



DZIEWCZYNO, CHŁOPAKU



GOTUJ się NA ZMIANY



Quiz: Pierwsze koty za płuoty

QUIZ

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY!

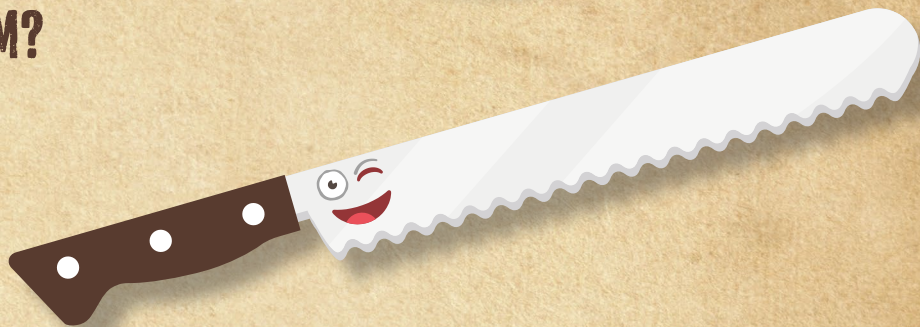
1. CO TO JEST?

- ☐ GARNEK DO GOTOWANIA NA PARZE
- ☐ SAMOWAR
- ☐ SOKOWNIK



2. CO POKROISZ TYM NOŻEM?

- ☐ SERY
- ☐ PIECZYWO
- ☐ POMIDORA



3. DO KROJENIA SERÓW UŻYJESZ



4. JAK NAZYWA SIĘ NACZYNIĘ, W KTÓRYM
MOŻNA UTRZEĆ PRZYPRAWY?

- ☐ MISECZKA
- ☐ ZIOŁÓWKA
- ☐ MOŹDZIERZ



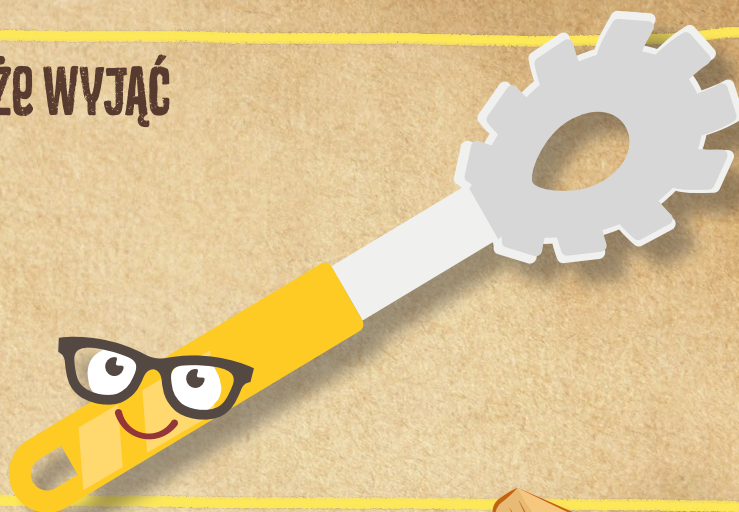
WINIARY

QUIZ

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY!

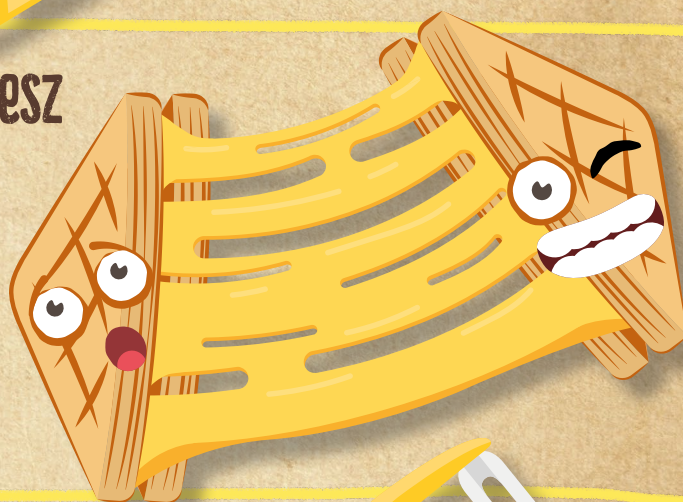
5. PRZEDSTAWIONA ŁYŻKA POMOŻE WYJĄĆ COŚ Z GARNKA. CO TO BĘDZIE?

- ☐ GĘSTA ZUPA
- ☐ MAKARON
- ☐ RYŻ



6. W JAKIM URZĄDZENIU PRZYGOTUJESZ TAKIE KANAPKI?

- ☐ W TOSTERZE
- ☐ W OPIEKACZU
- ☐ NA GRILLU ELEKTRYCZNYM



7. DO CZEGO SŁUŻY TO NARZĘDZIE?

- ☐ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW
- ☐ DO WYCINANIA WZORKÓW NA OWOCACH
- ☐ DO STRUGANIA TWARDYCH SERÓW



8. CO MOŻNA ZROBIĆ TYM NARZĘDZIEM?

- ☐ MIESZAĆ GĘSTE SOSY
- ☐ TŁUC ZIEMNIAKI
- ☐ ŚCISKAĆ MIĘSO NA BURGERY



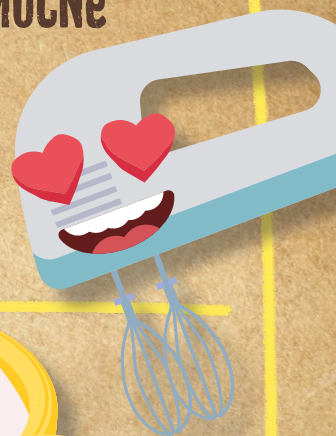
WINIARY

QUIZ

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY!

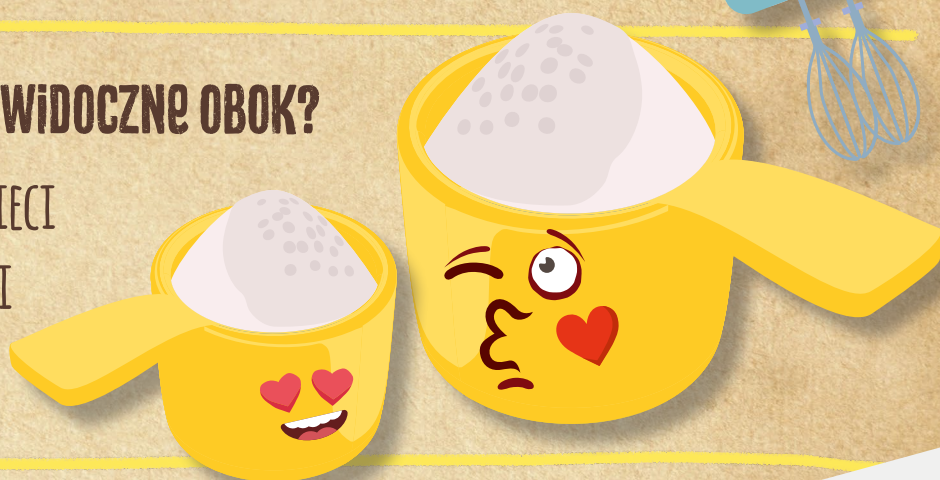
9. URZĄDZENIE DO ROZDRABNIANIA NP. OWOCÓW I WARZYW, POMOCNE W PRZYGOTOWYWANIU PYSZNYCH I POŻYWNYCH KOKTAJLI, TO:

- ☐ MOŹDZIERZ ☐ TRZEPACZKA ☐ BLENDER



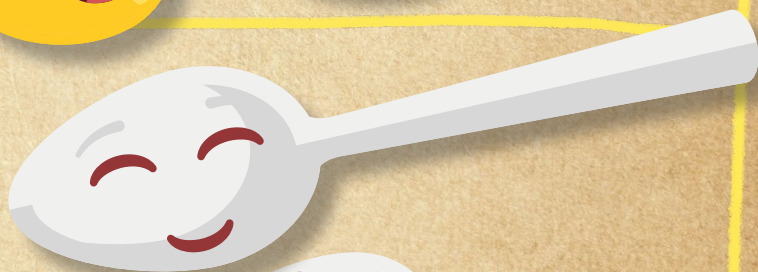
10. CZYM SĄ PRZEDMIOTY WIDOCZNE OBOK?

- ☐ ŁYŻKAMI DO ZUPY DLA DZIECI
☐ MIARKAMI KUCHENNYMI
☐ ŁYŻKAMI DO DESERÓW



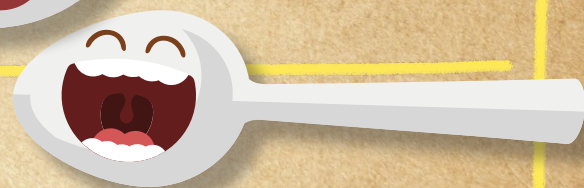
11. ŁYŻKA STOŁOWA TO ZAZWYCZAJ:

- ☐ 15 ML ☐ 20 ML ☐ 50 ML



12. ŁYŻECZKA DO HERBATY MA POJEMNOŚĆ:

- ☐ 10 ML ☐ 5 ML ☐ 2,5 ML



13. JAKĄ POJEMNOŚĆ MA ZAZWYCZAJ SZKLANKA?

- ☐ 100 ML ☐ 180 ML ☐ 200-250 ML



QUIZ

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY!

14. O JAKIM MAKARONIE MÓWIMY, ŻE JEST AL DENTE?

- ☐ O JĘDRNYM, LEKKO TWARDYM I STAWIAJĄCYM LEKKI OPÓR ZĘBOM
- ☐ O MIĘKKIM I ROZPŁYWAJĄCYM SIĘ W USTACH
- ☐ O TWARDYM, STAWIAJĄCYM MOCNY OPÓR ZĘBOM

15. JEST TO SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY METODĄ TZW. POŚREDNIEGO OGRZEWANIA. GARNEK Z ZAWARTOŚCIĄ WSTAWIA SIĘ DO WIĘKSZEGO NACZYNIA Z WRZĄCĄ WODĄ (POWINNA ONA SIĘGAĆ DO 1/2-3/4 WYSOKOŚCI ZANURZONEGO GARNKA). O JAKIEJ TECHNICIE MOWA?

- ☐ O GOTOWANIU NA WODZIE
- ☐ O GOTOWANIU NA PARZE
- ☐ O KĄPIELI WODNEJ

16. ZMNIEJSZANIE OBJĘTOŚCI PŁYNU, NP. SOSU, PRZEZ PODGRZEWANIE, AŻ UZYSKA SIĘ POŻĄDANĄ KONSYSTENCJĘ, TO:

- ☐ REDUKOWANIE
- ☐ ZAGĘSZCZANIE
- ☐ MACEROWANIE

17. OCZYSZCZANIE DROBIU, MIĘSA CZY RYB Z CZĘŚCI NIEJADALNYCH (KOŚCI, SKÓRY, ŚCIEGIEŃ, TŁUSZCZU) TO:

- ☐ FASOWANIE
- ☐ TRYBOWANIE
- ☐ GARNIROWANIE



QUIZ

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY!

18. JAK NAZYWAMY MIESZANINĘ NP. OCTU, WINA LUB OLIWY Z PRZYPRAWAMI I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI?

- ☐ MACERAT ☐ ZAKWAS ☐ MARYNATA

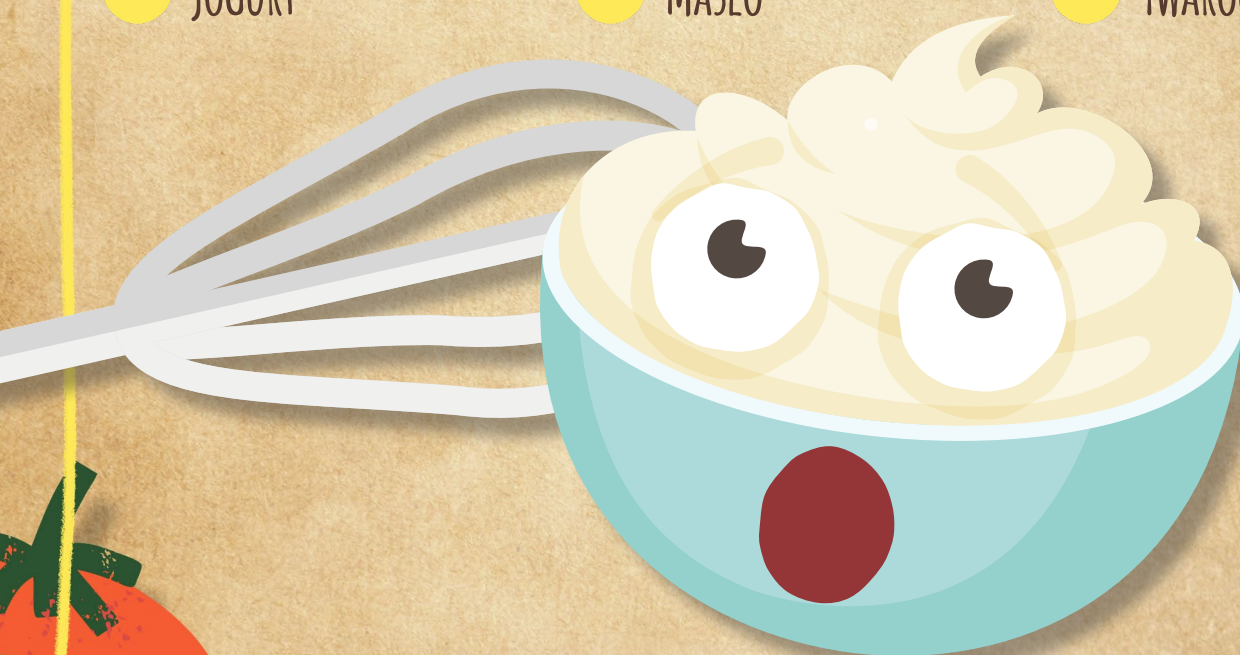


19. TECHNIKA PRZYGOTOWANIA WARZEW I OWOCÓW, KTÓRA POLEGA NA KRÓTKOTRWAŁYM ZANURZENIU ICH WE WRZĄCEJ WODZIE, A NASTĘPNIE SCHŁODZENIU ZIMNĄ, TO:

- ☐ BLANSZOWANIE ☐ FLAMBIROWANIE ☐ GLAZUROWANIE

20. JEŚLI BĘDZIESZ ODPOWIEDNIO DŁUGO UBIJAĆ SŁODKĄ ŚMIETANĘ, UZYSKASZ:

- ☐ JOGURT ☐ MASŁO ☐ TWARÓG



WINIARY