Temat: Sporządzanie potraw z warzyw rzepowatych

Co zaliczamy do warzyw rzepowatych? – przypomnij sobie

Przypominam i proszę o zapisanie:

Warzywa rzepowate zawierają olejki gorczyczne nadające tym warzywom specyficzny piekący smak.

Do tych warzyw zaliczamy:

* Rzodkiew
* Brukiew
* Rzodkiewkę
* Rzepę (biała, czarna)

Ćwiczenie 1.

Spróbuj dopasować warzywo do nazwy















**/------------------------------------------ przeczytajcie------------------------------------------------------------/**

**Obróbka wstępna i cieplna warzyw rzepowatych**

Warzywa przeznaczone na surówki i potrawy duszone myjemy, obieramy ze skórki (z wyjątkiem rzodkiewki). Płuczemy i rozdrabniamy. Przeznaczone na jarzynkę gotujemy w osolonej wrzącej wodzie do miękkości i odcedzamy.

/-------------------------------------- przykłady wykorzystania warzyw rzepowatych--------------------------/

Propozycje potraw z wykorzystaniem warzyw rzepowatych:

<https://durszlak.pl/przepisy-kulinarne/potrawy-z-rzepy>

<http://ugotuj.to/przepisy_kulinarne/56,87978,15951198,7_pomyslow_na_dania_z_rzodkiewka.html>

 

 

  

 