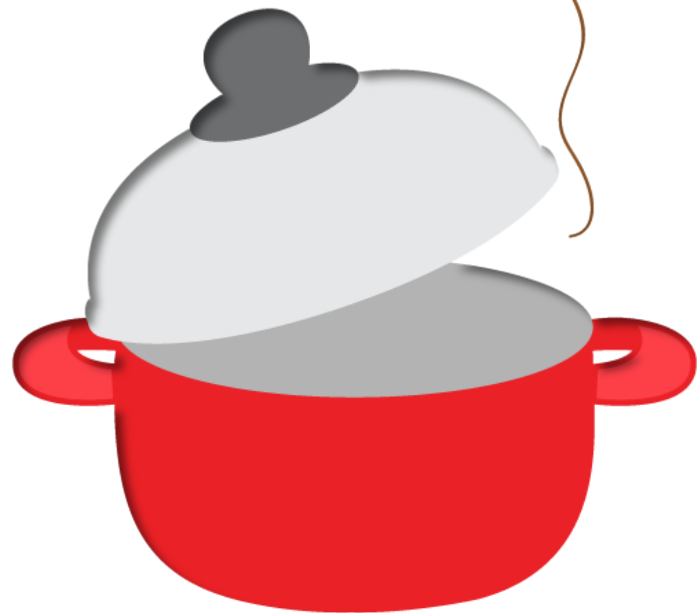


GOTOWANIE Z III D

Pomysły na dania



Sprawdzian z gotowania

W czwartek, 16 maja na zajęciach technicznych klasy III D odbył się sprawdzian z umiejętności przyrządzania potraw. Uczniowie mieli do dyspozycji 10 składników – musieli użyć ich wszystkich, nie dodając nic innego. Były to:

- Makaron
- Ser
- Brokuły
- Pomidory
- Sałata
- Hummus lub mięso
- Papryka
- Seler
- Kukurydza
- Marchew



Grupa I

Gabrysia, Ola oraz
Wiktorja
przygotowały 4 dania:

- Zdrowy kebab
- Makaron nadziewany sosem serowym
- Krem z selera oraz placuszki z brokułów
- Rolady warzywne



Grupa I





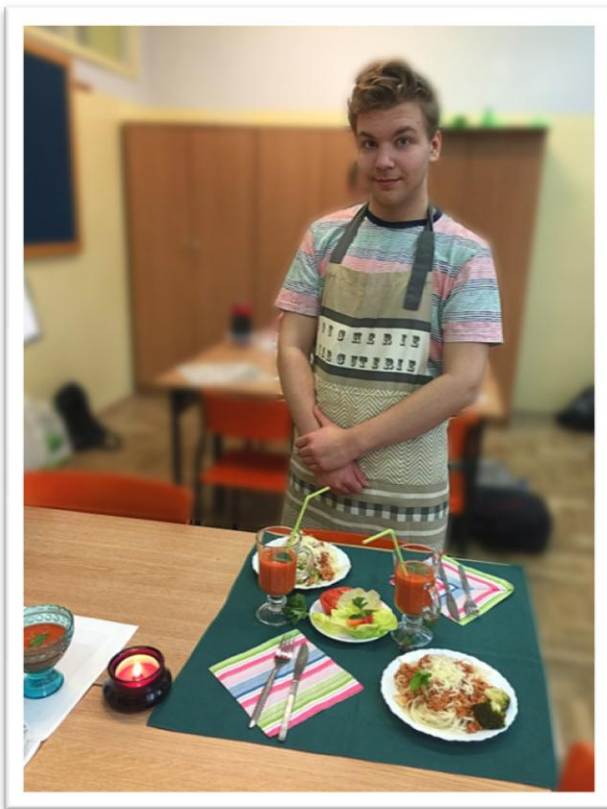
Grupa II

Damian i Krzysiek przygotowali:

- Brokuły z serem i papryką
- Mięsne szaszłyki
- Sałatkę warzywną

Grupa III

Klaudia, Mateusz i Bartek zaprezentowali:



Spaghetti, koktajle pomidorowe,
sałatkę warzywną

Grupa IV

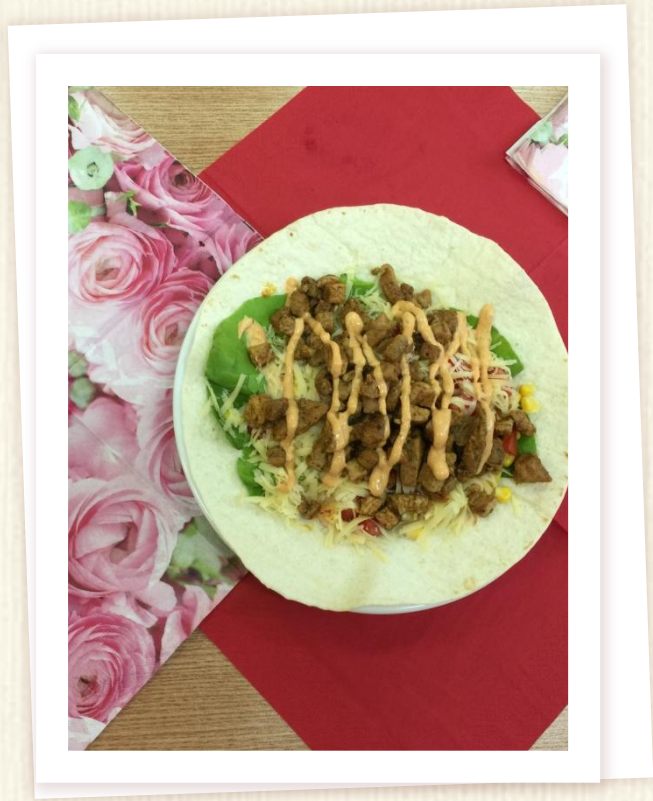


- Kasia i Karolina zdecydowały się podać:
- Makaron kokardki z brokułami w sosie serowym
 - Paprykę faszerowaną hummusem oraz sałatką warzywną
 - Spaghetti

Grupa V

Piotrek z Piotrkiem przygotowali szaszłyki z kabanosem, kanapki oraz sałatkę





Grupa VI

Kacper i Konrad zaserwowali sałatkę warzywną z makronem, grillowane mięso oraz sałatkę z mięsem



Grupa VI

Grupa VII

Magda i Dominika podały:

- Sałatkę warzywną
- Makaron z warzywami
- Roladki z sałaty





Ostatni sprawdzian z gotowania okazał się bardzo ciekawym doświadczeniem. Po zakończonej lekcji wszyscy zabrali się do jedzenia, a po niedługim czasie po potrawach nie było już śladu. Z pewnością będzie brakować nam takich zajęć.

Przygotowała Kasia Zawadzka