

Pozdravljene učenke in učenci izbirnega predmeta **Sodobna priprava hrane**

Najprej nekaj splošnih informacij:

1. To navodilo velja samo za učence izbirnega predmeta SPH – 7. a, 7.b, 7.c in 8.c
2. Kot veste, nam do končne realizacije ur pri SPH manjka še nekaj ur, zato boste dobili delo na daljavo ta teden in še enkrat.
3. Pri delu se potrudite, kot bi bili pri pouku.
4. Način dela seveda ne bo enak, kot če bi bili v učilnici gospodinjstva, saj boste praktično delo iz priprave hrane izvedli sami doma.
5. Izberite si jed, ki ste jo sposobni pripraviti sami v vaši domači kuhinji.
6. Jed si izberite glede na sestavine, ki jih imate doma-ne hodite v trgovino zaradi nakupa živil zaradi te vaje.
7. Predlagam vam, da kuharski recept poiščete v katerikoli kuharski knjigi, ki jo imate doma, lahko pa ga poiščete tudi v časopisu, reviji, na spletu...
8. Že med kuhanjem naredite kakšno fotografijo, iz katere bo razvidno, kaj oziroma kako delate. Družinski člani vam bodo verjetno hvaležni, če boste skuhali tudi zanje.
9. Izpolnjen učni list in fotografijo mi pošljite po elektronski pošti alenska.znidar@quest.arnes.si.
Vaše delo bom pregledala in vam dala informacijo o oceni.

Želim vam veliko kulinarčnih užitkov pri delu.

Učiteljica Alenka Žnidar

IME JEDI:

Naštej uporabljena živila:



Poimenuj vrsto jedi (sladica, enolončnice, priloga...).

Naštej vrste predpriprave uporabljenih živil (pranje, lupljenje...).

Naštej vrste toplotne obdelave v postopku priprave jedi (kuhanje, pečenje...).

Napiši skupen čas, ki si ga porabil za celoten postopek priprave jedi (štej tudi čas za pospravljanje in pomivanje posode).

Za koliko oseb je bil kuharski recept napisan in za koliko oseb si jed pripravil?

Ali si bil zadovoljen z videzom in okusom jedi?

Opiši, kaj ti je bilo pri samostojnem delu všeč.

Napiši, na katere težave si naletel pri samostojnem delu.