

OZNAKE NA ŽIVILU

Živila, ki jih kupujemo, morajo imeti na _____ ustrezne podatke in oznake.

- Včasih v živila dodajajo razne dodatke - _____, ki živilu izboljšajo tehnoške in senzorične lastnosti (_____, _____, _____).
- S _____ pa živilu tudi _____ obstojnost.

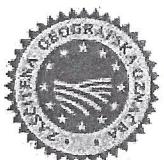
Na živilu morajo biti navedena imena vseh dodatkov: z _____ in s _____ (npr. E 330).

Poleg tega pa mora na embalaži biti

1. _____ ŽIVILA
2. _____
3. POGOJI _____
4. NAVODILA ZA _____
5. HRANILNA _____ ŽIVILA
6. _____ KOLIČINA (v gramih, kilogramih, litrih, mililitrih)
7. _____ in _____ PROIZVAJALCA
8. ROK _____ (uporabno najmanj do..... ali uporabno največ do.....)

ZNAKI ZA VARNOST IN KAKOVOST ŽIVIL

1. Kakšna morajo biti živila, ki jih kupimo?
2. Kdo pregleda živila živalskega izvora?
3. Kaj pomeni poseben ovalni znak, ki ga opazimo na živilih?
4. Kdo podeljuje posebne znake za kakovost živil?
5. Naštaj te znake.



PICA

Sestavine:

500 g moke

cca 3,5 dcl mlačne mlečne vode (2 dcl vode + 1,5 dcl mleka)

3 žlice olja

1/2 kocke svežega kvasa (20 g)

1 zvrhana žlička soli

ščep sladkorja

- Moko presejemo v skledo, naredimo jamico, vanjo vlijemo mlačno mlečno vodo, nadrobimo sveži kvas in dodamo ščep sladkorja. Počakamo 10 minut, da se naredi kvasec.

Ob strani dodamo v moko sol.

Ko je kvasec aktiviran, omesimo testo in proti koncu vmešamo še olje.

- Testo POKRITO vzhajamo slabo uro, da volumen naraste nekje za 2-3 krat.
- Takoj, ko oblikujemo testo, damo segrevat pečico. Pečico segrejemo na maksimum. Pečica se bo segrevala skoraj 20 minut.
- Pico pečemo cca. 8 minut (odvisno od pečice).