



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Ministrstvo za izobraževanje,
znanost, kulturo in šport
Direkcija za izobraževanje, znanost,
kulturo in šport

Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov Križanke za utrjevanje znanja



Darinka Berčič Stefanović



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Nalozitev v razvoj prihodnosti
Operativni program razvoja človeških virov
(Evropski socialni sklad)

**Naslov: IZDELAVA PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV
KRIŽANKE ZA UTRJEVANJE ZNANJA**

Izobraževalni program: POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI (NPI)

Modul: IZDELAVA PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV

Sklop: Priprava surovin po navodilih v pekarnstvu in slaščičarstvu

Sklop: Čiščenje strojev in naprav v pekarski in slaščičarski industriji

Sklop: Pomoč pri tehnoloških postopkih izdelave pekovskih izdelkov

Sklop: Pomoč pri tehnoloških postopkih izdelave slaščičarskih izdelkov

Avtor/-ica: Darinka Berčič Stefanović, VII., univ. dipl. ing. živil. tehn.

Strokovni/-a recenzent/-ka: Milena Hrovat, VII., univ. dipl. ing. živil. tehn.

Lektor/-ica: Darja Morelj, VII., prof. slovenščine in nemščine

Založnik: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.6(075.3)(076)(0.034.2)

BERČIČ Stefanović, Darinka

Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov [Elektronski vir] : križanke za utrjevanje znanja / Darinka Berčič Stefanović. - El. knjiga. - Ljubljana : Biotehniški izobraževalni center, 2012. - (Izobraževalni program Pomočnik v biotehniko in oskrbi (NPI). Modul Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov)

Način dostopa (URL): <http://www.konzorcij-bss.bc-naklo.si/>

ISBN 978-961-93290-3-0 (pdf)

262343936

Ljubljana, 2012

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj (2008-2012).

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport. Operacija se izvaja v okviru operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja, prednostna usmeritev Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	1
2	PRIPRAVA SUROVIN V PEKARSTVU IN SLAŠČIČARSTVU PO NAVODILIH.....	2
2.1	ŽITA	2
2.1.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1	3
2.1.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2	5
2.1.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3	7
2.1.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4	9
2.1.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5	11
2.2	OSNOVNE IN POMOŽNE SUROVINE	12
2.2.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6	16
2.2.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7	17
2.2.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8	18
2.2.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9	20
2.2.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10	22
2.2.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11	24
2.2.7	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12	26
2.2.8	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13	28
2.2.9	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14	30
2.2.10	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15	31
3	ČIŠČENJE STROJEV IN NAPRAV V PEKARSKI IN SLAŠČIČARSKI INDUSTRIJI	32
3.1.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16	34
3.1.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17	35
3.1.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18	36
3.1.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19	37
3.1.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20	38
4	POMOČ PRI TEHNOLOŠKIH POSTOPKIH IZDELAVE PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV	40
4.1.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21	42
4.1.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22	43
4.1.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23	45
4.1.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24	47
4.1.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25	49
4.1.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26	50
4.1.7	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27	51
4.1.8	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28	53
4.1.9	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29	55
5	REŠITVE	56
6	LITERATURA IN VIRI	69

KAZALO SLIK

Slika 1: Žito na polju	2
Slika 2: Žitna zrna	2
Slika 3: Moka, kvas, sol	12
Slika 4: Jajca, surovina za testo	12
Slika 5: Mleko in mlečni izdelki	12
Slika 6: Suho in lupinasto sadje	13
Slika 7: Kandirano sadje	13
Slika 8: Dišave in začimbe	13
Slika 9: Sladila	14
Slika 10: Maščoba	14
Slika 11: Čokolada	14
Slika 12: Pecilni prašek	15
Slika 13: Želatina v lističih.....	15
Slika 14: Ostali dodatki (aditivi)	15
Slika 15: Higiena v živilskih obratih.....	32
Slika 16: Čistila in pripomočki za čiščenje	32
Slika 17: Čistilna sredstva in pribor za čiščenje.....	33
Slika 18: Mokro čiščenje tal.....	33
Slika 19: Pekovsko pecivo	40
Slika 20: Kruh	40
Slika 21: Trajno pecivo	41
Slika 22: Praznični medenjaki.....	41
Slika 23: Orehovi rogljički	41

1 UVOD

Dragi dijaki!

Pred vami je gradivo v e-obliki, ki vam bo v pomoč pri utrjevanju znanja pri strokovnem modulu *Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov* v programu nižje poklicnega izobraževanja *pomočnik v biotehniki in oskrbi*.

Gradivo je nekoliko drugačno od običajnih gradiv, saj je v obliki križank. Po vsaki obdelani učni vsebini pri pouku si lahko natisnete križanko in tako preizkusite svoje znanje ter ga utrdite na zabaven način.

Da vam bo pri reševanju križank nekoliko lažje, je v vsaki že vstavljenih nekaj črk. Vsaka križanka ima tudi geslo, ki ga po uspelem reševanju preberete navpično od zgoraj navzdol.

V primeru, da pri reševanju naletite na težave, pomeni, da morate učno snov bolje predelati in se lotiti reševanja križank še enkrat.

Večina dijakov rešuje križanke za utrjevanje znanja zelo rada, velikokrat je to delo popestritev med poukom ali zabavna domača naloga. Pravijo, da se med reševanjem križank tudi veliko naučijo, ker brskajo po zvezku in iščejo pravilne odgovore.

Pri reševanju križank vam želim obilo zabave in uspeha.

Darinka Berčič Stefanović

2 PRIPRAVA SUROVIN V PEKARSTVU IN SLAŠČIČARSTVU PO NAVODILIH

2.1 ŽITA



Slika 1: Žito na polju

Vir: http://www.bdsec.mn/test/images/stories/News/wheat_production.jpg



Slika 2: Žitna zrna

Vir: <http://www.agroklub.com/upload/slike/naslov/psenica-zrno.jpg>

2.1.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1

1. Zgradba socvetja pri koruzi
2. Hrana za polovico prebivalstva sveta
3. Križanec med pšenico in ržjo
4. Iz nje skuhamo žgance.

5. Krma za ptiče
6. Vrsta krušnega žita
7. Brez lepka je _____ žito.
8. Izdelek iz pšenice
9. Lepek vsebuje _____ žito.
10. Zgradba socvetja pri žitu
11. Pšenica, ki jo sejemo jeseni, je _____.
12. Pšenica, ki jo žanjemo pozno poleti, je _____.

13. Nekrušno žito _____ v kašo.
14. Drugo ime za lepek

15. Krušno žito meljemo v _____.
16. Predhodnica pšenice
17. Žito, ki ga uporabimo v pivovarstvu, je _____.
18. Zgradba socvetja pri žitu

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 1

			1.		T		R	-									
							2.		-	Ž							
				3.	T			I	-	I			L				
								4.	-		D						
									-								
								5.	-		O		O				
								6.	-								
								7.	-	K			Š				
				8.				U	-								
								9.	-	U		N					
								10.	-	T							
			11.		Z				-	A							
								12.	-	R							
									-								
			13.	L				Š	-		O						
		14.	G					T	-								
									-								
								15.	-	E							
								16.	-	P							
								17.	-		N						
									-								
								18.	-		S						

Geslo: _____

2.1.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2

1. Seme žita je _____.
2. _____ hidrati
3. Zunanji del jedra - _____ sloj
4. Hranilne snovi v kalčku
5. Osrednji del žitnega zrna
6. Hranilna snov v jedru žitnega zrna
7. Žitno zrno ščiti _____.

8. Spravilo žita s polja
9. Pomembne hranilne snovi v luski.
10. Notranji del jedra
11. Hranilne snovi v luski
12. V alevrnskem sloju so _____ beljakovine.
13. Drugo ime za lepek
14. Lepek so netopne _____.

15. Ločimo _____ del jedra in
16. _____ del jedra.
17. Celuloza v luski spada med _____.
18. Zametek nove rastline

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 2

							1.	-		N						
							2.		-	L	J					I
			3.		L		V		-		N	S				
							4.	M	-				B			
							5.		-		O					
			6.	Š			O		-							
			7.		U		K		-							
									-							
							8.		-		T		V			
							9.	V	-			M				
			10.			K			-	O		T			O	
						11.	M		-		R					
			12.			P	N		-							
							13.		-		U	T				
			14.			L			-	K			I		E	
									-							
							15.		-	U				J	I	
						16.			-		N		I			
			17.	V			K		-	E						
							18.	K	-		Č					

Geslo: _____

2.1.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3

1. Vrsta krušne moke, ki jo dobijo z enkratnim mletjem žita, je _____.
2. Naprava za mletje žit
3. Moka z najvišjim tipom
4. Moka s peskastimi delci

5. Belo moko dobimo, če večkrat drobimo in sejemo _____ telo.
6. Pšenična moka tipa 500
7. Drobljenec vsebuje tudi _____.
8. Če drobimo celo zrno, dobimo _____.
9. Pšenična moka tipa 800
10. Pepel po sežigu moke vsebuje _____.
11. Grobo mleti izdelek žita

12. V luski je največ _____.

13. Moka za določen namen je _____.
14. Moka z gladkimi delci je _____.
15. Vrsta moke, kjer se pri mletju žita luska lažje loči od jedra, je _____.
16. Pšenična moka tipa 1100
17. Ržena moka je bogata z _____.
18. Moko razvrščamo po _____ .

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 3

							1.	R	-		N						
							2.		L	-							
3.	P			N		Z				-	A						
					4.	O			R	-							
									5.	-		K	N		T		
									6.	B	-						
									7.	-		S					
				8.	D			B	L	-					C		
					9.			L	B	-							
									10.	-	I			R		L	E
						11.	Z			-	B						
									12.	-	L		K			N	
							13.		A	-			S		A		
									14.	-		D		A			
					15.		Š		N	-			A				
									16.	R	-						
					17.	O				B	-						
					18.	T				-							

Geslo: _____

2.1.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4

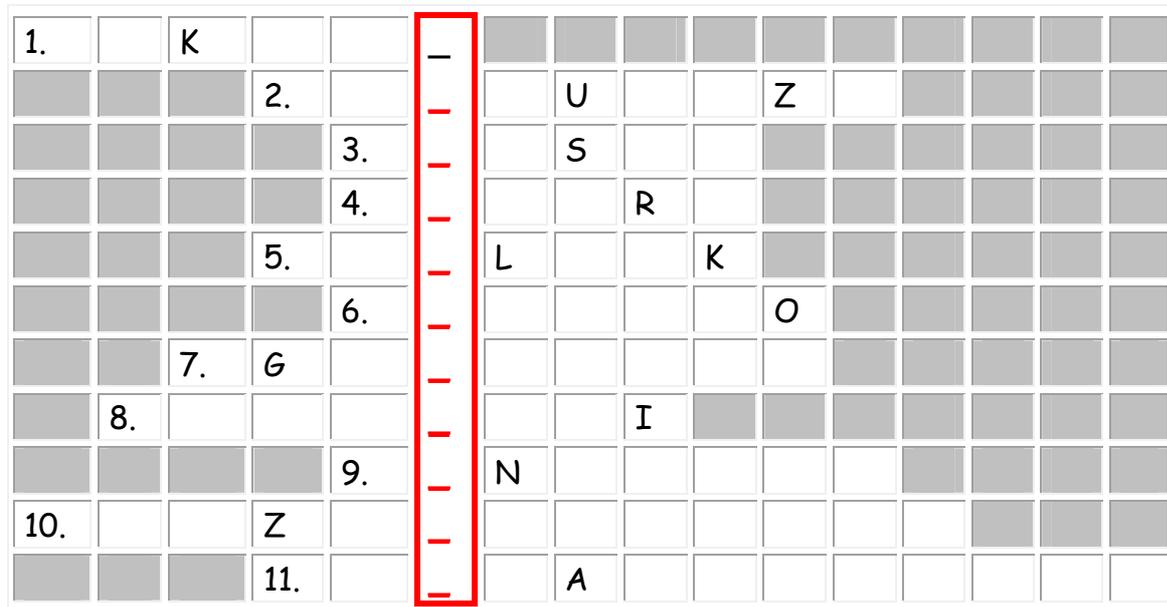
1. Vrsta glodalcev
2. Plesni in bakterije so _____.
3. Skladišče mora biti _____.
4. Vrsta glodalcev
5. Skladišče mora biti _____.
6. Škodljivec moke
7. V skladišču žit mora biti _____
8. _____ 70 %.
9. Uničevanje insektov (mrčesa)
10. V njem skladiščimo žito ali moko.

11. Vrsta zajedalca na rži - rženi _____.
12. Uničevanje mikroorganizmov - mikrobov
13. Skladišče mora biti _____.

14. Uničevanje glodalcev
15. Vrsta žitnega žužka

16. V skladišču žit mora biti _____ 10 °C.
17. Skladišče mora biti _____.
18. Škodljivec v moki
19. Moka ima boljšo kakovost lepka, če je _____.

2.1.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5



Geslo: _____

1. Hranilna snov, ki jo je največ v žitu, je _____.
2. Hranilna snov, ki je v luski, je _____.
3. Del zrna, ki ščiti zrno pred zunanjimi vplivi, je _____.
4. Največji del žitnega zrna
5. Del zrna - zasnova nove rastline
6. Pšenica je _____ žito.
7. Škodljivci žita
8. Pri predelavi žit nastanejo _____ izdelki.
9. Manjši škodljivci žita
10. Postopek uničevanja mrčesa
11. Postopek uničevanja miši in podgan

2.2 OSNOVNE IN POMOŽNE SUROVINE



Slika 3: Moka, kvas, sol

Vir in več: <http://marmelina.si/kuhalnica/zivila/kvas>



Slika 4: Jajca, surovina za testo

Vir: <http://theabundancefoundation.org/wp-content/uploads/2011/04/EasyBread.jpg>



Slika 5: Mleko in mlečni izdelki

Vir: http://www.domacatrznica.com/upload/images/kategorije_izdelkov/mlecni_izdelki_700x180.gif



Slika 6: Suho in lupinasto sadje

Vir in več: <http://www.svet-je-lep.com/narava-ekologija/orescki-in-suho-sadje/>



Slika 7: Kandirano sadje

Vir: <http://thebakingpan.com/recipes/Images/candied-fruit-lg.jpg>



Slika 8: Dišave in začimbe

Vir: <http://image.24ur.com/media/images/520xX/Sep2010/60514500.jpg>



Slika 9: Sladila

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/10/021/633996795914190868_sladkor.jpg



Slika 10: Maščoba

Vir: <http://www.aceiteoliva.com/wp-content/uploads/2010/03/aceite-oliva-mantequilla-margarina-desayuno.jpg>



Slika 11: Čokolada

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/10/118/634080372006955509_cokolada_07.jpg



Slika 12: Pecilni prašek

Vir: <http://www.shrani.si/f/3X/EO/3JNmIBQX/1/prasek-1.jpg>



Slika 13: Želatina v lističih

Vir in več: <http://www.ljubeznipolnaskleda.si/2011/11/smetanova-skutna-torta-s-kiviji-in-bebi.html>



Slika 14: Ostali dodatki (aditivi)

Vir in več: http://www.biosi.si/index.php?sv_path=16,23

2.2.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7

									1.	-			T				
									2.	R	-	H					J
									3.		O	K			A		
									4.	-		S			Č	A	
									5.	K	-		S		V		
									6.	-		L	J				
									7.	T	-				M		
									8.	-		V			K	E	
									9.		S	T			S		
									10.		L	-					
									11.		R	G			A		
									12.	P	V	Z		A		E	
									13.	-		R		N		E	
									14.	H	-	D		M			

Geslo: _____

1. Svinjska in gosja _____
2. Vloga jajc v slaščičarstvu
3. Vrsta jajc, ki jih uporabljamo najbolj pogosto, je _____.
4. Za shranjevanje jajc je pomembna _____.
5. Vrsta rastlinskega masla
6. Del jajca
7. Maščobo shranjujemo v _____ prostoru.
8. Po izvoru delimo maščobe na _____ in
9. _____.
10. Tekoča rastlinska maščoba
11. Strjena rastlinska maščoba
12. Naloga jajc je tudi _____.
13. Toplotna obdelava z veliko maščobe je _____.
14. Maščobo in jajca shranjujemo v _____ prostoru.

2.2.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8

1. Drugo ime za kuhinjski, jedilni sladkor.
2. Sladkor v _____ obliki.
3. Strjevanje sladkorja v kepice povzroča _____.
4. Sladkorni _____ so manj sladki od saharoze in imajo energijsko vrednost.
5. Vrsta sladkornega nadomestka
6. Sladkor povzroča v piškotih _____.
7. Barva neprečiščenega sladkorja je _____.
8. Posebna vrsta sladkorja za izdelavo marmelade, je _____ sladkor.
9. Vrsta umetnega sladila
10. Vrsta sladkornega nadomestka
11. Vir saharoze sta sladkorna _____ in
12. sladkorni _____.
13. Umetna sladila potrebujejo _____.
14. Oblika sladkorja
15. Sladila, ki so bolj sladka od saharoze in nimajo energijske vrednosti, so _____.
16. Vrsta umetnega sladila
17. Vrsta sladkornega nadomestka
18. Sladkor omogoča boljše _____ testa.
19. Naravno sladilo
20. Vrsta umetnega sladila
21. Posebna vrsta sladkorja z okusom vanilije je _____ sladkor
22. Vrsta umetnega sladila

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 8

						1.	-		H		R		Z	
						2.	M	-		T				
					3.	L	-	G						
					4.	N	-		M			T		I
					5.	R	U	-		O		A		
			6.	K		H		-		T				
						7.	-	-	J					
					8.	Ž		-	R					
	9.	N				E	E	-						
						10.	S	-		B		T		L
						11.		-	A					
						12.		-		S				
						13.	D	-	B				K	I
	14.	K			S		A	-	N					
		15.		M		T		-						
						16.	A	-	P			T		M
						17.	K	-		T		L		
					18.	S		-	N		E			
						19.		-						
						20.	C	-		L		M		T
						21.	V	-				V		
						22.	S	-	H				N	

Geslo: _____

2.2.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9

1. Mleko za prodajo
2. Po prevladujoči hranilni snovi je mleko _____ živilo.
3. Po molži mleko _____.
4. V mleku se nahajajo _____.
5. Mleko, kateremu odvzamejo del maščobe, je _____.

6. Mleko, toplotno obdelano pod 100 °C.
7. Mleko, ki mu delno odvzamejo vodo, je _____.

8. Postopek pridobivanja mleka
9. Mineral v mleku za močne zobe
10. Maščobni izdelek iz mleka
11. V mlekarni mleku določijo odstotek _____ .
12. Postopek pridobivanja mleka v prahu
13. Mleko, toplotno obdelano nad 100 °C, je _____.

14. Jogurt, kisló mleko in kefir so _____ izdelki.
15. Postopek, s katerim mleko razvrstijo po odstotku maščobe, je _____.
16. Zmrznjen mlečni izdelek

17. Mleko, v katerem je maščoba enakomerno razporejena, je _____.
18. Mlečni izdelek, pridobljen iz smetane, je _____.
19. Drugo ime za sveži sir
20. Zorjen mlečni izdelek z manj kot 50 % vode, je _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 9

		1.	K			Z	U	-		O									
					2.		E	-			K		V		N				O
					3.	P		-	C					O					
					4.	M		-		O	O		G				Z		I
					5.			-	S				O						
	6.			S		E		-	Z					N	O				
	7.	Z		O			E	-	O										
							8.	-				Ž							
					9.			-	C		J								
					10.		M	-			N	A							
				11.			Š	-		B									
			12.			Š		-	J	E									
	13.		T		R		L	-	Z			A		O					
14.	F		R	M				-	R		N	I							
			15.	T		P		-		R		N		E					
16.		L		D				-											
		17.	H		M			-	N		Z		R		N				
					18.		S	-											
							19.	-		T									
							20.	-											

Geslo: _____

2.2.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10

1. Iz sadja iztisnemo _____.
2. Postopek skladiščenja sadja pri temperaturi pod 0 °C, je _____.
3. Sadje uporabimo lahko kot _____ v testu.
4. Postopek skladiščenja sadja pri temperaturi od 0 do 10 °C, je _____.
5. Jabolko in hruška spadata med _____ sadje.
6. Češnja in breskev spadata med _____ sadje.
7. Fige in kaki so _____ sadje.
8. Postopek odvzemanja vode sadju
9. Sadni izdelki iz pretlačenih plodov
10. Grozdje in borovnica sta _____ sadje.
11. Sadje lahko uporabimo kot _____ v sladicah.
12. Limona, pomaranča in grenivka so _____.
13. Drugo ime za tropsko sadje je _____ sadje.
14. Postopek toplotne obdelave sadja pod 100 °C je _____.
15. Vrsta sadnega izdelka, prepojenega s sladkorjem, je _____ sadje.
16. Sadni izdelek iz celih plodov je _____.
17. Oreh, lešnik, pistacija in mandelj spadajo med _____ sadje.
18. Sadni izdelek je (jabolčni, hruškov, breskov) _____.
19. Postopek toplotne obdelave sadja nad 100 °C je _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 10

						1.	-	O										
						2.	-	M		Z						J	E	
						3.	-		D		T							
	4.		L		J		-	E										
						5.	-	Č			T							
			6.			Š	Č	-			S		O					
				7.			Ž	-	O									
								8.	-	U			N		E			
						9.		-		M		L		D				
			10.			G		-	I	Č				O				
								11.	-		D		V					
		12.		G		U		-										
		13.	E		S			-	Č									
14.			S			R	I	-		C				A				
				15.	K		N	-		R				O				
					16.			-	M									
								17.	-	U			N			T		
								18.	-	O				T				
	19.		T			I	L	-		A		I						

Geslo: _____

2.2.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

1. Pri vaniliji uporabimo njen _____.
2. Del rastline, ki ga lahko uporabimo za dišave, je _____.
3. Uporabimo cele ali zmlete _____ dele rastlin.
4. Začimba za juhe in obare
5. Del rastline, ki ga lahko uporabimo za dišave, je _____.
6. Olje, ki daje značilen vonj, je _____ olje.

7. Njene liste uporabimo kot dišavo.
8. Vanilijo lahko uporabimo za _____.
9. Drugo ime za nageljnovе žbice
10. Limonina in pomarančna _____
11. Cimet in klinčke uporabimo pri pripravi _____.
12. Za pridobivanje cimeta uporabimo _____ cimetovca.
13. Arome dodajamo zelo _____.

14. Začimba za pice.
15. Del rastline za pridobivanje ingverja
16. Drugo ime za zgoščeno
17. Izdelki iz sadja, kjer uporabimo tudi nageljnovе žbice, so _____.
18. Vanilijo in limonino lupinico uporabimo za _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 11

		1.	L	-															
			2.			T													
	3.	P		S			E												
			4.	M		J													
			5.	C															
			6.			T		R		Č									
			7.	A			L			A									
			8.	L		D													
	9.	K		N															
		10.		P			A												
				11			D		N	J		K		V					
			12.	L			E												
			13.	P			V				O								
	14.		R		G														
			15.	K			N			A									
				16.	K		C		N	T			R		N				
				17.	K			T											
	18.	K			M														

Geslo: _____

2.2.7 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12

1. Drugo ime za kuhinjski sladkor
2. Aspartam spada med _____ sladila.
3. Pšenica in rž spadata med _____ žito.
4. _____ obogati sestavo testa.
5. _____ pospeši nabrekanje škroba.
6. Z njim označujemo moko.
7. Pšenična moka tipa 1800
8. Pšenična moka tipa 500

9. Biološko rahljalno sredstvo

10. Med gnetenjem testa se tvori _____.
11. Cimet, origano in janež so _____.
12. Tekočina, ki zamenja vodo, je _____.
13. _____ povezujejo in rahljajo testo.
14. Ker so koncentrirane, jih dodajamo zelo previdno.
15. _____ regulira in zavira vzhajanje testa.
16. Želirna, vezivna in rahljalna sredstva so _____.
17. Upočasnijo staranje in kvar kruha.
18. Dodatek k masi za škofov kruh

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 12

							1.	-		H			Z	A		
							2.	-	M			N				
							3.	-	U		N					
			4.				Š	Č	-							
							5.	-	O							
							6.	-	P							
	7.	P		L			Z		-			A				
							8.	-		A						
							9.	-	A							
							10.	E	-		K					
	11.	Z				I	B	-								
					12.	L		-	O							
							13.	-	J							
							14.	-	O		E					
							15.	-	O							
			16.		O		A	-	K							
			17.		D		T	-	I							
							18.	-	H			A		J		

Geslo: _____

2.2.8 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13

1. Surovina za okus kruha
2. Vrsta sladil
3. Moka iz pšenice ali rži je _____ moka.
4. Fermentirani mlečni izdelek
5. Sredstvo za vzhajanje
6. Mlečni izdelek
7. Postopek za pridobivanje mleka v prahu
8. Vrsta suhega sadja
9. Mleko, segreto pod 100 °C, je _____ mleko
10. Vrsta dišave
11. Arome dodajamo _____.
12. Jabolka so _____ sadje.
13. Za okus po sadju dodajamo organske _____.
14. Moki, kvasu in soli dodamo še _____.
15. Češnjke, breskve in slive so _____ sadje.
16. Prašek za rahljanje testa
17. Lešniki in orehi so _____ sadje.
18. Mleko, segreto nad 100 °C, je _____ mleko.
19. Dodatki, ki upočasnijo staranje in preprečijo kvar kruha, so _____.
20. Nageljnovе žbice so _____.
21. Maslo, margarina in olje so vrste _____.
22. Sredstva za zgoščevanje so _____.
23. Povezujejo in rahljajo testo.
24. Sredstva, ki vežejo vodo in tvorijo gel, so _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 13

							1.	-									
							2.	-		E		N					
							3.	-	U			A					
							4.	-	G			T					
							5.	-									
							6.	-									
			7.			U		-		E							
		8.	R				N	-									
								-									
9.		A				E		-	I				O				
							10.	-	N				J				
								-									
							11.	-			V		D				
							12.	-		K			O				
							13.	-	I		L						
							14.	-									
								-									
			15.			O		-		A			O				
		16.		E			L	-									
								-									
	17.		U				N	-		O							
		18.				E		-	I		I		A		O		
								-		I		I					
							20.	-	A		E						
						21.		-	O								
						22.		-	V		A						
						23.		-	A								
							24.	-		I			A				

Geslo: _____

2.2.9 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

			1.	Š			-										
2.	P			D	P		-		N	E							
				3.	C		-		O	N							
	4.	R			L		-			E							
				5.	G		-										
			6.			C	-	L									
					7.	A	-		T								
						8.	-	L		J	Š					O	
				9.			-	O									
					10.	J	-			L	Č						
			11.	P			-		N								
		12.	V			S	-										
	13.			L		T	-										

Geslo: _____

1. Vezivno sredstvo
2. Količine za dodatke morajo biti _____.
3. Organska kislina
4. Sodo uporabljamo za _____ testa.
5. Želirna sredstva tvorijo _____.
6. Prašek za rahljanje testa

7. Dodatki, s katerimi ne smemo prikrivati naših napak, so _____.
8. Predpripravljene mešanice nam zelo _____ delo.
9. Vezivna sredstva vežejo _____.

10. Organska kislina
11. Želirno sredstvo
12. Organska kislina
13. Želirno sredstvo

2.2.10 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

						1.		I		Č			J		
						2.		B			V				
				3.		A			V				C		
			4.			S									
				5.				A							
	6.			E		N									
				7.		E			L		A				
				8.		R									

Geslo: _____

1. Priprava kakavovih zrn na praženje.
2. Kuvertura je kakovostna vrsta čokolade, ki jo uporabljajo za čokoladni _____.
3. Rastlina, iz katere izdelujejo čokolado, je _____.
4. Po praženju, stiskanju in mletju kakavovih zrn dobijo kakavovo _____, iz nje pa kakavovo maslo in kakavovo pogačo.
5. Vrsta čokolade, ki vsebuje le kakavovo maslo in nobenih drugih kakavovih sestavin, je _____.
6. Vrsta čokolade, ki vsebuje 10 % kakavovih zrn in do 12 % mleka, je _____.
7. Vrsta čokolade, ki se uporablja pri peki in kuhi in je glavna sestavina čokoladnih slaščic, je _____.
8. Z mletjem kakavove pogače dobijo kakavov _____.

3 ČIŠČENJE STROJEV IN NAPRAV V PEKARSKI IN SLAŠČIČARSKI INDUSTRIJI



Slika 15: Higiena v živilskih obratih

Vir: <http://www.sauldharrison.com/uploads/images/industries/Food-Hygiene.png>



Slika 16: Čistila in pripomočki za čiščenje

Vir: http://www.slovenskenovice.si/sites/slovenskenovice.si/files/styles/s_1280_1024/public/imported-images/media/picture/20111024/%C4%8Di%C5%A1%C4%8Denje.jpg



Slika 17: Čistilna sredstva in pribor za čiščenje

Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod3/sites/slovenija_Mod3/local/cache-vignettes/L250xH206/s_ciscenje2-8a4ae.jpg



Slika 18: Mokro čiščenje tal

Vir: http://www.priti.si/images/foto/ciscenje/ciscenje_poslovnih_prostorov_in_stanovanj.jpg

3.1.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

				1.	R		-	N							
	2.	B		K			-	J	E						
		3.	S			T	-			C					
							4.	-		T	L				
				5.		R		-							
		6.	U			Z		-							
			7.	S			O	-		O					
				8.		E	T	-		G			T	I	
								9.	-		R			S	T
							10.	-		D					
		11.			O	R		-		O					
				12.			D	-		O					
			13.	S			G	-							
					14.		E	-		L					
					15.			-		Ž	B				

Geslo: _____

1. Način čiščenja
2. S čiščenjem odplaknemo _____.
3. Pribor za suho čiščenje
4. Sredstva za čiščenje
5. Pribor za suho in vlažno čiščenje
6. S čiščenjem odstranimo _____.
7. Način čiščenja
8. Tekoča čistilna sredstva
9. Za našo _____ moramo pred čiščenjem izklopiti vse stroje.
10. Biti mora topla.
11. Prebrati moramo navodilo za _____ čistila.
12. Pribor za ročno vlažno čiščenje
13. Za odstranjevanje zasušene umazanije uporabimo _____.
14. Pribor za ročno suho čiščenje
15. S čiščenjem zmanjšamo možnost _____.

3.1.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

						1.	O	-	S		R		N			O	
						2.	K	-			Č		A				
						3.	A	-	K		Ž				N		E
						4.	Č	-		T		M					
		5.				K	R	-	A								
		6.		E	Z		N	-	I		I	R			J	E	
						7.	P	-	S								
							8.	-	V		S		V				
9.		N	F			M		-		J							
							10.	V	-		U		I				
11.	B			T			I	-	E								
							12.	-	R								

Geslo: _____

1. Pri uporabi razkužil _____ živila.
2. Sredstva za razkuževanje so _____ sredstva.
3. Postopek uničevanja mikroorganizmov
4. Pred razkuževanjem _____ površine.
5. Živilski obrat, kjer razkužila uporabijo le izjemoma, je _____.
6. Drugo ime za razkuževanje
7. Vrsta mikroorganizmov
8. Vrsta mikroorganizmov
9. Navodila za uporabo razkužil vsebujejo koristne _____.
10. Vrsta mikroorganizmov
11. Vrsta mikroorganizmov
12. Namesto kemičnih razkužil lahko uporabimo tudi _____.

3.1.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

					1.		-	R			J				
				2.	I		S	-		T	C		D		
				3.		R		-			Č		T		
				4.	E			-							
					5.	O		-			N		Ž		O
					6.	O		-							
				7.		U		-							
				8.	Š		U	-							
9.			H		L		V	-							
						10.	V	-			N	D			
			11.	M		A	V	-							
				12.		K		-							

Geslo: _____

1. Kemična sredstva so škodljiva tudi za naše _____.
2. Kemična sredstva za uničevanje mrčesa
3. Po delovanju insekticida moramo prostor dobro _____.
4. Če mrčes napade živila, pokličemo posebno _____.
5. Insekti nam _____ živila.
6. Vrsta letečega mrčesa.
7. Vrsta letečega mrčesa
8. Vrsta plazečega mrčesa
9. Lepilni trakovi za lovljenje muh
10. Termin, primeren za uničevanje mrčesa v obratu, je _____.
11. Vrsta plazečega mrčesa
12. Proti mrčesu se zavarujemo tako, da zaščitimo vsa _____ z mrežami.

3.1.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19

			1.		L		-			C	I				
				2.		N	-	S			Ž		J		
			3.	I	Z		-	E		K					
		4.	P			N	-	Š							
					5.	S	-		U			N	A		
		6.	P			T	-								
					7.	I	-	R		D		O			
					8.	V	-								
	9.		K	O		I	-								
					10.		-		T		Č				
						11.	-		Š	K					
					12.	Z	-	Č				E			

Geslo: _____

1. Miši in podgane so _____,
2. ki nam _____ živila
3. s svojimi _____.
4. Miši in podgane _____ nalezljive bolezni.
5. Kemična sredstva so _____ tudi za človeka.
6. Glodalcem nastavljam _____.
7. Posebna ekipa opravi uničevanje glodalcev tudi _____.
8. Glodalcem nastavljam _____.
9. Skrbimo tudi za red in čistočo zunanje _____.
10. Drugo ime za higieno _____
11. Protu vdoru glodalcev moramo zavarovati odtočne _____
12. in _____.

3.1.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20

1. V prostoru ne smejo bleščati _____.
2. Poti živil morajo biti _____.
3. _____ so vsaj 1,5 m v višino obložene s keramiko.
4. Pod zidnim ometom so skrite _____.
5. Razsvetljava je lahko dnevna in _____.
6. Prostori za osebno higieno in WC
7. Izdelke zlagamo na _____.
8. Prostor za shranjevanje
9. Pri delu z živili je pomembna _____.
10. Iz prostora odstranimo _____ opremo.
11. Zaščita za okna
12. Strop mora biti _____.
13. Civilna in delovna obleka morata biti _____.
14. Roke si umivamo roke v _____.
15. Zaradi varnosti morajo biti tla _____.
16. Sredstvo za umivanje rok
17. Skladišče za surovine mora biti _____.
18. Kopalnica je opremljena s _____.
19. Čiste in nečiste poti živil se ne smejo _____.
20. Jaški v tleh služijo za _____ vode.
21. Papirnate _____ imamo za enkratno uporabo.
22. Prostor zračimo lahko z _____.
23. Koti med steno in tlemi so _____.
24. Na lesenih podstavkih - paletah so zložene _____.
25. Prostor za preoblačenje
26. Sredstvo za umivanje

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 20

								1.		Č									
								2.	K		T	K							
								3.		T									
4.	I		Š			L		C											
								5.		M	T								
								6.	S		I		R				E		
								7.	S		J		L						
								8.			K			D		Š			
							9.		I			Č	A						
								10.	O		V		Č						
								11.			Ž								
								12.	G			D							
								13.	L				N						
							14.		M			L			K				
										15.		D	R				A		
										16.		O							
								17.	S										
										18.	R	H							
										19.		Ž			I				
										20.	D			K					
							21.			I	A		E						
							22.	V				L				R		I	
								23.	Z		B				N	I			
								24.		U		V			E				
			25.			R				R	B								
										26.	O								

Geslo: _____

4 POMOČ PRI TEHNOLOŠKIH POSTOPKIH IZDELAVE PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV



Slika 19: Pekovsko pecivo

Vir: <http://reprokolinska.si/media/SlikeIT/KruhPecivoKosara1.jpg>



Slika 20: Kruh

Vir in več: <http://en.wikipedia.org/wiki/Bread>



Slika 21: Trajno pecivo

Vir: <http://www.kulinarika.net/slikerecepti/9457/16.jpg>



Slika 22: Praznični medenjaki

Vir: <http://www.mojekosvet.com/slike/medenjaki.jpg>



Slika 23: Orehovi rogljčki

Vir: <http://www.kulinarika.net/slikerecepti/5917/0.jpg>

4.1.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21

						1.	I		S								
					2.			Ž									
				3		E			N	T					S	K	A
					4.		M										
				5.		L				E							
				6.				N	I								
	7.					T		A									
					8.	K		V		K						A	
					9.		U	N									
				10.			Z					O					
										K		C				K	
					12.	S	P			I							
							13.			Z							K
14.		B				K				J	E						
							15.			A				K			

Geslo: _____

1. Naprava za skladiščenje žita ali moke
2. Vrsta peči
3. Prostor
4. za vzhajanje testa
5. Tehnološki postopek, ki zavira vzhajanje testa, je _____.
6. Testo porcionira _____ stroj.
7. Naprava za merjenje mase
8. Vrsta peči z enakomernim kroženjem vročega zraka
9. Vrsta peči - linijska
10. Naprava za dodajanje vode
11. Naprava za praznjenje kotlov
12. Vrsta mešalnika
13. Naprava za zaustavitev vzhajanja
14. Po deljenju testa sledi _____.
15. Stroj za pripravo testa

4.1.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22

1. Drugo ime za vzhajanje
2. V mešalniku poteka _____ surovin.
3. Komoro za fermentacijo testa imenujemo _____ komora.
4. Faza razdelitve testa na manjše kose

5. Način mesitve, pri kateri kvas razdrobimo v moko, je _____ mesitev.
6. Sol _____vzhajanje testa.
7. Način mesitve s kvasnim nastavkom je _____ mesitev
8. V mešalniku poteka _____testa.
9. Star način mesitve s _____testom
10. Po deljenju testa sledi_____ kosov testa.
11. Faza pred končnim vzhajanjem
12. Toplotna obdelava testa

13. Način mesitve, ki ga uporabimo pri krofih, je _____ mesitev.
14. Drugo ime za razvoz izdelkov
15. Način končnega oblikovanja prest
16. Faza med pečenjem in pakiranjem kruha
17. Faza zaščite kruha pred izsušitvijo in kvarom

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 22

					1.	-	E		M			T		C			A
			2.			Š		J									
					3.		H		J		L		A				
					4.		L			N		E					
					5.	D			K		N						
					6.			V		R	A						
	7.	P			R			A									
					8.		S			J							
					9.	I	S		M								
10.	O				G			J									
11.		B			K				J								
					12.		Č		N								
13.	S		L		O	-		V		S		A					
					14.	T			N					T			
					15.	V	J			N		E					
					16.			L		J		N					
					17.			K		R		N					

Geslo: _____

4.1.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

1. Vrsta pekovskega peciva, okrogle oblike.
2. Vrsta kruha iz ene izmed krušnih vrst moke
3. Vrsta kruha značilne rumene barve
4. Vrsta pekovskega peciva, polnjenega z marmelado, je _____.
5. Zavita vrsta pekovskega peciva
6. Vrsta kruha brez skorje, narezan in pakiran.
7. Vrsta kruha iz ajdove in koruzne moke
8. Najpogostejše pekovsko pecivo
9. Pekovsko pecivo, posuto s črnimi semeni, je _____.
10. Pekovsko pecivo, posuto s soljo, je _____.
11. Vrsta kruha iz _____ kosmičev
12. Vrsta pekovskega peciva, ki jo oblikujemo z vijuganjem, je _____.
13. Orientalski pekovski izdelek
14. Vrsta kruha za diabetike
15. Vrsta pekovskega peciva iz različnega števila pramenov
16. Najpogostejša vrsta kruha
17. Krušni izdelek s sušeno površino
18. Vrsta kruha za bolnike
19. Vrsta kruha iz ene od nekrušnih vrst moke
20. Mehiška pogača iz koruze

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 23

							1.		J			R		C	
							2.	Ž			I				
				3.			R	Z							
					4.	B		T			J				
		5.			G		J								
	6.	P		M			R		K		L				
							7.		S			I			
							8.	M			A				
							9.	A		V					
							10.	S		J				C	
							11.	O			N		H		
					12.	P		T							
				13.	B		E								
							14.	S		I					
							15.	L		T				C	A
							16.	Š			Č	N			
							17.	M	N	I					
							18.	D		T					
							19.	J	O						
							20.	T		T		L		A	

Geslo: _____

4.1.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24

1. Vrsta testa (sladkor : maščoba : moka = 1 : 2 : 3)
2. Vrsta testa za palačinke
3. Izdelek iz vlečenega testa
4. Vrsta testa z maščobnimi sloji
5. Znano francosko pecivo
6. Vrsta testa za burek in štruklje
7. Vrsta testa z medom
8. Kuhano in pečeno testo

9. Vrsta testa za vzhajanje
10. Vrsta testa za croke in svaljke
11. Slaščičarski izdelki iz kuhano-paljenega testa
12. Iz krhkega testa so lahko podlage za _____
13. Vrsta testa, obdelana z mesenjem, je _____
testo.

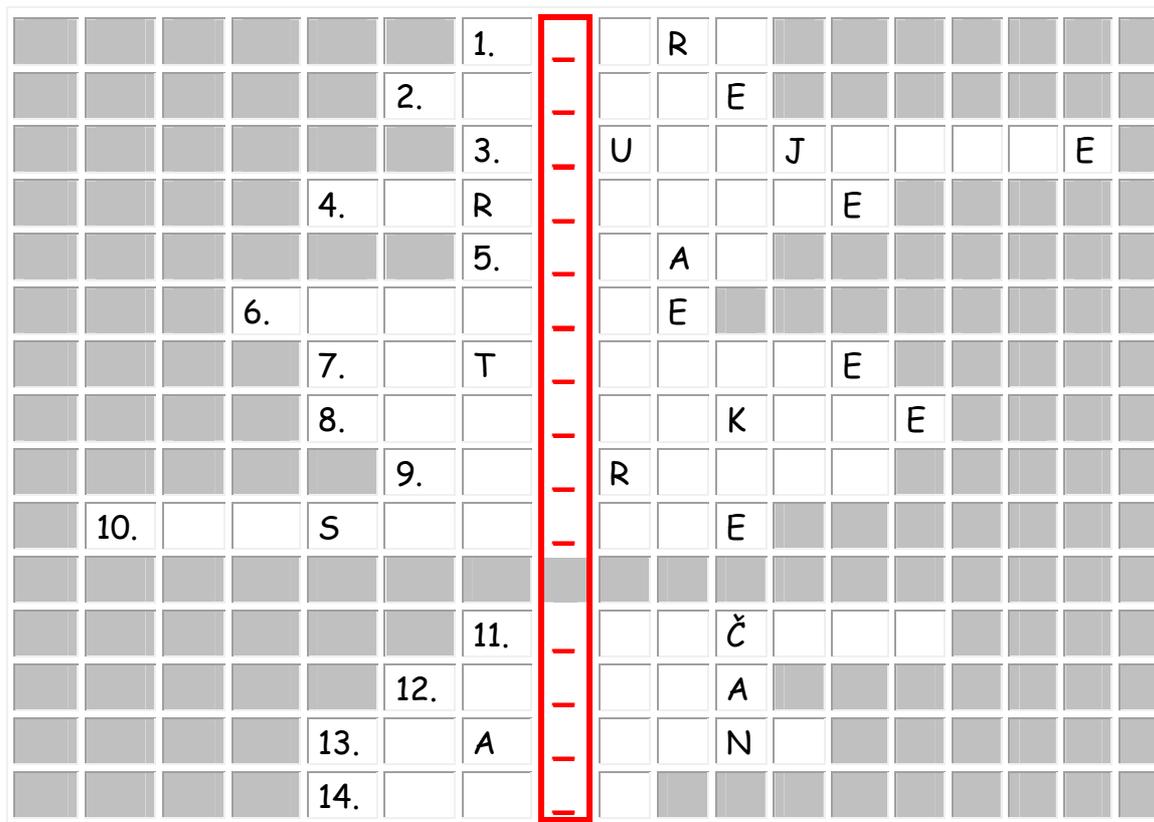
14. Drobni izdelki iz krhkega testa
15. Rezina iz listnatega testa je _____ rezina.
16. Vrsta testa za ržen kruh
17. Vrsta mase za izdelavo tort in rulad
18. Slovenska narodna praznična jed iz boljšega kvašenega testa

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 24

					1.	K	-	H											
2.		V	R			J	-	N											
						3.	-		V			E	K						
						4.	-		S				T						
	5.			G			-	Č											
			6.	V			-		N										
		7.					-	O											
		8.	P			J	-												
							-												
					9.		-		Š			O							
					10.		-		M	P						V			
11.		R			C		-		E										
						12.	-	O		T									
				13.	G		-	T		N									
							-												
	14.			Š			-	I											
				15.	K		-	M											
				16.		I	-	L											
17.	B		S				-		A										
	18.			T		C	-												

Geslo: _____

4.1.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25



Geslo: _____

1. Mase pečemo v pečici brez uporabe _____ .
2. Vrsta mas, ki jih izdelujemo nad parno kopeljo, so _____ mase.
3. Mase so rahle in _____ .
4. Vrsta mas, kjer karameliziranemu sladkorju dodamo sesekljane lešnike, so _____ mase.
5. Pri izdelavi mas vanje vnašamo _____ .
6. Vrsta mas glede na način izdelave, so _____ mase.
7. Postopek, s katerim izdelujemo mase, je _____ .
8. Vrsta mas, ki jih v pečici sušimo, so _____ mase.
9. Vrsta moka, ki jo uporabljamo kot surovino pri izdelavi mas, je _____ moka.
10. Vrsta mas, ki jih lahko izdelujemo po hladnem in toplim postopku, je _____ .
11. Z njo obogatimo sestavo mase.
12. Osnovna surovina pri izdelavi mas _____ .
13. Vrsta mas, kjer uporabimo veliko mlečne maščobe, je _____ .
14. Pri izdelavi hladnih mas vtepemo 2/3 sladkorja v trd _____ .

4.1.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26

	1.	E		T	-	A						
			2.	K		-	N	E				
						3.	-	D		K	E	
				4.	R	-	M					
		5.		K		-						
			6.	V	N	-	I		V			
			7.	P		-	Š					
		8.		Š		-	J					
						9.	-	R	É			
		10.		Š		-	B					
					11.	O	-	N	N	E		
		12.	K		Š		-	J				
			13.	K	U		-					
						14.	S	-	N			
			15.	S		P	-					

Geslo: _____

1. Sredstvo za učvrstitev krem
2. Način priprave krem
3. Za boljši okus dodajamo razne _____.
4. Postrežemo jih lahko tudi kot samostojne sladice.
5. Nadev črne barve s semeni
6. Vrsta kreme glede na dodatek za okus
7. Krema iz kuhane smetane in grenke kakavove mase
8. Način priprave krem
9. Sladoled iz stepene jajčne mase, stepene smetane in dodatka za okus
10. Krema iz rastlinskih maščob so _____ kreme.
11. Krema uporabljamo za _____
12. in _____.
13. Nadev iz svežega sira
14. Krema iz mlečne maščobe
15. Način priprave krem

4.1.7 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27

1. Čokoladno glazuro uporabljamo za krašenje_____.
2. Glazure izboljšajo _____ peciva.
3. Prevleke povečajo _____ peciva.
4. Prevleke dajejo pecivu lepši _____.
5. Glazure preprečijo _____
6. ali _____ peciva.
7. Glazure omogočajo daljše _____ peciva.
8. Čokoladno prevleko uporabljamo za _____ peciva.

9. Prevleke za trajno pecivo
10. Glazura za cimetove zvezdice
11. Iz vode in sladkorja pripravimo sladkorni _____.

12. Glazure razmešamo v _____ maso.
13. Vrsta glazure iz kakavovega masla in mase
14. Kristalizirana sladkorna raztopina
15. Čokoladno prevleko uporabljamo za _____.
16. Za sladkorne raztopine uporabljamo sladkor v _____.
17. Aprikotiranje je premazovanje peciva z _____ marmelado.
18. Sladkorna raztopina je osnova za _____.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 27

				1.	-		C		V										
				2.	A	-			O										
			3.		V	-	Ž												
				4.	-	-	D		Z										
		5.	N		V	-	Ž					V							
		6.	S			-	N		E										
				7.	-	-	L		D			Č				J	E		
			8.	P		-	M				V					E			
				9.	-	-	Š			B									
			10.		E	-	J		K										
				11.	S	-			P										
					12.	-	L		D			O							
	13.			K		-		D	N										
	14.	F			D	-		T											
15.	P			M		-	E												
	16.				H	-													
				17.		-		L		Č		O							
18.	K				M	-													

Geslo: _____

4.1.8 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28

1. Pripomočki za krašenje tort
2. Pri krašenju uporabljamo različne _____,
3. _____
4. in _____.
5. Pripomočki za krašenje tort
6. Vrsta napisa na torti
7. Pripomočki za izrezovanje
8. Vrsta vrečk za brizganje
9. Zanje lahko uporabimo različne tipe črk.
10. Način krašenja tort
11. Vrsta napisa na torti

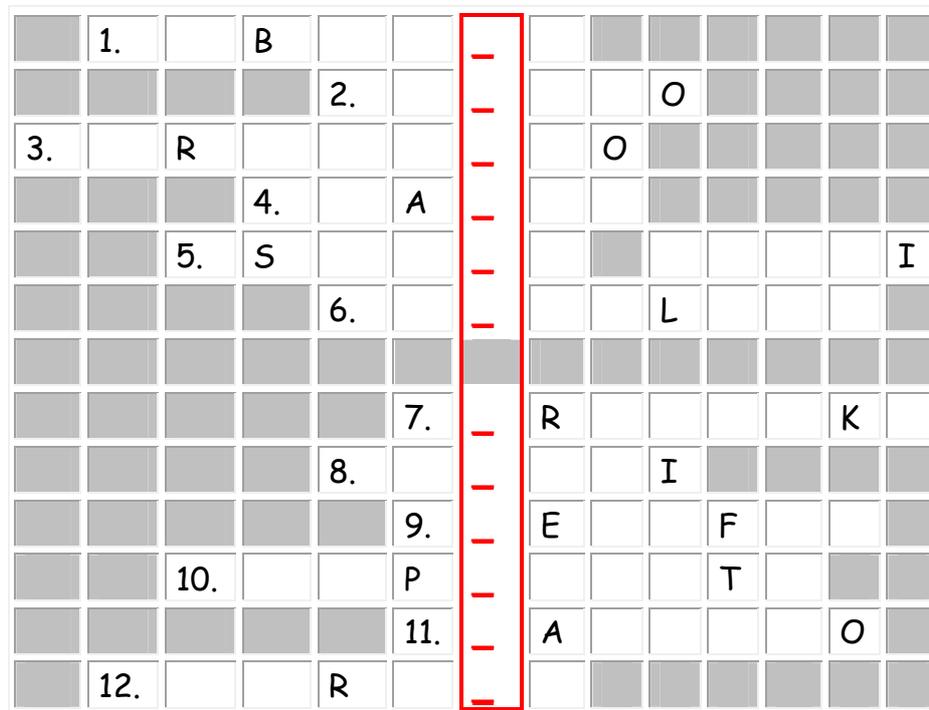
12. Na vrhu slaščičarskega izdelka pride _____.
13. Vrsta vrečk za brizganje
14. Vrsta napisa na torti
15. Brizgamo lahko _____ na izdelek ali
16. predhodno na pergamentni _____.
17. Iz njega pripravimo modelirane okraske.

REŠEVANJE KRIŽANKE št. 28

								1.	-	B			Č			
			2.	T		H			-							
				3.	M			E	-	I			E			
								4.	-	R	V					
								5.	-		B			N		
						6.		M	-							
			7.		Z			O	-			C				
								8.	-	N				S		
								9.	-		P		S			
	10.	B			Z				-	E						
								11.	-	Č		T				
									-							
								12.	-	O						
								13.	-	P		T			E	
								14.	-			Z				
								15.	-		V					
								16.	-		R		K	T		
						16.		P	-							
						17.	M		-				N			

Geslo: _____

4.1.9 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29



Geslo: _____

1. Trajno pecivo je lahko polnjeno, nepolnjeno ali _____.
2. Vrsta testa, iz katerega je izdelano trajno pecivo, je _____ testo.
3. Za kekse lahko uporabimo mehkejše testo, ki ga _____ .
4. Vrsta mešanega trajnega peciva
5. Vrsta trajnega peciva
6. Surovina, ki jo lahko uporabimo za glazuro, je _____.
7. Drugo ime za glazuro
8. Vrsta trajnega peciva
9. Vrsta embalažnega materiala, s katerim ovijemo škatlo za kekse, da se ne izsušijo oziroma navlažijo.
10. Za obogatitev trajnega peciva uporabljamo _____ sadje.
11. Za kekse lahko uporabimo tudi trše testo, ki ga _____ .
12. Vrsta embalažnega materiala za pakiranje keksov

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3

						1.	R	Ž	E	N	A			
						2.	M	I	N					
3.	P	O	L	N	O	Z	R	I	A					
						4.	O	A						
						5.	M	O	K	N	A	T	O	
						6.	B	E	L	A				
						7.	L	U	S	K	O			
						8.	D	I	E	N	E	C		
						9.	P	E	L	A				
						10.	M	I	N	E	R	A	L	E
						11.	Z	O	B					
						12.	V	L	A	K	N	I	N	
						13.	N	M	E	N	S	K	A	
						14.	Š	L	A	D	K	A		
						15.	P	I	Č	N	A			
						16.	Č	N	A					
						17.	O	I						
						18.	T	H						

Geslo: Žita meljemo v mlinih.

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4

						1.	M	Š	I							
						2.	M	K	R	O	B	I				
						3.	Z	O								
						4.	P	D	Š	A	N	E				
						5.	H	L	A	D	N	O				
						6.	M	I								
						7.	R	I	V	N	A					
						8.	V	L	A	Š	A					
						9.	D	Š	I	J	A					
						10.	S	I	L	O	S					
						11.	R	Ž	I	Č	E	K				
						12.	D	I	N	F	E	K	C	I	J	A
						13.	Č	I	O							
						14.	D	I	Z	A	C	I	J	A		
						15.	Č	N	I							
						16.	T	M	P	E	R	A	T	U	R	A
						17.	S	O								
						18.	M	K	A	R						
						19.	U	E	Ž	A	N	A				

Geslo: Škodljivci žit in moke

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5

1.	Š	K	R	O	B														
				2.	C	E	L	U	L	O	Z	A							
				3.		L	U	S	K	A									
				4.		J	E	D	R	O									
				5.	K	A	L	Č	E	K									
				6.		K	R	U	Š	N	O								
				7.	Ġ	O	D	A	L	C	I								
				8.	M	V	S	K	I										
				9.		I	N	S	E	K	T	I							
10.	D	E	Z	I		N	S	E	K	C	I	J	A						
				11.	D	E	R	A	T	I	Z	A	C	I	J	A			

Geslo: Beljakovine

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6

				1.	K	V	A	S	O	V	K	E							
				2.		O	Ġ	L	J	I	K	O	V						
				3.		D	I	O	K	S	I	D							
				4.	K	A	K	O	V	O	S	T							
				5.	M	S	K	A											
				6.	A	O	H	O	L	N	O								
				7.	Z	L	E	J	I	T	E	V							
				8.	S	I	S	N	J	E	N	A							
				9.		N	E	O	P	O	R	E	Č	N	A				
				10.		K	A	M	E	N	A								
				11.	Z	V	I	R	A										
				12.		A	L	K	O	H	O	L							
				13.		S	U	H	I										

Geslo: Voda, sol in kvas

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7

							1.	M	A	S	T								
							2.	A	H	L	J	A	N	J	E				
						3.	K	O	K	O	Š	J	A						
							4.	Č	I	S	T	O	Č	A					
							5.	O	K	O	S	O	V	O					
							6.	B	E	L	J	A	K						
							7.	E	M	N	E	M							
							8.	I	V	A	L	S	K	E					
						9.	R	A	S	T	L	I	N	S	K	E			
							10.	J	E										
							11.	A	R	I	N	A							
12.	P	O	V	E	Z	O	V	I	E										
							13.	C	V	R	E	N	J	E					
							14.	A	D	N	E	M							

Geslo: Maščobe in jajca

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8 / Geslo: Sladkor in ostala sladila

						1.	S	A	H	A	R	O	Z	A		
						2.	M	L	E	T	I					
						3.	V	L	A	G	A					
						4.	N	A	D	O	M	E	S	T	K	I
						5.	F	R	U	K	T	O	Z	A		
						6.	K	R	H	K	O	S	T			
						7.				R	J	A	V	A		
						8.	Ž	E	L	I	R	N	I			
						9.	N	A	T	R	E	E				
						10.	S	O	R	B	I	T	O	L		
						11.	P	E	S	A						
						12.			I	R	S					
						13.	D	I	A	B	E	T	I	K	I	
						14.	K	R	I	S	T	A	L	N	I	
						15.	U	M	E	T	N	A				
						16.	A	S	P	A	R	T	A	M		
						17.	K	S	L	I	T	O	L			
						18.	S	T	A	N	J	E				
						19.	M	E	D							
						20.	C	I	K	L	A	M	A	T		
						21.	V	A	L	I	J	E	V			
						22.	S	A	H	A	R	I	N			

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9 / Geslo: Mleko in mlečni izdelki

						1.	K	O	N	Z	U	M	N	O						
						2.	B	E	L	J	A	K	O	V	I	N	S	K	O	
						3.	P	R	E	C	E	D	I	J	O					
						4.	M	I	K	R	O	O	R	G	A	N	I	Z	M	I
						5.	P	O	S	N	E	T	O							
						6.	P	A	S	T	E	R	I	Z	I	R	A	N	O	
						7.	Z	G	O	Š	Č	E	N	O						
						8.			M	O	L	Ž	A							
						9.	K	A	L	C	I	J								
						10.	S	M	E	T	A	N	A							
						11.	M	A	Š	Č	O	B	E							
						12.	S	U	Š	E	N	J	E							
						13.	S	T	E	R	I	L	I	Z	I	R	A	N	O	
						14.	F	E	R	M	E	N	T	I	R	A	N	I		
						15.	T	I	P	I	Z	I	R	A	N	J	E			
						16.	S	L	A	D	O	L	E	D						
						17.	H	O	M	O	G	E	N	I	Z	I	R	A	N	O
						18.	M	A	S	L	O									
						19.	S	K	U	T	A									
						20.	S	I	R											

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10

					1.	<u>S</u>	O	K											
					2.	<u>A</u>	M	R	Z	O	V	A	N	J	E				
					3.	<u>D</u>	O	D	A	T	E	K							
	4.	H	L	A	J	<u>J</u>	E												
					5.	<u>E</u>	Č	K	A	T	O								
					6.	<u>I</u>	Č	A	S	T	O								
					7.	<u>N</u>	O												
					8.	<u>S</u>	U	Š	E	N	J	E							
					9.	<u>A</u>	R	M	E	L	A	D	A						
					10.	<u>D</u>	I	Č	A	S	T	O							
					11.	<u>N</u>	A	D	E	V									
					12.	<u>I</u>													
					13.	<u>I</u>	Č	N	O										
	14.	P	A	S	T	<u>Z</u>	A	C	I	J	A								
					15.	<u>D</u>	I	R	A	N	O								
					16.	<u>E</u>	M												
					17.	<u>L</u>	U	P	I	N	A	S	T	O					
					18.	<u>K</u>	O	M	P	O	T								
	19.	S	T	E	R	<u>I</u>	Z	A	C	I	J	A							

Geslo: Sadje in sadni izdelki

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

					1.	<u>D</u>													
					2.	<u>I</u>	S	T											
					3.	<u>Š</u>	E	N	E										
					4.	<u>A</u>	J	A	R	O	N								
					5.	<u>V</u>	E	T											
					6.	<u>E</u>	T	E	R	I	Č	N	A						
					7.	<u>Z</u>	I	L	I	K	A								
					8.	<u>A</u>	D	O	L	E	D								
					9.	<u>Č</u>	K	I											
					10.	<u>I</u>	N	A											
					11.	<u>M</u>	E	D	E	N	J	A	K	O	V				
					12.	<u>B</u>	J	E											
					13.	<u>E</u>	V	I	D	N	O								
					14.	<u>A</u>	N	O											
					15.	<u>R</u>	E	N	I	N	A								
					16.	<u>O</u>	N	C	E	N	T	R	I	R	A	N	O		
					17.	<u>M</u>	P	O	T	I									
					18.	<u>E</u>													

Geslo: Dišave začimbe arome

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12 / Geslo: Surovine v pekarstvu

						1.	S	A	H	A	R	O	Z	A	
						2.	U	M	E	T	N	A			
						3.	K	U	Š	N	O				
			4.	M	A	Š	Č	B	A						
						5.	V	O	D	A					
						6.	T	P							
			7.	P	O	L	N	O	Z	R	N	A	T	A	
						8.	B	E	L	A					
						9.	K	V	A	S					
						10.	L	E	P	E	K				
			11.	Z	A	Č	I	M	B	E					
						12.	M	L	E	K	O				
						13.	J	A	J	C	A				
						14.	A	B	O	M	E				
						15.	S	O	L						
						16.	D	O	D	A	I	K	I		
						17.	A	D	I	T	I	V	I		
						18.	S	U	H	O	S	A	D	J	E

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13 / Geslo: Surovine za peko in slaščice

						1.	S	O	L										
						2.	U	M	E	T	N	A							
						3.	K	U	Š	N	A								
						4.	J	G	U	R	T								
						5.	K	V	A	S									
						6.	S	I	R										
			7.	S	U	Š	E	N	J	E									
			8.	R	O	Z	I	N	E										
			9.	P	A	S	T	E	R	I	N	I	R	A	N	O			
						10.	V	A	N	I	L	I	J	A					
						11.	P	R	E	V	I	D	N	O					
						12.	P	E	Č	K	A	T	O						
						13.	K	I	S	L	I	N	E						
						14.	V	O	D	O									
						15.	K	O	Š	Č	I	Č	A	S	T	O			
						16.	P	E	C	I	L	N	I						
						17.	L	U	P	I	N	A	S	T	O				
						18.	S	T	E	R	I	L	I	Z	I	R	A	N	O
						19.	A	D	I	T	I	V	I						
						20.	D	I	S	A	V	E							
						21.	M	A	Š	Č	O	B	E						
						22.	V	E	Z	I	V	N	A						
						23.	J	A	J	Č	A								
						24.	Ž	E	L	I	R	N	A						

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

			1.	Š	K	R	O	B						
2.	P	R	E	D	P	I	S	A	N	E				
			3.	C	I		I	R	O	N	S	K	A	
4.	R	A	H	L	J		A	N	J	E				
			5.	G	E		L							
			6.	P	E	C	I	L	N	I				
					7.	A	D	I	T	I	V	I		
					8.		O	L	A	J	Š	A	J	O
					9.	V	D	O						
					10.	J	A	B	O	L	Č	N	A	
			11.	P	E	K	I	I	N					
		12.	V	I	N	S	K	A						
	13.	Ž	E	L	A	T	I	N	A					

Geslo: Ostali dodatki

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

						1.	Č	I	Š	Č	E	N	J	E
						2.	O	B	L	I	V			
			3.	K	A		K	A	V	O	V	E	C	
			4.	M	A	S	O							
			5.	B	E		L	A						
	6.	M	L	E	Č	N	A							
					7.	J	D	I	L	N	A			
					8.	P	A	H						

Geslo: Čokolada

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

					1.	R	Č	N	O					
2.	B	A	K	T	E	R	I	J	E					
		3.	S	M	E	T	Š	N	I	C	A			
					4.		Č	I	S	T	I	L	A	
					5.	K	E							
		6.	U	M	A	Z	N	I	J	O				
					7.	S	J	N	O					
					8.	D	E	R	G	E	N	T	I	
					9.		V	A	R	N	O	S	T	
					10.	V	O	D	A					
		11.	U	P	O	R	B	O						
					12.	V	B	O						
					13.	S	A	L	O					
					14.	M	I	L	A					
					15.	O	U	Ž	B	E				

Geslo: Čiščenje v obratu

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

					1.	O	D	S	T	R	A	N	I	M	O		
					2.	K	E	M	I	Č	N	A					
				3.	R	A	Z	K	U	Ž	E	V	A	N	J	E	
				4.	O	Č	I	S	T	I	M	O					
		5.	P	E	K	A	N	A									
		6.	D	E	Z	I	E	I	C	I	R	A	N	J	E		
					7.	P	E	S	N	I							
					8.		K	V	A	S	O	V	K	E			
9.	I	N	F	O	R	M	Č	I	J	E							
					10.	V	I	R	U	S	I						
11.	B	A	K	T	E	R	J	E									
					12.	P	A	R	O								

Geslo: Dezinfekcija

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

					1.	Z	D	R	A	V	J	E					
				2.	I	N	E	K	T	I	C	I	D	I			
				3.	P	R	Z	R	A	Č	I	T	I				
				4.	E	K	I	P	O								
				5.	O		N	E	S	N	A	Ž	I	J	O		
				6.	O		S	E									
				7.	M	U	E										
				8.	Š	Č	K	I									
9.	M	U	H	O	L	O	Č	I									
					10.	V	I	K	E	N	D						
				11.	M	R	J	E									
				12.	O	K	A										

Geslo: Dezinsekcija

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19

				1.	G	L	D	A	L	C	I						
				2.	O	N	E	S	N	A	Ž	I	J	O			
				3.	I	Z	B	E	B	K	I						
				4.	P	R	A	Š	A	J	O						
				5.	S		I	R	U	P	E	N	A				
				6.	P	A	I										
				7.	I		Z	R	E	D	N	O					
				8.	V		A	B	E								
9.	O	K	O	L	I		Č	E									
				10.	Č		I	S	T	O	Č	A					
				11.			J	A	Š	K	E						
				12.	Z	R	A	Č	N	I	K	E					

Geslo: Deratizacija

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22

					1.	E	E	R	M	E	N	T	A	C	I	J	A
			2.	M	E	A	N	J	E								
			3.	V		Z	H	A	J	A	L	N	A				
			4.	D		E	L	J	E	N	J	E					
					5.	I	R	E	K	T	N	A					
					6.	N	A	V	I	R	A						
		7.	P	O	S	D	N	A									
					8.	E	S	E	N	J	E						
					9.	L	I	M									
10.	O	K	R	O	Ġ	A	N	J	E								
11.	O	B	L	I	K	V	A	N	J	E							
					12.	E	N	J	E								
13.	S	O	L	N	O	K	V	A	S	N	A						
					14.	B	A	N	S	P	O	R	T				
					15.	U	Ġ	A	N	J	E						
					16.	H	L	A	J	A	N	J	E				
					17.	A	K	I	R	A	N	J	E				

Geslo: Faze izdelave kruha

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

					1.	K	A	J	Z	E	R	I	C	A			
					2.	B	Ž	E	N	I							
				3.	K	O	Z	N	I								
					4.	U	T	E	L	J							
			5.	R	O	Ġ	Č										
					6.	P	I	K	E	L							
					7.	P	I	S	A	N	I						
					8.	E	M	L	J	A							
					9.	K	O	V	K	A							
					10.	O	L	J	E	N	E	C					
					11.	V	S	E	N	I	H						
					12.	S	T	A									
					13.	K											
					14.	O	J	I	N								
					15.	P	L	E	T	E	N	I	C	A			
					16.	E	N	I	Č	N	I						
					17.	Ġ	I										
					18.	I	E	T	N	I							
					19.	V											
					20.	O	R	T	I	L	J	A					

Geslo: Kruh in pekovsko pecivo

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24

					1.	K	B	H	K	O									
2.	Ž	V	R	K	L	J	A	N	O										
						3.	Z	A	V	I	T	E	K						
						4.	L	I	S	T	N	A	T	O					
	5.	R	O	G	L	J	I	Č											
				6.	V	L	Č	E	N	O									
			7.	M	E	D	N	O											
			8.	P	A	L	E	N	O										
						9.	V	A	Š	E	N	O							
						10.	R	O	M	P	I	R	J	E	V	O			
11.	P	R	I	N	C	E	S	K	E										
						12.	I	O	R	T	E								
					13.	Ġ	E	T	E	N	O								
	14.	P	I	Š	K	O	I	I											
					15.	K	E	M	N	A									
					16.	K	S	L	O										
17.	B	I	S	K	V	I	I	N	A										
	18.	P	O	T	I	C	A												

Geslo: Različne vrste testa

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25

					1.	P	A	R	E										
					2.	O	P	L	E										
					3.	L	U	K	N	J	I	Č	A	V	E				
				4.	Ġ	I	L	A	Ž	N	E								
					5.	Z	R	A	K										
				6.	H	D	N	E											
				7.	S	E	P	A	N	J	E								
				8.	B	L	J	A	K	O	V	E							
				9.	Š	K	R	O	B	N	A								
	10.	B	I	S	K	I	T	N	A										
						11.	M	A	Š	Č	O	B	A						
					12.	A	J	C	A										
				13.	M	S	L	E	N	A									
				14.	S	E	Ġ												

Geslo: Polizdelki mase

6 LITERATURA IN VIRI

- M. Hrovat** (2000): Surovine v pekarstvu in slaščičarstvu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- M. Hrovat** (2000): Tehnološke osnove proizvodnje kruha. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- M. Hrovat** (2001): Osnove tehnologije slaščičarstva. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- M. Hrovat** (2010): Mlinarstvo. Gradivo v e-obliki, pripravljeno v okviru projekta »Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj«, objavljeno na spletni strani <http://www.konzorcij-bss.bc-naklo.si/mod/resource/view.php?id=381>. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana
- M. Kodele in M. Suwa - Stanojević** (2003): Prehrana. Ljubljana: DZS.
- A. Kraker-Starman** (1991): Higijenski minimum. Ljubljana: Gospodarski vestnik.
- H. Schrott** (1996): Slaščičarstvo. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.

INTERNET

- Slika 1: Žito na polju. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
http://www.bdsec.mn/test/images/stories/News/wheat_production.jpg
- Slika 2: Žitna zrna. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://www.agroklub.com/upload/slike/naslov/psenica-zrno.jpg>
- Slika 3: Moka, kvas, sol. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://marmelina.si/kuhalnica/zivila/kvas>
- Slika 4: Jajca, surovina za testo. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://theabundancefoundation.org/wp-content/uploads/2011/04/EasyBread.jpg>
- Slika 5: Mleko in mlečni izdelki. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
http://www.domacatrznica.com/upload/images/kategorije_izdelkov/mlečni_izdelki_700x180.gif
- Slika 6: Suho in lupinasto sadje. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://www.svet-je-lep.com/narava-ekologija/orescki-in-suho-sadje/>
- Slika 7: Kandirano sadje. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://thebakingpan.com/recipes/Images/candied-fruit-1g.jpg>
- Slika 8: Dišave in začimbe. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://image.24ur.com/media/images/520xX/Sep2010/60514500.jpg>
- Slika 9: Sladila. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
http://cdn1.siol.net/sn/img/10/021/633996795914190868_sladkor.jpg
- Slika 10: Maščobe. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://www.aceiteoliva.com/wp-content/uploads/2010/03/aceite-oliva-mantequilla-margarina-desayuno.jpg>
- Slika 11: Čokolada. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
http://cdn1.siol.net/sn/img/10/118/634080372006955509_cokolada_07.jpg
- Slika 12: Pecilni prašek. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://www.shrani.si/f/3X/EO/3JNmIBQX/1/prasek-1.jpg>
- Slika 13: Želatina. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
<http://www.ljubeznipolnaskleda.si/2011/11/smetanova-skutna-torta-s-kiviji-in-bebi.html>
- Slika 14: Ostali dodatki – aditivi. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:
http://www.biosi.si/index.php?sv_path=16,23

D. Berčič S.

Slika 15: Higiena v živilskih obratih. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

<http://www.sauldharrison.com/uploads/images/industries/Food-Hygiene.png>

Slika 16: Čistila in pripomočki za čiščenje. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

http://www.slovenskenovice.si/sites/slovenskenovice.si/files/styles/s_1280_1024/public/imported-images/media/picture/20111024/%C4%8Di%C5%A1%C4%8Denje.jpg

Slika 17: Čistilna sredstva in pribor za čiščenje. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod3/sites/slovenija_Mod3/local/cache-vignettes/L250xH206/s_ciscenje2-8a4ae.jpg

Slika 18: Mokro čiščenje tal. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

http://www.priti.si/images/foto/ciscenje/ciscenje_poslovnih_prostorov_in_stanovanj.jpg

Slika 19: Pekovsko pecivo. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

<http://reprokolinska.si/media/SlikeIT/KruhPecivoKosara1.jpg>

Slika 20: Kruh. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012: <http://en.wikipedia.org/wiki/Bread>

Slika 21: Trajno pecivo. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

<http://www.kulinarika.net/slikerecepti/9457/16.jpg>

Slika 22: Praznični medenjaki. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

<http://www.mojekosvet.com/slike/medenjaki.jpg>

Slika 23: Orehovi rogljički. Splet, pridobljeno 8. 4. 2012:

<http://www.kulinarika.net/slikerecepti/5917/0.jpg>

Recenzija: Milena Hrovat, univ. dipl. ing. živil. tehn.

Lektoriranje: Darja Morelj, prof. slovenščine in nemščine