BOSZORKÁNYKONYHA

/SZITAKÖTŐ 2012 ŐSZI SZÁM/

5. a osztály

1. Őszi gyümölcsök, zöldségek felsorolása.

Miért egészségesek? Mit tartalmaznak?

1. Tápanyagok kikeresése a cikkből.
2. Szövegértési feladatlap megoldása párban.
3. Vizsgálódás: tápanyagok kimutatása
4. Paprikamag olajtartalmának kimutatása:

Fehér papírlap között száraz paprikamagot összetörünk.

Étolajat dörzsölünk fehér papírlaphoz.

Megfigyelések lejegyzése.

1. Fűszerpaprika olajtartalmának kimutatása:
2. kémcső: víz+pirospaprika
3. kémcső: víz+olaj+ pirospaprika
4. kémcső: olaj+pirospaprika

Összerázzuk. Megfigyelések rögzítése.

1. Sárgarépa szénhidrát tartalmának kimutatása:
2. Sárgarépát keresztben, hosszában felvágjuk.
3. Külső, belső rész színének megfigyelése.
4. Külső, belső rész ízének megfigyelése.

Megfigyelések rögzítése.

BOSZORKÁNYKONYHA

FELADATLAP

1. IGAZ vagy HAMIS? (I, H)
2. Az élelmiszerek szerves és szervetlen vegyületek keverékei. \_\_\_
3. A fehérjék szerkezete melegítés hatására sem változik. \_\_\_
4. A megvásárolt ételeket nem azonnal fogyasztjuk el, ezért tartósítani kell őket. \_\_\_
5. A befőttek azért vannak cukros lében, hogy finom édesek legyenek.\_\_
6. A savanyú káposzta, és a kovászos uborka a tejsavbaktériumoktól savanyodik meg. \_\_\_
7. Válaszolj a kérdésekre!
8. Sorold fel a tápanyagokat!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Milyen régi tartósítási módszerekről olvastál?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Hogyan tartósítja az ételeket a füstölés, és a sózás?

FÜSTÖLÉS:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SÓZÁS:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Keresztrejtvény
2. A folyamatok sebességét növelő anyag.
3. Ezek alkotják az élőlények testét.
4. Az élőlények energiahordozói.
5. Így hívjuk azt a folyamatot, amikor a káposzta és a kovászos uborka megsavanyodik.
6. A tartósítási eljárások egyike.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  | 6. |
|  | | | 2. |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 5. |  |  |  |  |  |  |

1. Kellemes illatú fűszernövény.