

PREHRANA

SODOBNA PRIPRAVA HRANE (SPH)

1. Komu je izbirni predmet namenjen?

Vsem, ki:

- bi se radi naučili kuhati
- ki radi kuhate in pečete
- ki radi preizkušate pripravo drugačnih jedi
- ki bi radi spoznali nekaj skrivnosti velikih kuharskih mojstrov.

2. Kaj se boste naučili?

- znali boste pripraviti zdrave obroke ob upoštevanju osnovne higiene prehrane
- spoznali boste pripravo nekaterih slovenskih tradicionalnih jedi in jedi po vaši izbiri
- naučili se boste kritično oceniti senzorične lastnosti pripravljenih jedi
- znali boste pripraviti mizo za posebne priložnosti s pogrinjkom
- naučili se boste sestavljati mavrične krožnike z upoštevanjem hranilnih in energijskih vrednosti ter gastronomskih načel
- ob pripravi in uživanju živil boste usvojili zdrave prehranske navade in poskušali spremeniti nezdrave prehranske navade
- projektno delo: spremljali boste količino zavržene hrane pri šolski malici

3. Ocenjevanje pri predmetu!

Številčne ocene bodo tri. Pridobljene bodo iz samostojne izvedbe pri pripravi jedi, sodelovanja pri pospravljanju in projektnih nalog.

4. Učni pripomočki!

Učenci boste v šoli dobili prazno kuharsko knjigo, ki jo boste tekom leta dopolnjevali z recepti. Dobili boste tudi vse pripomočke potrebne pri projektih.

5. Kako se bomo srečevali pri tem predmetu?

Predmet je v urniku običajno 6. in 7. šolsko uro, na vsakih 14. dni. Vse, kar pri urah pripravimo, učenci tudi pojedjo. Ob koncu šolskega leta po položnici obračunamo stroške za porabljena živila (do največ 12 evrov na učenca za celo leto).

Pripravila učiteljica Renata Štern

Priprava tradicionalnih slovenskih in ostalih jedi

BLEJSKA GRMADA



VALENTINOVO SRCE IZ TESTA



BUHTELJNI



PRESTE

