

Witam uczniów klasy II TŻiUG

Zanim podam plan pracy na dzisiaj przypominam Wam o odsyłaniu prac, ponieważ może się tak zdarzyć że brak pracy będzie jednoznaczny z nieobecnością na zajęciach, może to skutkować nieklasyfikowaniem z przedmiotu.

Proszę o rozwiązania(z piątku a właściwie z czwartku) zadania o zakąsce ze szczupaka.

Dziękuję MJ i FK za prace, dzisiaj otrzymacie oceny z komentarzem.

Wkrótce rozstrzygnięcie konkursu kulinarnego, proszę już nie wysyłać propozycji za wszystkie dziękuję.

A teraz do dzisiejszego planu lekcji

1. Zasady żywienia Temat: Powtórzenie- układ pokarmowy

W załączniku otrzymujecie kartę pracy z zadaniami. Proszę je dzisiaj rozwiązać i odesłać do godz. 18.00.

Jest to forma testu z układu pokarmowego.

2. Technologia gastronomiczna Temat: Obróbka cieplna warzyw kapustnych i strączkowych

Forma notatki:

Warzywa kapustne należy:

- gotować przez 10-20 min. w naczyniu odkrytym
- dogotować pod przykryciem
- gotować w małej ilości płynu
- kapustę białą i włoską możemy gotować z dodatkiem mleka

W podobny sposób opracujcie gotowanie warzyw strączkowych.

Zadanie domowe: obejrzyjcie filmik pokazujący gotowanie szparagów. Zwróćcie uwagę na specjalny garnek i sposób obróbki wstępnej szparagów zielonych i białych.

Nie przysyłacie mi żadnej notatki, powinna ona się znaleźć w zeszytach przedmiotowych.

Następny kontakt w czwartek. Papa.