**Materiały do nauki 01.12.2021 r.**

**TECHNOLOGIA OGRODNICZA 01.12.2021R.**

KLASA III BRS

T: Technologia produkcji malin.

Zapoznaj się z poniższymi linkami: Zakładamy nową plantacje malin <https://www.youtube.com/watch?v=7s7r1hnY8hI> oraz Malinowe warsztaty czyli nowoczesna uprawa malin <https://www.youtube.com/watch?v=XXg7JCvvcj0> a dowiesz się:

jak przygotować glebę w jagodniku,

jakie preparaty (dawki) stosuje się w uprawie malin,

jakie odmiany malin sadzi się w uprawach pod osłonami,

jakie tkaniny stosuje się do ściółkowania,

w jakim okresie od posadzenia roślin w tunelu można spodziewać się zbiorów.

T: Środki ochrony roślin jako zagrożenie dla zdrowia człowieka, pszczół i organizmów wodnych – okres karencji i prewencji.

Ochrona roślin powinna zawsze iść w parze z ochroną zdrowia i ochroną środowiska.

Zapoznaj się ze wskazówkami zawartymi w podanych linkach, a dowiesz się jak zorganizować pracę związaną z ochroną roślin w sposób bezpieczny dla Ciebie i naszego środowiska. Dowiesz się, dlaczego tak ważne jest przestrzeganie okresu prewencji i karencji, jaki wpływ ma wiatr i temperatura na wykonywanie zabiegu, w jakie elementy ubioru powinien być wyposażony operator podczas zabiegu, jak postępować z użytą odzieżą ochronną, co zrobić jeśli zetkniemy się z niebezpiecznym produktem ochrony roślin oraz jak zapobiegać znoszeniu się cieczy podczas zabiegu aby chronić środowisko.

1. Ochrona operatora podczas stosowania środków ochrony roślin <https://www.youtube.com/watch?v=LhFgIKzy0Aw>

2. Zapobieganie znoszeniu cieczy podczas zabiegów <https://www.youtube.com/watch?v=5ZAAK7aCd8A>

ZADANIE DOMOWE – zapamiętaj! Jednym z czynników wpływających na skuteczne ograniczanie znoszenia są warunki pogodowe podczas wykonywania zabiegu:

wiatr – nie więcej niż 4 m/s;

temperatura – optymalna od 12 - 20⁰C (max 25⁰C);

wilgotność – optymalna 50 – 90% (min. 40%)

T: Metody przyspieszania i pędzenia roślin ozdobnych.

1. Najszybszą metodą doprowadzania roślin do kwitnienia jest pędzenie, tj. przerywanie spoczynku roślin i zmuszanie ich do zakwitania.

2. Metody przyspieszania i pędzenia roślin oparte na działaniu temperatury to:

ciepłe kąpiele – znalazło głównie zastosowanie w pędzeniu konwalii i lilaków, a także krzewów ozdobnych, takich jak forsycja, migdałowiec itp. Pędzenie tą metodą polega na kąpieli całych roślin lub tylko pojedynczych pędów w wodzie o temp. 30-40°C przez 9-12 godz. Czas trwania kąpieli i temp. zależą od pory pędzenia i rodzaju pędzonych roślin.

działanie za pomocą pary wodnej (modyfikacja metody ciepłych kąpieli) – metoda ta polega na umieszczaniu roślin pędzonych (np. lilaków) w szklarni o temp. 43°C i zraszaniu całych roślin co 30 min. Tak wysoką temp. trzeba utrzymać w szklarni w czasie październikowego pędzenia lilaków, natomiast w styczniu wystarczy temp. 28°C

przemrażanie lub schładzanie (zwłaszcza roślin cebulowych) – rośliny umieszcza się na okres 2-6 tygodni w chłodniach w temp. od 1 do 5°C. Długość okresu traktowania niską temp. zależy od głębokości stanu spoczynku, w jakim znajdują się rośliny przeznaczone do pędzenia.

3. Zobacz, jak można wyhodować tulipany w domu korzystając z poniższego linku <https://www.youtube.com/watch?v=3gnsFPde7c4>

ZADANIE DOMOWE – rozwiąż test <https://arkusze.pl/zawodowy/r05-2019-styczen-egzamin-zawodowy-pisemny.pdf>

**REWALIDACJA – Natalia i Jędrzej**

Ćwiczenia utrwalające zasady ortograficzne:

1. Uzupełnij tekst brakującymi literami - <https://learningapps.org/display?v=pp67upkr521>

2. Sprawdź, jak dobrze znasz zasady ortograficzne - <https://learningapps.org/display?v=pr7s4izet21>

**Wychowanie Fizyczne**

01.12.2021 środa

Temat: Igrzyska Olimpijskie.

Proszę o obejrzenie załączonego poniżej filmiku.

Odpowiedz na pytania:

Gdzie odbyły się pierwsze Igrzyska Olimpijskie.

Narysuj kółka olimpijskie w kolorze.

Co ile lat odbywają się Igrzyska Olimpijskie.

Odpowiedzi napisz na kartce porozmawiamy o tym na lekcji.

<https://www.youtube.com/watch?v=j7EAgPJtqZU>

**Technoligia gastronomiczna.**

KLASA III BRA, BRB, BRS

01.12.2021r

Temat: Przekąski z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny – asortyment, przepisy. (3 godziny)

Przekąski z mięsa dzieli się na zakąski z mięsa surowego, gotowanego i pieczonego. Do produkcji zakąsek używa się surowca pierwszej jakości.

Zakąski z mięsa surowego

Do zakąsek z mięsa surowego należy befsztyk tatarski. Jest to potrawa sporządzana z surowego mięsa wołowego lub końskiego, najlepsza polędwica.

 Do sporządzenia befsztyka używa się następujących składników:

- mięsa,

- składników smakowych: sól, pieprz, papryka,

- składników dodatkowych: cebula, grzyby marynowane, korniszony lub ogórki konserwowe, musztarda, olej, żółtka,.

Wykonanie zakąski polega na dokładnym rozdrobnieniu mięsa. Rozdrabnianie można prowadzić przez skrobanie, siekanie lub mielenie.

Zakąski z mięsa gotowanego

Mięsa w galaretach

Sporządzane są z mięsa cielęcego, wieprzowego, drobiowego lub szynki. Cechą charakterystyczną jest to, że porcja mięsa zalana jest galaretą.

Galareta mięsna

Składa się z rozdrobnionych części mięsa zanurzonych w galarecie. Do sporządzenia mięsa w galarecie należy mięso ugotować i wystudzić. Dopiero takie mięso kroi się w poprzek włókien mięśniowych na plastry odpowiedniej grubości. Plastry układa się wieloporcjowo na półmisku lub jednoporcjowo na talerzykach lub półmiskach jednoporcjowych. Porcje dekoruje się np. jajami ugotowanymi na twardo, sezonowymi warzywami, zieleniną. Po wykończeniu dekoracji mięsa zalewa się galaretą.

Mięsa w zimnych sosach

Tę grupę zakąsek stanowią cielęcina i drób w majonezie oraz porcjowe majoneziki z cielęciny i drobiu. Mięso pokrojone na plastry układa się na półmisku, dekoruje gęstym majonezem i elementami dekoracyjnymi z sezonowych warzyw. Podczas krojenia mięsa pozostają często małe kawałki, które można pokroić na jednakowej wielkości kostkę, wymieszać z majonezem i przyprawami i uformować w kuliste lub owalne majoneziki wielkości jaja. Układa się je na liściach np. sałaty i oblewa majonezem.

Mięsa nadziewane - galantyny i rolady.

Galantyna jest to potrawa z drobiu, zwierząt rzeźnych, dziczyzny lub ryb. Z surowego mięsa należy usunąć kości i mięso. Mięso zmielić z bułką czerstwa namoczoną w mleku, przyprawić. Na płacie mięsa układa się masę, nadzienie- może być z mięsa, grzybów, jaj, następnie roluje się, zawija w serwetę płócienną i gotuje w esencjonalnym wywarze. Po ostygnięciu wyjmuje się z wywaru. Następnie odwija się z płótna, porcjuje, garniruje i zalewa galaretą lub sosami. Przekrój galantyny jest na tyle atrakcyjny, że nie trzeba na nim układać dekoracji. Rolady sporządza się również z mięsa pozbawionego kości. Nadziewa się je dodatkami jak słonina, ogórek, cebula, grzyby, przyprawy, roluje. Tak uformowane mięso piecze się lub gotuje, studzi i kroi na porcje. Można podawać z sosami na gorąco lub na zimno. Można je garnirować i pokryć galaretą.

Pasztety

Sporządza się z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu lub dziczyzn, podrobów. Mięso i podroby przeznaczone na pasztet gotuje się w małej ilości wody z przyprawami. W powstałym wywarze moczy się czerstwą bułkę. Mięso i bułkę trzykrotnie mieli się, dodaje jajka, przyprawy i wyrabia na gładką, pulchną masę. Masę przekłada się do formy wysypanej tartą bułką i piecze w piekarniku w temperaturze ok. 250°C lub gotuje w specjalnej formie na parze. Pasztety gotowane są znacznie delikatniejsze od pieczonych. Jako zakąski podaje się pasztety z zimnymi sosami majonezowymi i sałatkami.

Półmisek szwedzki jest inną formą podania zakąsek z mięsa, a główna różnica między nim a półmiskiem zimnych mięs polega na składzie. Na półmisek szwedzki oprócz wędlin i mięs składają się wędzone ryby, sery, galaretki, pikantne dodatki jak grzybki, korniszony, śliwki w occie. Używa się elementów dekoracyjnych z ozdobnie pokrojonych warzyw, mięsa drobiu, czy małych galaretek z ryb. Półmisek szwedzki podobnie jak zimnych mięs może być jedno- i wieloporcjowy.

A co z przekąskami z dziczyzny???

Dzisiaj większość Polaków zajada się mięsem zwierząt hodowlanych: wieprzowiną, wołowiną czy drobiem, niezwykle rzadko sięgając po dziczyznę. Wynika to z kilku powodów: często sądzimy, że to mięso nie jest bezpieczne dla zdrowia albo cechuje je wysoka cena. Pod względem prestiżu kulinarnego jest to najbardziej cenione mięso. A dania z dziczyzny od lat są specjalnością staropolskiej kuchni.

<https://urodaizdrowie.pl/dziczyzna-rozne-przepisy-na-dania-z-jeleniny-dzika-sarniny/>

Zadanie – wymień przekąski i potrawy z dziczyzny znalezione na stronie „Uroda i zdrowie” i wybierz jedno, które według Ciebie może być najsmaczniejsze i najzdrowsze – uzasadnij swój wybór.

Proszę opracować też kolejny temat z techniki, na zasadach dotychczas obowiązujących – odpowiadamy na pytania zamieszczone na końcu podręcznika.

**Zajęcia logopedyczne – 1.12.2021**

Zapraszam do wykonania kilku ćwiczeń oddechowych, skopiuj link i do dzieła!

<https://wordwall.net/pl/resource/1773180/%C4%87wiczenia-oddechowe>

Następnie poćwicz czytanie ze zrozumieniem.

<https://wordwall.net/pl/resource/6809139/tekst-czytanie-ze-zrozumieniem>

**Przedmiot: Zajęcia rewalidacyjne**

Klasa: III BRS

Temat: Ćwiczenia na koncentrację i spostrzegawczość.

Dzień dobry. W ramach rewalidacji poćwić koncentrację uwagi. Wybierz sobie 4 ćwiczenia z poniższej strony internetowej

<https://wordwall.net/pl-pl/community/koncentracja-uwaga>

Pozdrawiam

Karolina Gzyl