

Navodila za pisanje poročila kuharskega izziva

NAVODILO:

Tokrat boste odkrivali svojo kuharsko spretnost in radovednost.

Pripravili boste svojo najljubšo jed, ki mora biti toplotno obdelana (kuhanje, pečenje...) in zapisali natančno poročilo o poteku dela. Pri zapisu poročila si pomagajte s priloženimi navodili, ki naj vas vodijo skozi postopek zapisa.

Pri zapisu bodite pozorni na slovnično, pravopisno in pravorečno pravilnost. Povedi naj bodo bogate, pri zapisu upoštevajte odstavke. Zapišite čim več, zapis naj bo natančen.

V času kuhanja naj vas pri samem delu starši tudi fotografirajo. Fotografije smiselno vstavite v svoje poročilo.

TEHNIČNA NAVODILA

- Poročilo mora biti napisano v pisavi **Arial**. Dovoljeno je oblikovanje tudi s **krepkim** tiskom.
- Velikost pisave mora biti 14 pik.
- Naslovi so krepki in velikosti 16 pik.
- Besedilo mora biti obojestransko poravnano.
- Presledek med vrsticami mora biti 1,5 vrstice.
- Pri posameznih korakih dodajte vaše fotografije, ki so dokazno gradivo o samem poteku dela.
- Listi poročila morajo biti speti.
- Poročilo naloge morate oddati učitelju na dogovorjeni rok do 23. 12. 2025.
- Poročilo morate oddati v tiskani obliki.

KAKO SE PRAVILNO LOTIMO DELA V KUHINJI?

Pri delu naj vas nadzorujejo starši, po potrebi naj tudi priskočijo na pomoč.



- 1. Korak:** Izberemo recept za jed, ki jo želimo pripraviti.
- 2. Korak:** Recept natančno preberemo.
- 3. korak:** Pripravimo posodo, pripomočke, aparate in pribor, ki jih potrebujemo za pripravo in postrežbo jedi.
- 4. Korak:** Pripravimo ustrezno količino posameznih živil, ki jih potrebujemo za pripravo jedi.
- 5. Korak:** Zelenjavo in druga živila, ki jih je potrebno očistiti, očistimo in operemo pod tekočo vodo.
- 6. Korak:** Očiščena živila pripravimo za toplotno obdelavo (narežemo, olupimo, naribamo..).
- 7. Korak:** Pripravljena živila toplotno obdelamo kot je opisano v receptu (speci, skuhaj, praži..).
- 8. Korak:** Pripravljeno jed naložimo na ustrezno servirno posodo in jo postrežemo.
- 9. Korak:** Umazano posodo očistimo takoj po uporabi.
- 10. Korak:** Na koncu dela pospravimo in počistimo kuhinjo.

ZAPIS POROČILA O IZVEDBI KUHARSKEGA IZZIVA

1. STRAN

OSNOVNA ŠOLA BOJANA ILICHA

VZOREC

MOJA NAJLJUBŠA JED

Poročilo o izvedbi kuharskega izziva

Šolsko leto: 2025/26

Razred: 5. b

Učenec/-a:

Mentor: Marjan Šenet

2., 3., 4.... STRAN

1. ZAPIS IZBRANEGA RECEPTA S POSTOPKOM PRIPRAVE.

2. ZAPIS VAŠE PRIPRAVE NA KUHANJE IN VAŠEGA POSTOPKA KUHANJA. (vstavite fotografije)

3. ŽIVILA, KI STE JIH UPORABILI, RAZVRSTITE V TABELO HRANILNIH SNOVI.

Kot že vemo iz naravoslovja, so v hrani hranljive snovi. Delimo jih na:

- beljakovine (pomembne za rast in razvoj),
- maščobe in ogljikove hidrate (dajejo nam energijo),
- vitamini in minerali (odpornost našega telesa),

HRANILNE SNOVI	ŽIVILO
Vitamin in minerali	
Ogljikovi hidrati	
Beljakovine	
Maščobe in sladkorji	

4. NA PODLAGI UPORABLJENIH ŽIVIL RAZMISLITE ALI BI UVRSTILI SVOJO JED MED ZDRAVE OZ. NEZDRAVE JEDI. POJASNITE ZAKAJ.

ZADNJA STRAN

VIRI: Navedite vire.