

## KLASA 1Kg – PROCESY TECHNOLOGICZNE

04-08.V.2020

### Kochani!

W tym tygodniu powtarzamy sobie obróbkę cieplną warzyw kapustnych, a szczególnie zabarwionych antocyjanami. Po przypomnieniu zasad obróbki cieplnej przygotujecie sobie ćwiczenie <sup>1)</sup> *sałatka z czerwonej kapusty* – dział warzywa kapustne str. 245, a żeby było smacznie i dużo na obiad, to jeszcze do sałatki zrobicie <sup>2)</sup> *ziemniaki „księżnej”* – dział potrawy z ziemniaków str. 276.

Przy ćwiczeniu 1, przypominam o właściwej obróbce wstępnej warzyw i obróbce cieplnej kapusty (mała ilość wrzącej wody, gotowanie bez przykrycia)

Proszę zwrócić uwagę na barwę kapusty przed gotowaniem, po obróbce cieplnej i po dodaniu soku z cytryny.

Przy ćwiczeniu 2, pamiętajcie o dokładnym umyciu oraz o zasadach obróbki cieplnej ziemniaków. Jeżeli w domu nie posiadacie praski do ziemniaków należy wykorzystać maszynkę do mielenia, natomiast worek z dużą tulejką można zastąpić zwykłą łyżką i nakładać przy jej pomocy równe porcje masy na blachę. Pamiętajcie o odważeniu porcji sałatki i ziemniaków. Sałatkę z kapusty porcujemy na talerz przekąskowy, upieczone ziemniaki na talerz płaski do dań zasadniczych. Talerz z sałatką ustawiamy po lewej stronie talerza z ziemniakami lekko wysuwając go do góry. Sztućce to nóż i widelec.

Zdjęcie potrawy z ćw. 1 i 2 wraz z analizą barwy kapusty przesyłamy do 8-go maja 2020 godz. 18<sup>00</sup> na adres poczty mailowej [anna.mucha@witrema.pl](mailto:anna.mucha@witrema.pl).

Smacznego i miłej pracy 😊