

Sporządzanie posiłków w SPdP

Uczniowie SPdP w minionych tygodniach na zajęciach przysposobienia do pracy-sporządzanie posiłków poznawali interesujące pomysły na dania kolacyjne. Przyrządzili sałatkę z ryżem gotowanym z kurkumą, pomidorem, papryką, ogórkiem, rzodkiewką, koprem i sosem czosnkowym. A na kolejnych zajęciach powstała kolacja na ciepło składająca się z zapiekanych w cieście parówek z szynką, z dodatkiem cebulki smażonej, musztardy, sera i keczupu. Zakupu składników uczniowie dokonali samodzielnie podczas zajęć aktywizacji zawodowej ucząc się obsługi kasy samoobsługowej i zarządzania budżetem domowym.