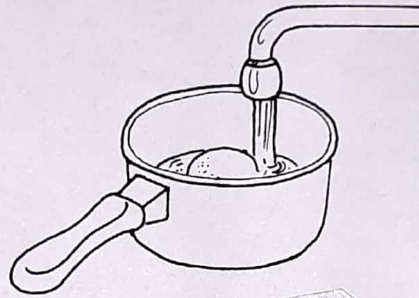


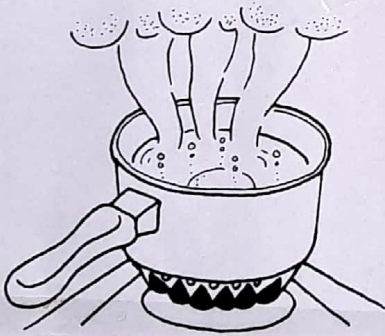
Pune oul în oală



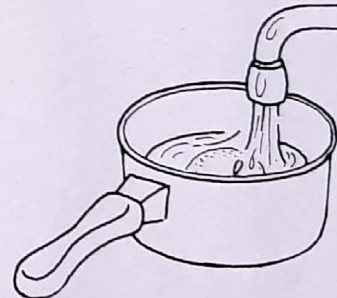
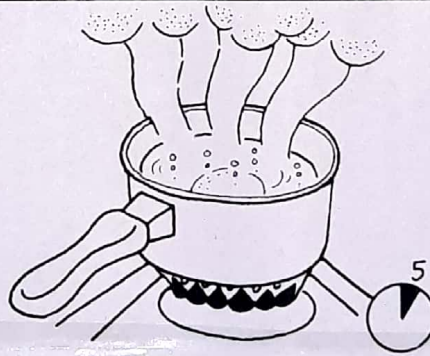
Toarnă apa



Pune oala pe aragaz



Fierbe (5 minute)



Clătește cu apă rece



Pune oul în suport



Decojește



Poftă bună!

## SPĂLAREA VASELOR



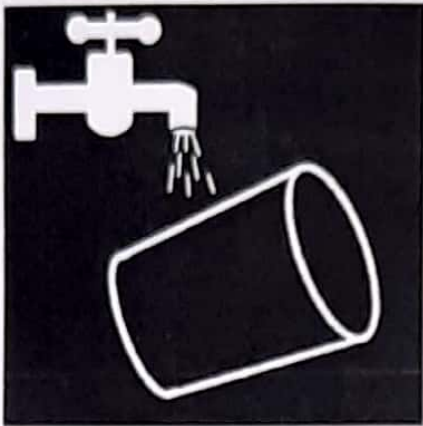
Pune apă în lighean



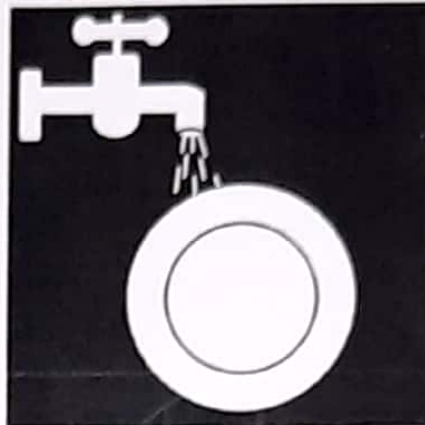
apoi detergent



ia buretele



Clătește paharele



clătește farfuriile



spală paharele



Spală farfuriile

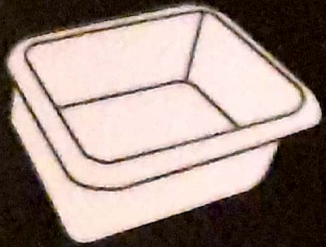


spală talcâmurile



pune la scurs

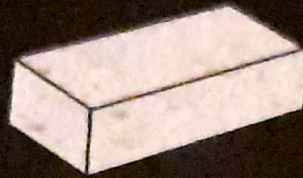




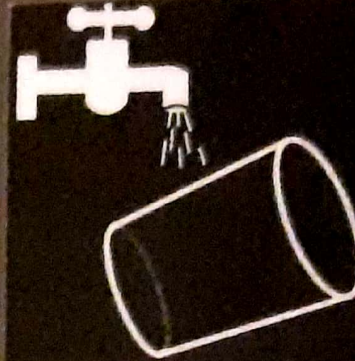
une apă în lighean



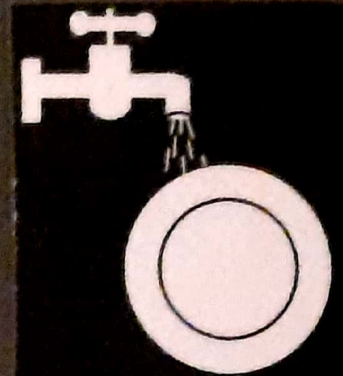
apoi detergent



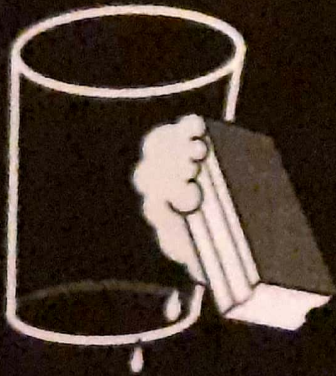
ia buretele



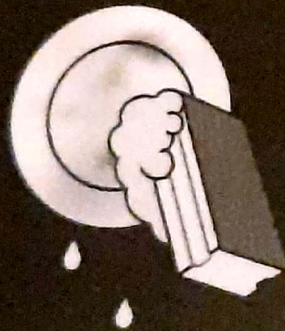
Clătește paharele



clătește farfuriile



spală paharele



Spală farfuriile



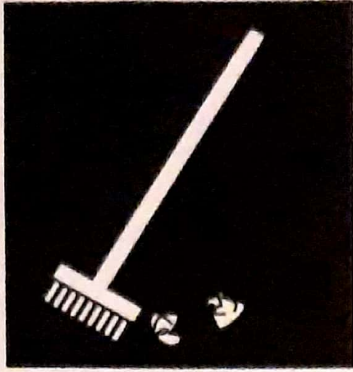
spală talcâmurile



pune la scurs



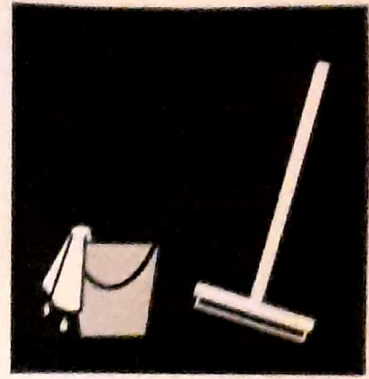
SPĂLATUL PE JOS



mătură



strânge cu măturica și fărașul



apoi dai cu mopul

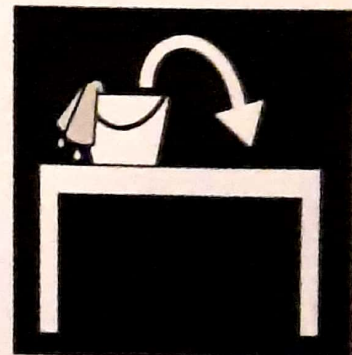
CURĂȚAREA MESELOR ȘI SCAUNELOR



Pune detergent în găleata cu apă



udă cârpa



sterge masa



Pune detergent în găleata cu apă

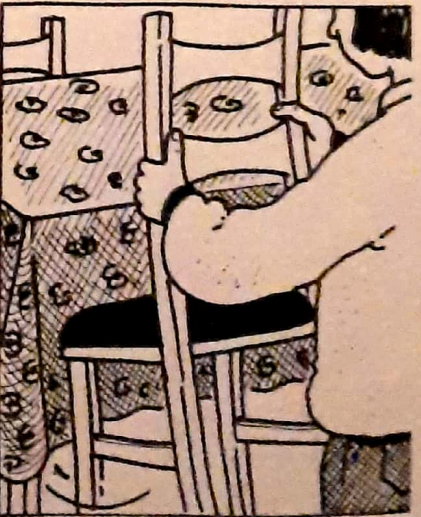
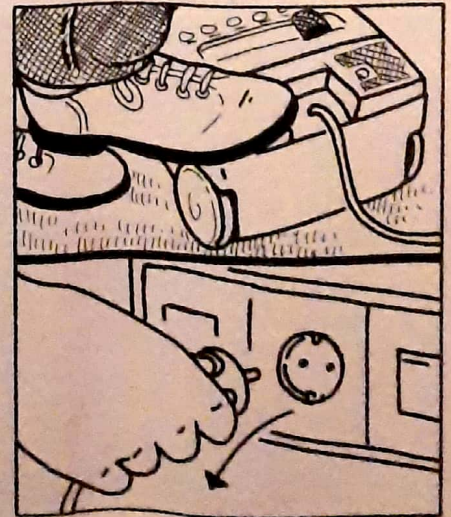
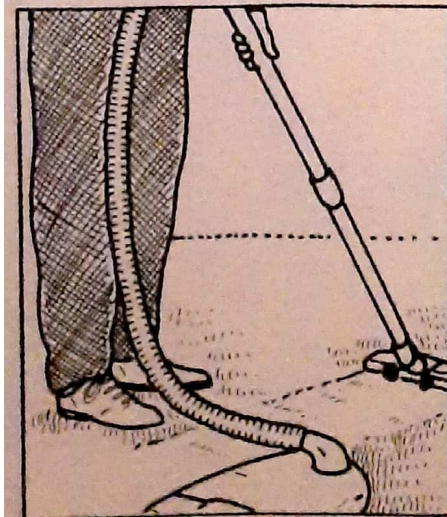
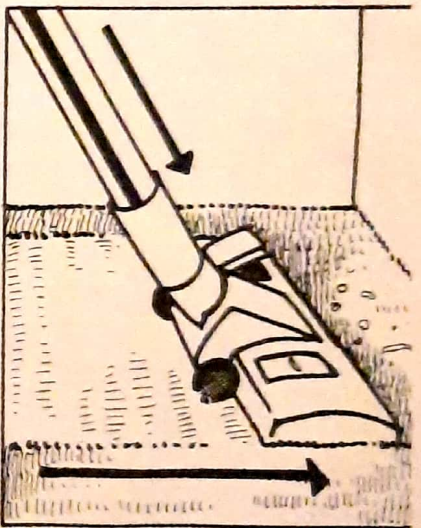
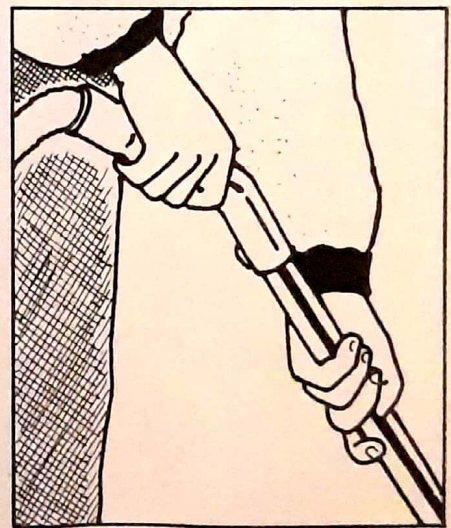
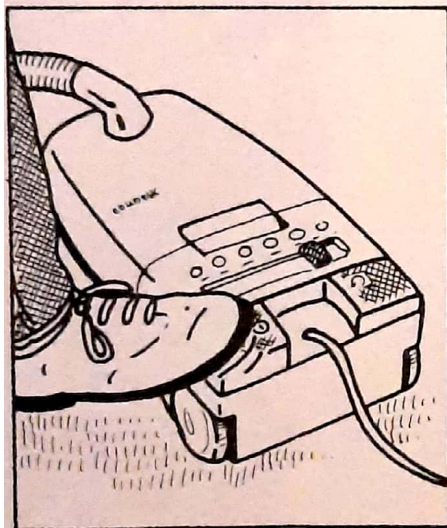
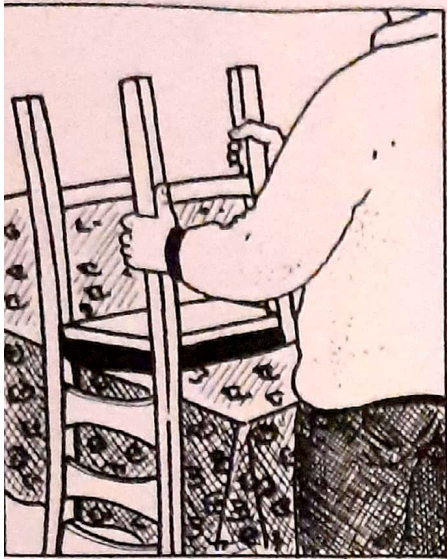


udă cârpa



sterge masa







## PIURE (CARTOFI, UNT, LAPTE, SARE)

- Decojirea legumelor tari
- Tăierea legumelor tari
- Fierberea apei (fierberea legumelor)
- Folosirea mixerului
- Cântărirea/Turnarea laptelui

### Ingrediente:

1 kg de cartofi făinoși  
180 g unt cu 82% grăsime  
150 ml lapte fierbinte  
Sare



### Mod de preparare:

- Spală cartofii și curăță-i de coajă. Pune cartofii într-un bol cu apă rece.
- Taie cartofii (cartofii mai mici se lasă întregi, cei medii se taie în jumătăți, cei mari în sferturi)
- Pune cartofii într-o cratiță încăpătoare și pune cratița pe aragaz. Adaugă o linguriță de sare.
- Așteaptă să fiarbă la foc mediu, sub capac, cam 25 de minute
- Scurge cartofii fierți, printr-o sită
- Zdrobește bine cartofii cu ajutorul mixerului
- Adaugă untul bucățele și amestecă bine cu un tel sau cu o spatulă, ca să se încorporeze untul în cartofii zdrobiți.
- Treptat, se adaugă laptele fierbinte, în timp ce se amestecă energic cu telul sau cu o spatulă.
- Obținem un piure gustos și apetisant pe care îl gustăm și adăugăm sare fină după gust

