

Email esetén kérlek, tüntesd fel a tárgy mezőben a nevedet, osztályodat, esetleg csoportodat (pl.: Gipsz Jakab, 7a.2)!

File: 04_03_technika_5a

Tantárgy: technika

Téma: Kenyérsütés

Kedves Gyerekek!

A mai alkalommal egy új sorozat veszi kezdetét.

Készítettem egy több részből álló sorozatot, amely azt próbálja megmutatni, hogyan lehet átvészelni a járványos övezetben a bezártságot, milyen túlélési technikákat alkalmazhatunk, hogyan válhatunk kicsit önellátóbbakká annak érdekében, hogy a lehető legkevesebbet kelljen kimozdulni otthonról.

Mindent nem tudunk ugyan házilag megoldani, de nem is gondolnánk, hogy mennyi mindenre lehetünk képesek...

Tekintsétek meg az alábbi linkeken elérhető filmet.

Amennyiben telefonról tudod megtekinteni, úgy kattints ide: [Kenyér MOBIL](#)

Ha PC-n, vagy laptopon kívánod megtekinteni, akkor kattints ide: [Kenyér PC](#)

Házi feladat:

1. Írjátok le, hogy milyen és mennyi összetevők szükségesek a filmben látott kenyér elkészítéséhez. (csak a filmbeli alapanyagok és mennyiségek a megfelelőek)
2. Írjátok le a technológiai sort, azaz, hogy milyen munkafázisai vannak a filmben látott kenyér elkészítésének. (térjete ki olyan részletekre is, mint pl., hogy hány Celsius fokos a sütő hőmérséklete)

A munkátokat kérem a czzsolt@vmai.hu email címre elküldeni.

Határidő: 2020.04.08.

Jó munkát, maradj otthon!

Zsolt bácsi

Email esetén kérlek, tüntesd fel a tárgy mezőben a nevedet, osztályodat, esetleg csoportodat (pl.: Gipsz Jakab, 7a.2)!