

















Dzień dobry,








Straszne zamieszanie wdarło się do tematu naszych dzisiejszych zajęć, dlatego musicie jak najszybciej go odkodować abyśmy wiedzieli czym się dzisiaj zajmiemy. Pomoże Wam w tym jesienny alfabet.



Jesienny alfabet do kodowania.

													
A	A	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K

													
L	Ł	M	N	Ń	O	Ó	P	Q	R	S	Ś	T	U

						
V	W	X	Y	Z	Ż	Ź

www.akademianiemanudka.pl





Mam nadzieję, że z pierwszym zadaniem poradziście sobie bez problemów. Czas na kolejny. Postępujcie zgodnie z poleceniem.

1 Przeczytaj zdania. Wtnij etykiety i wklej je w odpowiednie ramki.

PIWNICA



ABY WARZYWA MOGŁY DŁUŻEJ ZACHOWAĆ ŚWIEŻOŚĆ I SMAK,
MUSZĄ BYĆ PRZECHOWYWANE W ODPOWIEDNICH
NAJLEPSZYM MIEJSCEM DO PRZECHOWYWANIA WARZYW
PODCZAS ZIMY JEST . ZANIM PRZENESIEMY
WARZYWA DO PIWNICY, MUSIMY JĄ NAJPIERW
DOBRYM POMYSŁEM JEST WYBIELENIE POMIESZCZENIA
, BY ZAPOBIEC ROZWOJOWI
NALEŻY TEŻ ZABEZPIECZYĆ OKNA OCHRONNĄ
PRZED OWADAMI I GRYZONIAMI.
W TAK PRZYGOTOWANYM MIEJSCU MOŻEMY SKŁADOWAĆ
. WARTO PAMIĘTAĆ O SYSTEMATYCZNYM
SPRAWDZANIU WARZYW I USUWANIU
OKAZÓW.

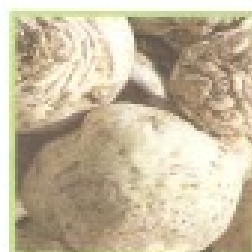
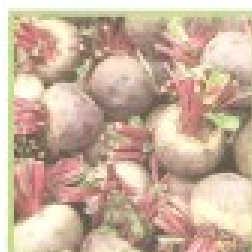
WARUNKACH	SIATKĄ	POSPRZĄTAĆ	PIWNICA
WAPNEM	WARZYWA	USZKODZONYCH	GRZYBÓW

Wicie już gdzie przechowujemy warzywa ale jak je właściwie przechowywać ??
Przeczytajmy.

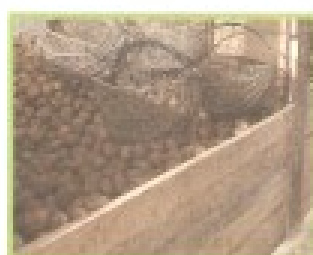
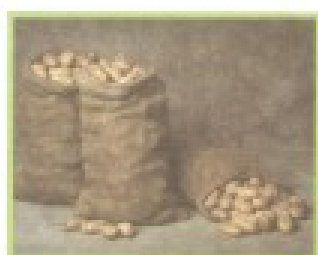
SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW



CZOSNEK I CEBULĘ ZAPLATAMY W WARKOCZ LUB WIANEK.
ZAWIESZAMY W CHŁODNYM I PRZEWIEWNYM MIEJSCU.



WARZYWA KORZENIOWE, CZYLI MARCHEW, BURAKI, PIETRUSZKĘ,
SELER, PRZECHOWUJEMY W SKRZYNIACH WYPEŁNIONYM
WILGOTNYM PIASKIEM. PRZED WŁOŻENIEM WARZYW
DO SKRZYNKI USUWAMY NATKĘ, LIŚCIE ORAZ KORZENIE BOCZNE.



ZIEMNIAKI PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM MIEJSCU,
NAJCZĘŚCIEJ LUZEM LUB W WORKACH.



KAPUSTĘ, KALAFIOR I BRUKSELKĘ PRZECHOWUJEMY NA PÓŁKACH LUB W SKRZYNIACH.



ZIOŁA, NP. KOPEREK, ROZMARYN, TYMIANEK, MOŻEMY ZAMROZIĆ LUB USUSZYĆ I WŁOŻYĆ DO SZKLANYCH POJEMNIKÓW.

**Mam nadzieję, że czytaliście ze zrozumieniem.
Wyjmijcie teraz zeszyty i odpowiedzcie na pytania.**

- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY W SKRZYNIACH
Z WILGOTNYM PIASKIEM?
- CO MOŻEMY ZAMROZIĆ LUB USUSZYĆ I WŁOŻYĆ
DO SZKLANYCH POJEMNIKÓW?
- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY W WÓRKACH LUB LUZEM?
- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY ZAPLECIONE W WARKOCZ
LUB WIANEK?

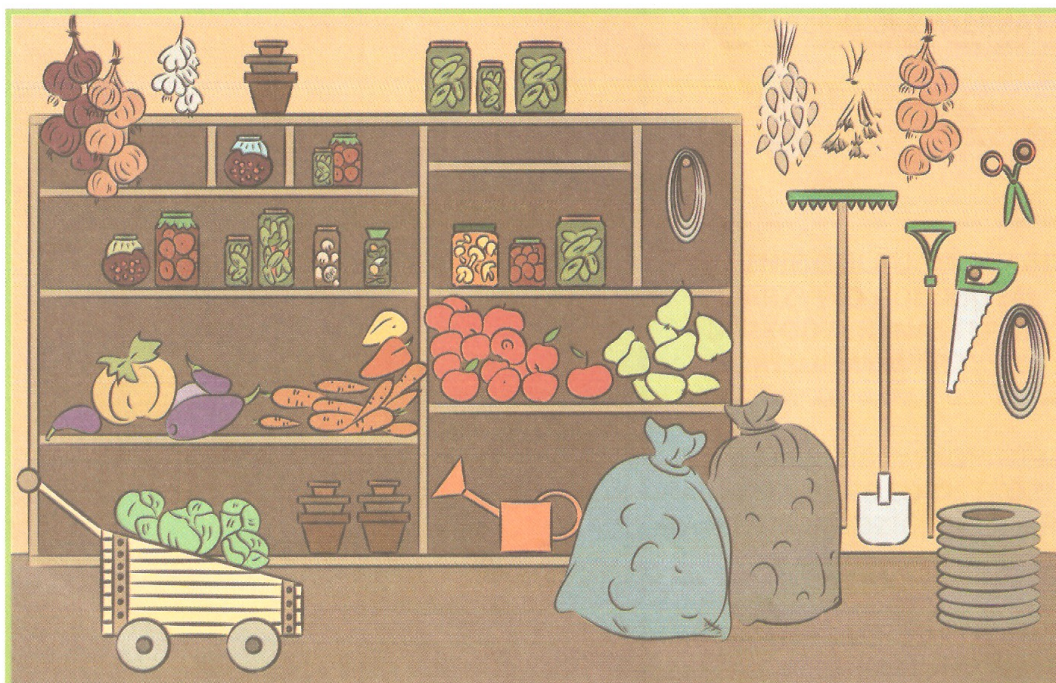
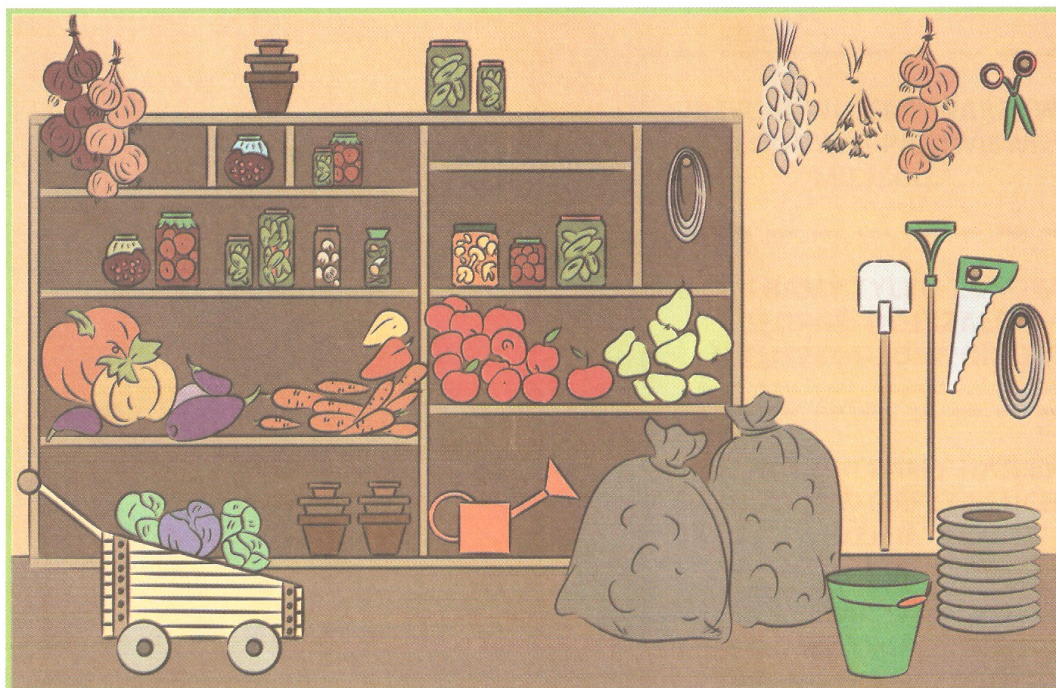
ZADANIE DLA CHĘTNYCH

AKTYWNI ZAWODOWO. Ogrodnictwo. Karty pracy 1

© PWN Wydawnictwo Szkolne sp. z o.o. sp. k.

KARTA 21. SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW

1 Znajdź 10 różnic między obrazkami. Zaznacz je na dolnym obrazku.



Bibliografia:

- <https://www.akademianiemanudka.pl>
- J. Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapiej, Aktywni Zawodowa- Ogrodnictwo, Karty pracy nr 1, Wydawnictwo PWN.