Technika

Klasa VI

**Temat: Zasady ergonomii kuchni**

- Proszę przeczytajcie tekst z podręcznika.

- Obejrzyjcie dwa krótkie filmy:

Linki: <https://www.youtube.com/watch?v=CjsxjxZ7fG8>

<https://www.youtube.com/watch?v=j12O2k3OpbI>

Notatka do zeszytu:

Przygotowywanie posiłków można podzielić na trzy etapy:

-Gromadzenie produktów spożywczych.

-Obróbka wstępna, czyli mycie, obieranie i rozdrabnianie produktów.

-Obróbka termiczna, czyli gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie.

Zobacz na zadanie 2.1 str. 156

Wykonaj zadanie 2.3 – zrób zdjęcie i wyślij na adres: [spprzysieki78@gmail.com](mailto:spprzysieki78@gmail.com).

Proszę zrób również zadanie nr 2.4