

KLASA 2M – PROCESY TECHNOLOGICZNE

11-15.V.2020

Kochani!

W tym tygodniu, proszę wykonać namiastkę zadania egzaminacyjnego – paszteciki krucho-drożdżowe z farszem pieczarkowym str. 169.

Na egzaminie do pasztecików przygotowuje się jeszcze barszcz czysty czerwony, co stanowi już posiłek. Jeżeli ktoś jest chętny, może go przygotować – str. 61 (w szkole tak byśmy robili). Proszę zwrócić uwagę na sposób przygotowania ciasta, drożdże należy rozkruszyć i wymieszać ze śmietaną, a dalej postępować jak z ciastem kruchym. Paszteciki układać w odstępach, będą rosły.

Zdjęcia i wnioski z pracy przesyłamy do 15-go maja do godz. 16⁰⁰.

W części teoretycznej powtarzamy materiał rozdział 12 dotyczący drobiu i w następnym tygodniu napiszemy ostatnią pracę klasową w tym roku. Termin podam później. A przy tej okazji **wszystkich proszę** o uruchomienie linku <https://quizizz.com/join?class=E792868> ze swojego adresu mailowego, czym dopisiecie się do wirtualnej klasy, co ułatwi nam w przyszłości kontakt w związku ze sprawdzianami czy ćwiczeniami. **Dziękuję** 😊

Bieżący temat to *Ocena świeżości owoców morza*.

Należy znać rodzaje owoców morza, jakie są oznaki świeżości żywych i jak powinny wyglądać po obróbce cieplnej.

Bardzo ważną i istotną rzeczą jest jak poprawnie odczytywać rozmiar krewetek, które kupujemy w sklepie.

Podsumowanie pracy klasowej każdy z Was widział po jej zakończeniu, oceny są wpisane w e-dzienniku. Szkoda, że niektórym nie udało się uzyskać oceny pozytywnej. Proszę szczególnie te osoby, o dokładniejsze przygotowanie do pracy z drobiu.

Miłej pracy 😊