**Nauczyciel: mgr inż. Marek Zborowski**

**Przedmiot: Przygotowanie dań (8 h/ tydzień)**

**Data: 27.10.2020 (4 h)**

**Temat: Sporządzanie zup owocowych.**

**Kontakt: n.m.zborowski@ptz.edu.pl**

Zupa owocowa – zupa bazująca na owocach, często zagęszczana śmietaną bądź mlekiem z mąką. Zupy owocowe zaliczane są do grupy przetworów owocowych o walorach dietetycnych. Do przygotowania takiej zupy użyć można owoców świeżych, mrożonych, suszonych lub pulpy owocowej. Po pokrojeniu i przegotowaniu owoce najczęściej przeciera się przez sito i przelewa wywarem. Następnie dodaje się cukier i przyprawy, np. goździki, cynamon lub skórkę cytrynową i zagęszcza mączką ziemniaczaną.

W miesiącach wiosennych i letnich zupy te podaje się w stanie schłodzonym w temperaturze poniżej 14°C.

Najczęściej spotykane zupy owocowe:

- z wiśni

- z malin;

- z gruszek;

- z jabłek;

- z czarnych borówek (jagód);

- mieszana (wiśnie, jagody, jabłka, truskawki);

Jako dodatek do zup owocowych podaje się grzanki z bułki lub czerstwego pieczywa cukierniczego (np. z rogalików, chałki, biszkopty, makarony, kluski, łazanki, groszek ptysiowy, biszkopciki oraz kruche drobne ciasteczka).

**W ramach zajęć:**

1. odszukaj jeden ciekawy przepis na zupę owocowa do samodzielnego przygotowania;
2. bazując **tylko i wyłącznie** na surowcach dostępnych w domu przygotuj dowolnie wybraną zupę owocową- często pytaliście czy będzie szansa aby zrobić małą edycję popularnego programu Master Chef, w związku z tym teraz jest taka możliwość ☺ ☺ ☺;
3. **Pamiętaj: nie wychodź do sklepu w celu zaopatrywania się w surowce**. Wystarczy Ci jabłko i marchew lub banan i marchew. Nie wykluczone, że masz w domu owoce mrożone np. truskawki lub maliny;
4. Dodatkiem do zupy mogą być grzanki z chleba lub biały ryż;
5. Przygotuj niewielką ilość zupy i poczęstuj nią domowników;
6. Wykonaj zdjęcie składników oraz gotowej zupy;
7. Przepis oraz zdjęcie prześlij drogą mailową do 29.10.2020 r.

**UWAGA: JEŚLI WYSTĘPUJĄ JAKIEKOLWIEK PRZESZKODY PRZEZ KTÓRE NIE MOŻECIE WYKONAĆ ZADANIA PROSZĘ O TAKĄ INFORMACJĘ. PAMIĘTAJCIE BY NIE WYCHODZIĆ PO SUROWCE DO SKLEPU. JEŚLI NA CHWILĘ OBECNĄ NIE DYSPONUJECIE SUROWCAMI KTÓRE MOŻNA WYKORZYSTAĆ PROSZĘ O WIADOMOŚĆ MAILOWĄ.**

**Zadanie zostanie podane ocenie**.

W przypadku pytań lub wątpliwości pozostaję w kontakcie.

Powodzenia!