

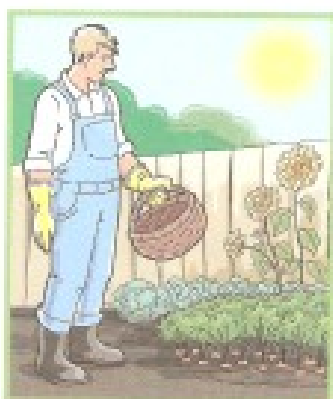
Dzień dobry,

Ostatnio na zajęciach zaczęliśmy rozmawiać o zbieraniu warzyw. Dzisiaj chciałabym abyście dokończyli podpisywanie rysunków.

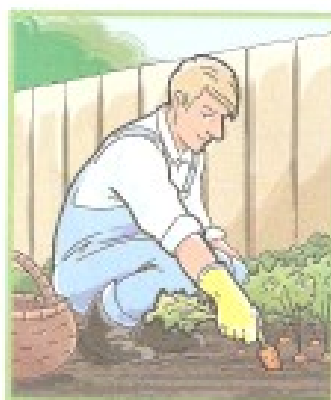
WSKAZÓWKA

PODCZAS DOPASOWYWANIA ILUSTRACJI I ETYKIET KIERUJ SIĘ KOLOREM RAMEK I TEKSTÓW.

ZBIÓR WARZYW



Blank rectangular box for labeling the first illustration.



Blank rectangular box for labeling the second illustration.



Blank rectangular box for labeling the third illustration.



Blank rectangular box for labeling the fourth illustration.



Blank rectangular box with a brown border.



Blank rectangular box with a purple border.



Blank rectangular box with a blue border.



Blank rectangular box with a green border.

PRZECHOWUJEMY WARZYWA
W CHŁODNYM I PRZEWIENNYM
MIEJSCU.

WYBIERAMY TYLKO ZDROWE,
JĘDRNE, DOJRZAŁE
I NIEUSZKODZONE OKAZY.

WARZYWA ZBIERAMY NAJLEPIEJ
W POGODNY, CIEPLY I SUCHY
DZIEŃ.

NADGNIŁE WARZYWA MOŻEMY
UMIEŚCIĆ W KOMPOSTOWNIKU,
A ZWIĘDNIĘTE I USZKODZONE
MOŻEMY PRZEZNACZYĆ
NA PASZĘ DLA ZWIERZĄT.

ZBIERANE WARZYWA
OCYSLCZAMY Z RESZTEK
ZIEMI.

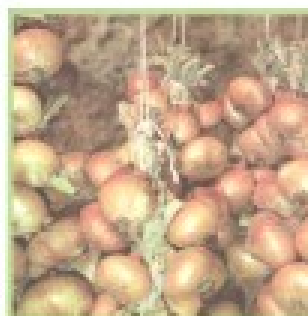
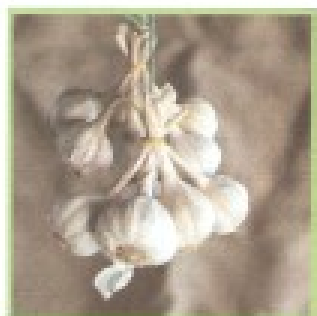
UWAŻNIE OGLĄDAMY KAŻDE
WARZYWO POD KĄTEM
USZKODZEŃ, NASTĘPNIE
SORTUJEMY WARZYWA.

ZRYWAMY LUB WYKOPUJEMY
WARZYWA BARDZO OSTROŻNIE,
BY NIE USZKODZIĆ ICH SKÓRKI.

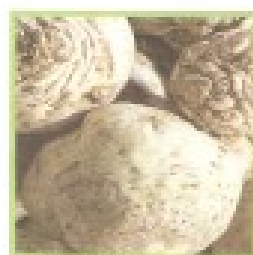
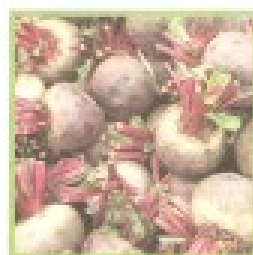
UCINAMY LUB ODRYWAMY
ZBĘDNE ELEMENTY, NP. NATKĘ,

Wicie już jak zrywać warzywa i gdzie je przechowujemy (jeśli nie pamiętacie zobaczcie w zeszycie, ostatnio o tym mówiliśmy) warzywa ale jak je właściwie przechowywać ?? Przeczytajmy.

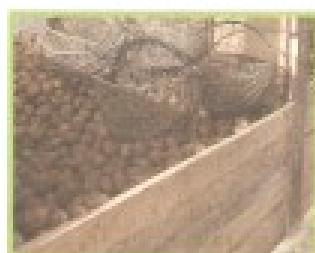
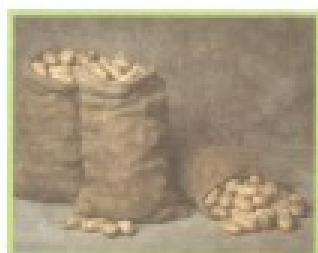
SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW



CZOSNEK I CEBULĘ ZAPLATAMY W WARKOCZ LUB WIANEK. ZAWIESZAMY W CHŁODNYM I PRZEWIEWNYM MIEJSCU.



WARZYWA KORZENIOWE, CZYLI MARCHEW, BURAKI, PIETRUSZKĘ, SELER, PRZECHOWUJEMY W SKRZYNIACH WYPEŁNIONYM WILGOTNYM PIASKIEM. PRZED WŁOŻENIEM WARZYW DO SKRZYNKI USUWAMY NATKĘ, LIŚCIE ORAZ KORZENIE BOCZNE.



ZIEMNIAKI PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM MIEJSCU, NAJCZĘŚCIEJ LUZEM LUB W WORKACH.



KAPUSTĘ, KALAFIOR I BRUKSELKĘ PRZECHOWUJEMY NA PÓLKACH LUB W SKRZYNIACH.



ZIOŁA, NP. KOPEREK, ROZMARYN, TYMIANEK, MOŻEMY ZAMROZIĆ LUB USUSZYĆ I WŁOŻYĆ DO SZKLANYCH POJEMNIKÓW.

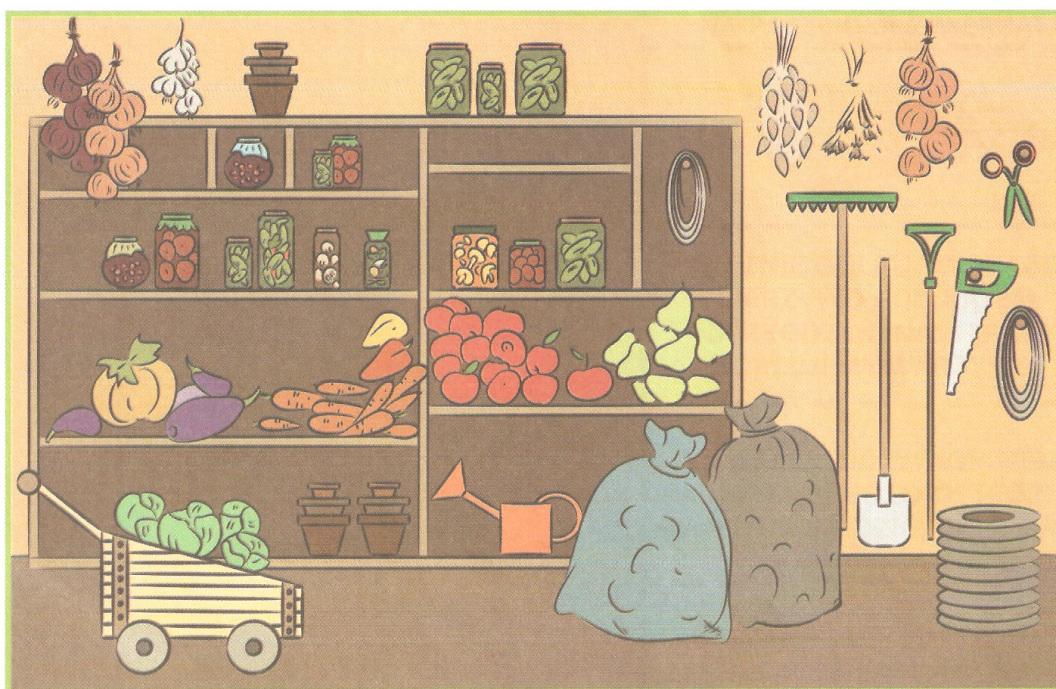
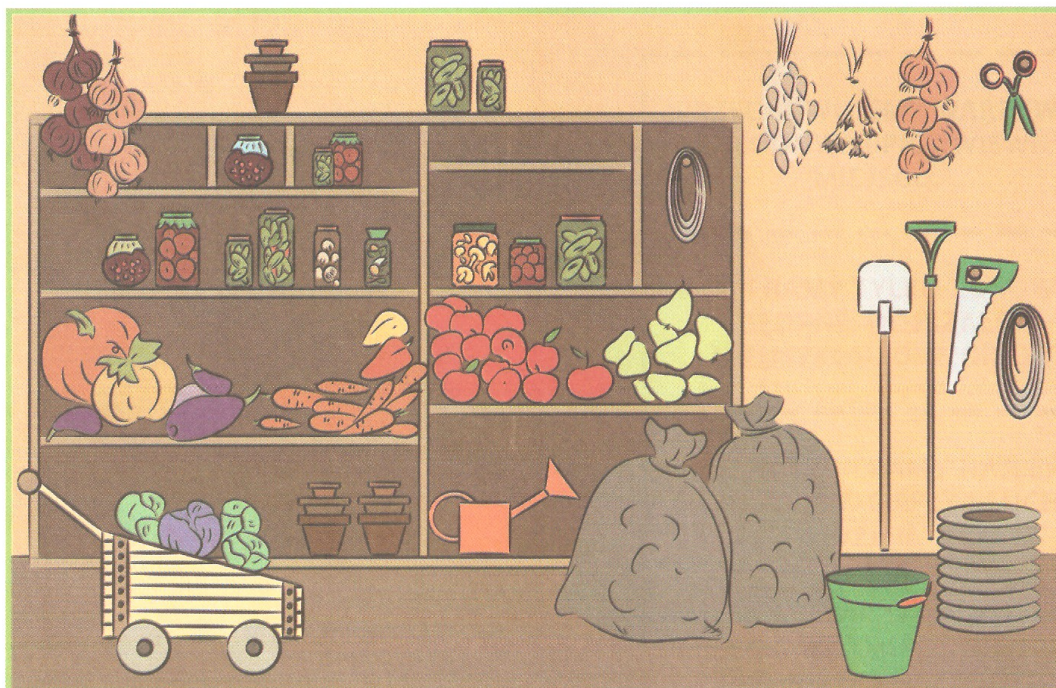
**Mam nadzieję, że czytaliście ze zrozumieniem.
Wyjmijcie teraz zeszyt i odpowiedzcie na pytania.**

- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY W SKRZYNIACH Z WILGOTNYM PIASKIEM?
- CO MOŻEMY ZAMROZIĆ LUB USUSZYĆ I WŁOŻYĆ DO SZKLANYCH POJEMNIKÓW?
- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY W WOKACH LUB LUZEM?
- JAKIE WARZYWA PRZECHOWUJEMY ZAPLECIONE W WARKOCZ LUB WIANEK?

ZADANIE DLA CHĘTNYCH

KARTA 21. SPOSOBY PRZECHOWYWANIA WARZYW

1 Znajdź 10 różnic między obrazkami. Zaznacz je na dolnym obrazku.



Bibliografia:

- J. Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapiej, Aktywni Zawodowa- Ogrodnictwo, Karty pracy nr 1, Wydawnictwo PWN.