

# PRACOVNÝ LIST pre žiakov 7. ročníka **Správne odpovede**

## PEKÁR

1. Napíš, čo je celozrnný výrobok a prečo je odporúčaný odborníkmi na výživu:

**Výrobok upečený z celozrnnnej múky, v ktorej je pomleté celé obilné zrna. Celozrnný výrobok je nutrične hodnotnejší.**

2. Napíš tri druhy bežného pečiva. Nájdi obrázok a nalep ho do rámčeka.

.....

rožok	žemľa	bageta

3. Napíš, aký je rozdiel medzi bežným a jemným pečivom?

**Celozrnné pečivo obsahuje múku zomletú zo celého zrna: obalu, jadra, zárodku.**

**Biele pečivo obsahuje múku zomletú zo zrna bez obalových vrstiev.**

4. Napíš, čo si predstavuješ pod pojmom viaczrnné pečivo:

**Pečivo, ktoré ma v zložení viac zŕn (čiže viac zŕn ako len z jednej obilniny)**

5. Napíš krátku informáciu o histórii pestovania prosa a jeho využití. Nájdi obrázok prosa a nalep/nakresli ho do rámčeka:

**Proso sa k nám dostalo z Ázie. Ako jedno z hlavných plodín ho využívali už Slovania.**

