

1. Pri pripravi jedi uporabljamo različne načine toplotne obdelave živil. Eden izmed postopkov, ki je v pustnem času še posebej aktualen, je CVRTJE.

Ta postopek ne spada med najbolj zdrave načine priprave hrane, ampak včasih pa si vseeno lahko privoščimo kaj ocvrtega. Spoznaj pravila cvrtja!

2. Tvoja naloga za mesec februar je naslednja:

S pomočjo povezav na spletu poišči odgovore na vprašanja, ki so na delovnem listu. Če nimaš možnosti tiskanja, napiši v zvezek naslov, vprašanja in odgovore.

- Osnovna pravila cvrtja <https://okusno.je/kuhinje-sveta/osnovna-pravila-cvrenja.html>
- 13 pravil cvrtja <https://www.delimano.si/clanki/13-pravil-za-pravilno-cvrtje-zivil>

3. Seveda pa lahko **pripraviš** kakšno **ocvrto jed**. **Priporočam krofe**. Na povezavi si oglej video posnetek o pripravi krofov in se loti dela.....

- Video posnetek – priprava krofov
<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/to-je-najboljsi-recept-za-krofe-ki-se-bodo-posrecili/>

V zvezek napiši recept za pripravo krofov ali kakšne druge ocvrte jedi, tudi če je ne boš zares pripravil/a.

Recept je v pustnem času dovoljeno tudi natisniti, da ostane več časa za pustno rajanje!

4. Delovni list in recept bomo pregledali v šoli oz. boste fotografijo po dogovoru poslali kasneje in bo del ocene SPH. (glede na to, koliko časa bo še trajalo šolanje na daljavo)

5. Spremljaj sporočila **na kanalu v e Asistentu**, ki je namenjen izbirnemu predmetu **SPH**. Oglasi se kaj in povej, kako ti gre. Menim, da zoom srečanja za SPH zaenkrat niso potrebna. Če imaš težave ali kakšno vprašanje, piši na e-Asistenta ali na moj e naslov: marjetka.rupar@os-cerknica.si Vesela bom tudi kakšne fotografije krofov.....čeprav bi jih raje jedla z vami v šoli....

Želim ti uspešno delo doma. Prijetno pustovanje in veliko krofov!

Učiteljica Marjetka Rupar



vir: kulinarika.net

