Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 20.04.2020

**Temat:** Gotowanie kasz na sypko.

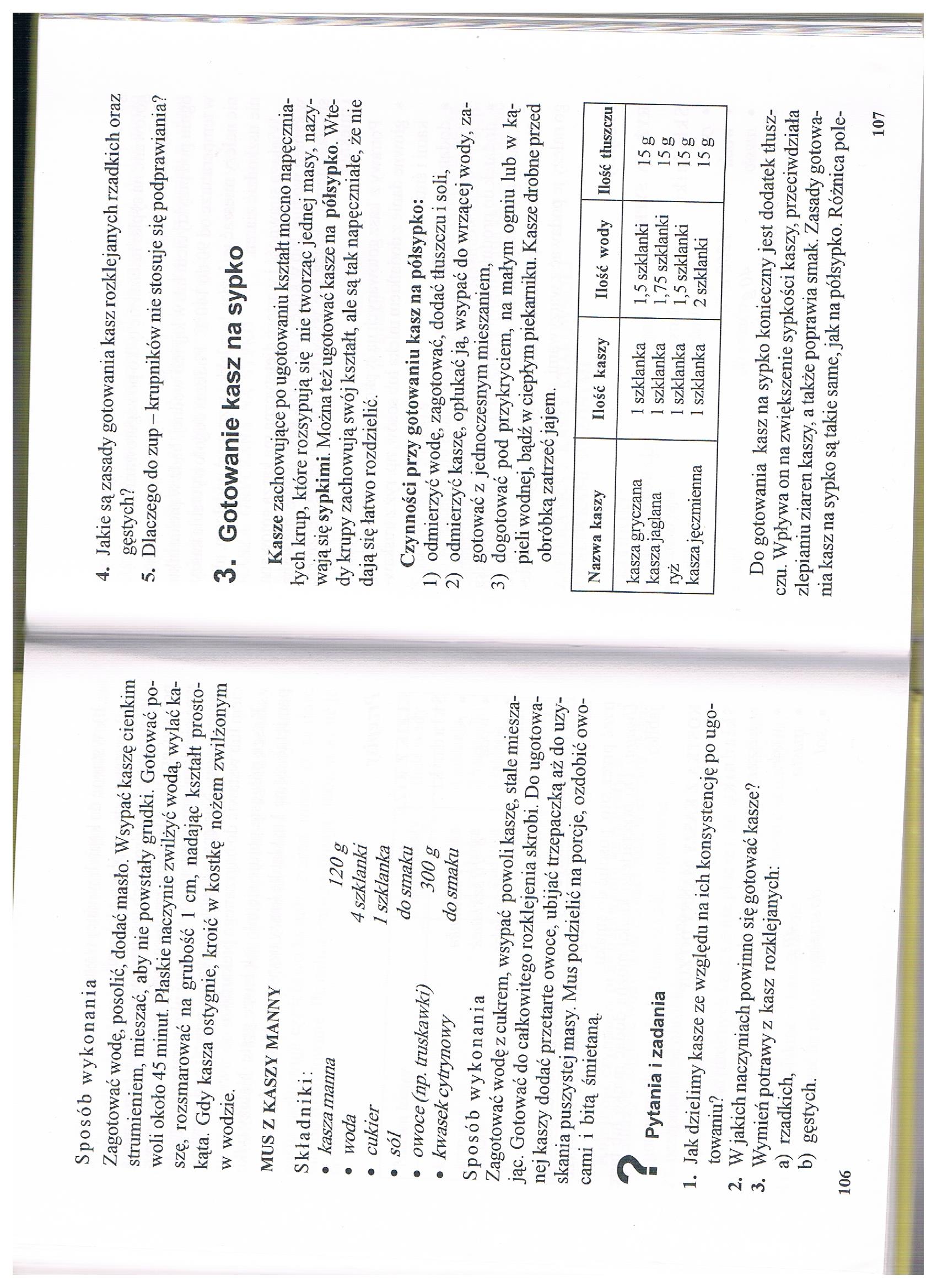
Zadania do wykonania:

1. Przeczytaj tekst z podręcznika ze strony 107-108 (załącznik nr 1).
2. Napisz w zeszycie jeden przepis z wykorzystaniem kasz lub ryżu (podaj składniki i sposób wykonania).
3. Narysuj w zeszycie tabelkę z załącznika nr 1, ze strony 107.

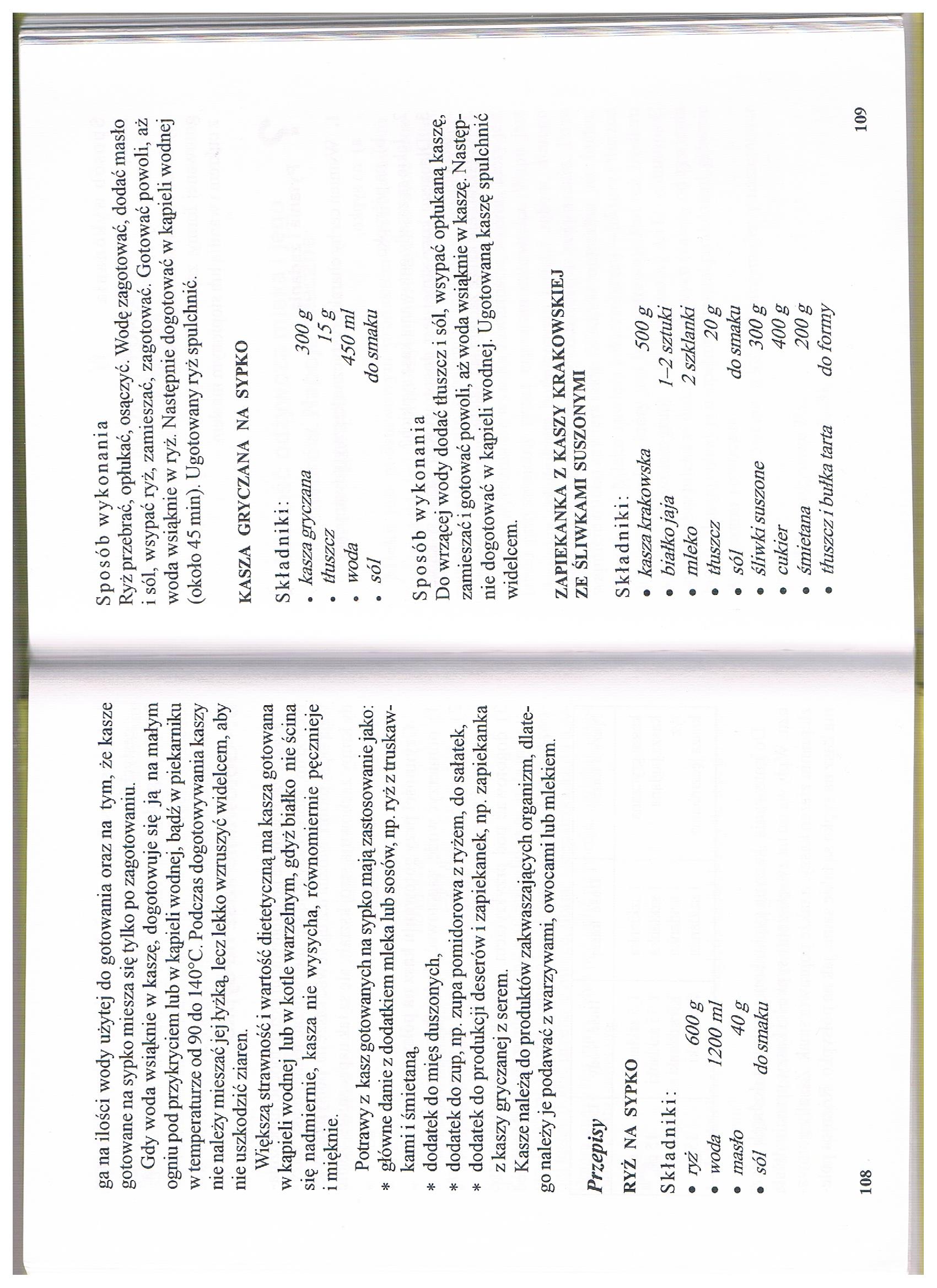
Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!

Załącznik nr 1, strona 1:



Załącznik nr 1, strona 2:



Opracowała: Alina Pawelec

Dane kontaktowe: tel. 508107535

e-mail: [alapawelec@wp.pl](mailto:alapawelec@wp.pl)

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem  
klasa III B. sz. I stopnia**

data realizacji: 24.04.2020

**Temat:** Powtórzenie wiadomości o kaszach.

Zadania do wykonania:

1. Odpowiedz pisemnie na pytania:

* Wymień cechy charakterystyczne kasz: a) na sypko, b) na półsypko.
* Jakie są zasady gotowania kasz sypkich?
* W jakim celu kasze zaciera się jajem?

Proszę przesłać wykonane zadania na maila. Niektóre z nich będą oceniane.

Powodzenia!