**Nauczyciel:** mgr inż. Agnieszka Bisztyga-Pawłowska

**Przedmiot:** Przygotowanie dań

**Klasa:** II A, grupa 1 i 2

**Data zajęć:** 19.10.2020 (poniedziałek 2 x 4 h)

**Temat lekcji 1:** Sporządzanie potraw z warzyw różnych.

**Temat lekcji 2:** Sporządzanie potraw z warzyw różnych.

**Temat lekcji 3:** Sporządzanie potraw z warzyw różnych.

**Temat lekcji 4:** Sporządzanie puree oraz past warzywnych

**Zadanie 1:**

Wymyśl przepis na:

* Przekąskę,
* Danie główne,
* Deser

w roli głównej z **CUKINIĄ**. Tzn. cukinia ma wchodzić w skład każdej z tych potraw. Oprócz **swoich składników** użyj minimum do jednej z potraw: imbir, czekolada, kurkuma, kurczak, ser biały, pomidorki koktajlowe, cebula, maliny. Przyprawy, zioła i inne dodatki smakowe należy wymienić i uwzględnić w przepisie i składzie. Użyj w przepisach dużej ilości różnych warzyw.

Podaj:

* przepis,
* skład,
* gramaturę na 19 porcji
* oraz przeliczoną gramaturę na jedną porcję.

Liczę na ciekawe przepisy deserowe! ;)

Proszę o przesłanie prac do 23.10.2020 do godziny 15 na adres mailowy: n.a.pawlowska@ptz.edu.pl

Praca ta będzie oceniana, oceny zostaną wpisane do dziennika elektronicznego do 28.10.2020. Prace przesłane po terminie (czyli po 23.10. po godzinie 15) będą ocenione jako niedostateczny.

**Zadanie 2:**

Zapoznajcie się z przepisami na ciekawe pasty warzywne:

<https://www.agamasmaka.pl/2017/01/10-pomyslow-na-zdrowe-pasty-do-kanapek-dla-dzieci-i-doroslych.html?fbclid=IwAR2sIH8ZvSXTWZS18JqzOVpjcj_x0-g_8I_0IIiS7JOFMA2cgaf9xVVW3xg>

<https://www.youtube.com/watch?v=3yqnbb0czLw&fbclid=IwAR3vEuWl_yCH0Rghs088pFkDKhme4TSJbJmPsTDq_MshZyKRPB2Zru6jhTQ>

Zachęcamy Was do wypróbowania ich w domu jako pasty na kanapki ;)

Smacznego!

W razie pytań proszę się kontaktować mailowo.

Pozdrawiam,

Agnieszka Bisztyga-Pawłowska