

Pasta-pron kokkauskalenteri

Sovittu kokkausrytmi

Pasta-pro: _____

kokkaa yleensä:

- ☐ alkuviikosta ☐ viikonloppuisin
☐ loppuviikosta ☐ lomalla

Kaupassa kävijä: _____

saa raaka-ainelistan: _____
 minuuttia / tuntia / päivää etukäteen.

Muista tarkistaa
keittiön kaapit
ensin!

Kokkaussuunnitelma

Aion kokata:

Päivä Resepti

Valmista!

Maku

Siisteys

/ 5	/ 5
/ 5	/ 5
/ 5	/ 5
/ 5	/ 5
/ 5	/ 5
/ 5	/ 5
/ 5	/ 5

Keittiötaidot

Pastan keittäminen



Sipulin pilkkominen



Keittiön siivoaminen



Punnitseminen



Lataa Carrot Kitchen -sovellus ja
katso sieltä ilmaiset taitovideot!

Pastamestarin tunnistushaaste!

Tunnistatko nämä pastalajit?



Pastasaavutukset

- ☐ Olen käyttänyt kolmea erilaista pastaa
☐ Kokkasin koko perheelle
☐ Raastoin pearsaania
☐ Käytin pastakastikkeessa lempiraaka-aineitani

Marttojen vinkit Pasta-prolle:

1. Täysjyvä tekee hyvää!

Minkä muotoinen pasta on sinun lempparisi?
Löytyisikö sitä täysjyväversiona?

2. Poista rasvatahrat nopeasti!

Laita suoraan tahralle nestemäistä pyykin-
pesuainetta tai sappisaippuaa ja pese
koneessa muiden pyykkien kanssa.

3. Lajittele oikein!

Kierrätä syntynyt jäte sille kuuluvaan astiaan.
Katso lukeeko kierrätysohje pakkauksessa.

Pastavisa!

1. Missä maassa pasta on keksitty?

- a) Italia b) Kiina c) Yhdysvallat

2. Mistä vehnäjauhoista pasta valmistetaan?

- a) Rumrum b) Durum c) Drummu

3. Miksi pastan keitinettä kannattaa säästää?

- a) Sillä saa notkistettua kuivan pastakastikkeen.
 b) Sillä voi puhdistaa paistinpannun.
 c) Sillä voi kastella kukkia.

4. Minkä ruumiinosan mukaan linguine-pasta on nimetty?

- a) Korva b) Sormi c) Kieli

