

Witam Was serdecznie.

W linku podaję kolejne informacje na temat warzyw.

1. Warunki przechowywania warzyw.
2. Obróbka wstępna warzyw.
3. Obróbka cieplna warzyw.

<https://photos.app.goo.gl/YW5Yu1TXje1Kd4cL7>

Dodaj kolejne slajdy w prezentacji.

Niektórzy nie wysłali jeszcze żadnej części ze swojej prezentacji...

Link do prezentacji, uzupełnionej o powyższe zagadnienia prześlij na:

niemiecki.zsozir@gmail.com