Ponovitev učne snovi o maščobah.

1.NALOGA: Dopolni preglednico!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MAŠČOBA | PREVLADUJOČE MAŠČOBNE KISLINE | AGREGATNO STANJE pri sobni temperaturi | IZVOR |
| bučno olje |  |  |  |
| svinjska mast | nasičene |  |  |
| maslo |  | trdno |  |
| margarina  |  |  | rastlinski |

1. NALOGA:

Preberi spodnje besedilo, nato pa dopolni tako, da izmed naslednjih besed izbereš pravilne in jih vstaviš na ustrezno mesto (nekatere besede ne spadajo nikamor).

NENASIČENE, TRDNEM, NASIČENE, RAZTOPI, TEKOČEM, DNU, POVRŠINI

Goveje meso, ki ga uporabimo za pripravo juhe, vsebuje maščobe živalskega izvora, kjer prevladujejo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ maščobne kisline. Preden damo meso v vodo, je maščoba v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ agregatnem stanju, med kuhanjem pa se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in izloči v vodo. Opazimo jo na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ juhe (pa tudi drugih tekočih jedi).

Odgovore zapiši na elektronski naslov: ana.murko@os-mk.si