

PAMIĘTAJ!

.....



MYJ RĘCE.

.....



MYJ OWOCE.

.....



MYJ WARZYWA.

.....



ZAKRĘCAJ WODĘ.

.....



WKŁADAJ FARTUCH.

.....

PAMIĘTAJ!



PRZYGOTUJ POTRZEBNE PRODUKTY.



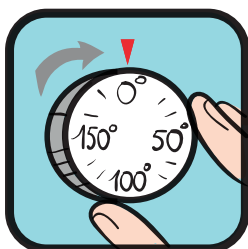
**PRZYGOTUJ
POTRZEBNE PRZYBORY KUCHENNE.**



**KIEDY GOTUJESZ,
WKŁADAJ RĘKAWICE KUCHENNE.**



WYŁĄCZAJ KUCHENKĘ.



WYŁĄCZAJ PIEKARNIK.



ZOSTAW PORZĄDEK.

JAJECZNICA



PRODUKTY



2 JAJKA



MASŁO



SÓL PIEPRZ

PRZYGOTUJ



MISKA



ŁYŻKA
DREWNIANA



TALERZ



ŁYŻKA



WIDELEC



PATELNIĄ

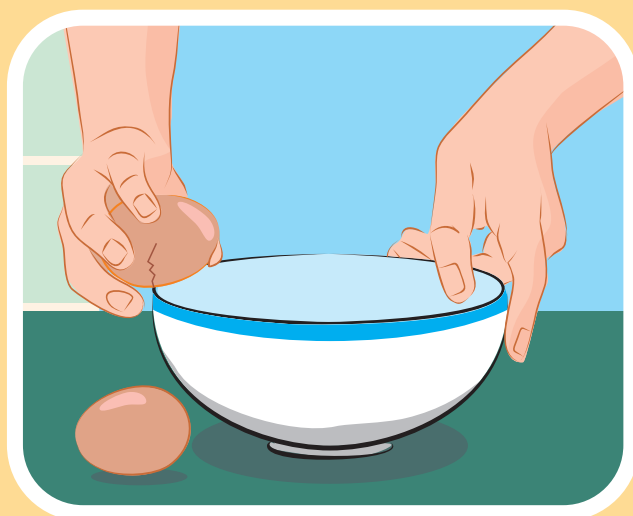
PAMIĘTAJ!

.....
UMYJ RĘCE.





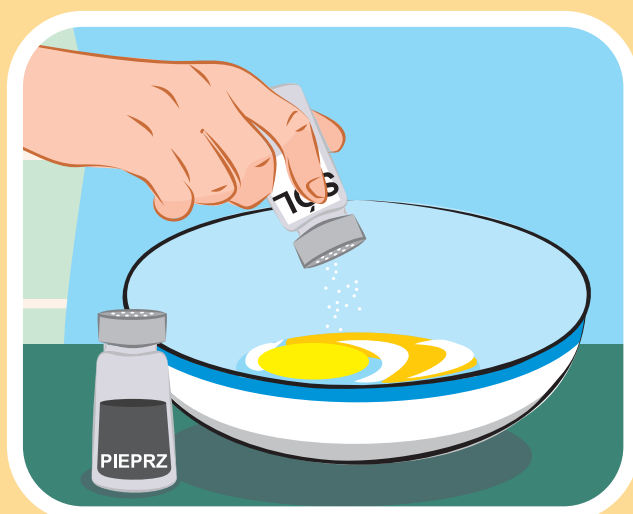
UMYJ JAJKA.



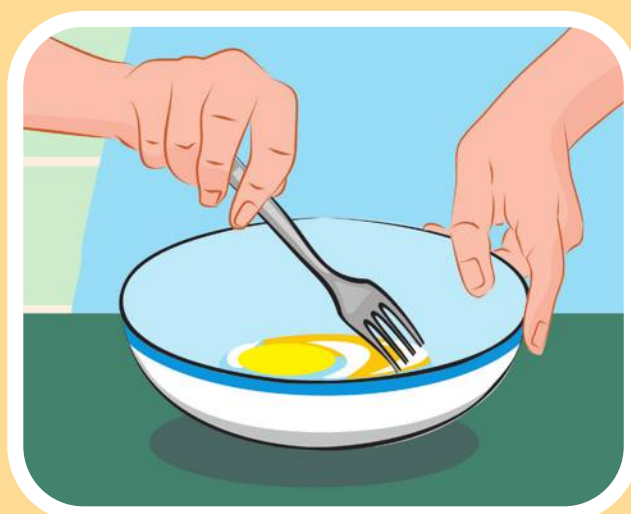
ROZBIJ JAJKA.



WLEJ JAJKA DO MISKI.



DODAJ SÓL I PIEPRZ.



ROZMIESZAJ JAJKA WIDELCEM.



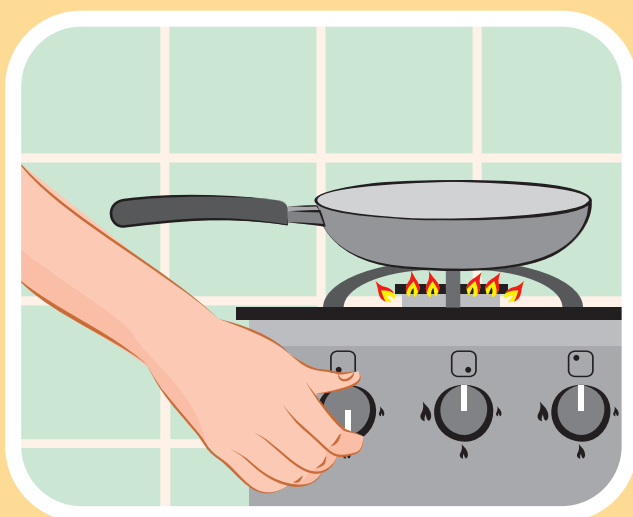
WEŹ PATELNIĘ.



POSTAW PATELNIĘ NA KUCHENCE.



**WYŁÓŹ ŁYŹKĘ MASŁA
NA PATELNIĘ.**



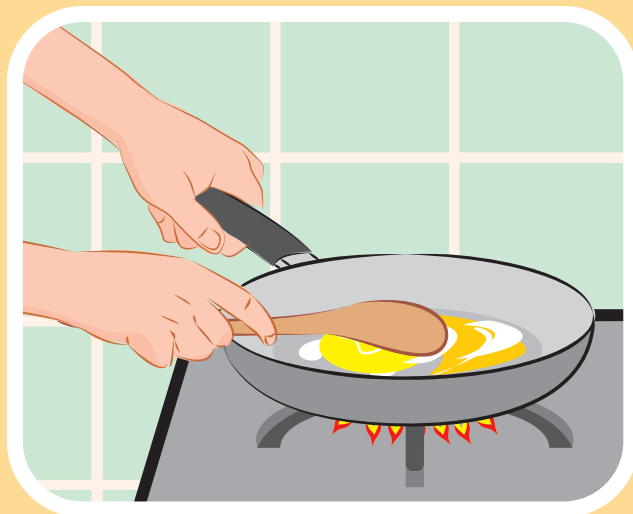
WŁĄCZ KUCHENKĘ.



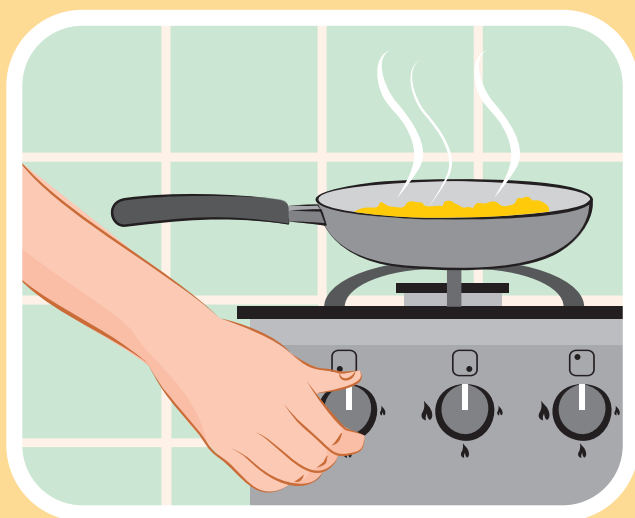
**POCZEKAJ, AŻ MASŁO SIĘ
ROZTOPI.**



WYLEJ JAJKA NA PATELNIĘ.



MIESZAJ JAJKA, AŻ SIĘ USMAŻĄ.



WYŁĄCZ KUCHENKĘ.



PRZEŁÓŻ JAJECZNICĘ NA TALERZ.



JAJECZNICA JEST GOTOWA.

SMACZNEGO!