

Radni listovi

1. Kvalifikacijska komponenta Uzgoj/Vrste i prerada povrća

Ukuhavanje povrća – Popis potrebnih sastojaka za četiri radionice

8 kom cvjetače

4 kom brokule

8 kom velike crvene repe

16 kom velike mrkve

4 kom zucchini tikvice

4 kom krastavaca za salatu

12 kom žute paprike

12 kom crvene paprike

4 kom bijele rotkve

4 svežnja rotkvice

4 pakovanja sherry rajčice

1 kg crvenog luka

4 l octa

560 g šećera

360 kom umjetnog zaslađivača

12 komada lovorovog lista

4 žlice sjemenki gorušice

20 kom bibera u zrnu i klinčića (pimenta)

Ukuha se 56 staklenki zapremnine 300 ml

Svaka grupa učenika ukuha otprilike 14 stakleni. Učenici si pripremaju povrće po vlastitom odabiru. U kuhinji im je na raspolaganju ne samo nož, već i ostali različiti rezači. Od 12 vrsti povrća odabiru one koje žele imati u staklenkama. Učenici pri radu vode brigu o higijeni i sigurnosti na radu i to ne samo u kuhinji, već i u pomoćnim prostorijama.

FOTODOKUMENTACIJA – POVRĆE- UKUHAVANJE





PIRE OD RAJČICE I BIJELOG LUKA – Sastojci za četiri radionice

8 kg rajčice

1,20 kg bijelog luka

200 g soli

Za punjenje 20 staklenki zapremnine 200 ml

Učenici pripremaju pire od rajčice i bijelog luka po prikazanom receptu. Svaka grupa puni 5 staklenki. Rajčice i bijeli luk pripremaju po higijenskim pravilima i paze na sigurnosne mjere pri mljevenju satojaka. Paze na urednost na radnom mjestu.

FOTODOKUMENTACIJA – IZRADA PIREA OD RAJČICE I BIJELOG LUKA





MARMELADA OD LUKA – Sastojci za četiri radionice

8 kg crvenog luka

0,30 kg bijelog luka

0,56 kg putra

0,16 kg šećera od sladorne trstike

0,25 ml maslinovog ulja

4 žlice timijana (suhog)

3 l crvenog vina

1,40 l vinskog octa

0,80 l desertnog vina

sol, chilli i biber po ukusu

Za punjenje otprilike 32 staklenki zapremnine 200 ml

Svaka grupa učenika priprema marmeladu od luka po prikazanom receptu. U svakoj grupi puni se otprilike 8 staklenki. Učenici rade prema higijenskim propisima i paze na sigurnosne mjere prilikom rezanja luka i bijelog luka i korištenja električnih aparata.

FOTODOKUMENTCIJA IZRADE MARMELADE OD LUKA





SUŠENJE POVRĆA – Sastojci za četiri radionice

8 većih komada crvene repe

4 komada većeg celera

8 kom velikih mrkvi

4 kom poriluka

8 kom crvene paprike

20 kom sherry rajčice

Svaka grupa reže crvenu repu u kockice otprilike 1 x 1 cm, celer u trakice, mrkvu u tanke ploške, poriluk i crvenu papriku u duže trakice i rajčicu u ploške.

Na raspolaganju su nam 4 sušilice.

Učenici rade po higijenskim propisima i paze na urednost radnog mjesta. Paze na sigurnosne mjere pri rezanju povrća i u radu sa sušilicom.

FOTODOKUMENTACIJA PRIPREME POVRČA ZA SUŠENJE





PEČENI VOĆNI ČAJ –Sastojci za četiri radionice

800 g grožđa

800 g limuna

800 g krušaka

800 g jabuka

400 g kivija

8 kom zvjezdastog anisa

4 kom cimeta

20 kom klinčića

0,80 ml ruma

1,20 kg šećera

250 ml marmelade od kajsije

300 ml marmelade od jagode

Učenici peku voćni čaj , pri čemu im je na raspolaganju kako svježe tako i zamrznuto voće.To su jagode, borovnice, šljive, ribiz i voćne marmelade.

Svaka grupa priprema otprilike 9 staklenki zapremnine 200 ml.

Učenici paze na higijenu kod pripreme voća i na sigurnost na radnom mjestu pri rezanju voća. Pažljivi su pri radu s električnim aparatima.

FOTODOLUMENTACIJA IZRADE VOĆNOG ČAJA



