

Predmet: GOSPODINJSTVO 6. B fantje/6. C-fantje

Št. učne ure: 48, 49

Datum: 1. 6. 2020-6. B fantje/ 2. 6. 2020 6. C fantje

Učna tema: PREVERJANJE IN UTRJEVANJE

S snovjo smo prišli do konca. Današnji uri bosta namenjeni preverjanju in utrjevanju znanja, zato reši spodnji učni list.

Naslednji ponedeljek, 8. 6. 2020 (6. B) oz. torek, 9. 6. 2020 (6. C) imej rešen učni list s seboj, saj bomo pri uri gospodinjstva preverili rešitve.

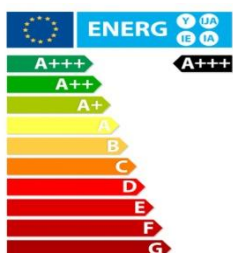
PREVERJANJE IN UTRJEVANJE-gospodinjstvo

1. Ustrezno razvrsti:

ŠTEDILNIK, PALIČNI MEŠALNIK, TLAČILKA KROMPIRJA, ZAJEMALKA, MULTIPRAKTIK, KUHINJSKA NAPA, OŽEMALNIK CITRUSOV, MIKROVALOVNA PEČICA, HLADILNIK, STISKALNIK ČESNA, STRGALNIK, POMIVALNI STROJ, AVTOMAT ZA KAVO, CEDILO, NOŽ, CVRTNIK

GOSPODINJSKI PRIPOMOČKI	MALI GOSPODINJSKI APARATI	VELIKI GOSPODINJSKI APARATI

2. Kaj prikazuje slika?



3. Razloži pojem GARANCIJSKI ROK.

4. POIMENUJ KUHALNO POSODO:







5. Zapiši 3 jedi, ki jih postrežemo na imenovani servirni posodi:

SERVIRNI KROŽNIK	JUŠNI KROŽNIK	DESERNI KROŽNIK	JUŠNIK	PLADENJ

6. Zapiši, katero pijačo boš postregel v izbranem kozarcu.





7. Kateri vrsti hrane je namenjen pribor.



8. Kaj uvrščamo med PRELOŽILNI PRIBOR?

9. *Kdaj odložimo pribor, kot prikazujeta spodnji sliki?*



10. *V čem se razlikujeta JEDILNI LIST in MENI KARTA?*

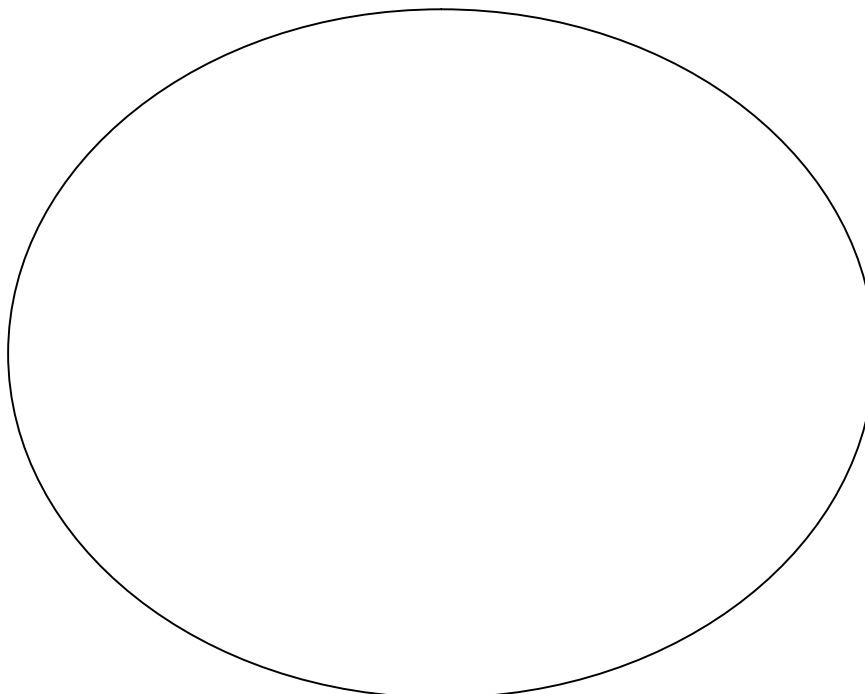
11. *Na sliko gotovi napako v postavitvi osnovnega pogrinjka.*



12. *Pri jedi bolj uživamo, če je pogrinjek lepo pripravljen. Spodaj imaš jedilnik. Kakšen pogrinjek bi moral pripraviti za ta obrok? Nariši pogrinjek za eno osebo in poimenuj posamezne dele.*

JEDILNIK:

- jota s koščki suhega mesa
- kruh
- rižev narastek
- jabolčni kompot



13. Naštej nekaj pravil, ki jih moramo upoštevati pri uživanju hrane.

14. V tabelo zapiši živila pod ustrezen postopek predpriprave živil.

REZANJE	SEKLJANJE	RIBANJE	LUPLENJE	STEPANJE

15. Kateri zdrav toplotni postopek bi izbral za naslednja živila, odgovor utemelji:

KORENJE _____

ŠPAGETI _____

KROMPIR _____

MESO _____

16. Zakaj moramo živila kot so testenine, njoki, cmoki kuhati v veliki količini vode?

17. Za kaj lahko porabimo tekočino, v kateri smo kuhali zelenjavo?

18. V kakšno pečico (hladno /vročo) bomo dali meso, če želimo okusno pečenko? Utemelji odgovor.

19. V kakšno vodo (hladno/vročo) bomo dali goveje meso, če želimo okusno govejo juho? Utemelji odgovor.

20. Zakaj ocvrta hrana ni zdrava?
