

Przepis

Przepis to zbiór informacji o tym, w jaki sposób należy coś wykonać, coś zrobić. Najczęściej przepis kojarzy się z przyrządzeniem potrawy. Należy jednak dodać, iż zbiór przepisów może dotyczyć innych dziedzin, jak np. ruchu drogowego, bezpieczeństwa, finansów (taki zbiór przepisów nazywamy regulaminami), przepis na zdrowe życie.

Pisząc przepis:

1. podaj dokładne informacje;
2. przestrzegaj kolejności czynności (używaj słów sygnalizujących kolejność czynności, np. *następnie, potem, po chwili*);
3. podaj sposób postępowania, którego należy przestrzegać (pamiętaj o przysłówkach, jak np. *powoli, dokładnie, energicznie*);
4. podaj informacje w sposób zwięzły i precyzyjny (używaj zrozumiałego dla wszystkich języka);
5. używaj formy bezokolicznika, np. włączyć, przesunąć lub czasowników w trybie rozkazującym, np. *nie zrywaj, wsyp*.

Uwaga:

Jeśli podajesz przepis kulinarny, pamiętaj dodatkowo o wyszczególnieniu takich elementów, jak:

- składniki i sposób przyrządzania,
- możesz również postarać się być oryginalnym i zapewnić o tym, że danie jest bardzo smaczne i ma ciekawy wygląd, życzyć smacznego lub po prostu, kończąc, napisać, że danie po wykonaniu opisanej wcześniej czynności jest gotowe,
- nie piszemy przepisów typu „herbata z cytryną - wrzucić saszetkę do szklanki, zalać wrzątkiem, dodać sok z cytryny i osłodzić. Są bezwartościowe i wstawiane tylko dla punktów,
- składniki potrawy powinny być określone: nie można pisać mąka, mleko, jajko, sól i napisać zrobić ciasto naleśnikowe. Trzeba podać ile mąki, na ile mleka, z iloma jajkami - dobrze by było jeszcze podać ile tych naleśników z tego wyjdzie. Ktoś, kto zechce gotować wg takiego przepisu musi wiedzieć ile czego dać.
- Przepis nawet najprostszy powinien być opisany w logiczny sposób.

Przykład:

Składniki:

- kilogram ziemniaków - jeśli będą ścierane ręcznie na tarce, proponuję te większe.
- 2 cebule
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 jajka
- Sól, pieprz, szczypta majeranku
- Tłuszcz do smażenia.

Sposób przyrządzenia

1. Ziemniaki i cebulę obieramy, ścieramy na tarce, z młodszych wyciskamy wodę.
2. Do masy dodajemy jajka, obie mąki i przyprawy.
3. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy w dużej misce, drewnianą łyżką.
4. Gdy ciasto ma dobrą gęstość, zaczynamy smażenie. Na rozgrzany tłuszcz kładziemy łyżką, delikatnie każdą porcyjkę w niewielkich odstępach, lekko spłaszczamy każdego placka nadając mu okrągły lub lekko jajowaty kształt. Smażymy placki na dosyć ostrym ogniu, aż się zarumienią z obu stron.
5. Po usmażeniu placki ziemniaczane układamy na podwójnie złożonym ręczniku papierowym by pozbyć się nadmiaru tłuszczu i gotowe