



**2** Przygotuj z góry wszystkie niezbędne składniki. Suche odważ, a płynne odmierz w specjalnym dzbanku z miarkami.



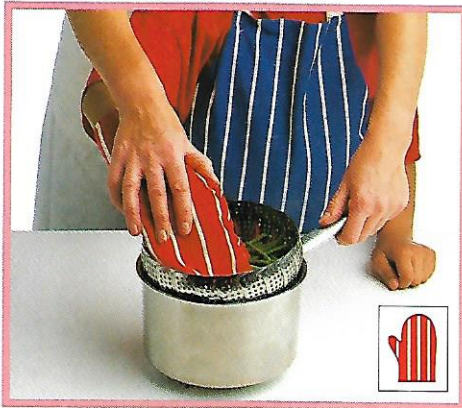
**3** Sprawdź w przepisie, czy masz wszystko, co jest potrzebne do przyrządzenia potrawy i czy pamiętasz kolejność dodawania składników.



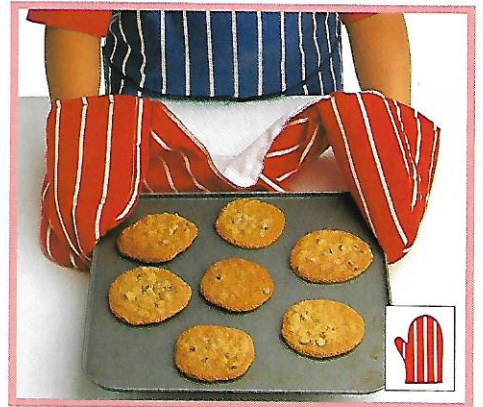
**4** Bardzo ostrożnie obchodź się z ostrymi nożami. Trzymaj je ostrą krawędzią do dołu, a do siekania i krajania zawsze używaj deski.



**6** Potrawę w rondlu mieszaj drewnianą łyżką i mocno trzymaj uchwyt naczynia.



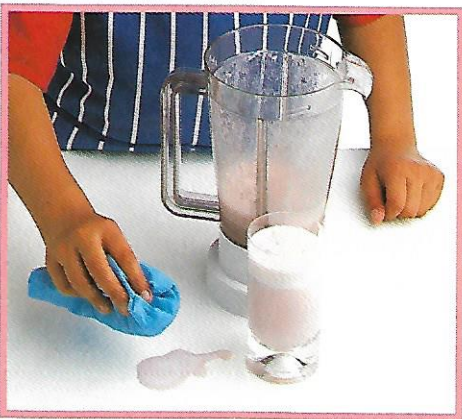
**7** Jeśli jakaś czynność sprawia ci trudność lub trzeba brać do ręki gorące przedmioty, zwróć się o pomoc do osoby dorosłej.



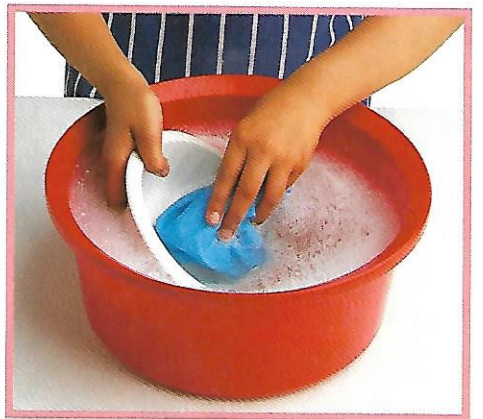
**8** Miej zawsze pod ręką matę lub drewnianą deskę, na której można postawić gorące naczynia.



**10** Włączając lub wyłączając wtyczkę urządzeń elektrycznych, np. miksera, sprawdź najpierw, czy masz suche dłonie.



**11** Miej zawsze pod ręką ściereczkę, żeby wycierać wszelkie plamy. Jeśli kapnie ci coś na podłogę, zaraz to zmyj.



**12** Myj wszystkie naczynia po użyciu. Skończywszy przyrządzanie potraw, doprowadź kuchnię do idealnego porządku.