**Przysposobienie do Pracy, 27.04**

Sałatka ziemniaczana. Poproś osobę dorosłą o pomoc w przygotowaniu potrawy, umyj ręce i do dzieła.

Przygotuj:

-fartuch kuchenny,

- deskę kuchenną,

- miskę na sałatkę,

- dobry, cienki nóż do krojenia

Potrzebne składniki:

- 4 duże ziemniaki,

- 6 kiszonych ogórków,

- 1 cebula czerwona,

- 1 duża śmietana 12 %,

- koperek,

- przyprawy sól, pieprz

Obierz ziemniaki ze skórki, ugotuj w lekko osolonej wodzie ok. 30 min.

Ogórki pokrój w pół plasterki i odsącz z nich wodę na sitku, cebulę pokrój w pół pióra.

Ostygnięte ziemniaki pokrój w kostkę średniej wielkości.

Do szklanej miski kolejno układaj część ziemniaków, ogórków, cebuli.

Dodaj pół szklanki kwaśnej śmietany z przyprawami i posiekanym koperkiem.

Powtórz czynność, ułóż resztę składników warstwowo.

Sałatka gotowa, odłóż na ok. godzinę na bok, aż składniki przejdą aromatem.

**Smacznego!**

**Przysposobienie do Pracy**

**Wiosenne kanapki,** poproś dorosłą osobę o pomoc w kuchni. Umyj ręce i do dzieła.

Przygotuj:

- fartuch kuchenny,

- deskę kuchenną,

- cienki nóż do krojenia warzyw, okrągły nóż do smarowania,

- płaski talerz

Potrzebne składniki:

- chleb krojony,

- masło,

- ser żółty

- sałata masłowa,

- ogórek świeży,

- rzodkiewka,

- szczypiorek,

- sól

Chleb posmaruj masłem, połóż plastry sera.

Oderwij kilka liści sałaty, umyj je i połóż na kromki chleba.

Warzywa ogórka, rzodkiewkę i szczypior dokładnie umyj.

 Ogórka i rzodkiewkę pokrój w cienkie plasterki, szczypior na drobno.

Na sałacie połóż plastry ogórka, rzodkiewki i posyp szczypiorkiem, posól do smaku.

Kanapki wiosenne z nowalijkami gotowe, smacznego!