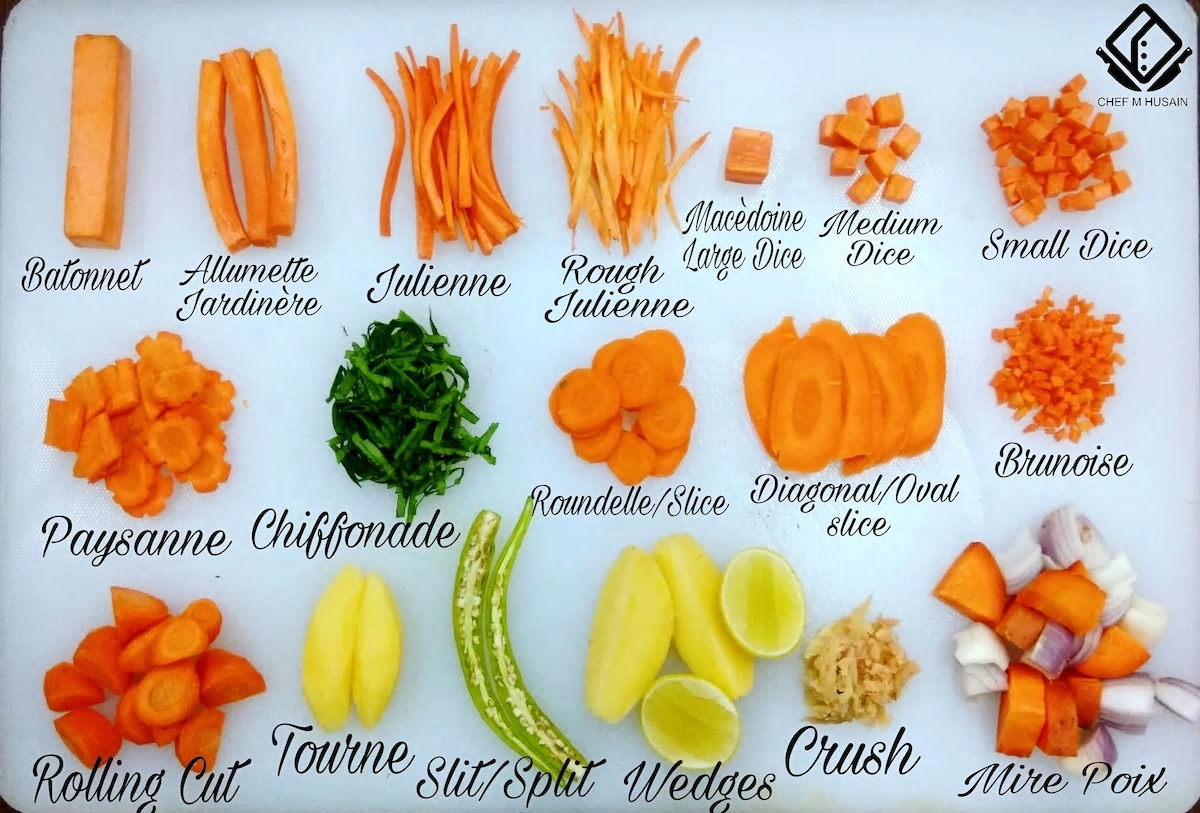
**Temat: powtórzenie wiadomości z zakresu metod i technik krojenia warzyw**

W ramach przypomnienia jak kroimy warzywa wersja francuska



1. Proszę o oglądnięcie filmów instruktażowych

[www.youtube.com/watch?v=Oo6jgCaKYVo](http://www.youtube.com/watch?v=Oo6jgCaKYVo)

[www.youtube.com/watch?v=tTGkxbEf5eQ](http://www.youtube.com/watch?v=tTGkxbEf5eQ),

[www.youtube.com/watch?v=8VBnaFhOEn8](http://www.youtube.com/watch?v=8VBnaFhOEn8)

[www.youtube.com/watch?v=mVXvoQOMS2E](http://www.youtube.com/watch?v=mVXvoQOMS2E)

1. W ramach ćwiczeń w domu proszę o rozdrobnienie
   * 1 szt. cebuli w kostkę,
   * 1 szt. cebuli w piórka,
   * ½ marchewki w julienne,
   * ½ marchewki w talarki
2. Wypisz na kartce i prześlij mi zdjęcie na e-mail [a.p.narkielon@wp.pl](mailto:a.p.narkielon@wp.pl) lub massangera do 28.03- sposoby rozdrabniania warzyw wraz z francuskim odpowiednikiem np. *julienne – słomka*
3. Masz za zadanie przygotować wybrane potrawy. Opisz jak pokroisz poszczególne składniki. prześlij mi zdjęcie na e-mail [a.p.narkielon@wp.pl](mailto:a.p.narkielon@wp.pl) lub massangera do 28.03

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Potrawa** | **Składnik** | **Formy rozdrobnienia** |
| buraczki zasmażane | buraki |  |
|  |
| szarlotka | jabłka |  |
|  |
| marchewka oprószana | marchew |  |
|  |
|  |
| śledź w oleju | cebula |  |
|  |
|  |
|  |
| zupa ogórkowa | ogórki |  |
|  |
| ziemniaki |  |
|  |
|  |
| pozostałe warzywa |  |
|  |
|  |