

Pozdravljeni učenci, tokrat se bomo začeli ukvarjati s tem **KAJ MORAMO VEDETI PREDEN ZAČNEMO KUHATI. BARVNE DELE BESEDILA PREPIŠI V ZVEZEK.**

V zvezek boš zapisal VELIK NASLOV: **KAJ MORAMO VEDETI PREDEN ZAČNEMO KUHATI?**

Prvi manjši podnaslov: **Kako se lotimo dela v kuhinji?**

Ko smo še sedeli v šolskih klopih, smo ugotavljali kako se moramo lotiti dela, da bomo pri pripravi posameznih jedi uspešni. V zvezke smo zalepili spodnjo tabelo kriterijev uspešnosti. Poišči tabelo v zvezku in jo pozorno preberi. Če si jo našel, pri podnaslovu zapiši **glej tabelo KRITERIJEV USPEŠNOSTI**. V kolikor je nisi, jo zdaj prepisi, lahko pa jo natisneš in prilepiš, če imaš to možnost.

KRITERIJ USPEŠNOSTI
1. Natančno preberem recept.
2. Določimo vrstni red del , ki jih moramo opraviti.
3. Izberemo posodo, pripomočke, aparate in pribor , ki jih potrebujemo za delo.
4. Izberemo in pripravimo ustrezno količino posameznih živil , ki jih potrebujemo za pripravo jedi.
5. Zelenjavo in druga živila, ki jih je treba očistiti, očistimo in operemo pod tekočo vodo.
6. Očiščena živila pripravimo na za toplotno obdelavo (olupimo, narežemo, naribamo ...).
7. Pripravljena živila toplotno obdelamo , kot opisuje recept (spečemo, skuhamo v vodi, dušimo ...).
8. Jed naložimo na servirno posodo in postrežemo.
9. Umazano posodo očistimo takoj po uporabi.
10. Pospravimo in počistimo kuhinjo.

Drugi manjši podnaslov: **Kaj vse potrebujem za obdelavo živil in pripravo jedi?**

- Naloga:** V učbeniku poišči poglavje z zgoraj zapisanim naslovom. *Pri delu pa lahko uporabiš tudi to spletno povezavo:* <https://issuu.com/visart.studio/docs/gospodinjstvoucbenik6> (str. 52-55)
- Naloga:** Preberi besedilo in dopiši primere: *(če raje izrezuješ in lepiš, lahko k posamezni skupini prilepiš slike izrezane iz reklam)*
 - Veliki gospodinjski aparati:
 - Mali gospodinjski aparati:
 - Gospodinjski pripomočki:
 - Kuhalna posoda:
 - Servirna posoda:
 - Jedilni pribor:

2.ura :

Naslov v zvezek: **POGRINJEK**



1. **Naloga:** V učbeniku za gospodinjstvo poglej **kaj je to pogrinjek in kako ga pripravimo**. Lahko pa si pogledaš ta **video posnetek**:

<https://www.youtube.com/watch?v=0GcmLFBtT64>

V zvezek zapiši: Pogrinjek je prostor na mizi, ki je pripravljen za uživanje hrane.

Za različne obroke pripravimo različne pogrinjke, priprava pogrinjka je odvisna od vrste jedi, ki jo bomo postregli.

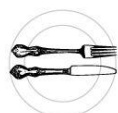
2. **Naloga:** Ker si že učenec 6. razreda verjetno že veš **uporabljati jedilni pribor** in poznaš **pravila lepega vedenja pri mizi**. Nič pa ne bo narobe, če boš to s pomočjo besedila v učbeniku ponovi. Morda pa boš vseeno odkril še kaj novega.



malo pavze,
prosim



prosim za
naslednjo jed



bilo je
izvrstno



prehranjevanje
končano



hrana ni bila
v redu

Želiš izvedeti več o pravilnem ravnanju z jedilnim priborom?

<https://dekoraca.si/omikano-ravnanje-s-priborom>

Te zanima o bontonu še kaj več? Prisluhni radijskim oddajam:

https://avdio.ognjisce.si/index_cikel.php?oddaja=bonton_2018_08_20_kletvice

3. **Naloga:** Pripravite vsaj en pogrinjek za kosilo v prihajajočem tednu. Potrudite se z zlaganjem prtičkov. Pri tem si lahko pomagata z demonstracijo na spodnjih povezavah, možnosti se kar ponujajo:

<https://www.youtube.com/watch?v=piqx26txxVo>

<https://www.youtube.com/watch?v=ytypjvB1D04>

<https://www.youtube.com/watch?v=cdaKpgJq87s>

<https://www.youtube.com/watch?v=hHfoDhecV9Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=J26wTCxUrhM> za

pribor

<https://www.youtube.com/watch?v=EyTzdjeweBc>



4. **Naloga:** Pripravljen pogrinjek fotografirajte in pošljete na mojo e-pošto (simotom2@gmail.com)