

SLJ 20. 4. do 24. 4. 2020

1. ura

Narobe zgodbe in druge zmešnjave... Nadaljujeva v DZ na strani 29.

3. naloga

Škratje na delu. Vse je zmešano. **Ločila so na napačnih mestih. Velike začetnice so podivjale.**

- Nalogo naredi v delovni zvezek, če je premalo prostora, pa v svoj zvezek.

V pravo slaščičarno zdaj ne moreš, lahko si pa ogledaš cenik, da boš vedel/-a, kaj lahko kupiš, ko bo spet čas za to.

CENIK? Kaj je to? To je lahko list na katerem piše kaj lahko kupiš in koliko to stane. Je tudi seznam storitev (recimo pri frizerju, čevljarju, na servisu koles, itd.)



ČEVLJAR SMOLKO	
Cenik blaga in storitev	
Popravilo poškodovane pete	12,00 EUR
Čiščenje čevljev	5,00 EUR
Lepljenje čevljev	7,00 EUR
Šivanje	10,50 EUR
Višanje pete	13,00 EUR
Barvanje	12,00 EUR
Krtača za čevlje	9,50 EUR
Krema za usnje	7,00 EUR
Ortopedski copati	24,00 EUR

- Natančno preberi cenik v DZ na strani 30. Reši 4. in 5. nalogo.

Pravilnost nalog preveri v rešitvah, o morebitnih napakah razmisli in jih popravi.

2. ura

Tudi v šoli imamo seznam jedi, ki so na voljo. Ampak na njem je bolj malo sladice, ker učiteljica, ki ga sestavlja, skrbi našo za zdravo prehrano. Na njem tudi ni cen. Rečemo mu **JEDILNIK ali JEDILNI LIST**.

Jedilnike ali jedilne liste pa dobimo tudi, ko gremo v restavracijo. Na njih pa so tudi cene, da vemo, kaj si lahko privoščimo.

- Zdaj pa v DZ, na stran 31.

Oglej si jedilnik pri 1. nalogi in reši 2. nalogo.

Pripravljene jedi Rišec 5,00 EUR Krajevka Kobasa s listim zeljem 6,50 EUR Krajevka s kisló repó 6,50 EUR Pražena jetra 4,30 EUR Golovec juha s ajdovimi žganci 4,50 EUR Juhe Gričaja juha 2,50 EUR Golovec juha s žurčki 3,40 EUR Zelenjavna juha 2,50 EUR Peciva juha 2,50 EUR Špenčiča juha 3,00 EUR 	Priloge Marend 3,00 EUR Pražen krompir 3,00 EUR Riz 2,00 EUR Pavliki 2,00 EUR Šneci 3,50 EUR Kuhana zelenjava 2,30 EUR Jedi po naročilu Ugrijska račica s krombom 7,00 EUR Ocvrti lignji s tatársko omako 7,00 EUR Švingski zrezek na žaru 6,70 EUR Naravni švingski zrezek 6,90 EUR Dunajski švingski zrezek 8,20 EUR Naravni bečki zrezek 8,50 EUR Dunajski purani zrezek 8,00 EUR Dunajski purani zrezek 8,50 EUR
Salate Zelena solata 3,00 EUR Mokrotica 3,00 EUR Rogot 3,00 EUR Paradižnik 3,00 EUR Zelnj 3,00 EUR Sladice Jabolčni zavitek 3,00 EUR Kremna rezina 3,50 EUR Krofi (s vanilijo ali marmelado) 2,50 EUR Palatinske (s marmelado, omeh, ali s čokolado) 3,50 EUR 	Brezalkoholne pijače Pomarančni sok 2 dl 1,50 EUR Limonado 2 dl 2,00 EUR Gruš sok 2 dl 0,90 EUR Mineralna voda 2, 5 dl 1,00 EUR Topli napitki Čaj 1,50 EUR Kava 1,30 EUR Kava s smetano 1,50 EUR Kava z mlekom 1,50 EUR 

Če želiš več

3. naloga, stran 31

Oglej si jedilnik, kot piše navodilu. Kako je jedilnik sestavljen, ti bo prišlo prav, ko se restavracije spet odprejo, ti pa boš vedel/a kje iskati kakšno jed ali pijačo.

Znaš tudi ti pripraviti kakšno jed? Za pripravo jedi potrebujemo navodila in količine sestavin. Temu rečemo **KUHARSKI RECEPT**.



ZABAVA

Hitra pica iz francoske štruce

SESTAVINE

400 g	francoske štruce (2 francoski štruci)
20 g	masla
100 g	puste kuhane šunke
1	manjša rdeča paprika
0,25 šopka	drobnjaka
120 g	čedar sira
2 ščepca	črnega popra

POSTOPEK

- 1 Vključimo zgornje gretje v pečici in pečico segrejemo na 200 °C. Štručki po dolgem razpolovimo, da dobimo 4 čolničke. V ponvi segrejemo maslo in čolničke s prerezano stranjo navzdol na hitro opečemo na maslu.
- 2 Čolničke razporedimo po pekaču. Šunko narežemo na trakove, sir pa naribamo. Papriko operemo, prerežemo na pol, odstranimo pecelj in semena in jo narežemo na kockice. Drobnjak operemo, otresemo in nasekljamo.
- 3 Čolničke obložimo s šunko in papriko. Vse skupaj potresemo z drobnjakom in popoprmo. Nazadnje čolničke potresemo z naribanim sirom. Pekač potisnemo v ogreto pečico in pečemo 15 minut oziroma tako dolgo, da se čolnički hrustljivo in zlato rjavo zapečejo.
- 4 Razporedimo na krožnike in postrežemo s skledo sezonske solate.

<http://okusno.je/recept/hitra-pica-iz-francoske-struce>

- V DZ na 32. strani je recept za čokoladni kolač.

Reši 4., 5. in 6. nalogo.

Ko končaš z delom, boš imel/a sestavine in navodila.

Če doma utegnete, recept lahko preizkusite. **To seveda ni obvezno.**

Da pa ne bo šlo kaj narobe, preveri pravilnost nalog v rešitvah, o morebitnih napakah razmisli in jih popravi.

3. ura

❖ Zapis v zvezek

CENIK in JEDILNIK

datum

Cenik je seznam blaga ali storitev in njihovih cen.

Blago je izdelek ali pridelek, namenjen prodaji.

Storitev je naročeno delo, ki ga nekdo opravi za plačilo.

Jedilnik ali jedilni list je seznam jedi in pijač. Na njem so tudi cene.

- Reši še 7. in 9. nalogo v DZ. Potrebno bo natančno branje in pri 9. nalogi odgovori v celih povedih.

Pravilnost nalog preveri v rešitvah, o morebitnih napakah razmisli in jih popravi.

Če želiš več



Sestavi recept za jed, ki jo znaš pripraviti, nariši še sliko in mi ga pošlji. Če se jih bo nekaj nabralo, jih lahko družimo v razredno kuharsko knjigo.