



1. V ZVEZEK ZA SLOVNICO PREPIŠI OZNAČENO BESEDILO.

DELOVNI POSTOPEK

Opis delovnega postopka najdemo v kuharskih receptih in navodilih za izdelovanje predmetov.

2. NATANČNO PREBERI BESEDILO



Kaj navajata?



Kuharski recept za šabeso

Sestavine

10l vode
10 lipovih cvetov
40 vejic bezgovih cvetov
100 dag sladkorja
2 limoni
2 dl vinskega kisa

Priprava

Limoni dobro operemo in narežemo na tanke kolobarje. Vse sestavine zmešamo v velikem loncu. Lonec pokrijemo in naj stoji tri dni; vsak dan vsebino dobro premešamo. Po treh dneh jo precedimo, nalijemo v steklenice, dobro zamašimo in shranimo v hladnem prostoru. Steklenice naj ležijo, da jih ne raznese. Po enem tednu je šabesa že osvežilna pijača.



3. PREBERI RECEPT ZA ŠABESO ŠE ENKRAT

Najprej pokrijemo lonec in ga pustimo stati tri dni. Natančno preberemo navodilo. Medtem ko beremo, nalijemo zmes v steklenice. Potem pripravimo lonec, cedilo, zajemalko in steklenice. Sestavine dobro premešamo in zamašimo steklenice. Zmes precedimo in jo shranimo na hladnem. Preden serviramo šabeso, še enkrat preberemo recept.



4. ODGOVORI

1. Kaj je narobe v zgornjem receptu?
2. Ali bo nastala šabesa?
3. Ali je pomembno, kaj pri pripravi šabese naredimo najprej, kaj kasneje in kaj nazadnje?
4. Oceni, koliko časa traja priprava šabese.
5. Oceni, koliko litrov osvežilne pijače bo nastalo iz navedenih sestavin.
6. Ali si že pil šabeso?

