Predmet: RAP

Razred:4

Datum: 26.5.2020

Učna snov: Praktična vaja – paradižnikova jed

Zlato jabolko, rajsko jabolko, sadež iz paradiža – kljub mikavnemu imenu paradižnik ni prišel iz raja, morjeplovci 16. stoletja so ga prinesli iz Mehike in Peruja. Kar dolgo je trajalo, preden si je v evropskih kuhinjah pridobil mesto, ki mu po pravici gre. Danes brez njega ne shajamo več. Vse leto ga uporabljamo v najrazličnejših oblikah, svežega, posušenega, vloženega, predelanega v mezgo, omako ali sok. Svež je najokusnejši avgusta, ko se paradižnik dodobra naužije sonca.

Svež paradižnik ohrani največ svojih sestavin. Pogosto si pripravimo paradižnikovo solato. Priprava ni zahtevna, zato si solato lahko pripravite tudi sami, le paziti morate pri rezanju, da ne pride do poškodb. V paradižnikovo solato lahko dodamo različne sestavine ( čebula, paprika, redkvice,kumarice, sir…). Solato začinimo po svojem okusu.

Pred pripravo poskrbite za osebno higieno; higieno delovnih pripomočkov. Vso zelenjavo dobro operite!

Učiteljica: Marjetka Hren