

Pomoc kuchenna, pomocnik piekarza

PROJEKT AION

GOTUJĘ KASZĘ

Umiejętności	Samooceana	Informacja od nauczyciela
Rozróżniam produkty spożywcze typu: kasza, ryż, mąka		
Znam poszczególne etapy gotowania kaszy		
Rozróżniam poszczególne naczynia i akcesoria kuchenne potrzebne do przygotowania posiłku		
Znam zasady higieny w kuchni		
Znam zasady bezpieczeństwa		

Zadanie 1

Zaznacz naczynia i akcesoria kuchenne potrzebne do ugotowania kaszy

- rondel
- mały garnek
- patelnia
- durszlak/ cedzak
- nóż
- łyżka

- widelec
- silikonowa łopátka
- tłuczek do mięsa
- czajnik
- tortownica
- minutnik
- talerz
- szklanka
- drewniana łyżka

Zadanie 2

Przyporządkuj odpowiednie nazwy kasz do ilustracji (połącz strzałką nazwę kaszy z odpowiednią ilustracją)



KASZA JĘCZMIENNA



KASZA JAGLANA



KASZA GRYCZANA



KASZA KUSKUS

Zadanie 3

Uporządkuj w odpowiedniej kolejności etapy gotowania dowolnej kaszy

- ... Stawiam garnek na kuchence
- ... Pusty woreczek po kaszy wyrzucam do kosza
- ... Przygotowuję garnek odpowiedniej wielkości
- ... Solę wodę
- ... Gotuję wodę pod przykrywką
- ... Do gotującej wody wrzucam woreczek z kaszą
- ... Odcedzam kaszę na durszlak
- ... Nalewam do garnka zimnej wody
- ... Nadzoruję gotującą kaszę
- ... Odmierzam czas podany na opakowaniu
- ... Wysypuję kaszę na talerz

Moja myśl po zajęciach:

Iceland 
Liechtenstein
Norway grants

Dziś dowiedziałam się/ dowiedziałem się

.....
.....

Zaskoczyło mnie

.....
.....

Nie wiedziałam/ nie wiedziałem

.....
.....

Już potrafię

.....
.....

Powinnam/ powinienem jeszcze nauczyć się/ poćwiczyć

.....
.....