

Drodzy Uczniowie !!!

Kolejny temat z technologii to : **Obróbka cieplna warzyw.**

1. Sposoby obróbki cieplnej (wymienić).
2. Zasady gotowania warzyw w wodzie(wymienić).
3. Porównanie czasu gotowania warzyw świeżych i mrożonych(tab. s.154).
4. Procent zachowania wit.C w zależności od sposobu lub czasu gotowania(tab.s.155).
5. Zmiany zachodzące w trakcie gotowania warzyw(wymienić i zaznaczyć różnymi kolorami korzystne i niekorzystne).

Jeśli chodzi o punkt 3 i 4 możecie wydrukować i wkleić do zeszytu. Jeśli nie macie takiej możliwości proszę je przepisać.

Notatkę proszę wykonać do **środy 20 maja do godz.15.00.**

Przypominam o zaległych notatkach.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska