

SLOVENŠČINA IN GOSPODINJSTVO - PONEDELJEK, 7.12.2020

DELOVNI POSTOPEK

Imaš rad špagete? Gotovo si že kdaj opazoval mamico, kako kuha špagete. Spodaj imaš opisan postopek, kako skuhamo špagete. Toda, pazi! Povedi niso v pravem vrstnem redu.



V kvadratik pred povedjo napiši števila v pravilnem vrstnem redu.

- To lahko pripravimo sami ali pogrejemo že pripravljeno.
- Kuhamo jih od 5 do 10 min.
- Nato jo solimo in kuhamo v pokriti posodi.
- Kuhane odcedimo in na cedilu splaknemo z mrzlo vodo.
- Ko zavre, damo vanje špagete.
- V lonec nalijemo vodo.
- Polijemo jo s poljubno omako.



PRIPRAVI SI MALICO IN V ZVEZEK ZA SLOVENŠČINO NAPIŠI POSTOPEK DELOVNEGA PROCESA

Potrebuješ:

- kruh,
- ribji namaz,
- pribor (nož, vilice)
- mleko ali čaj,
- zvezek za SLO,
- pisalo



Postopek:

- odreži kos kruha
- po receptu naredi namaz:

Sestavine:

- 1 mala pločevinka tunine
- 1 čajna žlička margarine
- 1 zdenka sirček

Postopek:

1. Odlijemo olje.
2. Tunino stresemo v manjšo posodo.
3. Z vilico pretlačimo tunino.
4. Dodamo margarino in zopet pretlačimo.
5. Dodamo zdenka sirček in zopet pretlačimo z vilico.
6. Ko vse sestavine dobro pretlačimo in zmešamo je namaz narejen.
7. Postrezi ga tako , da ga namažeš na kruh.



Če želiš več namaza , podvoji količine sestavin.

Pripravi si topli napitek, ki ti odgovarja.

V zvezek za SLOVNICO napiši celoten postopek, ki si ga naredil.

