

Keetmisviisid ja eeltötlusvõtted

1. Vaata järgneva lingi all olevat videot:

<https://www.jamieoliver.com/videos/tomato-aubergine-ricotta-pasta/>



Märgi üles, milliseid eeltöötlemisvõtteid ja keetmisviise Jamie Oliver selle roa valmistamisel kasutas.

.....

.....

.....

.....

.....

2. Video vaatamise järel kogunege rühmadesse ning arutlege omavahel, milliseid eeltöötlemisvõtteid ja keetmisviise kaaslased leidsid.

3. Visualiseerige plakat pasta valmistamise juhisega, kasutades toorainete, eeltöötlusvõtete ja keetmisviiside illustreerimiseks pildikeelt.

4. Esitlege oma plakati kaaslastele.

