**GOSPODINJSTVO- V ČEM NAJ KUHAM IN POSTREŽEM HRANO IN NA KATERE NAČINE LAHKO PRIPRAVIM HRANO?**

**- pišeš v svoj zvezek za gospodinjstvo**

1. Zanima me, kako si pomagal ali pomagala pri pripravi obrokov doma ( vodi si dnevnik pomoči in priprave živil)?

Fotografiraj svoj obrok, ki naj bo čimbolj barvit in mi pošlji fotografijo na moj službeni mail- darja.sega@guest.arnes.si

2. Katere kuharske postopke uporabljaš pri pripravi obrokov- kuhanje, soparjenje, pečenje v pečici, pečenje na ponvi, pečenje na žaru, dušenje, praženje,… Napiši jedi, ki si jih pripravljal-a.

Prav tako mi lahko napišeš in pošlješ na mojo elektronsko pošto, s katerimi toplotnimi postopki pripravljaš hrano.

**NA KATERE NAČINE LAHKO PRIPRAVIM HRANO?**

3. Snov je v učbeniku za gospodinjstvu, na straneh 91 do 93. Preberi si tri postopke, ki jih doma največ uporabljate in jih opiši v zvezku, vsakega v petih povedih. Najprej preberi, nato pa opiši v svojih besedah, lahko tudi kot miselni vzorec.

**V ČEM NAJ KUHAM IN POSTREŽEM HRANO?**

4. Kuhalna in servirna posoda in pribor pa sta v učbeniku na straneh 81 do 83.

Skiciraj tisto kuhalno posodo, v kateri ti največkrat pripraviš hrano za svojo družino.

Pri skici dodaj še, katera snov je izolator in katera prevodnik.

Zakaj misliš, da so tako razporejene v posodi?

5. Pa še nekaj mojih idej za vas.

V tem tednu spet sodeluj pri gospodinjskih opravilih ali pri opravilih na vrtu.

Nabereš lahko regrat ali čemaž, skuhaš kakšen krompir ali jajce in narediš okusno pomladansko solato, pa še zdrava bo in polna različnih vitaminov in mineralnih snovi.

Doma sodeluj pri pranju perila, obešanju- sušenju, predvsem pa kaj zlikaj in morda zašiješ kakšen gumb. Dodaten izziv: če imaš možnost, predelaj kakšno staro oblačilo.

V dneh, ko smo doma, bo mogoče komu kakšna zaloga sadja začela propadati, ti pa poskrbi, da ne bo šla v nič. Namig: skuhaš lahko kompot, čežana, spečeš sadje v pečici, skuhaš manjši kozarec marmelade, pripraviš kakšno sadno solato ali spečeš sadno sladico.

Učiteljica, Darja Šega