**UTRJEVANJE in PREVERJANJE**

**do sedaj osvojenega znanja iz PREHRANE**

**»poljubna praktična vaja«**

V tem tednu se boste zopet preizkusili v domači kuhinji.

Pri tej nalogi **uporabite vse do sedaj osvojeno znanje**: higiena pri delu z živili, priprava pogrinjka, različni postopki obdelave živil, upoštevajte smernice zdravega prehranjevanja, prehransko piramido…skratka poskušajte upoštevati čim več, kar smo se to šolsko leto, pa tudi že pri predmetu gospodinjstvo v nižjih razredih, o hrani in rokovanju z njo, naučili.

**Praktična naloga je poljubna** – Pripravite nekaj, kar imate radi ali kar bi radi preizkusili…Pripravite lahko zelo preproste jedi.

Natančno načrtujete svoje delo.

**Tale naloga naj bo predpriprava (preverjanje vašega do sedaj osvojenega znanja) za podobno nalogo, ki jo bom kasneje tudi ocenila.**

**Če imate možnost, fotografirajte vaše delo** ter končni izdelek na krožniku, da bo vidna tudi dekoracija.

**Če te možnosti nimate, nič hudega, le dobro mi vse opišite.**

**Družinski člani pa naj realno ocenijo vašo jed** (po okusu, barvi, teksturi, končnem videzu,..).

Nič hudega ni, če bo komisija imela kakšno pripombo, na svojih napakah se učimo…dobronamerne kritike so vedno dobrodošle. Omogočajo nam, da se izboljšamo in svoje delo izpopolnimo.

**OCEJEVALNI LIST - PRIPRAVA JEDI**

IME JEDI:

SESTAVINE:

UPORABLJENA POSODA IN PRIPOMOČKI:

POSTOPEK PRIPRAVE JEDI:

ČAS, POTREBEN ZA CELOTNO PRAKTIČNO DELO:

ČAS TOPLOTNE OBDELAVE JEDI:

SKICA POGRINJKA:

OCENA – kako vam je jed uspela?

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

Ocena jedi vaših družinskih članov:

Okus 1 2 3 4 5

Barva 1 2 3 4 5

Vonj 1 2 3 4 5

Končni izgled jedi 1 2 3 4 5

KONČNA OCENA: 1 2 3 4 5

VAŠE **MNENJE** O PRAKTIČNEM DELU.

Kaj vam je bilo pri **praktičnem delu všeč in kaj ne** ter **kje si imel težave**?

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