

# Kącik kulinarny

Magda Gessler

Przepisy z lat 2010-2020

# 1 Przepisy:

## 1.1 Desery:

### 1.1.1 Naleśniki:

- a. 1 szklanka mąki pszennej
- b. 2 jajka
- c. 1 szklanka mleka
- d. 3/4 szklanki wody (najlepiej gazowanej)
- e. szczypta soli
- f. 3 łyżki masła lub oleju roślinnego

### PRZYGOTOWANIE:

Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać roztopione masło lub olej roślinny i razem zmiksować (lub wykorzystać tłuszcz do smarowania patelni przed smażeniem każdego naleśnika).

Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód naleśnika będzie już ładnie zrumieniony i ścięty.

### WSKAZÓWKI:

Do naleśników deserowych można dodać 1 łyżkę cukru.

***SMACZNEGO!!!***

## 2 Przepisy-oceny:

### 2.1 tabela:

Tabela 1: oceny przepisów

Ocena	średnia	liczba ogółem
bdb	1298	665
bd	2348	544
średnie	1298	665
słabe	18	76
bardzo słabe	5	44

## 3 Ćwiczenie 3:

### 3.1 Pacjenci:

Tabela 2: System decyzyjny (U,A,d), modelujący problem diagnozy medycznej, której efektem jest decyzja o wykonaniu lub nie wykonaniu operacji wycięcia wyrostka robaczkowego, U=u1,12,...u10, A=a1,a2, dcD=TAK/NIE

Pacjent	Ból brzucha	Temperatura ciała	Operacja
u1	Mocny	Wysoka	Tak
u2	Średni	Wysoka	Tak
u3	Mocny	Średnia	Tak
u4	Mocny	Wysoka	Tak
u5	Mocny	Niska	Tak
u6	Mocny	Wysoka	Tak
u7	Mały	Średnia	Tak
u8	Mały	Wysoka	Tak
u9	Mocny	Niska	Tak
u10	Mały	Wysoka	Tak