1.A Technológia

**Prílohy**

**Úloha:** Vypracujte odpovede do zošita, odfoťte a pošlite.

1. Prečo sa k jedlu pridáva príloha?
2. Dopíšte vhodné prílohy
3. k mäsu na smotane podávame ......................................................
4. k vyprážanému mäsu podávame .....................................................
5. k rybám podávame ........................................................................
6. Vypíšte prílohy:

pondelok .................................................

utorok .....................................................

streda .....................................................

štvrtok ....................................................

piatok ......................................................

****

1. Čo potrebujeme na zemiakovú kašu?
2. Vymenujte suroviny na zemiakové placky.
3. Načo sa používa tarhoňa?
4. Z akých zemiakov pripravujeme lokše?

1.A Technológia

**Úloha č. 1:** prepíšte text

**Vegetariánske a vegánske stravovanie**

Vegetariánstvo

* je forma výživy ľudí
* konzumuje sa iba **rastlinná strava** (obilniny, strukoviny, ovocie, zelenina, orechy, semienka a rastlinné oleje)
* odmietajú jesť mäso k úcty ku zvieratám
* konzumujú živočíšne produkty – vajcia, med, syry, tvaroh, jogurty, smotanu

Nevýhody:

* môže spôsobiť **anémiu** (chudokrvnosť), poruchy menštruačného cyklu a iné problémy (vypadávanie vlasov, lámanie nechtov)
* nebezpečné pre deti, tehotné a dojčiace ženy

Vegánstvo

* konzumuje sa iba rastlinná strava
* nekonzumujú živočíšne produkty – vajcia, med, syry, tvaroh, jogurty, smotanu

**Úloha č.2:** odpovedzte na otázky

1. Kto je vegetarián?
2. Vymenujte živočíšne produkty.
3. Ako sa volá človek, ktorý odmieta jesť živočíšne produkty?
4. Napíšte denné menu (raňajky, obed, večera), ktoré by ste pripravili pre vegetariána.
5. Čo je to anémia?
6. Je vhodný sójový syr pre vegetariánov?
7. Ako roztopíme stuhnutý med vo fľaši?

**Úloha č. 3:** odfoťte a pošlite

1.A Technológia

**Úloha č. 1:** Opíšte text do zošita.

**Prílohy z múky**

**Charakteristika:**

* pripravujú sa z múky - hladká, polohrubá, hrubá, krupica, škrob...
* vhodné k mäsitými i bezmäsitým jedlám
* varia sa vo vode alebo na pare

**Druhy príloh z múky:**

* knedle
* halušky
* cestoviny

Knedľa kysnutá, parená

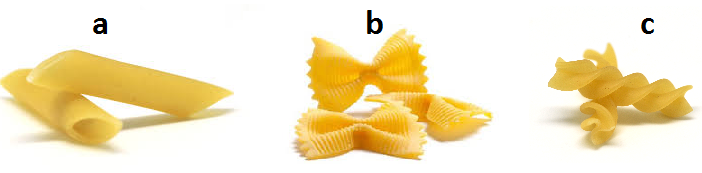
* pripravuje sa z kysnutého cesta
* používa sa hrubá múka
* po vykysnutí sa cesto vytvarujeme na tvar knedle a varí na pare
* po uvarení popichať špajľou,  aby unikla para
* povrch namastiť olejom
* ťažšie stráviteľná

**Úloha č. 2:** pozrite si video, vypracujte otázky

**Video:**  youtube / Domáca parená knedľa ...

1. Ktoré suroviny potrebujeme?
2. Ako dlho necháme kysnúť kvások?
3. Na koľko časti rozdelíme cesto?
4. Ako dlho paríme?

**Úloha č. 3:** Pomenujte cestoviny na obrázku.(penne, farfalle, fusilli)



**Úloha č. 4:** Odfoťte a pošlite.