

Lekcja z Przysposobienia do pracy
w Specjalnym Ośrodku Szkolno-
Wychowawczym w Jałowęsach,
klasa I, II i III

TEMAT: PASTA JAJECZNA



PRODUKTY



4 JAJKA



PĘCZEK
SZCZYPIORKU



MAJONEZ



SÓL



PIEPERZ

PRZYGOTUJ



MISKA



GARNEK



DESKA



RĘKAWICE
KUCHENNE



TALERZ



ŁYŻKA



NÓŻ
DO WARZYW



RĘCZNIK
PAPIEROWY WIDELEC



MINUTNIK

PAMIĘTAJ!

.....

UMYJ RĘCE.





WEŹ GARNEK.



UMYJ JAJKA.



WŁÓŹ JAJKA DO GARNKA.



WLEJ WODĘ DO GARNKA.



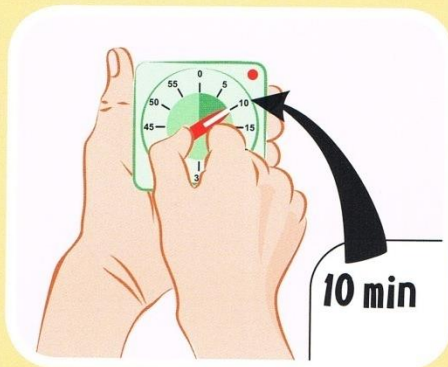
POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.



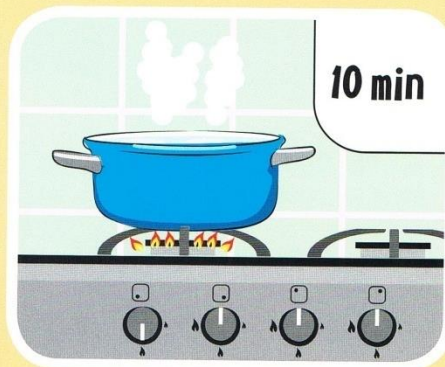
WŁĄCZ KUCHENKĘ.



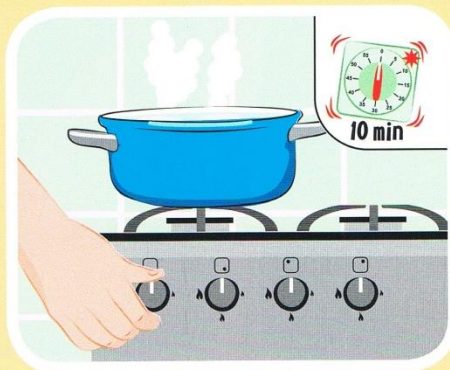
ZAGOTUJ WODĘ Z JAJKAMI.



NASTAW MINUTNIK NA 10 MINUT.



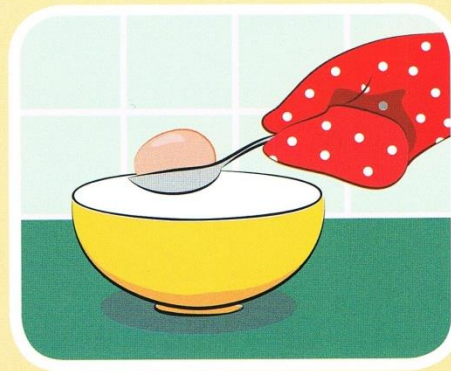
GOTUJ JAJKA.



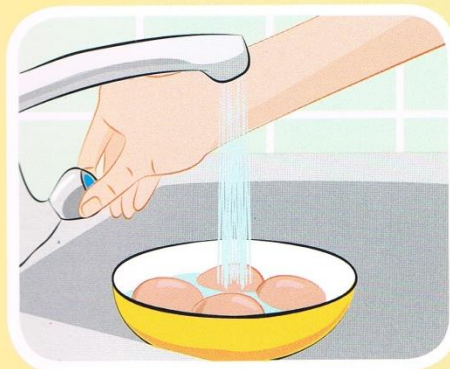
KIEDY ZADZWONI MINUTNIK, WYŁĄCZ KUCHENKĘ.



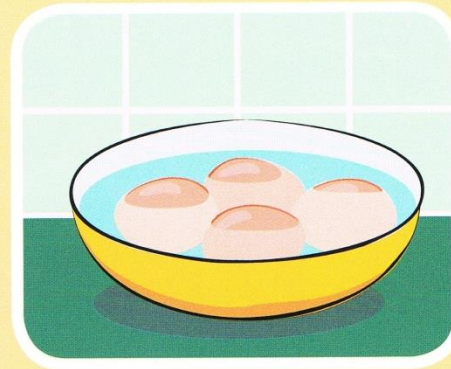
WYJMIJ ŁYŻKĄ JAJKA.



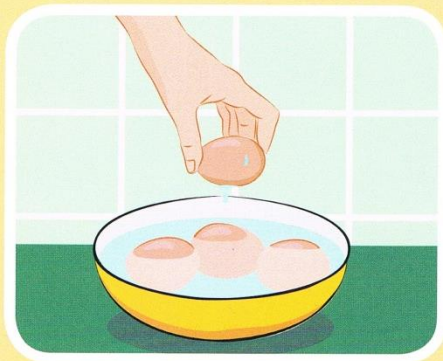
WŁÓŻ JAJKA DO MISKI.



ZALEJ JAJKA ZIMNĄ WODĄ.



POCZEKAJ, AŻ JAJKA WYSTYGNĄ.



WYJMIJ JAJKA Z MISKI.



OBIERZ JAJKA.



WŁÓŻ JAJKA DO MISKI.



ROZGNIĆ JAJKA WIDELCEM.



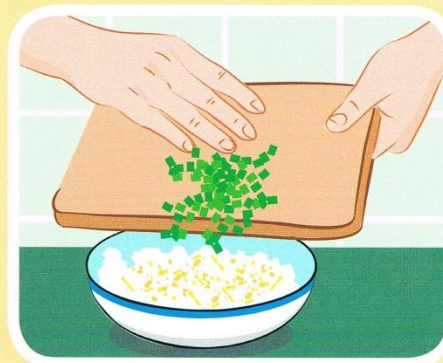
UMYJ SZCZYPIOREK.



OSUSZ SZCZYPIOREK.



POKRÓJ SZCZYPIOREK.



WSYP SZCZYPIOREK DO MISKI.



DODAJ 2 ŁYŻKI MAJONEZU.



WSZYSTKO DOBRZE WYMIESZAJ.



PASTA JAJECZNA JEST GOTOWA.

SMACZNEGO!

DOBRA RADA

DO PASTY
MOŻESZ
DODAC



SÓL I PIEPRZ.

opracowała:

BOŻENA SKUZA