

## KARTA 33A. CIASTA ZARABIANE W NACZYNIU

1 Napisz wyrazy po śladzie. Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.

### RODZAJE CIAST ZARABIANYCH W NACZYNIU

POPULARNYMI CIASTAMI TEGO TYPU SĄ CIASTA GOTOWANE. NALEŻĄ DO NICH:

- **KLUSKI LANE** – CIASTO SPORZĄDZA SIĘ Z MAKI I JAJ, EWENTUALNIE Z DODATKIEM NIEWIELKIEJ ILOŚCI WODY. WSZYSTKIE SKŁADNIKI MIESZA SIĘ NA JEDNOLITĄ MASĘ. CIASTO POWINNO BYĆ RZADKIE I PŁYNNIE. CIASTO WLEWA SIĘ CIENKIM STRUMIENIEM DO GORĄCEJ WODY LUB ZUPY I DELIKATNIE MIESZA. KLUSKI LANE MOGĄ BYĆ DODATKIEM DO ZUP MLECZNYCH I CZYSTYCH.
- **KLUSKI KŁADZONE** – SPORZĄDZA SIĘ JE Z MAKI, JAJ I WODY. MASĘ JAJECZNĄ ŁĄCZY SIĘ Z MAKĄ I WYRABIA CIASTO, KTÓRE PO PRZECHYLENIU W NACZYNIU POWINNO SIĘ ZLEWAĆ. KLUSKI KŁADZONE FORMUJE SIĘ ZA POMOCĄ ŁYŻKI, KTÓRA ZA KAŻDYM RAZEM JEST ZANURZANA WE WRZĄTKU. KLUSKI KŁADZONE MOGĄ BYĆ DANIEM GŁÓWNYM, NP. NA SŁODKO, LUB DODATKIEM DO DAŃ.
- **KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE** – SKŁADNIKI UŻYTE DO TEGO RODZAJU CIASTA TO: MAKA, JAJA, WODA I TŁUSZCZ, NP. MASŁO. ABY PRZYGOTOWAĆ KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE, NALEŻY NAJPIERW UTRZEĆ TŁUSZCZ, DODAĆ JAJA I WYROBIĆ MASĘ. KOLEJNY ETAP TO DODANIE MAKI I WODY. Z TAK PRZYGOTOWANEGO CIASTA FORMUJE SIĘ KLUSKI TAKĄ SAMĄ TECHNIKĄ JAK KLUSKI KŁADZONE.

## KARTA 34. RODZAJE CIAST ZARABIANYCH – QUIZ WIEDZY

1 Przeczytaj zdania samodzielnie lub z pomocą nauczyciela. Zaznacz „X” prawidłowe odpowiedzi.

CIASTO ZACIERKOWE MOŻNA FORMOWAĆ POPRZEC SIEKANIE, SKUBANIE I ŚCIERANIE NA TARCE.	
Z CIASTA MAKARONOWEGO MOŻEMY SPORZĄDZIĆ KNEDLE I PIEROGI.	
WYROBY Z CIASTA PIEROGOWEGO TO PIEROGI, USZKA I KOŁDUNY.	
ŁAZANKI MOŻEMY ZROBIĆ Z CIASTA MAKARONOWEGO.	
W PRZEPISIE NA KOPYTKA JEDNYM ZE SKŁADNIKÓW SĄ UGOTOWANE ZIEMNIAKI.	
KOTLETY ZIEMNIACZANE SMAŻYMY W NIEWIELKIEJ ILOŚCI TŁUSZCZU.	
CIASTO NA NALEŚNIKI TO RODZAJ CIASTA ZARABIANEGO W NACZYNIU I GOTOWANEGO.	
DO CIASTA SEROWEGO DODAJEMY SER TWAROGOWY.	
KLUSKI LANE TO PRZYKŁAD CIASTA ZARABIANEGO W NACZYNIU.	
KLUSKI KŁADZONE FORMUJEMY ŁYŻKĄ ZANURZANĄ WE WRZĄCEJ WODZIE.	
DO WYKONANIA KLUSEK PÓŁFRANCUSKICH I FRANCUSKICH NIE JEST POTRZEBNY TŁUSZCZ.	
KLUSKI LANE WYRABIA SIĘ Z MAKI, JAJ I EWENTUALNIE NIEWIELKIEJ ILOŚCI WODY.	

## KARTA 30. MAKA I JEJ ZASTOSOWANIE

1 Wytnij etykiety i uzupełnij zdania brakującymi wyrazami. Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.

[ ] TO PRODUKT OTRZYMYWANY W WYNIKU PRZEMIAŁU ZIAREN RÓŻNYCH RODZAJÓW [ ] I ROŚLIN ZBOŻOWYCH.

TO PODSTAWOWY [ ] ROZMAITYCH DAŃ, WYPIEKÓW. DZIĘKI DUŻEJ ZAWARTOŚCI SKROBI ORAZ SPECYFICZNYM [ ]

WYKORZYSTYWANA JEST RÓWNIEŻ JAKO [ ] DO SOSÓW CZY ZUP. JEST BARDZO POPULARNYM

[ ] MAJĄCYM WIELE ZASTOSOWAŃ

W [ ], M.IN. DO SPORZĄDZANIA CIASTA STANOWIĄCEGO PODSTAWĘ RÓŻNYCH POTRAW. DO JEGO PRZYGOTOWANIA POTRZEBNA JEST [ ], WODA I INNE [ ].

SPORZĄDZANIE CIASTA SKŁADA SIĘ Z NASTĘPUJĄCYCH ETAPÓW:

- PRZESIEWANIE MĄKI
- ZARABIANIE CIASTA
- WYRABIANIE CIASTA
- FORMOWANIE CIASTA
- OBRÓBKA CIEPLNA.

MAKA	PRODUKTEM	SKŁADNIK	ZAGĘSZCZACZ	MAKA
ZRÓŻ	KUCHNI	SKŁADNIKI	WŁAŚCIWOŚCIOM	

## KARTA 32B. CIASTA ZARABIANE NA STOLNICY



SKŁADNIKI TEGO CIASTA TO UGOTOWANE ZIEMNIANKI, MĄKA PSZENNA LUB ZIEMNIACZANA, JAJA, SÓL ORAZ NIEWIELKA ILOŚĆ MĄKI ZIEMNIACZANEJ. NA POZĄTKU NALEŻY ZMIELIĆ UGOTOWANE ZIEMNIANKI I POŁĄCZYĆ JE Z RESZTĄ SKŁADNIKÓW. PO WYROBIENIU CIASTA MOŻNA PRZYGOTOWAĆ Z NIEGO PALUSZKI, KOPYTKA, KLUSKI ŚLĄSKIE, KNEDLE, KTÓRE WRZUCAMY DO WRZĄCEJ, OSOLONEJ WODY Z CIASTA MOŻNA TEŻ FORMOWAĆ KOTLETY ZIEMNIACZANE – NALEŻY JE SMAŻYĆ W MAŁEJ ILOŚCI TŁUSZCZU. POTRAWY Z TEGO CIASTA MOGĄ BYĆ PODSTAWOWYM DANIEM, A TAKŻE DODATKIEM DO DRUGICH DAŃ. MOGĄ BYĆ PODAWANE Z SOSAMI, NP. GRZYBOWYM. KNEDLE Z OWOCAMI DOSKONALE SMAKUJĄ ZE ŚMIETANĄ I ODROBINĄ CUKRU LUB Z BUŁKĄ TARTĄ I ROZTOPIONYM MASŁEM.

SPORZĄDZA SIĘ JE Z MĄKI, JAJ, WODY ORAZ SOLI. W TRAKCIE WYRABIANIA NALEŻY PAMIĘTAĆ O TYM, BY RÓWNOMIERNIE MIESZAĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI. TO CIASTO NALEŻY UGNIATAĆ DŁOŃMI I OBRACAĆ, WÓWCZAS STANIE SIĘ JEDNOLITE I CIĄGLIWE. Z TEGO RODZAJU CIASTA WYRABIA SIĘ KLUSKI, ŁAZANKI I MAKARON, KTÓRE WRZUCA SIĘ DO LEKKO OSOLONEJ WRZĄCEJ WODY I GOTUJE. WYROBY Z TEGO CIASTA MOGĄ BYĆ PODSTAWOWYM DANIEM LUB DODATKIEM DO ZUP CZY DRUGICH DAŃ. NP. MIESNYCH

## KARTA 25A. JAK PRZYGOTOWAĆ TOSTY?

- 1 Wytnij zdania i tytuł. Ułóż z nich instrukcję według kodu kolorystycznego. Wklej instrukcję z tytułem do zeszytu.



## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA TOSTÓW

PRZYGOTUJ TOSTER, PŁASKI TALERZ, NÓŻ I ŁYŻECZKĘ.

POSMARUJ TOSTY WYBRANYMI PRZEZ SIEBIE PRODUKTAMI.

PODŁĄCZ TOSTER DO ŹRÓDŁA ZASILANIA,  
USTAW ODPOWIEDNIĄ MOC.

POSPRZĄTAJ PO SOBIE.

ZJEDZ TOSTY, PÓKI SĄ CIEPŁE.

WŁÓŻ KROMKI CHLEBA TOSTOWEGO DO OTWORÓW TOSTERA.  
PRZESUŃ DŹWIGNIĘ W DÓŁ, ABY KROMKI SCHOWAŁY SIĘ  
DO ŚRODKA URZĄDZENIA. CZEKAJ!

PRZYGOTUJ PRODUKTY, KTÓRYCH CHCESZ UŻYĆ  
DO SMAROWANIA.

KIEDY TOSTY BĘDĄ GOTOWE, URZĄDZENIE AUTOMATYCZNIE  
WYBIJE TOSTY DO GÓRY. PRZEŁÓŻ TOSTY NA TALERZ.

## KARTA 28. RODZAJE KANAPEK I SPOSOBY ICH PRZYRZĄDZANIA

- 1 Wytnij zdjęcia i teksty. Dopasuj teksty do zdjęć. Wklej wszystko do zeszytu.



**PANINI** TO KANAPEKI NA BAZIE BUŁKI CIABATTY, WYPEŁNIONE MIĘSEM, SERAMI I RÓŻNEGO RODZAJU WARZYWAMI. PIECZYWO MA CHRUPIĄCĄ SKÓRKĘ I MIĘKKI ŚRODEK. WYGLĄDEM MOGĄ PRZYPOMINAĆ KEBABY LUB HOT DOGI, ALE MAJĄ NIECO INNE SKŁADNIKI, CZĘSTO GRILLOWANE.



**KANAPEKI POPULARNE** SĄ PODAWANE NA ZIMNO LUB NA CIEPŁO. SKŁADAJĄ SIĘ Z DWÓCH KROMEK CHLEBA, POMIĘDZY KTÓRYMI ZNAJDUJĄ SIĘ: SER, WĘDLINA, SAŁATA I INNE WARZYWA.



**TARTINKI** TO EFEKTOWNE KANAPEKI Z WYSZUKANYMI DODATKAMI (TAKIMI JAK ŁOSOŚ, KAWIOR, SERY, OLIWKI, KAPARY, PASTY SEROWE I JAJECZNE). SĄ PRZYRZĄDZANE NA JEDNEJ WARSTWIE PIECZYWA.



**KANAPEKI TORTOWE** SĄ WYKONANE Z KILKU WARSTW CHLEBA OKROJONEGO ZE SKÓRKI, PRZEKŁADANEGO WĘDLINĄ, PASTAMI, WARZYWAMI, CZĘSTO Z DODATKIEM SOSÓW.



**BURGERY I HAMBURGERY** TO BUŁKI PRZEKŁADANE MIĘSNYM KOTLETEM, FILETEM RYBNYM LUB SEREM I WARZYWAMI.



**KANAPEKI DEKORACYJNE** TO WSZELKIEGO RODZAJU KOLOROWE MINIKANAPECZKI Z RÓŻNORODNYMI DODATKAMI. DZIĘKI BOGATEJ DEKORACJI PRZYCIĄGAJĄ WZROK I CIESZĄ SMAKIEM.



**SANDWICZE** SĄ ZALICZANE DO KANAPEK POPULARNYCH I PRZYGOTOWYWANE W TAKI SAM SPOSÓB, LECZ NA BAZIE CHLEBA TOSTOWEGO I PODAWANE NA CIEPŁO.

## KARTA 17A. CHLEB I JEGO RODZAJE

- 1 Przyjrzyj się zdjęciom na kartach 17A i 17B. Napisz nazwy rodzajów chleba po śladzie. Przeczytaj podpisy. Przeczytaj tekst w ramce samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.



## KARTA 18A. PROCES POWSTAWANIA CHLEBA

- 1 Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.

CHLEB KIEDYŚ BYŁ PODSTAWOWYM PRODUKTEM ŻYWNOŚCIOWYM, DLATEGO WYPIEKANO GO W DUŻYCH ILOŚCIACH W SPECJALNIE DO TEGO CELU PRZEZNACZONYCH PIECACH, ZWANYCH CHLEBNYMI LUB CHLEBOWYMI. W DZISIEJSZYCH CZASACH, ABY UPIEC SWÓJ CHLEB, WYSTARCZY MIĘĆ PIEKARNIK I DOBRE CHĘCI. PIECZENIE CHLEBA W DOMU STAJE SIĘ CORAZ BARDZIEJ POPULARNE, NIC WIĘC DZIWNEGO, ŻE NA RYNKU POJAWIAJĄ SIĘ URZĄDZENIA TAKIE JAK WYPIEKACZE DO CHLEBA. PIECZONY W NICH CHLEB MA ODPOWIEDNIO CHRUPKĄ SKÓRKĘ I NIEPOWTARZALNY ZAPACH.

- 2 Przyjrzyj się zdjęciom. Prześledź proces powstawania chleba. Ponumeruj czynności przedstawione na ilustracjach w odpowiedniej kolejności. Wytnij zdjęcia i wklej je do zeszytu. Opowiedz, jak powstaje chleb.



## KARTA 15. OBSŁUGA URZĄDZEŃ – KUCHENKA ELEKTRYCZNA

1 Przyjrzyj się zdjęciom. Zobacz, z jakimi rodzajami płyt kuchennych możesz się zetknąć. Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.

## RODZAJE KUCHENEK



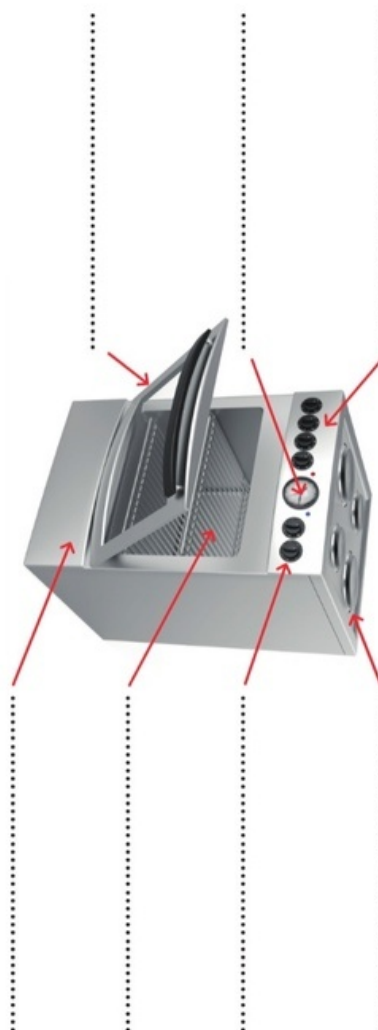
INDUKCYJNA

ELEKTRYCZNA

GAZOWA

W ZALEŻNOŚCI OD ŹRÓDŁA ZASILANIA WYRÓŻNIAMY: PŁYTY INDUKCYJNE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE. SĄ ONE PODOBNIIE ZBUDOWANE – NA PŁYCE ZNAJDUJĄ SIĘ POLA GRZEJNE (W PRZYPADKU PŁYT GAZOWYCH SĄ TO PALNIKI). NIEKIEDY POD PŁYTĄ MIEŚCI SIĘ PIEKARNIK – ELEKTRYCZNY LUB GAZOWY. KUCHENKA SŁUŻY DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA RÓŻNE SPOSOBY. KORZYSTAJĄC Z PÓL GRZEJNYCH, MOŻNA GOTOWAĆ, DUSIĆ LUB SMAŻYĆ POTRAWY, NATOMIAST PIEKARNIK SŁUŻY DO PIECZENIA NP. DAŃ WARZYWNYCH, MIĘSNYCH, RYBNYCH, CIAST ORAZ PIECZYWA, CZYLI CHLEBA I BUŁEK. DO PODGRZEWANIA POSIŁKÓW MOŻESZ WYKORZYSTAĆ ZARÓWNO POLA GRZEJNE, JAK I PIEKARNIK. W KAŻDYM PRZYPADKU PAMIĘTAJ O ZACHOWANIU ZASAD BEZPIECZEŃSTWA.

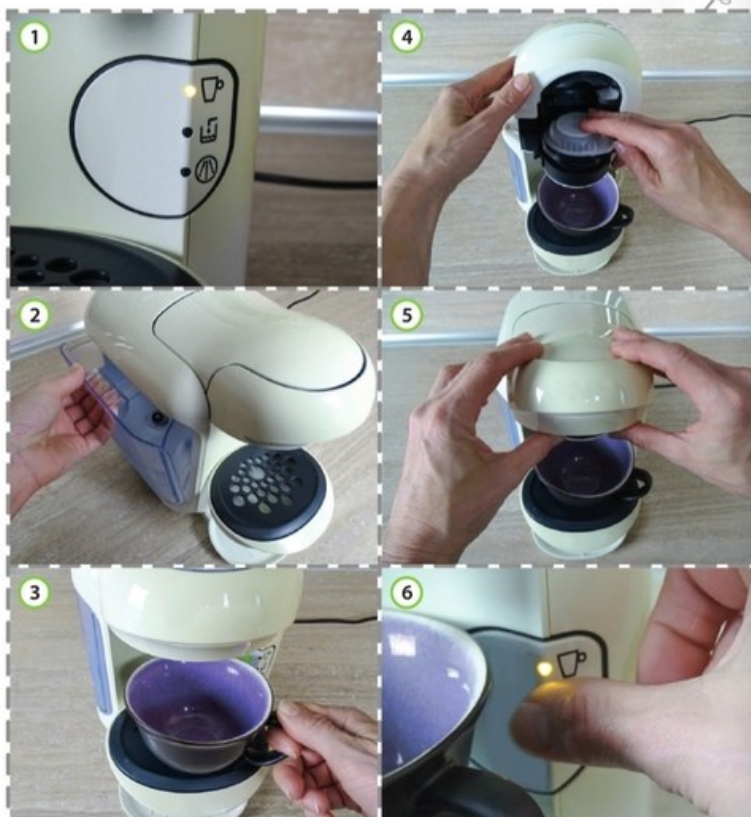
PŁYTA GRZEJNA • TABLICA ROZDZIELCZA • POKRĘTŁO PALNIKA/POLA GRZEJNEGO • DRZWI PIEKARNIKA • KONTROLKA TEMPERATURY PIEKARNIKA • PIEKARNIK • SZUFLADA



1 Zapoznaj się ze schematem budowy kuchenki elektrycznej. Podpisz części urządzenia. Możesz skorzystać z wyrazów zamieszczonych w ramce

## KARTA 13A. INSTRUKCJA PARZENIA KAWY W EKSPRESIE KAPSULKOWYM

- 1 Wytnij z kart 13A, 13B i 13C zdjęcia i podpisy. Ułóż je w odpowiedniej kolejności. Wklej wszystko do zeszytu.
- 2 Wykonaj zadanie praktyczne – zaparz kawę według instrukcji (pamiętaj, że urządzenie, z którego będziesz korzystał/korzystała w pracowni, może się różnić od pokazanego na zdjęciach).



## KARTA 14A. INSTRUKCJA WYKONANIA KOKTAJLU MLECZNO-OWOCOWEGO

- 1 Wytnij zdania z kart 14A i 14B. Ułóż z nich instrukcję według kodu kolorystycznego. Wklej instrukcję do zeszytu.
- 2 Wykonaj zadanie praktyczne – przygotuj koktajl według instrukcji.



KOKTAJL TRUSKAWKOWO-BANANOWY



ZMIKSUJ WSZYSTKIE SKŁADNIKI BLENDEREM, TAK ABY MIAŁY JEDNOLITĄ I KREMOWĄ KONSYSTENCJĘ.

DO ZMIKSOWANYCH OWOCÓW DODAJ JOGURT NATURALNY.

PRZELEJ KOKTAJL DO SZKLANEK. MOŻESZ UDEKOROWAĆ SZKLANKI LISTKAMI MIĘTY. SMACZNEGO!

PRZYGOTUJ: BLENDER RĘCZNY, WYSOKIE NACZYNIE, 400 G ŚWIEŻYCH LUB MROŻONYCH TRUSKAWEK, 2 BANANY, 400 G JOGURTU NATURALNEGO, 1 ŁYŻECZKĘ CUKRU TRZCINOWEGO LUB MIODU.

UMIEŚĆ POKROJONE LUB ROZMROŻONE OWOCE W WYSOKIM NACZYNIU.

## KARTA 11A. URZĄDZENIA DO PRZYGOTOWYWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH I CIEPŁYCH

- 1 Wytnij z kart 11A i 11B zdjęcia oraz etykiety. Dopasuj etykiety do zdjęć urządzeń i dołącz do nich zdjęcie z efektem pracy urządzenia. Wklej wszystko do zeszytu.



BLENDER KIELICHOWY

SOKOWIRÓWKA

KSPRES CIŚNIENIOWY

## KARTA 12. INSTRUKCJA PARZENIA HERBATY

- 1 Wytnij elementy tekstu, ułóż je według wzoru i wklej do zeszytu. Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela. Omówcie w klasie zasady parzenia herbaty.
- 2 Wykonaj zadanie praktyczne – zaparz herbatę, korzystając z instrukcji z zadania 1.

## ABC PARZENIA HERBATY

- HERBATĘ PARZY SIĘ RAZ W PRZEGOTOWANEJ MIĘKKIEJ WODZIE.
- NA 100 ML WODY UŻYJ OK. 1 GRAMA SUSZU, A WIĘC NA 250 ML – OK. 1 ŁYŻECZKI LIŚCI HERBATY.
- HERBATY CZARNE PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 95–100°C PRZEZ 2–3 MINUTY.
- HERBATY ZIELONE W ZALEŻNOŚCI OD GATUNKU PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 60–90°C PRZEZ 2–4 MINUTY.
- HERBATY CZERWONE PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 90°C PRZEZ 1–3 MINUTY.
- HERBATY PODAJE SIĘ W DUŻYCH FILIŻANKACH.
- HERBATY PRZECHOWUJE SIĘ W CZYSTYCH I SZCZELNYCH POJEMNIKACH.

## ABC PARZENIA HERBATY

- HERBATĘ PARZY SIĘ RAZ W PRZEGOTOWANEJ MIĘKKIEJ WODZIE.
- NA 100 ML WODY UŻYJ OK. 1 GRAMA SUSZU, A WIĘC NA 250 ML – OK. 1 ŁYŻECZKI LIŚCI HERBATY.
- HERBATY CZARNE PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 95–100°C PRZEZ 2–3 MINUTY.
- HERBATY ZIELONE W ZALEŻNOŚCI OD GATUNKU PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 60–90°C PRZEZ 2–4 MINUTY.
- HERBATY CZERWONE PARZY SIĘ W TEMPERATURZE 90°C PRZEZ 1–3 MINUTY.
- HERBATY PODAJE SIĘ W DUŻYCH FILIŻANKACH.
- HERBATY PRZECHOWUJE SIĘ W CZYSTYCH I SZCZELNYCH POJEMNIKACH.

## KARTA 8. RODZAJE NAPOJÓW

1 Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela. Napisz wyrażenia po śladzie.

**NAPOJE ODGRYWAJĄ ISTOTNĄ ROLĘ W PRAWIDŁOWYM FUNKCJONOWANIU ORGANIZMU CZŁOWIEKA. NAJBARDZIEJ POPULARNYM I DOSTĘPNYM NAPOJEM JEST WODA. MA ONA NEUTRALNY SMAK I JEST NAJLEPSZYM NAPOJEM CHŁODZĄCYM, ORZEŻWIAJĄCYM I GASZĄCYM PRAGNIENIE. CZŁOWIEK POWINIEN PIĆ DZIENNIE OK. 2-3 LITRÓW WODY. ABY DOSTARCZYĆ ORGANIZMOWI CENNYCH WITAMIN I SKŁADNIKÓW MINERALNYCH, NALEŻY PIĆ RÓŻNE NAPOJE NA ZIMNO (NP. SOKI OWOCOWE, WARZYWNE, NEKTARY) LUB NA GORĄCO (NP. HERBATĘ, KAKAO, KAWĘ). WSZYSTKIE PŁYNY SPOŻYWANE PRZEZ CZŁOWIEKA W CIĄGU DNIA W POŁĄCZENIU Z POSIŁKAMI DOSTARCZAJĄ MU ODPOWIEDNICH SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH. WARTO PAMIĘTAĆ O TYM, ŻE W PRZYPADKU ZWIĘKSZONEGO WYSIŁKU FIZYCZNEGO ORAZ PODCZAS UPAŁÓW NALEŻY ZWIĘKSZYĆ ILOŚĆ SPOŻYWANYCH PŁYNÓW – NAJLEPIEJ WODY.**



## KARTA 10B. RODZAJE NAPOJÓW



SOKI ZE ŚWIEŻO WYCIŚNIĘTYCH OWOCÓW LUB WARZYW



NAPOJE FUNKCJONALNE (ENERGETYCZNE, IZOTONICZNE REGENERUJĄCE)



NAPOJE GORĄCE



NAPOJE ZIOŁOWE



KWAS CHLOROWY



MLEKO I NAPOJE MLECZNE



KARTA 4. WYPOSAŻENIE KUCHNI

1 Przyjrzyj się zdjęciom i zastanów się, jaka jest różnica w wyposażeniu i urządzeniu obu kuchni. Podpisz zdjęcia po śladzie.



KARTA 5. URZĄDZENIA W KUCHNI DOMOWEJ/PACOWNI

1 Przyjrzyj się zdjęciom. Skreśl urządzenia, które nie pasują do wyposażenia kuchni. Nazwij urządzenia kuchenne i podpisz je. Możesz skorzystać z wyrażen podanych w ramce.

KRAJALNICA • CZAJNIK ELEKTRYCZNY • KUCHENKA  
 MIKROFALOWA • MIKSER • LODÓWKA • BLENDER •  
 KUCHENKA Z PIEKARNIEM • ZMYWARKA •  
 MYSZ KOMPUTEROWA • FAKS • NISZCZARKA



KARTA 35B. INSTRUKCJA WYKONANIA KLUSEK LANYCH

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



WBIJ 2 JAJKA DO MISKI.



DELIKATNIE ROZRZEP JAJKA WIDELCEM.



DODAJ SZCZYPTĘ SOLI.



DODAJ 4-5 ŁYŻEK MĄKI.



WYMIESZAJ ŁYŻKĄ WSZYSTKIE SKŁADNIKI NA JEDNOLITĄ MASĘ. CIASTO POWINNO BYĆ RZADKIE I PŁYNNIE.



POSTAW NA PALNIKU GARNEK Z DOMOWYM ROSOŁEM I PODGRZEJ.

KARTA 38B. INSTRUKCJA WYKONANIA GOFRÓW.

SPOSÓB WYKONANIA:



PRZYGOTUJ GOFROWNICĘ, OTWÓRZ POKRYWĘ I POSMARUJ PŁYTY GRZEJNE GOFROWNICY OLEJEM.



WŁÓŻ WTYCZKĘ URZĄDZENIA DO GNIAZDKA SIECIOWEGO.



ZAPALI SIĘ CZERWONA DIODA, CO OZNACZA, ŻE GOFROWNICA SIĘ NAGRZEWA.

**edUKSIEGARNIA.PL**