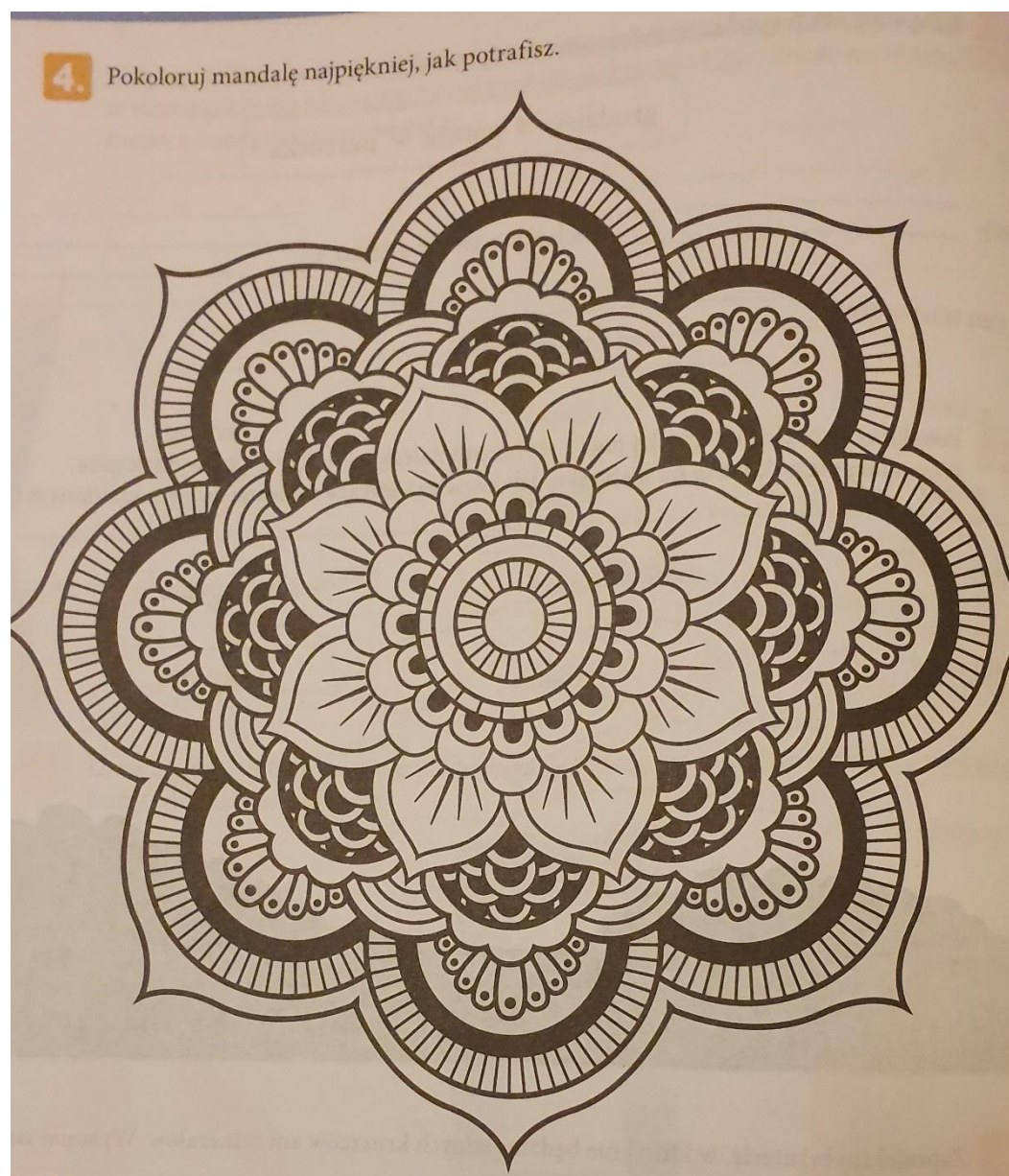
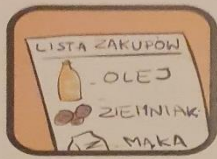


Materiał dla KI I BDPD na 1.11.20

1.ZRA



2. Spróbuj przygotować samodzielnie. **Pamiętaj**



ZRÓB LISTĘ POTRZEBNYCH PRODUKTÓW.



KUP POTRZEBNE PRODUKTY.



PRZYGOTUJ POTRZEBNE PRZYBORY.



PO SKOŃCZONEJ PRACY ZOSTAW W KUCHNI
PORZĄDEK.



WODA SIĘ GOTUJE, GDY WIDZISZ BĄBELKI



UWAŻAJ! PARA JEST GORĄCA.

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM



4 PORCJE

PRODUKTY

- 8 ZIEMNIAKÓW
- ŁYŻECZKA SOLI
- PĘCZEK KOPERKU



ŁYŻKA
CEDZAKOWA



DESKA
DO KROJENIA

PRZYGOTUJ



GARNEK



RĘKAWICE
KUCHENNE



ŁYŻECZKA



TALERZ



MINUTNIK



WIDELEC



OBIERACZKA
DO WARZYW



NÓŻ



RĘCZNI
PAPIERO

PAMIĘTAJ!

.....
UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ
OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.

1



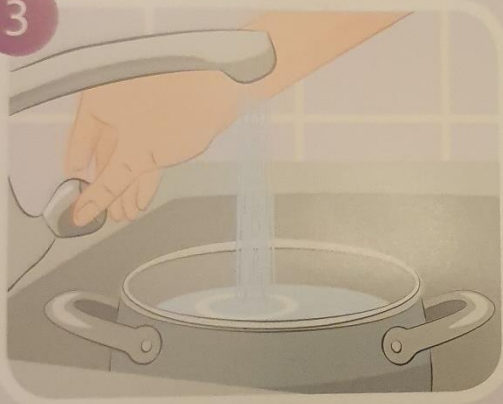
UMYJ ZIEMNIAKI.

2



OBIERZ ZIEMNIAKI.

3



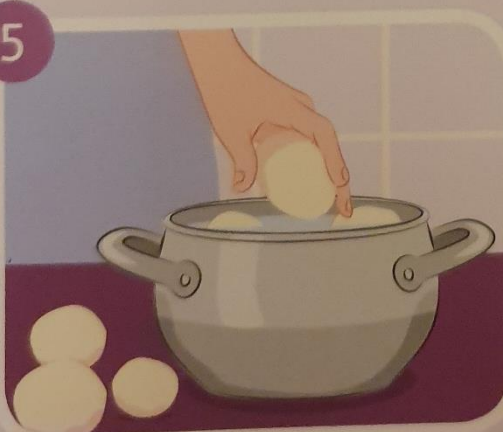
WLEJ WODĘ DO GARNKA.

4



UMYJ OBRANE ZIEMNIAKI.

5



WŁÓŻ ZIEMNIAKI DO GARNKA.

6



WSYP DO GARNKA ŁYŻECZKĘ S

7



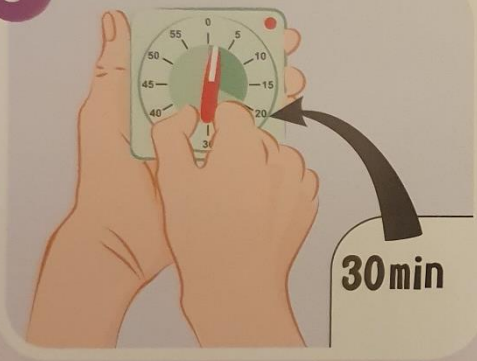
POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.

8



WŁĄCZ KUCHENKĘ.

9



NASTAW MINUTNIK NA 30 MINUT.

10



NAKRYJ GARNEK POKRYWKĄ.

11



UMYJ KOPEREK.

12



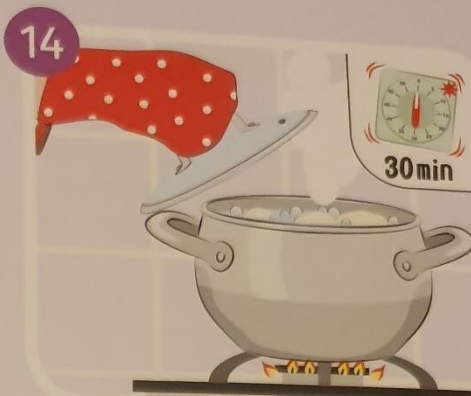
OSUSZ KOPEREK.

13



POSEKAJ KOPEREK.

14



KIEDY ZADZWONI MINUTNIK,
ZDEJMIJ POKRYWKĘ Z GARNKA

15



SPRAWDŹ WIDELCEM, CZY ZIEMNIAKI SĄ MIĘKKIE.

16



WYŁĄCZ KUCHENKĘ.

17



WYJMIJ ZIEMNIAKI NA TALERZ ŁYŻKĄ CEDZAKOWĄ.

18



POSYP ZIEMNIAKI KOPERKIEM.

DOBRE RADY!

MOŻESZ DODAĆ
DO ZIEMNIAKÓW
ŁYŻECZKĘ MASŁA.

ZIEMNIAKI Z OBIADU,
MOŻESZ ODSMAŻYĆ
NA PATELNI
NA KOLACJĘ.

ZIEMNIAKI MOŻESZ
PODAĆ ZE ZSIADŁYM
MLEKIEM LUB KEFIREM.



GOTOWANE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM SĄ GOTOWE
SMACZNEGO!

UWAGA! ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.