do tego masa dodatków .... i przesyłka za free!