


















Dzień dobry,








Straszne zamieszanie wdarło się do tematu naszych dzisiejszych zajęć, dlatego musicie jak najszybciej go odkodować abyśmy wiedzieli czym się dzisiaj zajmujemy. 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.

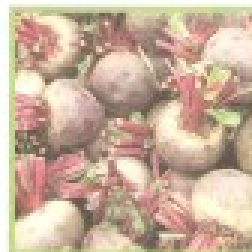
| | | | |
|-----------|---------|--------------|---------|
| WARUNKACH | SIATKĄ | POSPRZĄTAĆ | PIWNICA |
| WAPNEM | WARZYWA | USZKODZONYCH | GRZYBÓW |

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

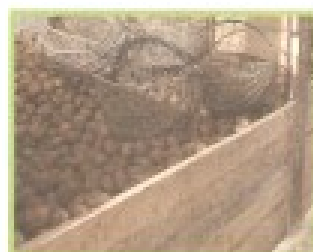
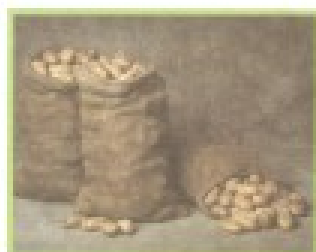
SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW



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



WARZYWA KORZENIOWE, CZYLI MARCHEW, BURAKI, PIETRUSZKĘ,
SELER, PRZECHOWUJEMY W SKRZYNIACH WYPEŁNIONYCH
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 WOKACH LUB LUZEM?
- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY ZAPLECIONE W WARKOCZ
LUB WIANEK?

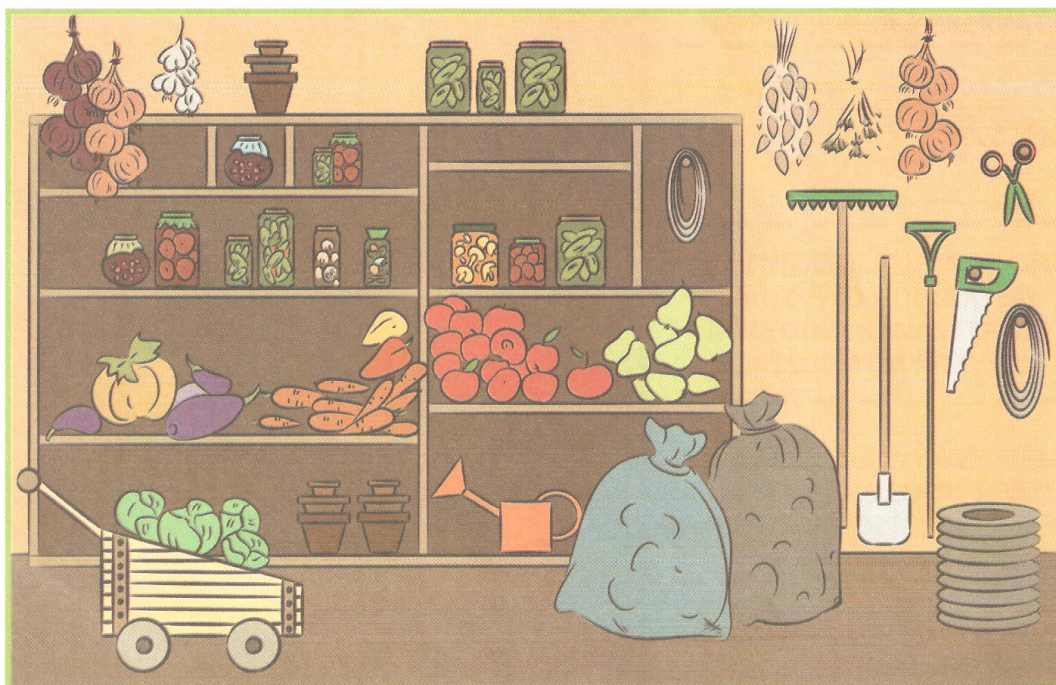
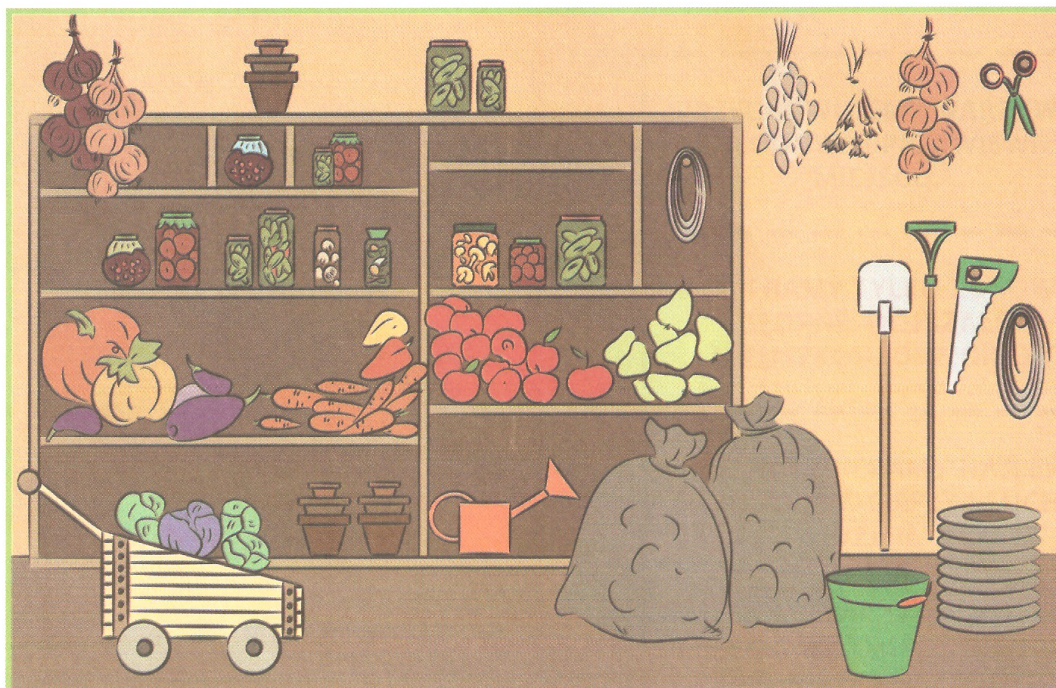
ZADANIE DLA CHĘTNYCH

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.akademianiemaudka.pl>
- J. Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapiej, Aktywni Zawodowa- Ogrodnictwo, Karty pracy nr 1, Wydawnictwo PWN.