

Piątek

Kiszone ogórki

Przeczytaj przepis na kiszone ogórki.

Kiszone ogórki

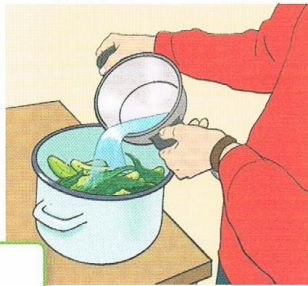
składniki: 10 ogórków • 1 litr wody • 2 liście chrzanu • 2 ząbki czosnku
• gałązka kopru • kawałek korzenia chrzanu • 1 łyżka soli

Umyte ogórki i obrany czosnek włóż do garnka, a na nich połóż oskrobany i pokrojony chrzan. Całość przykryj liściem chrzanu. Następnie zagotuj wodę z solą, wlej wszystko do garnka. Odstaw. Po pięciu dniach ogórki będą gotowe do jedzenia.

1. Zaznacz fotografię przedstawiającą główny składnik przepisu.



2. Ponumeruj kolejne czynności podczas przygotowania przetworu z ogórków.



3. Ogórki przed włożeniem do garnka należy:

- a. pokroić.
- b. umyć.
- c. posolić.

4. Na pytanie: „Czy do wykonania przetworu wystarczy 10 ogórków?” odpowiesz:

- a. tak.
- b. nie.
- c. potrzeba 20 ogórków.

5. Kiedy najlepiej poczęstować gości przygotowanymi ogórkami?
Wybierz właściwą odpowiedź.

- a. Dopiero po pięciu dniach.
- b. Drugiego dnia.
- c. Od razu po zalaniu ich wodą.

6. W której szufladzie trzeba umieścić przepis na kiszone ogórki?
Zaznacz ją.

