

Šestošolci,

danes pa predpriprava na TEHNIŠKI DAN, ki ga boste izvedli v četrtek. Pogledali si bomo postopke toplotne obdelave hrane.

NAVODILA ZA DELO

V zvezek zapiši nov naslov in spodnje besedilo.

POSTOPKI TOPLOTNE OBDELAVE ŽIVIL (učb., str. 43 - 45)

1. S toplotno obdelavo živil le-ta postanejo: UŽITNA, LAŽJE PREBAVLJIVA, MEHKEJŠA. UNIČIJO SE ŠKODLJIVI MIKROORGANIZMI, SPREMENI SE VIDEZ, OKUS IN VONJ ŽIVIL.

2. Postopki so:

- KUHANJE (v več ali manj vode, v sopari)
- DUŠENJE
- PEČENJE (na štedilniku, v pečici, žaru)
- CVRENJE (v večji količini maščobe)

3. Oglej si sličice in poleg številke zapiši kateri toplotni postopek obdelave živil je prikazan. Sličic ne tiskaj, pač pa rešuj na naslednji način npr. **1 – kuhanje v vodi**



1



2



3



4



5



6