

PRIPRAVE ZA POUK NA DALJAVO, 9. razred



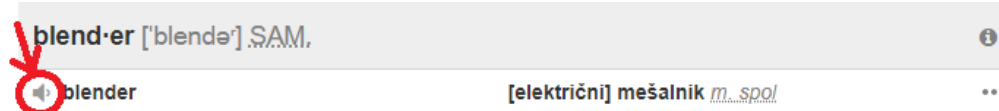
13. ura (teden 30. 11. – 4. 12.)

KUHINJSKI PRIPOMOČKI

Učenci, kako ste kaj spretni v kuhinji? Danes bomo spoznavali kuhinjske pripomočke, jih opisovali ter se učili izraze za pripravo hrane.

Pripravljen-a? **Odpri DZ na straneh 60 in 61.**

1. V **nalogi 17** poveži slike **kuhinjskih pripomočkov** z njihovimi poimenovanji. Pri tem si pomagaj s papirnatim slovarjem ali s spletnim slovarjem <https://sl.pons.com/prevod>, kjer lahko s klikom na zvočnik tudi poslušáš izgovarjavo



Po vsaki nalogi preveri svoje odgovore v **rešitvah** na koncu dokumenta. Bodi 'fer' in ne prepisuj, saj s tem škoduješ le sebi.



2. Nadaljuj z **nalogo 18 a**. Na slikah so narisani **načini priprave hrane**. Poveži jih z izrazi. Zopet si pomagaj s slovarjem.

3. ***Nalogo 18 b** lahko učenci z DSP in ISP izpustite, ostali pa poskusite povezati začetke povedi z ustreznim nadaljevanjem.

*Primer: 1 **beat** the eggs until light and fluffy.*

4. **Pozorno preberi nalogo 19**, ki ti pove, kako opisati določen kuhinjski pripomoček.

Primeri:

Pladenj – a tray: **It is something we use for carrying** food or drink.

Zajemalka – a ladle: **It is a sort of** a deep spoon with a long handle.

Ponev za cvrtje – a pan: **It is one of those things we use when we want to** fry food.

Cedilo – a colander: **It looks like** a bowl with a lot of small holes.

5. **Sedaj odpri zvezek in napiši naslov KITCHEN UTENSILS** (Kuhinjski pripomočki). Izberi si 10 kuhinjskih pripomočkov in jih s pomočjo naloge 19 opiši.

Primer: A peeler is a kind of a knife. We use it to take the skin off fruit and vegetables.

Svoje opise poslikaj in nalogo oddaj v Teams v kanal angleščina pod files (datoteke).



***** **REŠITVE** *****.

DZ str. 60, 61

17

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| 18 blender | 4 jug |
| 8 bottle opener | 2 kettle |
| 1 bread-basket | 22 knife |
| 6 colander | 19 ladle |
| 7 corkscrew | 11 peeler |
| 9 cutting board /
chopping board | 13 pressure cooker |
| 12 food processor | 10 rolling pin |
| 21 fork | 17 sieve |
| 16 (frying) pan | 20 spoon |
| 14 funnel | 3 tin-opener |
| 15 grater | 5 tray |

18 a

- | | |
|---------|-----------|
| 7 beat | 1 peel |
| 9 chop | 6 pour |
| 5 dip | 2 slice |
| 4 grate | 3 squeeze |
| 10 melt | 8 stir |

18 b

- | | |
|----------------|----------------------|
| A 14 – stir | H 2 – blend |
| B 10 – peel | I 4 – chop |
| C 7 – grate | J 9 – mix |
| D 11 – pour | K 8 – melt |
| E 12 – slice | L 5 – dip; 3 – bread |
| F 1 – beat | M 6 – dress |
| G 13 – squeeze | |