**SPREMEMBE ŽIVIL MED TOPLOTNO OBDELAVO**

**PRAKTIČNO DELO: Pomoč pri pripravi večerje**

1. Vsaj en dan v tem tednu **pomagaj staršema pri pripravi večerje**. Med pripravo dobro **opazuj vsa živila**, ki jih boste uporabili pri pripravi vaših jedi.
2. Uporabljena **živila naštej v tabeli**.
3. Zapiši tudi svoja opažanja - **kakšna so bila ta** **živila pred in po toplotni obdelavi** (barva, vonj, tekstura…).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **IME ŽIVILA** | **Izgled živila pred toplotno obdelavo** | **Izgled živila po toplotni obdelavi** |
| npr. jajčni beljak | prozoren, želatinast, zavzame obliko posode – se 'razleze'… | bele barve, spremeni obliko, trden – zakrkne… |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Razmisli in zapiši, **kaj je povzročilo te spremembe**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Za ponovitev že osvojenega znanja **skiciraj pogrinjek**, ki si ga pripravil, ko si na krožniku postregel vašo jed.

 **SKICA POGRINJKA:**