

**WITAM WAS SERDECZNIE DZIŚ PROPONUJĘ WAM
NASTĘPUJĄCE TEMATY**

TEMAT: CO TO JEST LITR I JAK GO ZMIERZYĆ

<https://vimeo.com/406172768/fbc5c7d9f6>

1 SZKŁANKA TO 250 ML



2 PEŁNE SZKŁANKI TO PÓŁ LITRA - 500 ML



4 PEŁNE SZKŁANKI TO 1 LITR - 1000 ML



1 ŁYŻKA TO 15 ML



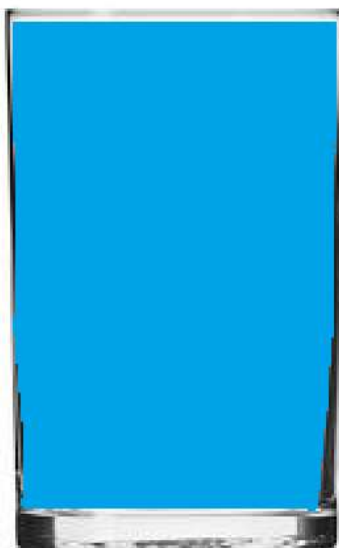
1 ŁYŻECZKA TO 5 ML



ZAPAMIĘTAJ!!!

- 1 SZKLANKA MA ZAWSZE POJEMNOŚĆ 250 ML
- 1 ŁYŻKA MA ZAWSZE POJEMNOŚĆ 15 ML
- 1 ŁYŻECZKA MA ZAWSZE POJEMNOŚĆ 5 ML

TO JEST PEŁNA SZKLANKA



TO JEST $\frac{3}{4}$ SZKLANKI



TO JEST PÓŁ SZKLANKI CZYLI $\frac{1}{2}$



TO JEST ĆWIERĆ SZKLANKI CZYLI $\frac{1}{4}$



TEMAT: ODMIERZANIE PRODUKTÓW

TO JEST WAGA KUCHENNA - SŁUŻY ONA DO MIERZENIA WAGI PRODUKTÓW NP. MĄKI, CUKRU



1 KILOGRAM = 1KG











PRZELICZNIK KUCHENNY

PODSTAWOWE SKŁADNIKI

Mąka

1 szkl. = 140 g
3/4 szkl. = 105 g
1/2 szkl. = 70 g
1/4 szkl. = 35 g

Cukier

1 szkl. = 200 g
3/4 szkl. = 150 g
2/3 szkl. = 135 g
1/2 szkl. = 100 g
1/3 szkl. = 70 g
1/4 szkl. = 50 g

Cukier puder

1 szkl. = 160 g
3/4 szkl. = 120 g
1/2 szkl. = 80 g
1/4 szkl. = 40 g

Masło

1 szkl. = 230 g
1/2 szkl. = 115 g

Śmietanka 36% - 40%

1 szkl. = 235 g
3/4 szkl. = 175 g
1/2 szkl. = 115 g
1/4 szkl. = 60 g
1 łyżka = 15 g









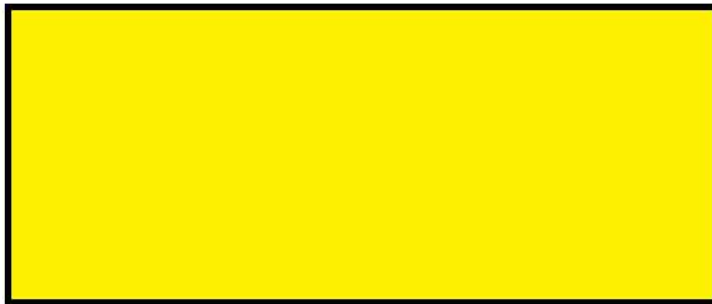
JEŚLI W PRZEPISIE MAMY NP. ½ SZKLANKI MĄKI WTEDY
WSYPUJEMY MĄKĘ DO POŁOWY SZKLANKI



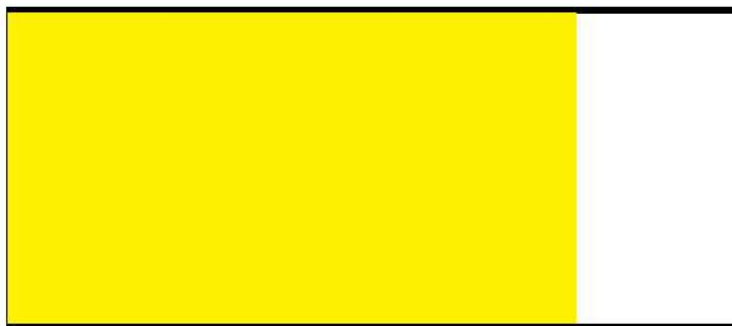
JEŚLI W PRZEPISIE MAMY NP. $\frac{3}{4}$ SZKLANKI CUKRU WTEDY
WSYPUJEMY CUKIER DO TEGO POZIOMU JAK NA OBRAZKU



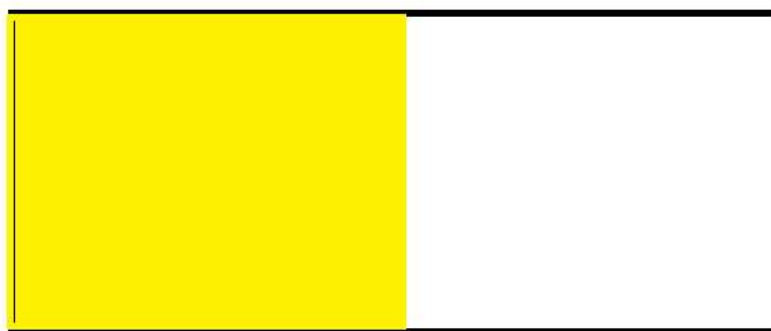
TO JEST KOSTKA MASŁA, KTÓRA WAŻY 200 GRAM =20 DKG



TO JEST $\frac{3}{4}$ KOSTKI MASŁA, WAŻY 150 GRAM =15 DKG



TO JEST PÓŁ KOSTKI MASŁA $\frac{1}{2}$, CZYLI 100 GRAM =10 DKG



TO JEST ĆWIERĆ KOSTKI MASŁA $\frac{1}{4}$ CZYLI 50 GRAM= 5 DKG

