**KAKO ŽIVILA PRIPRAVIMO ZA UŽIVANJE?**

1. ***MEHANSKI POSTOPKI***

Spodnjo nalogo reši tako, da ustrezni mehanski postopek povežeš z njegovim opisom.

|  |
| --- |
| 1. **Čiščenje živil z vodo**
 |
| 1. **Gnetenje**
 |
| 1. **Rezanje**
 |
| 1. **Ribanje**
 |
| 1. **Suho čiščenje živil**
 |
| 1. **Tolčenje**
 |
| 1. **Stepanje**
 |
| 1. **Sekljanje**
 |
| 1. **Lupljenje**
 |

|  |
| --- |
| Obrezovanje sadja ali zelenjave, prebiranje fižola. |
| Ribanje kumar, hrena, zelja, jabolk,… |
| S tem postopkom omehčamo mišične vezi mesa. |
| Živilo lahko narežemo na rezine, kocke, kolobarje,… |
| Pri tem postopku vtepavamo zrak. |
| S tem postopkom odstranimo umazanijo in ostali mrčes. |
| Ko uporabljamo ta postopek, se sestavine sprimejo in povežejo. |
| Drobno sekljamo česen, peteršilj, čebulo,… |
| Pri tem postopku odstranimo vsebino, ki sicer vsebuje veliko vitaminov in mineralov. |

1. ***TOPLOTNA OBDELAVA ŽIVIL***

Pri toplotni obdelavi živil, živila segrevamo. Vsako živilo segrevamo do različne temperature. S tem, ko živilo segrevamo mu spremenimo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. S tem omogočimo tudi, da postanejo lažje prebavljiva in seveda, s tem tudi užitna. Med toplotne postopke štejemo:

* ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Naloga!

V zvezek nariši miselni vzorec, kjer opišeš (v nekaj stavkih) vsak postopek toplotne obdelave živil. Miselni vzorec lahko popestriš tudi s slikami (lahko jih narišeš ali pa prilepiš). Pomagaj si z učbenikom, str. 88 – 90.