1.b prehrana

zdenka.tonejc@sgtsr.si

Pošiljam vam rešitve utrjevanja snovi.

Pošiljam preverjanje znanja. Vrnite mi najkasneje do petka, 17. 4.

Nova snov: **VINO**

V 4. letniku imate modul naravna in kulturna dediščina, ki je vključen v maturo. Tam imate snov slovenska vina in morate spoznati osnove. Obvezno sodelovanje!

Preberite poslano besedilo **Kako pridelamo vino? in v delovnem zvezku str. 37 in 38.**

**Odgovorite na vprašanja,** fotografirate in mi pošljite odgovore.

Začnite sodelovati tudi tisti, od katerih še nisem dobila odgovora.

Pri ocenjevanju bom upoštevala tudi sodelovanje.

Lp, Zdenka Tonejc

*Rešitve:*

1. *a taurin*

*natrijev benzoat*

*askorbinska kislina*

*aspartan ( 1 točka za 2 pravilna vpisa)*

*b askorbinska kislina*

*c gazirana*

*č nimajo dodanega sladkorja / imajo dodano umetno sladilo, ki nima energijske vrednosti*

*d (1 točka za dve pravilno vpisani pijači)*

*nizkoenergijska brezalkoholna pijača*

*nektar iz marelic in jabolk*

*jabolčni sok*

*mineralna voda brez dodanega ogljikovega dioksida*

*e nizkoenergijska brezalkoholna pijača*

PREVERJANJE ZNANJA BREZALKOHOLNE PIJAČE

6 točk = zd. 2,

7 - 8 točk = db. 3,

9 - 10 točk = pd. 4,

11 - 12 točk = odl. 5

**Odgovori na vprašanja in dopolni povedi.**

1. Napiši dve lastnosti naravne mineralne vode.

1 točka

1. Kateri dodatek (aditiv) imajo lahko namizna voda, izvirska voda in mineralna voda?

1 točka

1. Osvežilnim brezalkoholnim pijačam lahko dodajamo določeno količino dovoljenih dodatkov. Pripiši primer dodatka.

umetno sladilo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

antioksidant \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

konzervans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

poživljajoča snov \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 točki

1. Zakaj je pijača na sliki grenkega okusa?



1 točka

1. Napiši razliko med sadnim sokom in nektarjem.

1 točka

1. Napiši značilnosti pijače na sliki.



2 točki

1. Kako imenujemo brezalkoholne pijače, ki vsebujejo ogljikov dioksid?

1 točka

1. Katera brezalkoholna pijača mora imeti datum opravljene analize?

1 točka

1. Glede na napisano oznako na deklaraciji komentiraj ustreznost pijače za nadomeščanje tekočine v telesu.

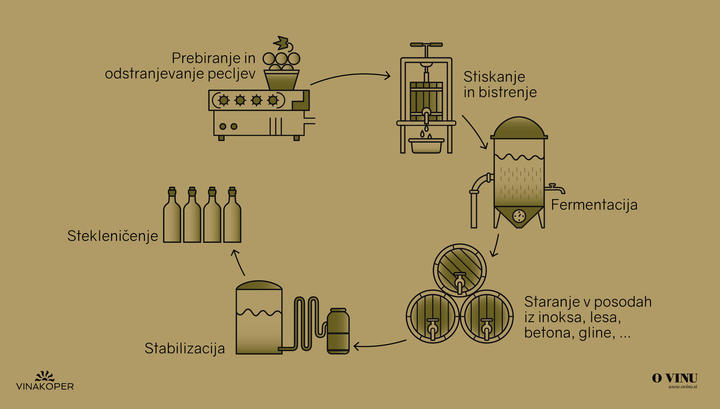


2 točki

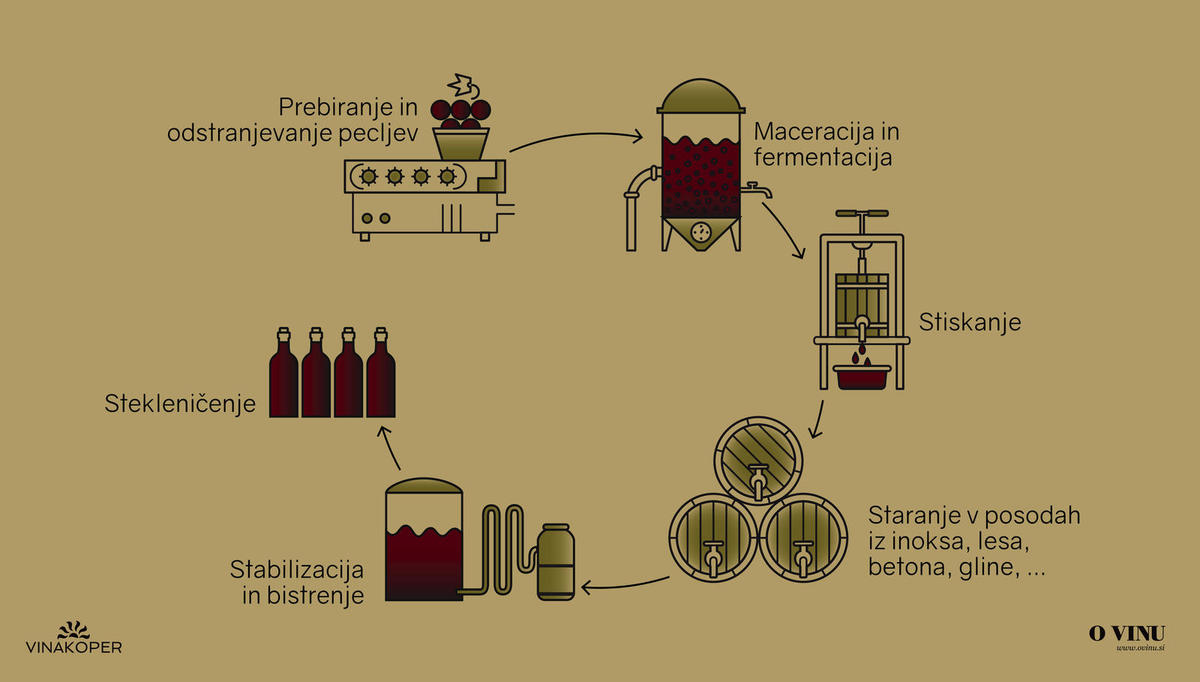
**Kako pridelamo vino?**

**Bela vina**so pridelana iz belih sort grozdja.

Proces od trgatve prek zorenja vina do stekleničenja:



 **Rdeča vina** so pridelana iz rdečih sort grozdja.



**Kaj je** **fermentacija?**

Alkoholna fermentacija oziroma alkoholno vrenje je proces, pri katerem kvasovke (mikroorganizmi) spreminjajo grozdni sladkor v alkohol.

**Kaj je maceracija?**

Maceracija je proces, pri katerem je grozdni sok (mošt) v stiku z jagodnimi kožicami. Pri tem procesu se izlužijo barva, tanini in druge komponente.

**Rosé** vino je pridelano izključno iz grozdja rdečih sort, od pridelave rdečih vin pa se postopek razlikuje v tem, da grozdje takoj stisnejo ali pa je stik mošta z jagodnimi kožicami (maceracija) zelo kratek.

**Rdečkasto** vino je pridelano iz grozdja belih in rdečih sort. (npr. CVIČEK).

(Oranžno vinoje pridelano iz belih sort grozdja, način pridelave pa je podoben tistemu za pridelavo rdečih vin. )

1. **Koliko alkohola mora vsebovati vino?**

**Od \_\_\_\_ do 15%**

1. **Kako razdelimo vina po barvi?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. **Napiši razliko med pridelavo belega in rdečega vina.**
2. **Kako razdelimo vina glede na količino sladkorja?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |