**Temat: Sporządzanie potraw z grzybów 5.05.2020**

1. Zapoznaj się z notatką poniżej przepisz do zeszytu to co wytłuszczone. Wykonaj zadanie domowe z punktu 2.

Grzyby mają szerokie zastosowanie w gastronomii ze względu na swój niepowtarzalny aromat i smak. W sezonie możemy używać grzybów świeżych. Przez cały rok w kuchni wykorzystuje się grzyby mrożone, suszone, marynowane. Na rynku możemy znaleźć również grzyby azjatyckie (mun, shitake).

Jednakże grzyby są ciężkostrawne, gromadzą metale ciężkie i pierwiastki promieniotwórcze – nie podajemy ich dzieciom i osobom w podeszłym wieku.

**Zastosowanie grzybów w produkcji kulinarnej:**

**a)grzyby świeże**

**-zupy**

**-sałatki**

**-sosy**

**-smażone**

**-duszone**

**-zapiekane**

**-pieczone na ruszcie**

**-dodatki do dań jarskich, mięsnych, drugich obiadowych**

**-do dań mącznych (pierogi, uszka, kołduny)**

**b)grzyby mrożone**

**-zupy**

**-sałatki**

**-sosy**

**-smażone**

**-duszone**

**-zapiekane**

**-dodatki do dań jarskich, mięsnych, drugich obiadowych**

**-do dań mącznych (pierogi, uszka, kołduny)**

**c)grzyby suszone**

**-bigos**

**-zupy**

**-sosy**

**-do dań mącznych**

**d)przetwory z grzybów**

**-kiszone**

**-marynowane**

**-koncentraty**

**-proszek grzybowy**

1. Wypisz w zeszycie nazwy grzybów które wykorzystujemy w gastronomii.

W razie problemów, trudności jestem do waszej dyspozycji

Pozdrawiam Agata Proszowska-Narkielon