

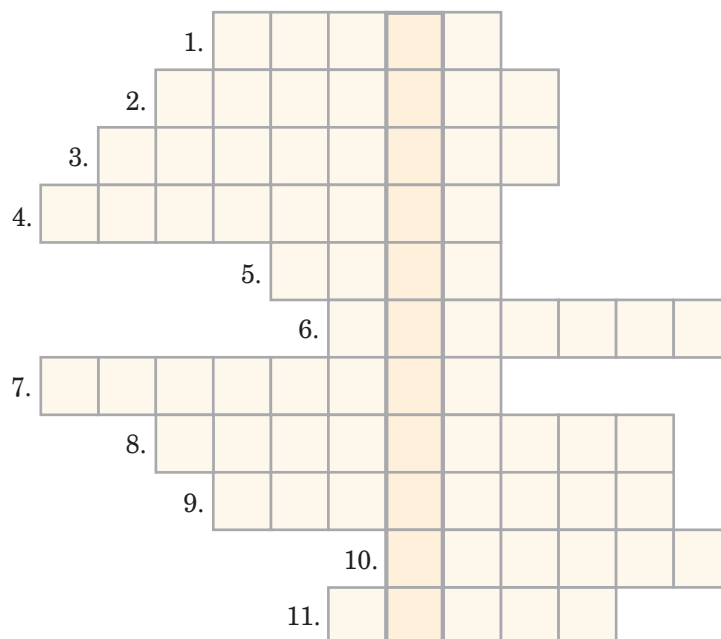
Karta pracy *Jak przygotować zdrowy posiłek?*

imię i nazwisko	
klasa	data

- 1** W ramkach znajdują się nazwy produktów żywnościowych. Pokoloruj na zielono te, które można spożyć bez obróbki cieplnej, a na czerwono te, które można zjeść dopiero po ugotowaniu.

MLEKO	ZIEMNIAK	MARCHEWKA	SER
JABŁKO	FASOLA	MAKA	CEBULA

- 2** Rozwiąż krzyżówkę, odczytaj hasło i wyjaśnij jego znaczenie. Uwaga, to trudne zadanie! Możesz poprosić o pomoc dorosłych.



1. Biały napój. Należy go przechowywać w chłodnym miejscu.
2. Kapusta ... jest przechowywana w beczce.
3. Przechowujemy je w zamrażalniku.
4. Produkowana z mięsa, konserwowana przez wędzenie.
5. Owoce w słoiku.
6. Dary lasu, które mogą być marynowane w occie.
7. Mięso w puszcze.
8. Olej wytwarzany z rośliny o żółtych kwiatach.
9. Chleb, bułki, obwarzanki, drożdżówki.
10. Naturalny lub owocowy. Są w nim żywe kultury bakterii.
11. ... gryczana.

Objaśnienie hasła: