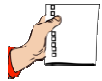




Zupa pomidorowa na rosole



Potrzebne materiały:

- rosół,
- koncentrat pomidorowy,
- mąka,
- śmietana,
- drewniane mieszadło,
- chochelka,
- łyżka.



Krok po kroku:

1. Przygotuj rosół.
2. Dodaj do niego koncentrat pomidorowy i dokładnie wymieszaj. Zagotuj na wolnym ogniu.
3. Do śmietany dodaj jedną łyżkę mąki i jedną chochelkę wywaru. Wymieszaj składniki drewnianym mieszadłem.
4. Mieszanekę dodaj do wywaru i krótko zagotuj mieszając.
5. Dopraw ziołami do smaku.
6. Smacznego!



Klasa I

Tydzień 11

Scenariusz 6

Film "Zupa pomidorowa na rosole" **WŁĄCZ MYŚLENIE!**



Co z tego wynika?

1) Co jest potrzebne, żeby zrobić zupę pomidorową na rosole? Połącz odpowiednie składniki z garnkiem.



2) Które ze składników użyto do zagęszczenia zupy? Otocz je niebieskimi pętelkami.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Klasa I

Tydzień 11

Scenariusz 6

Film "Zupa pomidorowa na rosole" WŁĄCZ MYŚLENIE!



3) Pokoloruj flagę Polski. Które składniki zupy pomidorowej są w jej kolorach?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

