

OZNAKE NA ŽIVILU

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

- Včasih v živila dodajajo razne dodatke - _____, ki živilu izboljšajo tehnološke 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. Naštej te znake.



Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



PICA

Sestavine:

500 g moko

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

ščepladkorja

- Moko presejemo v skledo, naredimo jamico, vanjo vlijemo mlačno mlečno vodo, nadrobimo sveži kvas in dodamo ščepladkorja. 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).