

KARTA 4. GARNIROWANIE

1 Przyjrzyj się zdjęciu dania. Wypisz nazwy produktów, jakie zostały użyte do jego wykonania i ozdobienia.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

KARTA 5. GARNIROWANIE

1 Przyjrzyj się zdjęciu deseru. Jakie produkty zostały użyte do jego ozdobienia? Właściwe zdjęcia otocz pętlami, a nieodpowiednie skreśl.



## KARTA 6A. GARNIROWANIE

1 Napisz po śladzie podpisy do zdjęć.

**DO OZDABIANIA NAPOJÓW, KOKTAJLI  
NAJCZĘŚCIEJ WYKORZYSTUJE SIĘ:**



OWOCE  
(PLASTRY, CWIARTKI)



WIŚNIE KOKTAJLOWE



WARZYWA (CAŁE, POŁÓWKI),  
NP. POMIDORKI KOKTAJLOWE



ZIOŁA,  
NP. LISTKI MIĘTY



CYTRUSOWE SPIRALKI



PARASOLKI

## KARTA 7. GARNIROWANIE

1 Wytnij teksty wraz z numerami. Ułóż instrukcję crustowania szklanki w odpowiedniej kolejności i wklej ją do zeszytu. Wykonaj zadanie praktyczne – spróbuj ozdobić szklankę zgodnie z instrukcją.



4

ODWRÓĆ SZKLANKĘ DO GÓRY DNEM I ZAMOCZ JEJ BRZEG  
W SOKU Z CYTRYNY.

5

NA DRUGI SPODEK NASYP TROCHĘ CUKRU BIAŁEGO LUB  
BRĄZOWEGO I ZANURZ W NIM ZWILŻONE BRZEGI SZKLANKI.

2

WYCIŚNIJ SOK Z CYTRYNY ZA POMOCĄ RĘCZNEJ WYCISKARKI  
DO CYTRUSÓW.

6

ODWRÓĆ NACZYNIĘ. DEKORACJA SZKLANKI JEST GOTOWA.  
BRAWO!

3

UZYSKANY SOK PRZELEJ NA SPODEK.

1

PRZYGOTUJ SZKLANKĘ, CYTRYNĘ, CUKIER BIAŁY LUB BRĄZOWY,  
2 SPODKI

KARTA 9. CARVING

1 Wpisz litery w pola zgodnie z kodem kolorystycznym. Przeczytaj wyraz.



2 Uzupełnij zdania wyrazami z ramki. Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.

CARVING • OWOCACH • WZORY • WARZYWACH • NACIĘĆ •  
ROŚLINNE • NOŻE • GAŁĄZEK • LISTKÓW •  
KWIATÓW • NARZĘDZIAMI

..... TO SZTUKA RZEŻBIENIA  
W ..... I .....  
TO TECHNIKA POLEGAJĄCA NA WYKONYWANIU RÓŻNEGO  
RODZAJU ....., ŻŁOBIEŃ, KTÓRE TWORZĄ  
OKREŚLONE ..... . NAJCZĘSCIEJ SĄ TO ELEMENTY  
..... W FORMIE NP. .... ,  
..... LUB .....  
NAJWAŻNIEJSZYMI .....  
DO CARVINGU SĄ RÓŻNEGO RODZAJU .....

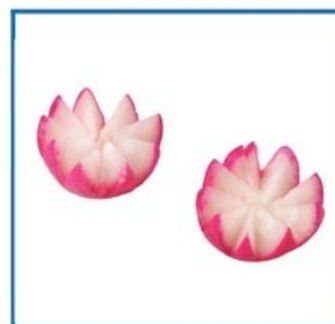


KARTA 10A. CARVING

1 Przyjrzyj się zdjęciom na kartach 10A i 10B. Odgadnij i napisz nazwy warzyw i owoców, z których wykonano przedstawione ozdoby techniką carvingu (dla ułatwienia pierwsze litery zostały podane).



O .....



RZ .....



M .....



J .....

KARTA 16. TECHNIKI SPORZĄDZANIA ZUP

1 Połącz zupy z ich głównym składnikiem. Wpisz nazwy zup w odpowiednie ramki.



.....



.....



.....



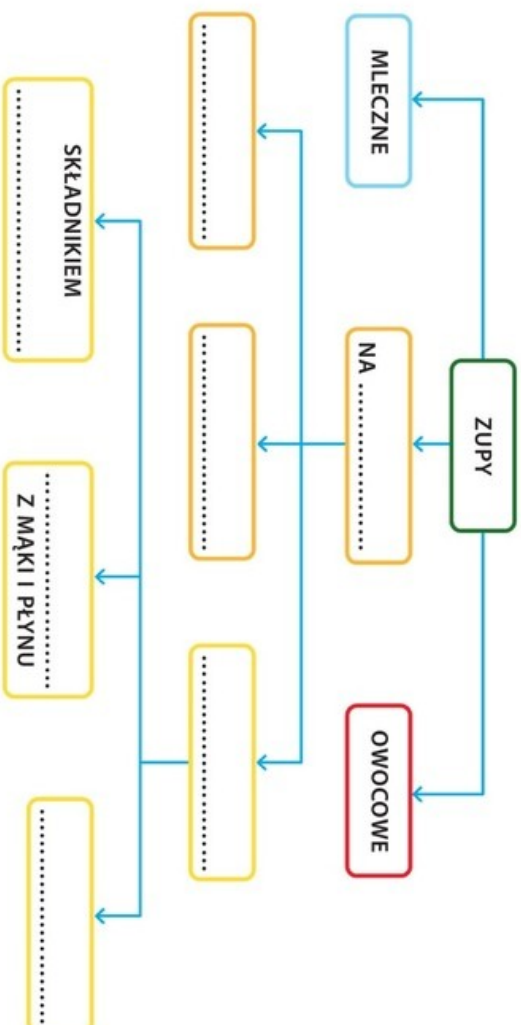
.....



.....

1 Uzupełnij schemat podziału zup wyrazami z ramki. Omów schemat z nauczycielem.

WYWARACH • CZYSTE • ZAGĘSZCZANE • KREMY • GŁÓWNYM • ZASMAŻKĄ • ZAWIESINĄ



## KARTA 18. TECHNIKI PRZYRZĄDZANIA ZUP I SOSÓW

- 1 Przeczytaj tekst samodzielnie lub z pomocą nauczyciela. Na podstawie tekstu uzupełnij zdania.

W PROCESIE PRZYRZĄDZANIA POTRAW BARDZO DUŻE ZNACZENIE MA MĄKA. WYKORZYSTUJE SIĘ JĄ DO PRZYGOTOWYWANIA CIAST, M.IN. NA MAKARON, PIEROGI, NALEŚNIKI, WYPIEKI CUKIERNICZE. MĄKA STOSOWANA JEST DO ZAGĘSZCZANIA POTRAW, W TYM SOSÓW. NAJCZĘŚCIEJ UŻYWA SIĘ MĄKI PSZENNEJ I ZIEMNIACZANEJ. GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM MĄKI JEST SKROBIA. KLEIK, KTÓRY POWSTAJE PODCZAS JEJ OGRZEWANIA, ZAGĘSZCZA POTRAWĘ. POTRAWY MOŻNA ZAGĘSZCZAĆ RÓŻNYMI SPOSOBAMI, NP. PRZEZ OPRÓSZANIE, GLAZUROWANIE, SPORZĄDZANIE ZAWIESINY, ZASMAŻKI CZY PODPRAWY ZACIERANEJ.

W PROCESIE PRZYRZĄDZANIA POTRAW BARDZO DUŻE ZNACZENIE MA ..... . WYKORZYSTUJE SIĘ JĄ DO PRZYGOTOWYWANIA CIAST, M.IN. NA ..... , PIEROGI, NALEŚNIKI, WYPIEKI ..... . MĄKA STOSOWANA JEST DO ..... POTRAW, W TYM SOSÓW. NAJCZĘŚCIEJ UŻYWA SIĘ MĄKI ..... I ..... . GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM MĄKI JEST ..... . KLEIK, KTÓRY POWSTAJE PODCZAS JEJ OGRZEWANIA, ..... POTRAWĘ. POTRAWY MOŻNA ZAGĘSZCZAĆ RÓŻNYMI SPOSOBAMI, NP. PRZEZ OPRÓSZANIE, GLAZUROWANIE, SPORZĄDZANIE ..... , ZASMAŻKI CZY PODPRAWY .....

## KARTA 20. TECHNIKI PRZYRZĄDZANIA ZUP I SOSÓW

- 1 Rozwiąż szyfrogram. Odczytaj hasło.



- 2 Połącz strzałkami sposoby zagęszczania potraw z odpowiednimi składnikami.

OPRÓSZANIE

MĄKA ZIEMNIACZANA

ZAWIESINA

MĄKA + PŁYN

PODPRAWA ZACIERANA

TŁUSZCZ + MĄKA

GLAZUROWANIE

MĄKA PSZENNA

ZASMAŻKA

MĄKA + TŁUSZCZ + WYWAR

## KARTA 23. ZASTOSOWANIE MIĘSA W PRZYGOTOWYWANIU POTRAW GOTOWANYCH

1 Wytnij tytuł, zdania oraz tekst w ramce. Ułóż je w odpowiedniej kolejności i wklej do zeszytu. Omów z nauczycielem etapy przyrządzania potraw z mięsa gotowanego.

**ZAPAMIĘTAJ!**

WYWAR Z KOŚCI I MIĘSA JEST PODSTAWOWYM SKŁADNIKIEM SOSÓW. JEST PRZYRZĄDZANY Z MIĘS WOŁOWYCH, CIEŁĘCYCH I WIEPRZOWYCH. KOŚCI PRZEZNACZONE NA WYWAR NALEŻY PORĄBAĆ, UMYĆ, ZALAĆ ZIMNĄ WODĄ I GOTOWAĆ KILKA GODZIN. NA BAZIE WYWARU MOŻNA SPORZĄDZIĆ DOWOLNY SOS.

**ETAPY PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z MIĘSA GOTOWANEGO**

- |   |  |
|---|--|
| 3 | ZAGOTOWAĆ, GOTOWAĆ POWOLI POD PRZYKRYCIEM.   |
| 5 | PRZYPRAWY DODAĆ POD KONIEC GOTOWANIA MIĘSA.  |
| 1 | PRZEPROWADZIĆ OBRÓBKĘ WSTĘPNĄ MIĘSA.   |
| 4 | GDY MIĘSO ZROBI SIĘ MIĘKKIE, DODAĆ WŁOSZCZYZNĘ (CZYLI WARZYWA).  |
| 2 | ABY UZYSKAĆ SMACZNE MIĘSO, NALEŻY JE WŁOŻYĆ DO WRZĄCEJ, LEKKO OSOŁONEJ WODY. WYJĄTKIEM JEST ROSÓŁ – ABY OTRZYMAĆ AROMATYCZNY I BOGATY W SMAKU ROSÓŁ, MIĘSO NALEŻY WŁOŻYĆ DO ZIMNEJ WODY. |
| 6 | UGOTOWANE MIĘSO POKROIĆ W POPRZEK WŁÓKIEN NA PORCJE.   |

## KARTA 24. ZASTOSOWANIE MIĘSA W PRZYGOTOWYWANIU POTRAW DUSZONYCH

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

**POTRAWY Z MIĘSA DUSZONEGO**

POTRAWY Z MIĘS DUSZONYCH MAJĄ WYSOKĄ WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ I ENERGETYCZNĄ. CHARAKTERYZUJĄ SIĘ DUŻĄ KALORYCZNOŚCIĄ DZIĘKI ZAWARTOŚCI SOSU, KTÓRY ZAZWYCZAJ JEST PODPRAWIANY ZAWIESINĄ Z MĄKI I ŚMIETANY LUB ZASMAŻKĄ. MIĘSA MOGĄ BYĆ DUSZONE W DROBNYCH KAWAŁKACH, W PORCJACH ORAZ W CAŁOŚCI. MOGĄ BYĆ DUSZONE W SOSIE NATURALNYM, ŚMIETANOWYM BĄDŹ ZASMAŻKOWYM. TEGO TYPU MIĘSA PODDAWANE SĄ OBRÓBCE WSTĘPNEJ I CIEPLNEJ. DUŻY WYBÓR POTRAW Z MIĘSA DUSZONEGO POZWALA NA UROZMAICENIE JADŁOSPISU. NAJBARDZIEJ POPULARNE POTRAWY WŚRÓD MIĘS DUSZONYCH TO M.IN. PIECZEŃ DUSZONA, ZRAZY BITE NATURALNE, ZRAZY BITE NADZIEWANE (ZAWIJANE), GULASZ, STROGONOW LUB PAPRYKARZ. DODATKIEM DO POTRAW DUSZONYCH MOGĄ BYĆ RÓŻNEGO RODZAJU KLUSKI, MAKARONY I KASZE, ZIEMNIAKI Z WODY I PURÉE. DOBRE BĘDĄ TEŻ WARZYWA GOTOWANE I SEZONOWE SURÓWKI.

KARTA 34C. PRZYGOTOWYWANIE POTRAW Z MIĘSNEJ MASY MIELONEJ



KARTA 38A. PRZYGOTOWYWANIE POTRAW Z MIĘSNEJ MASY MIELONEJ

- 1 Wytnij zdjęcia z kart 38A i 38B. Uporządkuj je i ponumeruj w odpowiedniej kolejności. Wklej do zeszytu. Podpisz ilustracje samodzielnie lub z pomocą nauczyciela.



## KARTA 56. DESERY

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

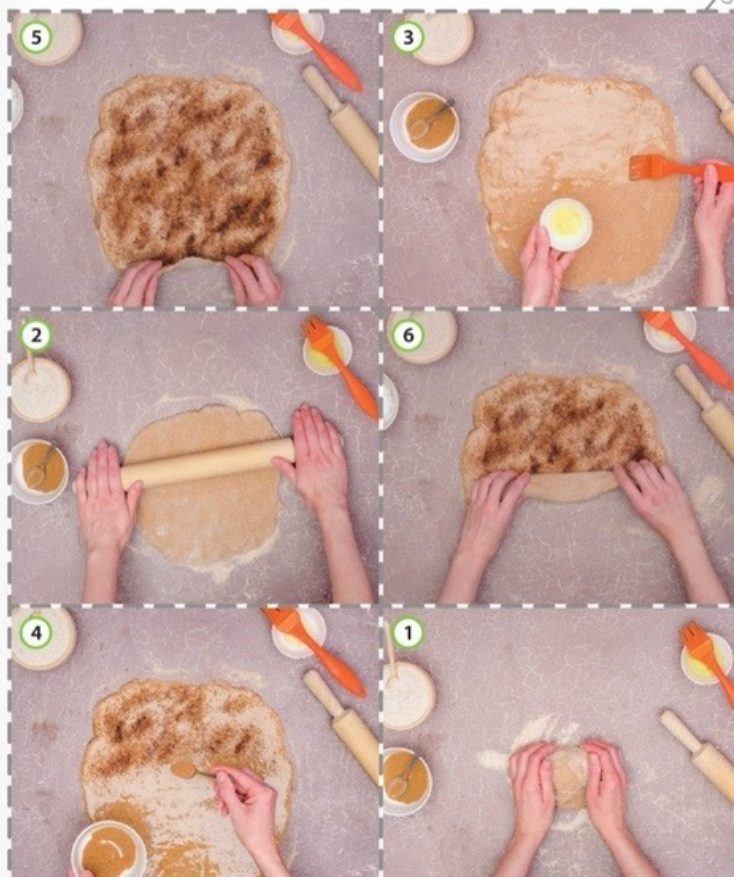
### ZE WZGLĘDU NA SUROWIEC PODSTAWOWY DESERY DZIELIMY NA:

- **MĄCZNE, PRZYRZĄDZANE Z CIAST WYRABIANYCH NA STOLNICY LUB W NACZYNIU, NASTĘPNIE PODDAWANE OBRÓBCE CIEPLNEJ, NP. GOTOWANIU, SMAŻENIU, PIECZENIU LUB ZAPIEKANIU (NP. CIASTA PIECZONE, WYROBY CIASTKARSKIE, OMLETY)**
- **MLECZNE, KTÓRYCH GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM JEST MLEKO, NP. KOKTAJLE MLECZNE, LODY, DESERY TWAROŻKOWE**
- **OWOCOWE, NP. PIECZONE JABŁKA, SORBETY**
- **Z KASZ, NP. Z KASZY MANNY Z SOKIEM LUB KONFITURAMI**
- **Z RYŻU, NP. RYŻ ZAPIEKANY Z JABŁKAMI.**



## KARTA 58A. INSTRUKCJA WYKONANIA BULECZEK CYNAMONOWYCH

- 1 Ułóż zdjęcia w kolejności tak, aby powstała instrukcja wykonania bułeczek cyminonowych. Wyszukaj w internecie przepis na bułeczki cyminonowe. Wykonaj zadanie praktyczne – przygotuj składniki i upiecz bułeczki.





**edUKSIEGARNIA.PL**