

TEHNIŠKI DAN

Gostilna pri _____

Danes ali v naslednjih dneh boš doma odprl restavracijo za svojo družino. Najprej si izmisli ime tvoje restavracije. Premisli o ponudbi jedi v tej gostilni ter njihove cene.

.....



Pred počitnicami si v delovnem zvezku spoznal JEDILNI LIST. Najbrž se še spomniš, da imena gostiln pišemo z veliko začetnico, saj sodi med stvarna lastna imena (tako kot imena trgovin, časopisov, podjetij...)

Zdaj sledijo tvoje naloge...

V gostilni so zaposleni kuharji, pomočniki kuharja, natakarji, čistilci, šefi... ti se boš preizkusil v teh vlogah...

1. Najprej svojo kuhinjo spremeni v gostilno. Bodi v vlogi **gostilničarja**. To je lastnik oz. upravnik gostilne. Določeno ime svoje gostilne napiši na večji list, in sicer tako, da bo vidno in privlačno. Nalepi ga na zunanjo stran kuhinjskih vrat.
2. Sestavi jedilni list z jedmi, ki jih ponuja tvoja gostilna. **Naj bodo takšne jedi, ki jih znaš pripraviti**. Za zgled imaš jedilni list gradiva za SLJ, 6. teden. Za vsako jed določi ceno. Ta naj bo realna (ne preveč poceni in ne predraga). Pazi na zdravo prehrano.
3. Pripravljen jedilni list (ki je napisan estetsko in je opremljen k kakšnimi slikicami, risbicami...) pokaži družinskim članom. Prosi jih, da se pogovorijo in izberejo jedi s tvojega jedilnika.
4. Zdaj boš v vlogi **kuharja**. Jedi, ki jih je izbrala tvoja družina pripraviš za malico, sladico, kosilo ali večerjo. Seveda lahko zaposliš pomočnika. Med pripravo jedi bodi pozoren/pozorna na osebno higieno in higieno delovnega prostora in pripomočkov, ki jih uporabljaš.



Ko bo jed pripravljena, pospraviš posodo, počistiš kuhinjo.

Pripraviš gostilno tako, da bodo gostje v njej uživali in se počutili prijetno. Mizo lepo uredi. Mogoče jo okrašiš s kakšno rožico ali prižgeš svečko. Zdaj si natakar/natakarica.



5. Ne pozabi, da natakar/natakarica mora biti urejen/a. Po navadi ima predpasnik med strežbo.
6. Ko gostom postrežeš, se jim lahko v vlogi gosta tudi sam/a pridružiš pri kosilu/večerji.
7. Ne pozabi tudi pripraviti račune. Na vsakem računu mora pisati:
 - ime gostilne,
 - številka računa,
 - artikel s količino in s ceno (npr. kava 2 x 2,20 €),
 - v imenitnih gostilnah, kot bo zagotovo tvoja, se na račun doda še postrežnina; in na koncu skupni znesek (dobro seštej denarne zneske).
8. Ko gostje zapustijo gostilno, morajo biti zadovoljni. A natakar pospravi mizo.
9. Na koncu se preizkusi v vlogi **pomočnika v kuhinji** ter pomij posodo oz. jo daj prati v pomivalni stroj. Ko bo posoda pomita, jo zloži.



10. Goste, ki si jim skuhal/a in postregel/a prosi, naj napišejo mnenje o tvoji nalogi.

Na list napiši:

Spoštovani!

Prosim Vas, da napišete Vaše mnenje o:

Jedilnem listu:

Urejenosti gostilne:

Pogrinjku:

Strežbi:

Kosilu/večerji:

Urejenosti natakarja/natakarice:

Prijaznosti natakarja/natakarice:

Ceni kosila/večerje:

Splošni vtis:

Podpis:



Slikaj mnenje in jedilni list in mi slike lahko pošlješ po elektronski pošti.

Tako dragi moj četrtošolec/četrtošolka!

Verjamem, da si ob projektni nalogi bil/a sproščen/a, ustvarjalen/ustvarjalna, zagnan/zagnana in da si užival/a ter vse naloge opravil/a.

S temi nalogami smo ponovili teme iz:

SLOVENŠČINE – besedilo/jedilni list

NARAVOSLOVJA IN TEHNIKE – priprava raznovrstne in zdrave hrane ter pogrinjka

MATEMATIKA – računanje z denarnimi enotami

