

1 POTROŠNJA IN VAROVANJE OKOLJA

7. Fotografije prikazujejo različno škodo, ki jo je človek povzročil okolju. Pri vsaki fotografiji opiši vrsto škode. Zamisli si, kaj je to škodo povzročilo, in to napiši.



Opis škode v okolju: _____

Kaj je to škodo povzročilo? _____



Opis škode v okolju: _____

Kaj je to škodo povzročilo? _____



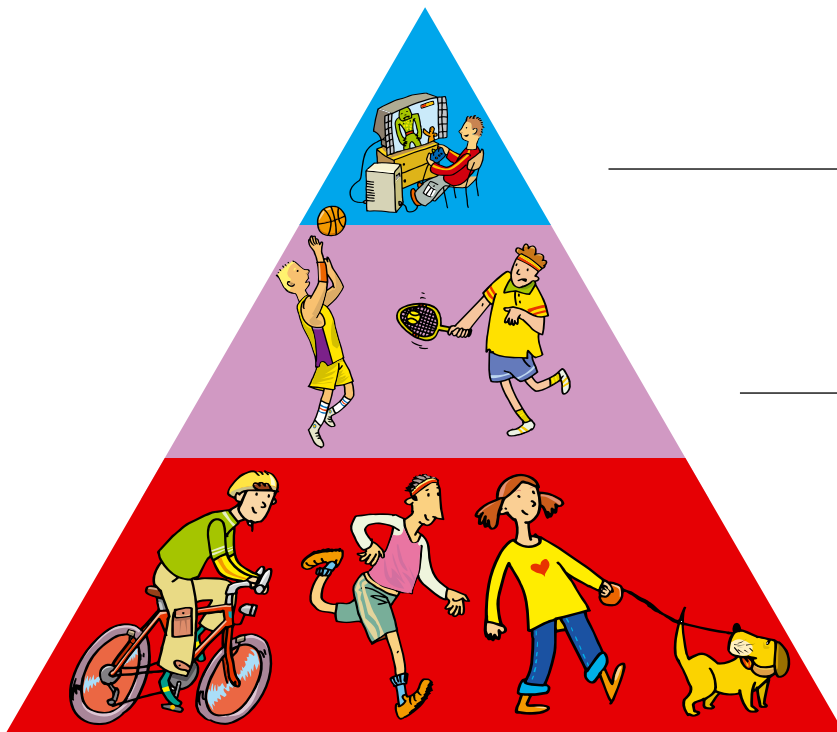
Opis škode v okolju: _____

Kaj je to škodo povzročilo? _____

Primerjajte odgovore. Skupaj ugotovite, kateri so najboljši.

2 O PREHRANI

1.



Oglej si piramido. Na robu ob vsakem nadstropju napiši, koliko časa si včeraj porabil za prikazane ali podobne dejavnosti.

Piramida nas opozarja, naj bi več časa porabili za dejavnosti, narisane v piramidi spodaj, kot za tiste, narisane zgoraj. Si včeraj upošteval to opozorilo? Obkroži odgovor.

DA NE

Napiši še nekaj dejavnosti, ki spadajo v nižje in vmesno nadstropje in jih imaš rad/-a.

Primerjajte odgovore. Kdo je včeraj porabil največ časa za dejavnosti, ki so narisane v spodnjem in vmesnem nadstropju piramide?

2 O PREHRANI

7.



Za narisana živila je značilno, da je v njih veliko ene od glavnih vrst hranilnih snovi. Katere?

Zakaj telo potrebuje to vrsto hranilnih snovi? _____

Na risbi obkroži tista živila, ki jih imaš rad/-a.

Najprej skupaj ugotovite, ali ste pravilno odgovorili na vprašanji. Potem ugotovite še, katera od narisanih živil ste največkrat obkrožili. Ta živila so očitno najbolj priljubljena.

8.

Na fotografijah je nekaj vrst rib, ki jih pri nas pogosto jemo. Pod fotografijami smo napisali imena rib, vendar ne v pravilnem vrstnem redu. Poveži fotografije rib z ustreznimi imeni.



- škarpena
- sardela
- orada
- brancin
- postrv

Skupaj ugotovite, katere rešitve so pravilne. Kdo je prepoznal največ rib?

19.

Mleku lahko v mlekarnah odvzamejo del maščobe, ki jo vsebuje. Pravimo, da mleko posnamejo. Na levi strani je zapisano, koliko odstotkov maščobe je v neki vrsti mleka. Na desni so izrazi, ki povedo, ali je mleko posneto oziroma koliko je posneto. Poveži odstotke in ustrezne izraze.



- 1,6 % •
 - 0,5 % •
 - 3,5 % •
- posneto
 - polno
 - pol posneto

Skupaj ugotovite, ali ste naredili prave povezave.

20.

Na nekaterih vrstah jogurta, margarine in sira je oznaka "lahko", navadno pa tudi angleška oznaka "light". Kaj pomeni ta oznaka?



Primerjajte odgovore.

21.

Na fotografijah so različne vrste hrane. Obkrožite imena tiste hrane, v kateri je izrazito veliko maščob.



maslo



kuhan krompir



čips



olivno olje



piščančje meso



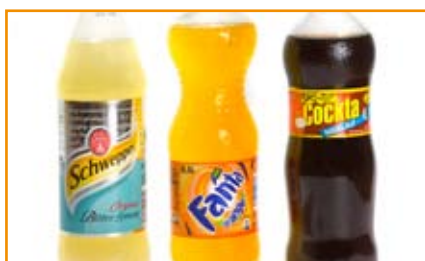
korenje

Skupaj se domislite še vsaj treh vrst hrane, ki vsebujejo veliko maščob.

2 O PREHRANI

44.

Ni vseeno, v kateri del hladilnika spravimo določeno vrsto hrane. Kam bi bilo treba shraniti hrano, ki jo vidiš na fotografijah? Nalogo rešiš tako, da povežeš hrano z določenim delom hladilnika.



Primerjaj svoje rešitve z rešitvami sošolcev in sošolk. Poskusite priti do rešitev, s katerimi bi se strinjali vsi.

2 O PREHRANI

48.

Če neko jed prvič pripravljamo, najprej natančno preberemo recept. Potem pripravimo vse, kar bomo potrebovali. Katere pripomočke in opremo bi potrebovali, če bi želeli pripraviti jed po navedenem receptu. Obkroži samo tisto, kar bi potrebovali.



BOGRAČ

Sestavine:

- 800 g čebule
- 100 g slanine
- 1 žlica sončničnega olja
- 400 g govedine (bočnika)
- 400 g svinjine (stegna)
- 50 g mlete rdeče paprike
- 50 g paradižnikove mezge
- lovorov list
- sol
- poper
- 500 g krompirja
- 3 stroke česna
- pol žlice kumine

Čebulo olupimo in sesekljamo. Na drobno nasekljamo slanino. V loncu segrejemo olje in na njem prepražimo čebulo in slanino. Svinjsko in goveje meso narežemo na koščke in ga dodamo v lonec. Vse dobro prepražimo, nato pa dodamo mleto rdečo papriko, paradižnikovo mezgo in lovorov list. Prilijemo vodo, solimo in popramo. Proti koncu kuhanja dodamo še olupljen in na kocke narezan krompir, kumino in strt česen.

Bograč kuhamo še približno 40 minut.

(Vir: <http://www.mojirecepti.com/recept/bograc.html>)

Primerjajte rešitve.

2 O PREHRANI

52. Na fotografijah so različne jedi. Ne moremo videti, katere začimbe jim je kuhar dodal, jih pa lahko vonjamo in okušamo. Katere bi pa ti uporabil/-a za te jedi? Izbiraš lahko med navedenimi začimbami. Obkroži ustrezne odgovore.



rižota



krompirjeva solata z jajcem



goveja juha z žličniki



špinača z jajcem



golaž

ZAČIMBE

- sol
- črni poper
- cimet
- žafran
- brinove jagode
- origano
- bazilika
- lovor
- mleta paprika
- drobnjak
- koper
- majaron
- pehtran
- peteršilj
- rožmarin
- šetraj
- timijan
- zelena
- žajbelj
- ingver
- česen

- sol
- črni poper
- cimet
- žafran
- brinove jagode
- origano
- bazilika
- lovor
- mleta paprika
- drobnjak
- koper
- majaron
- pehtran
- peteršilj
- rožmarin
- šetraj
- timijan
- zelena
- žajbelj
- ingver
- česen

- sol
- črni poper
- cimet
- žafran
- brinove jagode
- origano
- bazilika
- lovor
- mleta paprika
- drobnjak
- koper
- majaron
- pehtran
- peteršilj
- rožmarin
- šetraj
- timijan
- zelena
- žajbelj
- ingver
- česen

- sol
- črni poper
- cimet
- žafran
- brinove jagode
- origano
- bazilika
- lovor
- mleta paprika
- drobnjak
- koper
- majaron
- pehtran
- peteršilj
- rožmarin
- šetraj
- timijan
- zelena
- žajbelj
- ingver
- česen

- sol
- črni poper
- cimet
- žafran
- brinove jagode
- origano
- bazilika
- lovor
- mleta paprika
- drobnjak
- koper
- majaron
- pehtran
- peteršilj
- rožmarin
- šetraj
- timijan
- zelena
- žajbelj
- ingver
- česen

Kaj bomo dodali jedem, je odvisno tudi od našega okusa. Katere začimbe imaš rad/-a, katerih pa ne maraš?