



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Naložba v zvezo prihodnosti
Objektivni način ocenjevanja izobraževanja

Pomoč pri pripravi obrokov Križanke za utrjevanje znanja



Darinka Berčič Stefanović



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



BIO TEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Naknadna trditve prihodnosti
Operativni program za razvoj
območja srednje Slovenije
Operativni program

Naslov: POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV KRIŽanke za utrjevanje znanja

Izobraževalni program: POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI (NPI)

Modul: POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV

Sklop: Osnove zdrave prehrane in oprema v kuhinji

Sklop: Pomoč pri pripravi enostavnih začetnih jedi, juh, enolončnic in prikuh

Sklop: Pomoč pri pripravi enostavnih mesnih in zelenjavnih jedi, prilog, solate in sladic

Sklop: Pomoč pri pripravi pogrinjkov in serviranju jedi

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

641(075.3)(076)(0.034.2)

BERČIČ Stefanović, Darinka

Pomoč pri pripravi obrokov [Elektronski vir] : križanke za utrjevanje znanja / Darinka Berčič Stefanović. - El. knjiga. - Ljubljana : Biotehniški izobraževalni center, 2012. - (Izobraževalni program Pomočnik v biotehniki in oskrbi (NPI). Modul Pomoč pri pripravi obrokov)

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

ISBN 978-961-93290-5-4 (pdf)

262344704

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 vseživljenskega 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	OSNOVE ZDRAVE PREHRANE IN OPREMA V KUHINJI	2
2.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 1.....	7
2.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2.....	8
2.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3.....	9
2.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4.....	11
2.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5.....	12
2.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6.....	14
2.7	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7.....	15
2.8	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8.....	17
2.9	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9.....	19
2.10	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10.....	20
2.11	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11.....	52
2.12	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12.....	53
2.13	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13.....	55
2.14	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14.....	56
2.15	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15.....	57
2.16	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16.....	59
2.17	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17.....	61
2.18	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18.....	63
2.19	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19.....	65
2.20	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20.....	67
2.21	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21.....	69
2.22	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22.....	70
2.23	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23.....	72
3	POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH ZAČETNIH JEDI, JUH, ENOLONČNIC IN PRIKUH	74
3.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24.....	77
3.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25.....	79
3.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26.....	81
3.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27.....	83
4	POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH MESNIH IN ZELENJAVNIH JEDI, PRILOG, SOLATE IN SLADIC	84
4.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28.....	89
4.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29.....	91
4.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 30.....	93
4.4	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31.....	95
4.5	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32.....	97
4.6	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33.....	99
5	POMOČ PRI PRIPRAVI POGRINKOV IN SERVIRANJU JEDI.....	101
5.1	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34.....	112
5.2	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35.....	113
5.3	KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36.....	114
6	REŠITVE	115
7	LITERATURA IN VIRI	130

KAZALO SLIK

Slika 1: Hranilne snovi v hrani.....	2
Slika 2: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki	2
Slika 3: Beljakovinska živila – meso, ribe, jajca in mlečni izdelki.....	3
Slika 4: Ogljikohidratna oziroma škrobnna živila – izdelki iz žit.....	3
Slika 5: Maščoba – olje	3
Slika 6: Vitaminsko mineralna živila – sadje in vrtnine	4
Slika 7: Vitamini v posameznih živilih	4
Slika 8: Dodatki v prehrani	4
Slika 9: Piramida zdrave prehrane	5
Slika 10: Piramida zdrave prehrane z imenovanimi živili	5
Slika 11: Uravnotežena prehrana v piramidi zdrave prehrane	6
Slika 12: Hrano razporedimo na več dnevnih obrokov	6
Slika 13: Zdrav zajtrk	6
Slika 14: Kuhinja nekoč – črna kuhinja	21
Slika 15: Sodobna mala kuhinja	21
Slika 16: Sodobna velika kuhinja.....	22
Slika 17: Velika kuhinja v industrijskem obratu	22
Slika 18: Čisti del kuhinje – glavna ali topla kuhinja	23
Slika 19: Nečisti del kuhinje – pomivalnica posode	23
Slika 20: V kuhinji je zaposleno kuhinjsko osebje – kuharji in pomočniki	24
Slika 21: Raznolikost dela v kuhinji	24
Slika 22: Čiste in nečiste poti v kuhinji se ne smejo križati.....	24
Slika 23: Organski – biološki odpadki iz kuhinje	25
Slika 24: Organske – biološke odpadke iz kuhinje zbiramo v posebnem zabojniku	25
Slika 25: V kuhinji ločujemo tudi druge vrste odpadkov (ogled filma na spodnji povezavi)..	25
Slika 26: Suho in mokro čiščenje živil	26
Slika 27: Stroj za pranje zelenjave	26
Slika 28: Lupilnik sadja in zelenjave	27
Slika 29: Lupilnik krompirja	27
Slika 30: Strojček za različno rezanje – oblikovanje sadja in zelenjave	27
Slika 31: Stroj za rezanje sadja in zelenjave na rezine	28
Slika 32: Stroj za rezanje sadja in zelenjave	28
Slika 33: Stroj za rezanje vrtnin	28
Slika 34: Mešalnik	29
Slika 35: Mešalnik – mikser za sadje in zelenjavovo.....	29
Slika 36: Univerzalni strojček za mehansko obdelavo živil (stevanje, sekljjanje, rezanje, gnetenje, pasiranje).	29
Slika 37: Mesoreznica	30
Slika 38: Kuter rezalec – mikser	30
Slika 39: Salamoreznica	30
Slika 40: Univerzalni kuhinjski stroj z različnimi nastavki	31
Slika 41: Univerzalni kuhinjski stroj (ogled filma na spodnji povezavi).....	31
Slika 42: Toplotna obdelava živil – kuhanje v vodi.....	32
Slika 43: Toplotna obdelava živil – kuhanje v sopari	32
Slika 44: Toplotna obdelava živil – dušenje	33
Slika 45: Toplotna obdelava živil – praženje	33

Slika 46: Toplotna obdelava živil – pečenje v ponvi	34
Slika 47: Toplotna obdelava živil – pečenje v pečici	34
Slika 48: Toplotna obdelava živil – cvrenje	34
Slika 49: Štedilnik s pečico	35
Slika 50: Kotel	35
Slika 51: Prekucna ponev	36
Slika 52: Cvrtnik	36
Slika 53: Žar plošča	37
Slika 54: Raženj	37
Slika 55: Parno konvekcijska peč	38
Slika 56: Etažna pekarska peč	38
Slika 57: Krušna peč	38
Slika 58: Hladilni pult	39
Slika 59: Hladilnik	39
Slika 60: Hladilna omara	40
Slika 61: Zamrzovalna omara	40
Slika 62: Hladilna vitrina	41
Slika 63: Izdajni pult	41
Slika 64: Pomivalnica posode sodi v nečisti del kuhunje	42
Slika 65: Pomivalni stroj za steklovino	42
Slika 66: Pomivalni stroj za belo posodo	43
Slika 67: Pomivalni stroj za črno posodo	43
Slika 68: Notranji nadzor v obratih za proizvodnjo in promet živil po HACCP sistemu	44
Slika 69: Merjenje središčne temperature jedi med toplotno obdelavo – ena izmed metod izvajanja notranjega nadzora	44
Slika 70: Higiena v živilskih obratih	45
Slika 71: Pazljivost pri delu – preprečevanje navzkrižnega onesnaževanja živil	45
Slika 72: Kuhinjska posoda – posoda za kuhanje	46
Slika 73: Kuhinjska posoda – lonci in kozice	46
Slika 74: Kuhinjska posoda – posoda za pripravljalna dela	46
Slika 75: Kuhinjsko orodje	47
Slika 76: Pripomočki v kuhinji	47
Slika 77: Rezila v kuhinji	48
Slika 78: Kuhinjske deske – različne barve za različne vrste živil	48
Slika 79 : Servirna posoda s pokrovom	49
Slika 80: Servirni pladenj pravokotne oblike	49
Slika 81: Servirni pladenj ovalne oblike	49
Slika 82: Jedilna posoda	50
Slika 83: Jedilni servis za dvanajst oseb	50
Slika 84: Kozarci	51
Slika 85: Jedilni pribor	51
Slika 86: Transportna posoda za razvoz jedi	51
Slika 87: Hladna začetna jed – kanapeji	74
Slika 88: Hladna začetna jed – obloženi kruhki	74
Slika 89: Topla začetna jed – omleta z zelišči	74
Slika 90: Zelenjavna gosta juha	75
Slika 91: Zelenjavna kremna juha	75
Slika 92: Mesna bistra juha z rezanci	75
Slika 93: Mesna gosta juha – štajerska kislja juha	76
Slika 94: Enolončnica	76

Slika 95: Mesna jed – svinjska pečenka.....	84
Slika 96: Mesna jed – sestavljena pečenka	84
Slika 97: Ribje jedi.....	84
Slika 98: Priloga – skutni žličniki	85
Slika 99: Priloga – ajdovi žganci.....	85
Slika 100: Priloga – kuhan krompir	85
Slika 101: Priloga – rižota.....	86
Slika 102: Priloga – testenine.....	86
Slika 103: Zelenjavna priloga	86
Slika 104: Zelenjavna jed.....	87
Slika 105: Mešana solata.....	87
Slika 106: Solatni bife	87
Slika 107: Sladice.....	88
Slika 108: Sladice na servirnem pladnju	88
Slika 109: Serviranje jedi na krožnike	101
Slika 110: Serviranje jedi na krožnik	101
Slika 111: Učimo se pripraviti pogrinjek	102
Slika 112: Enostavni pogrinjek	102
Slika 113: Enostavni osnovni pogrinjek za dnevni obrok.....	103
Slika 114: Razširjeni osnovni pogrinjek za dnevni obrok.....	103
Slika 115: Enostavni pogrinjek za nedoločen obrok	104
Slika 116: Razširjeni pogrinjek za določen obrok	104
Slika 117: Osnovni pogrinjek za svečani obrok.....	105
Slika 118: Razširjeni pogrinjek za svečani obrok	105
Slika 119: Svečani pogrinjek.....	106
Slika 120: Delovna obleka strežnega osebja	106
Slika 121: Strežba v gostinskem obratu	107
Slika 122: Prijaznlost strežnega osebja	107
Slika 123: Izstava računa.....	107
Slika 124: Samopostrežni način strežbe	108
Slika 125: Strežba kave v kavarni	108
Slika 126: Strežba slaščic v slaščičarni	109
Slika 127: Zajtrk v hotelski sobi	109
Slika 128: Zajtrk na prostem	110
Slika 129: Strežba na vrtu	110
Slika 130: Strežba na ladji.....	111
Slika 131: Strežba na letalu.....	111
Slika 132: Strežba na vlaku	111

1 UVOD

Dragi dijaki!

Pred vami je gradivo v e-obliki, ki vam bo v pomoč pri utrjevanju znanja pri strokovnem modulu *Pomoč pri pripravi obrokov* 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.

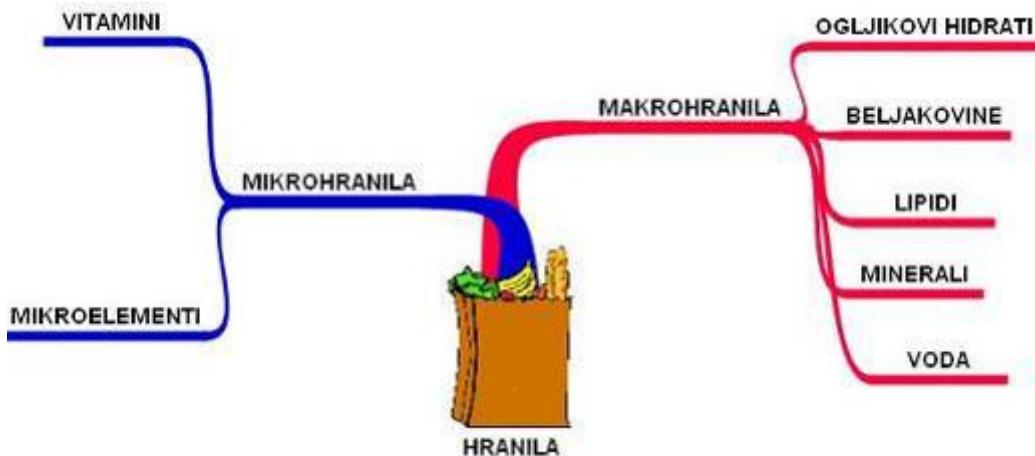
V primeru, da pri reševanju naletite na težave, pomeni, da morate učno snov bolje predelati in se lotiti reševanja križank še enkrat.

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 OSNOVE ZDRAVE PREHRANE IN OPREMA V KUHINJI



Slika 1: Hranične snovi v hrani

Vir: http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/zdrava_prehrana/HRANILA2.jpg



Slika 2: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki

Vir: <http://www.paparica.si/images/mlecniizdelki.jpg>



Slika 3: Beljakovinska živila – meso, ribe, jajca in mlečni izdelki

Vir: http://www.naturalmusclezone.com/wp-content/uploads/2011/10/protein_viri.jpg



Slika 4: Ogljikohidratna oziroma škrobnata živila – izdelki iz žit

Vir: http://www.gidieta.com/wp-content/uploads/2012/05/testenine_kruh.jpg



Slika 5: Maščoba – olje

Vir: <http://www.paparica.si/images/oljcnoolje.jpg>



Slika 6: Vitaminsko mineralna živila – sadje in vrtnine

Vir: <http://www.paparica.si/images/sadjeinzeljava2.jpg>



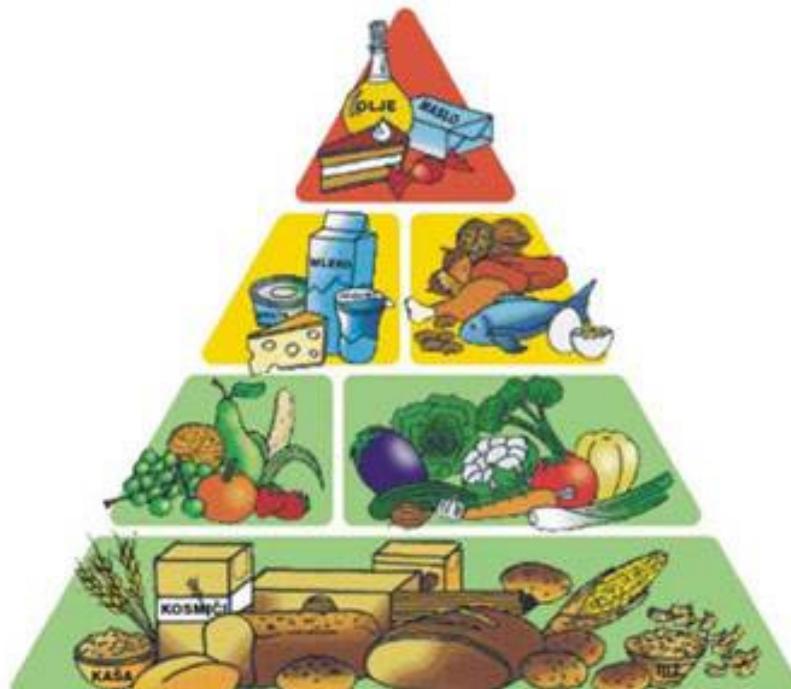
Slika 7: Vitamini v posameznih živilih

Vir: <http://www.paparica.si/images/vitaminiiinminerali.jpg>



Slika 8: Dodatki v prehrani

Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L200xH106/slakor-d319e.jpg



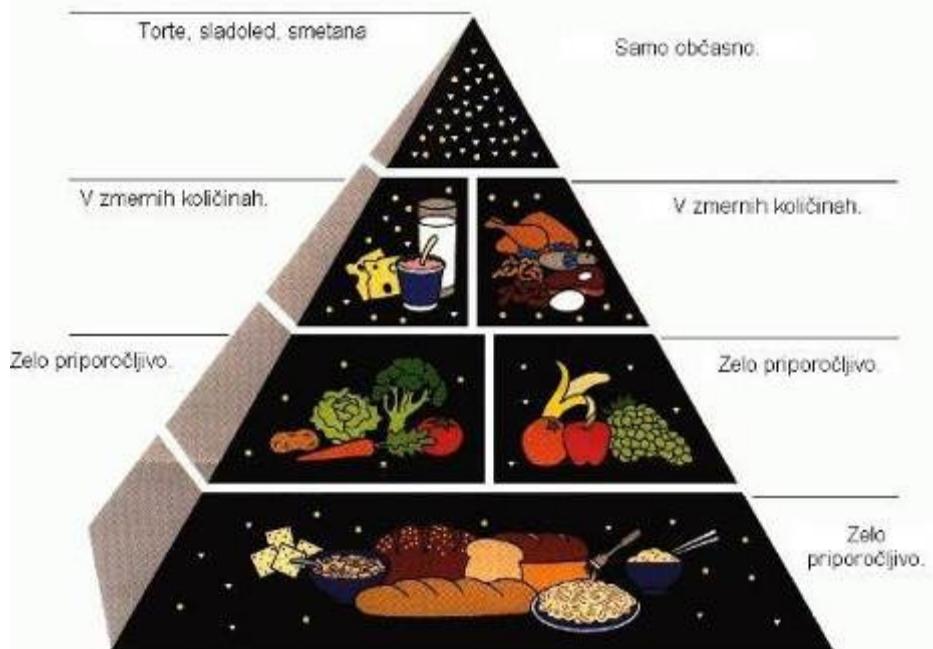
Slika 9: Piramida zdrave prehrane

Vir in več: <http://www.zzzs.si/zdravje/zdrava-prehrana.html>



Slika 10: Piramida zdrave prehrane z imenovanimi živili

Vir: <http://dostavanadom.blog.siol.net/files/2012/02/prehrambena-piramida1.jpg>



Slika 11: Uravnotežena prehrana v piramidi zdrave prehrane

Vir: http://www.ki3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/zdrava_prehrana/Prehranska_piramida1_mala.jpg



Slika 12: Hrano razporedimo na več dnevnih obrokov

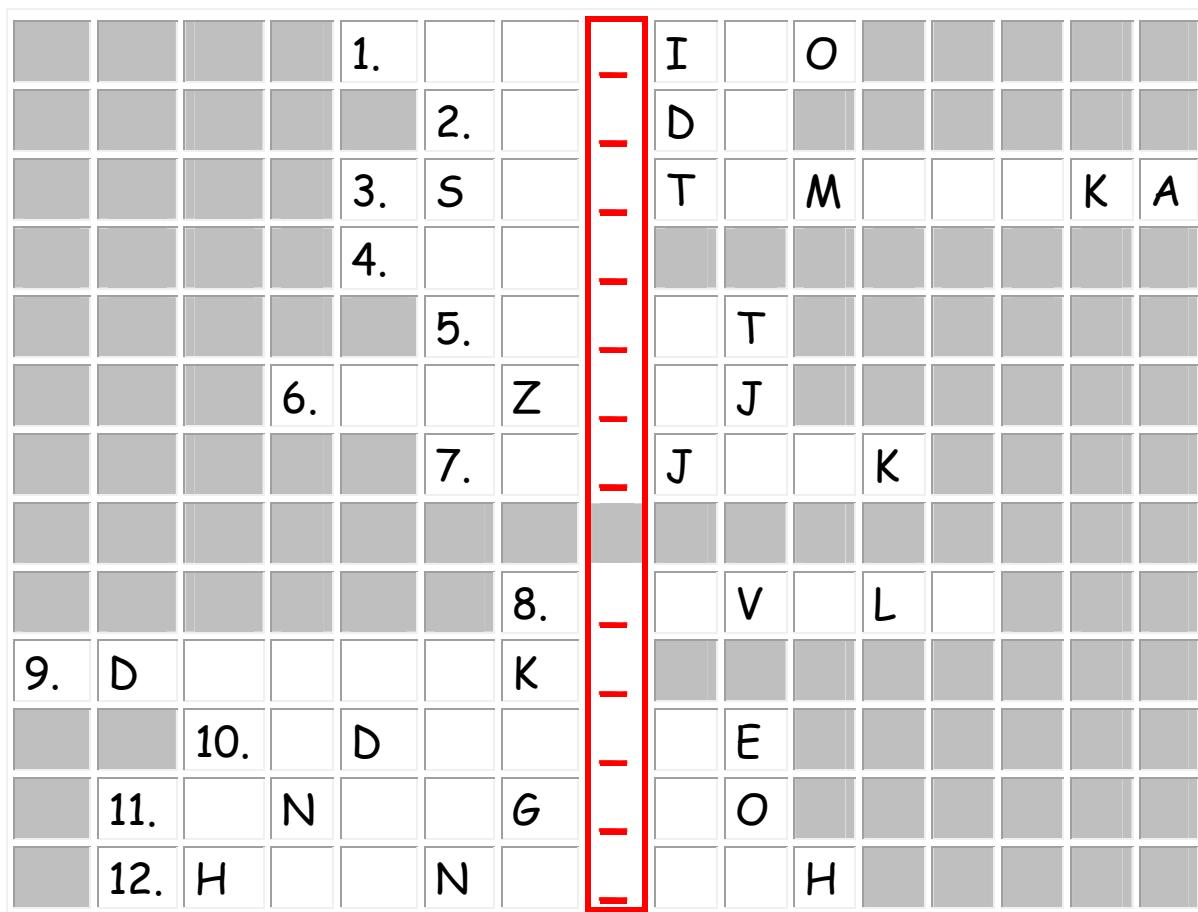
Vir: http://www.ezdravje.com/si/img/etc/emesecnik/2011/93/obroki_hrane.jpg



Slika 13: Zdrav zajtrk

Vir: http://www.paparica.si/images/recepti-zajtrksidebar_link.jpg

2.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 1



Geslo: _____

1. Drugi glavni dnevni obrok
2. Obroki so sestavljeni iz _____.
3. Drugo ime za razdelitev živil oziroma uvrstitev v posamezno skupino
4. Celodnevni obrok razdelimo na ____ obrokov.
5. Hrano potrebujemo za _____
6. in _____.
7. Prvi glavni dnevni obrok
8. Posamezne jedi sestavljajo _____
9. in _____.
10. S pravilno prehrano zaščitimo naše _____.
11. Hrano potrebujemo tudi za moč in _____.
12. Živila so sestavljena iz _____ snovi.

2.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2

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

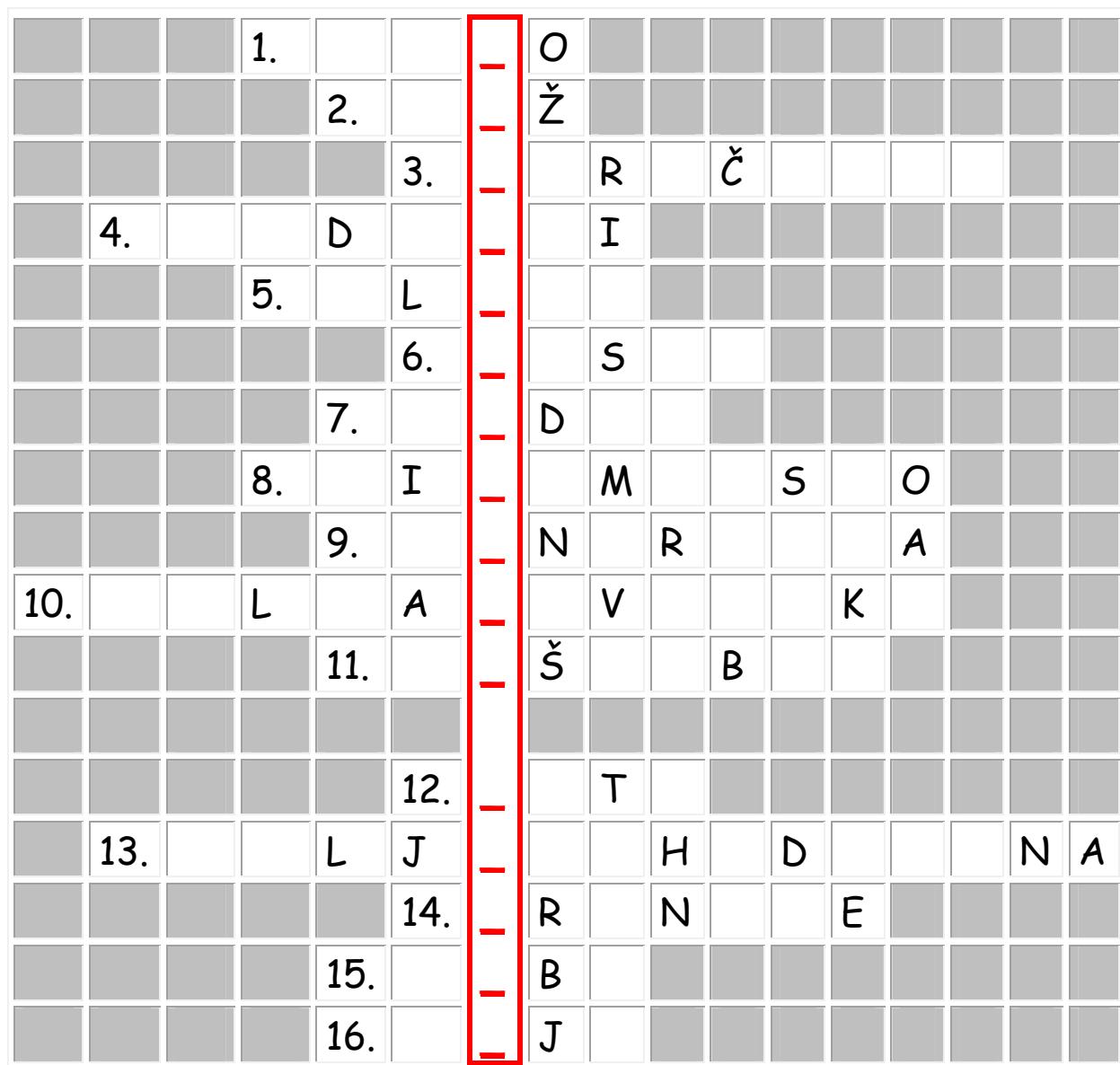
Geslo: _____

1. Drugo ime za vrtnine
2. Vitaminsko mineralno živilo
3. Beljakovine so _____ hranilne snovi.
4. Vitamini in minerali so _____ hranilne snovi.
5. Prva skupina živil po izvoru
6. Beljakovinska živila živalskega izvora
7. Izdelek iz moke
8. Beljakovinsko živilo
9. Še eno beljakovinsko živilo
10. Izdelek iz žita
11. Ogljikovi hidrati in maščobe so _____ hranilne snovi.
12. Uživajmo jo v majhnih količinah.
13. Druga skupina živil po izvoru
14. Sladkor, sol in aditivi so _____.

2.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 3

1. Živilo živalskega izvora
2. Škroбno živilo, ki izvira iz Azije, je _____.
3. Leča, čičerika in grah spadajo med _____.
4. Sol, začimbe, kava in kis so _____.
5. Živilo živalskega izvora
6. Mlečna maščoba
7. _____ vsebuje veliko vitaminov.
8. Češnje, jabolka in zelje so _____
9. _____ živila.
10. Jajca so _____ živila.
11. Margarina, smetana in loj so _____ živila.
12. Oves, pšenica in rž so vrste _____.
13. Kruh, pecivo in testenine so _____ živila.
14. _____ vsebujejo veliko mineralov in vlaknin.
15. Lažje prebavljava živila živalskega izvora
16. Maščobno živilo rastlinskega izvora

REŠEVANJE KRIŽanke št. 3



Geslo: _____

2.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4

	1.		R	D									
					2.	-	N	S		V			
	3.		S			-	N		I				
4.		S		V		-	E						
					5.	-	Z						
					6.	-	S		N				
	7.	M		N		-	K	S		E			
					8.	-	I	S		A			
					9.	-	V		S				
				P		-	E						
					11.	-	C	M					

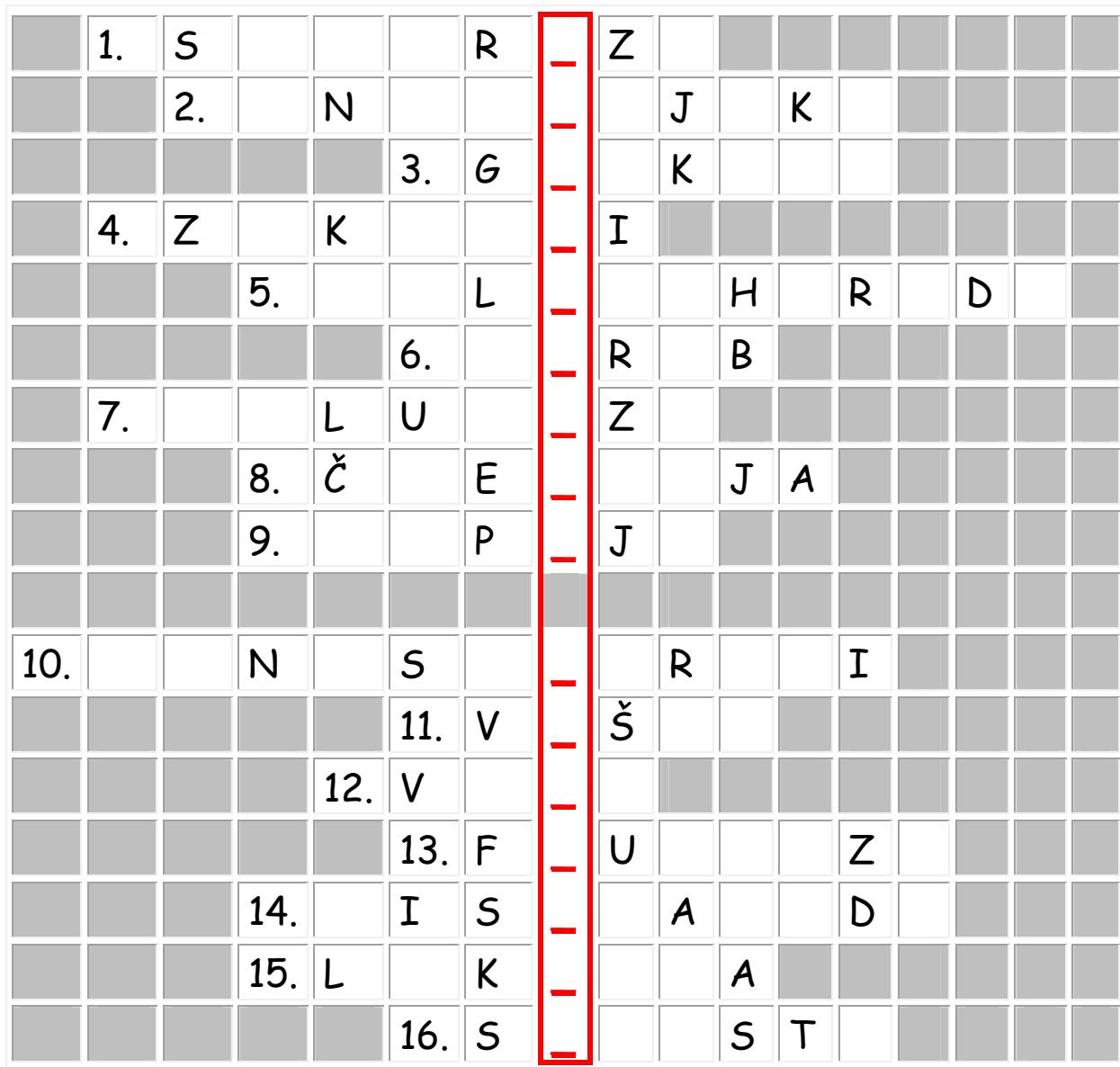
Geslo: _____

1. Beljakovine so _____ snovi, ker gradijo naše telo.
2. Vrsta beljakovin glede na sestavo
3. Vrsta izvora beljakovin
4. Druga vrsta beljakovin glede na sestavo
5. Beljakovine so pomembne za rast in _____.
6. Zakrknenje beljakovin povzroča _____ (npr. kislo mleko).
7. Iz njih so zgrajene beljakovine.
8. Zakrknenje beljakovin povzroča _____ temperatura (npr. ocvrto jajce).
9. Druga vrsta izvora beljakovin
10. Nekatere beljakovine so _____ v vodi (npr. goveja juha).
11. Zakrknenje beljakovin povzročajo tudi _____ (npr. izdelava sira).

2.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 5

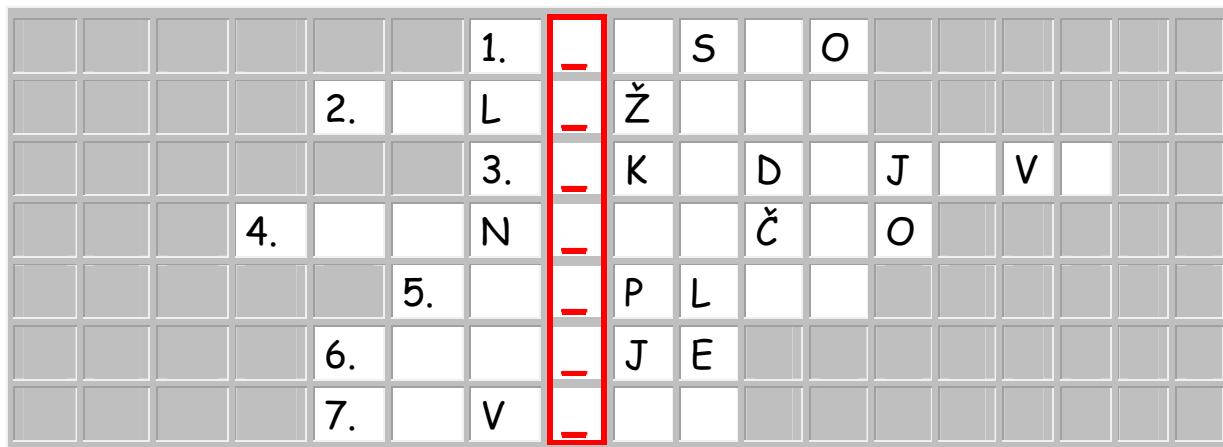
1. Vrsta dvojnega sladkorja (pesni sladkor)
2. Ogljikovi hidrati so _____ hranilne snovi.
3. Vrsta enojnega sladkorja (grozdni sladkor)
4. Škrob v vroči vodi _____.
5. Drugo ime za sestavljeni ogljikove hidrate
6. Vrsta polisaharida v žitu in krompirju
7. Vrsta polisaharida v sadju, vrtninah, luski žita
8. Celuloza pospešuje praznjenje _____.
9. Mono- in disaharidi se _____ v vodi.
10. Drugo ime za enojne ogljikove hidrate
11. _____ ogljikovih hidratov se v telesu spremeni v maščobo.
12. Polisaharidi vežejo nase _____ (npr. namakanje žita, stročnic).
13. Drugo ime za sadni sladkor, ki je monosaharid.
14. Drugo ime za dvojne ogljikove hidrate
15. Drugo ime za mlečni sladkor, ki je disaharid.
16. Vlaknine nam dajejo v želodcu občutek _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 5



Geslo: _____

2.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6



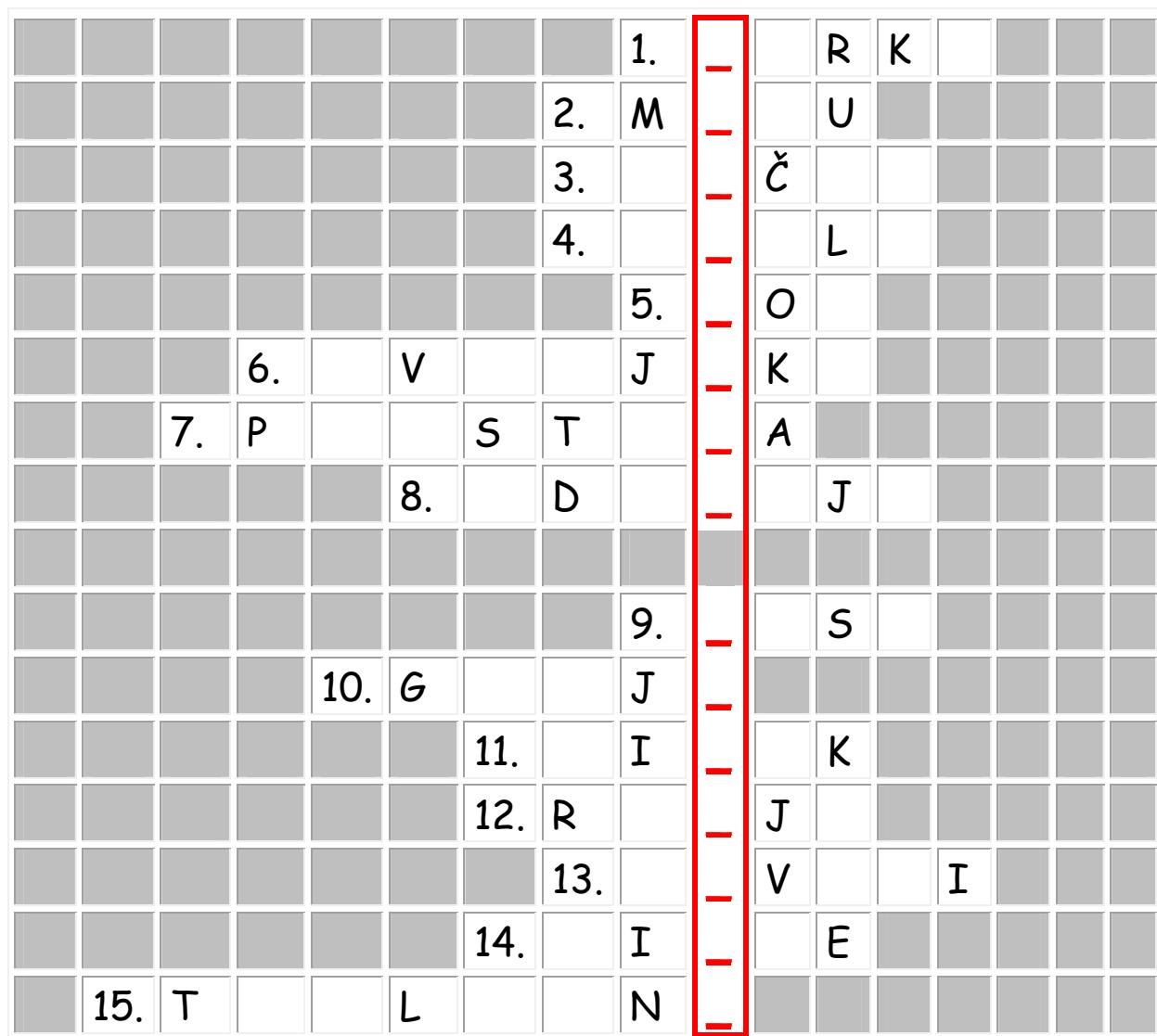
Geslo: _____

1. Maščoba živalskega izvora
 2. Maščoba se kvari v _____ okolju.
 3. Če maščobo preveč segrevamo, tvori _____ snovi.
 4. Olje rastlinskega izvora
 5. Maščoba se kvari v _____ okolju.
 6. Olje živalskega izvora
 7. Maščoba se _____ na svetlobi.

2.7 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7

1. _____ maščoba, ki smo jo neprimerno skladiščili,
2. ima okus po _____.
3. Vrsta loja
4. Mlečna maščoba
5. Trda živalska maščoba
6. Poltrda živalska mast
7. Material za pakiranje živalske masti
8. Cvrenje je toplotna obdelava maščobe, ki ni ravno primerna za _____.
9. Pri taljenju slanine dobimo _____.
10. Vrsta masti živalskega izvora
11. _____ ogljikovih hidratov se v telesu spremeni v maščobo.
12. Vrsta masti živalskega izvora
13. Vrsta loja
14. Edino olje živalskega izvora
15. Pečenje je _____ obdelava z maščobo.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 7

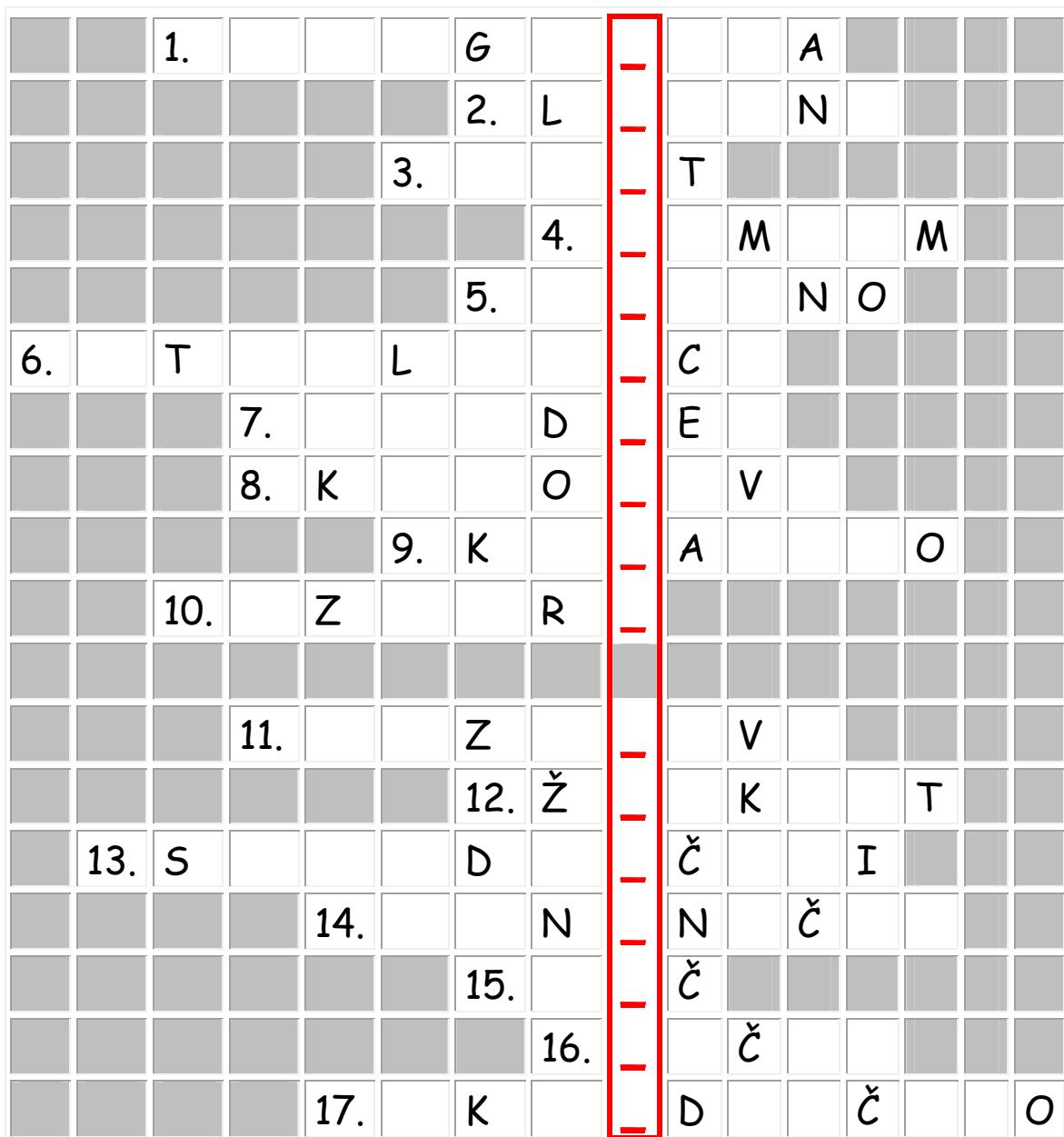


Geslo: _____

2.8 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 8

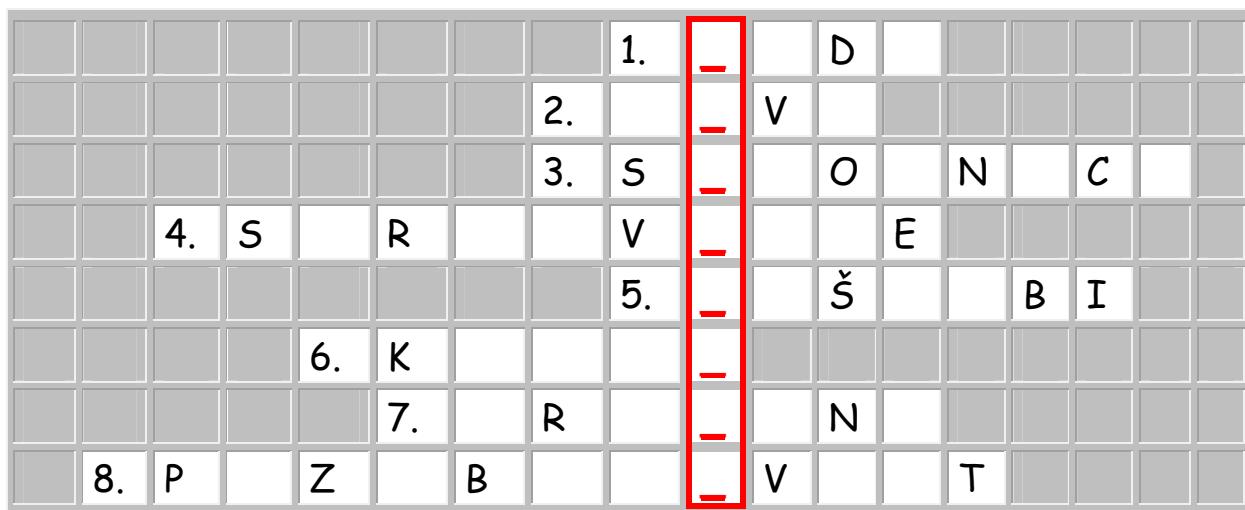
1. Maščoba rastlinskega izvora
2. Vrsta olja rastlinskega izvora
3. Poltrda maščoba (rastlinska _____)
4. Maščobo skladiščimo na _____.
5. Primorsko olje
6. Olje pakirajo v _____.
7. Maščobo skladiščimo na _____.
8. Vrsta rastlinskega masla
9. Še ena vrsta rastlinskega masla
10. Repično olje je rastlinskega _____.
11. Še ena vrsta olja rastlinskega izvora
12. Lastnost pokvarjene maščobe je _____.
13. Da ohranimo kakovost maščobe, jo moramo primerno _____ .
14. Vrsta olja rastlinskega izvora
15. Maščoba nam daje _____ in energijo.
16. Prekmursko olje
17. Maščobo _____ na suhem.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 8



Geslo: _____

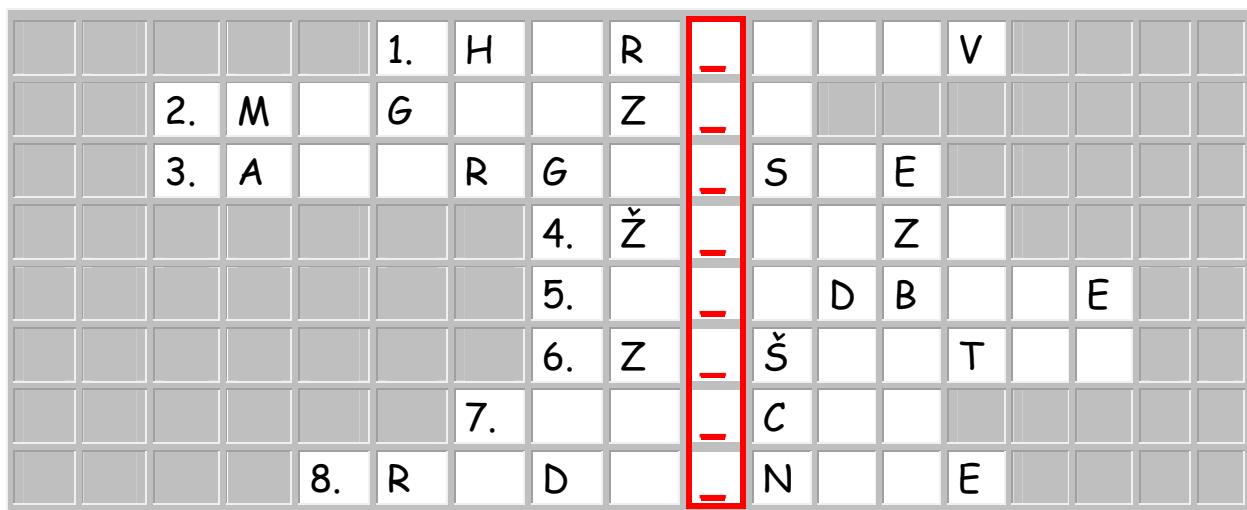
2.9 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9



Geslo: _____

1. Vitamina B in C sta topna v _____.
 2. Vir vitamina C (sadež)
 3. Vir vitamina B (vrtnine)
 4. Vitamin K je pomemben za pravilno _____ krvi.
 5. Vitamini A, D, E in K so topni v _____.
 6. Vitamin D v ribjem olju je pomemben za _____.
 7. Barva sadežev in vrtnin, ki vsebujejo vitamin A, je _____.
 8. Vitamin E zmanjšuje _____.

2.10 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10



Geslo: _____

1. Jod je sestavina _____ v našem telesu.
 2. Mineralna snov, ki uravnava delovanje živcev in mišic, je _____.
 3. Drugo ime za mineralne snovi
 4. Mineralna snov, ki sestavlja krvno barvilo, je _____.
 5. Mineralne snovi so _____
 6. in _____ hranilne snovi.
 7. Mineralna snov, ki gradi kosti in zobe, je _____.
 8. Drugo ime za mineralne snovi



Slika 14: Kuhinja nekoč – črna kuhinja

Vir:

http://www.slovenia.info/pictures%5CTB_attractions%5C1%5C2009%5CCrna_kuhinja_Dobrna_205513.jpg



Slika 15: Sodobna mala kuhinja

Vir: <http://www.dominstil.si/imgs/270/normal/1935-kuhinje-po-meri-34-1.jpg>



Slika 16: Sodobna velika kuhinja

Vir: http://www.blanco.si/images/home_katalog.jpg



Slika 17: Velika kuhinja v industrijskem obratu

http://si.hidria.com/file/45645/fmpgtmp_uxboyc.jpeg



Slika 18: Čisti del kuhinje – glavna ali topla kuhinja
Vir: http://www.disyu.com/foto/02_diskomerc2/big/kuhinja.jpg



Slika 19: Nečisti del kuhinje – pomivalnica posode
Vir: <http://www.nieros-metal.si/typo3temp/pics/3a32f501a4.jpg>



Slika 20: V kuhinji je zaposleno kuhinjsko osebje – kuhanji in pomočniki

Vir: http://www2.arnes.si/~ssmbgt3s/Opis%20poklicev_files/image016.jpg



Slika 21: Raznolikost dela v kuhinji

Vir: http://www.dnevnik.si/uploads/image_cache/827119ed3bd2f77f11c3884f4397cd42.jpeg



Slika 22: Čiste in nečiste poti v kuhinji se ne smejo križati

Vir: http://www.dnevnik.si/uploads/image_cache/82da9e44977e6af27bfdfc5caebc1185c.jpeg



Slika 23: Organski – biološki odpadki iz kuhinje

Vir: http://www.okp.si/slike/rjav_zabojnik4.jpg



Slika 24: Organske – biološke odpadke iz kuhinje zbiramo v posebnem zabojniku

Vir in več: <http://www.lep-planet.si/kaj-lahko-recikliramo/organski-odpadki/>



Slika 25: V kuhinji ločujemo tudi druge vrste odpadkov (ogled filma na spodnji povezavi)

Vir in več: <http://www.locevanjeodpadkov.si/>



Slika 26: Suho in mokro čiščenje živil
Vir: <http://www.zzzs.si/webdsg.nsf/prehrana.jpg>



Slika 27: Stroj za pranje zelenjave
Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/173-big.jpg>



Slika 28: Lupilnik sadja in zelenjave

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-lupilci-sadja-in-zelenjave.jpg>



Slika 29: Lupilnik krompirja

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/197-big.jpg>



Slika 30: Strojček za različno rezanje – oblikovanje sadja in zelenjave

Vir: <http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQIfI5UAgfxtA3vKT-NxEFDhHa6f8xY5g4lRUb7OR1VCX1etf5uTy7S8C8M>



Slika 31: Stroj za rezanje sadja in zelenjave na rezine

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/oprema/pripomocki-za-obdelavo-sadja-in-zelenjave-kronen.jpg>



Slika 32: Stroj za rezanje sadja in zelenjave

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-rezalniki-sadja-in-zelenjave.jpg>



Slika 33: Stroj za rezanje vrtnin

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/120-big.jpg>



Slika 34: Mešalnik

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/215-big.jpg>



Slika 35: Mešalnik – mikser za sadje in zelenjavo

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-mikserji-za-sadje-in-zelenjavo.jpg>



Slika 36: Univerzalni strojček za mehansko obdelavo živil (stepanje, sekljjanje, rezanje, gnetenje, pasiranje)

Vir : <http://zavskadan.files.wordpress.com/2011/02/braun-mr-6550-mfp-hc1.jpg>



Slika 37: Mesoreznica

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/558-big.jpg>



Slika 38: Kuter rezalec – mikser

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/543-big.jpg>



Slika 39: Salamoreznica

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/109-big.jpg>



Slika 40: Univerzalni kuhinjski stroj z različnimi nastavki
Vir: <http://www.gostinec.si/system/photos/1096/original/supra.jpg>



Slika 41: Univerzalni kuhinjski stroj (ogled filma na spodnji povezavi)
Vir in več: <http://www.team-commerce.si/namizni-kuhinjski-stroj.html>



Slika 42: Toplotna obdelava živil – kuhanje v vodi

Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L180xH240/img_6735_180x240-6415a.jpg



Slika 43: Toplotna obdelava živil – kuhanje v sopari

Vir: http://www.sas.si/eu/images/stories/artikli_slike/mga/bomann/kuha_peka/bomann_dg_2204.png



Slika 44: Toplotna obdelava živil – dušenje

Vir :

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a007/9004489121219_02_large.jpg



Slika 45: Toplotna obdelava živil – praženje

Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_6739_320x240-6aa89.jpg



Slika 46: Toplotna obdelava živil – pečenje v ponvi
Vir: <http://kandela.blog.siol.net/files/2010/03/palacinke.jpg>



Slika 47: Toplotna obdelava živil – pečenje v pečici
Vir: <http://mojdom.dnevnik.si/media/cache/78c13899e48d4679a8d12a4ce2828ea4.jpg>



Slika 48: Toplotna obdelava živil – cvrenje
Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_7180_320x240-2-51c91.jpg



Slika 49: Štedilnik s pećico

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/36-big.jpg>



Slika 50: Kotel

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/72-big.jpg>



Slika 51: Prekucna ponev

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/492-big.jpg>



Slika 52: Cvrtnik

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/78-big.jpg>



Slika 53: Žar plošča

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/70-big.jpg>



Slika 54: Raženj

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/214-big.jpg>



Slika 55: Parno konvekcijska peč

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/konvektomati/genius-t-10-11.jpg>



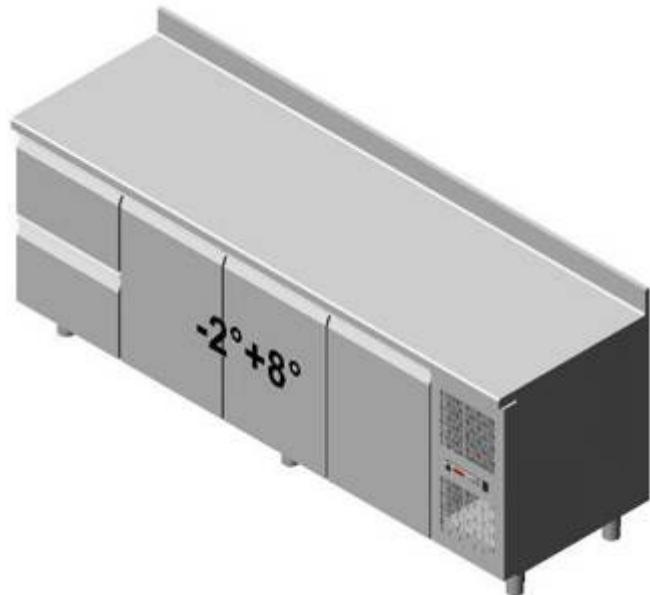
Slika 56: Etažna pekarska peč

Vir: <http://www.wemex.si/pic/page/pekarske/etazna-pekarska-pec-debag.jpg>



Slika 57: Krušna peč

Vir: <http://image.24ur.com/media/images/472xX/Jul2011/60722077.jpg>



Slika 58: Hladilni pult

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/372-big.jpg>



Slika 59: Hladilnik

Vir: http://hladilniki.blog.siol.net/files/2011/07/F44EU_ameriski_hladilnik.1185816963.jpg



Slika 60: Hladilna omara

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/190-big.jpg>



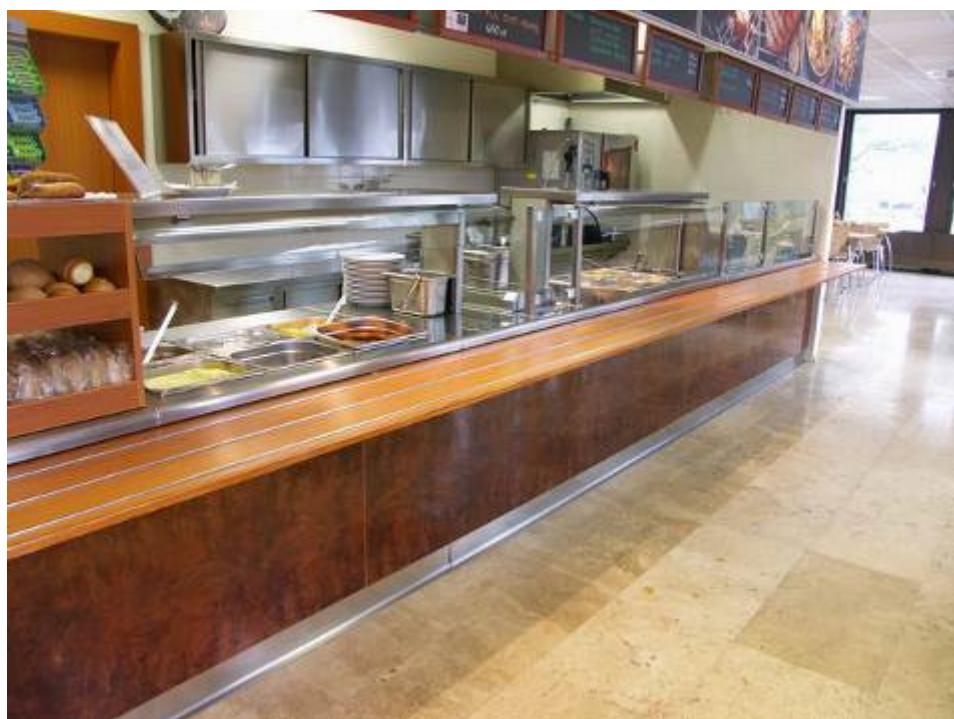
Slika 61: Zamrzovalna omara

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/193-big.jpg>



Slika 62: Hladilna vitrina

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/176-big.jpg>



Slika 63: Izdajni pult

Vir: http://www.kogast.si/db/priponke/samopostrezne_linije_velika.jpg



Slika 64: Pomivalnica posode sodi v nečisti del kuhunje
Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/170-big.jpg>



Slika 65: Pomivalni stroj za steklovino
Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/156-big.jpg>



Slika 66: Pomivalni stroj za belo posodo
Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/171-big.jpg>



Slika 67: Pomivalni stroj za črno posodo
Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/168-big.jpg>



Slika 68: Notranji nadzor v obratih za proizvodnjo in promet živil po HACCP-sistemu

Vir in več: <http://www.zzzv-ms.si/si/varnost-zivila/HACCP.htm>



Slika 69: Merjenje središčne temperature jedi med toplotno obdelavo – ena izmed metod izvajanja notranjega nadzora

Vir: http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_6756_320x240-9740c.jpg



Slika 70: Higiena v živilskih obratih

Vir in več: <http://www.zzzv-ms.si/si/varnost-zivila/higiena-zivilskih-obratih.htm>



Slika 71: Pazljivost pri delu – preprečevanje navzkrižnega onesnaževanja živil

Vir in več: <http://www.zzzv-ms.si/si/varnost-zivila/Navzkrizno-onesnazevanje-zivil.htm>



Slika 72: Kuhinjska posoda – posoda za kuhanje

Vir: <http://www.massimo.si/slike/SUPERBIG.jpg>



Slika 73: Kuhinjska posoda – lonci in kozice

Vir: [http://www.vsezadom.si/thumbs/w=390\(h=300\(far=1\(bg=FFFFFF\\$posoda.jpg](http://www.vsezadom.si/thumbs/w=390(h=300(far=1(bg=FFFFFF$posoda.jpg)



Slika 74: Kuhinjska posoda – posoda za pripravljalna dela

Vir: http://www.qulinarica.com/members_data/155ba7db18/images/350bbd/skleda.jpg



Slika 75: Kuhinjsko orodje

Vir: http://www.tefal.si/NR/rdonlyres/4059BD52-DCBE-43C9-870A-35AC646DC62F/58185/Familygadgets_308.jpg



Slika 76: Pripomočki v kuhinji

Vir: <http://www.nakupovanje.net/images/600x/fissler-magic-zajemalke-6-set-1241662.jpg>



Slika 77: Rezila v kuhinji

Vir: <http://www.oniks-trg.si/catalog/slike/slika007-20091001144527.jpg>



Slika 78: Kuhinjske deske – različne barve za različne vrste živil

Vir: <http://www.kogast.si/db/priponke/haccp1.jpg>



Slika 79 : Servirna posoda s pokrovom

Vir: http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a035/4004133181229_1_large.jpg



Slika 80: Servirni pladenj pravokotne oblike

Vir:

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a051/4008033026307_01_medium.jpg



Slika 81: Servirni pladenj ovalne oblike

Vir: http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a076/4008033026147_01_large.jpg



Slika 82: Jedilna posoda

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/subkategorije/95.jpg>



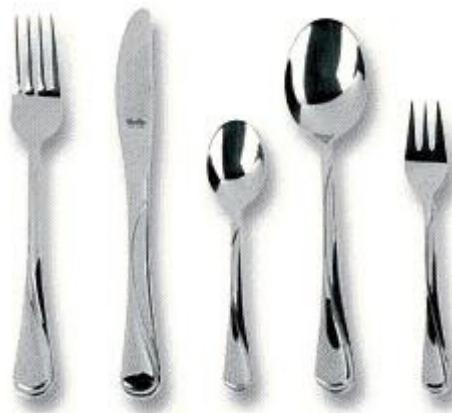
Slika 83: Jedilni servis za dvanajst oseb

Vir: http://images.ceneje.si/products/thumbnails/ImageHomePageZoomed/100-delni-jedilni-servis-763392_1024x768.jpg



Slika 84: Kozarci

Vir: <http://www.flamma.si/img/kozarci.jpg>



Slika 85: Jedilni pribor

Vir: <http://www.nakupovanje.net/images/250x/fissler-jedilni-pribor-larisa-30-delni-1241586.jpg>



Slika 86: Transportna posoda za razvoz jedi

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/208-big.jpg>

2.11 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

			1.		T						
2.	S	T			L						
	3.	G			T		A				
4.	R				V	C	J				
5.	O	R			Č	L		C			
6.		L	S								
7.		D			S		J	K			
	8.				T						
	9.				J		K				
10.		L			Š		C				
11.		O			Š						

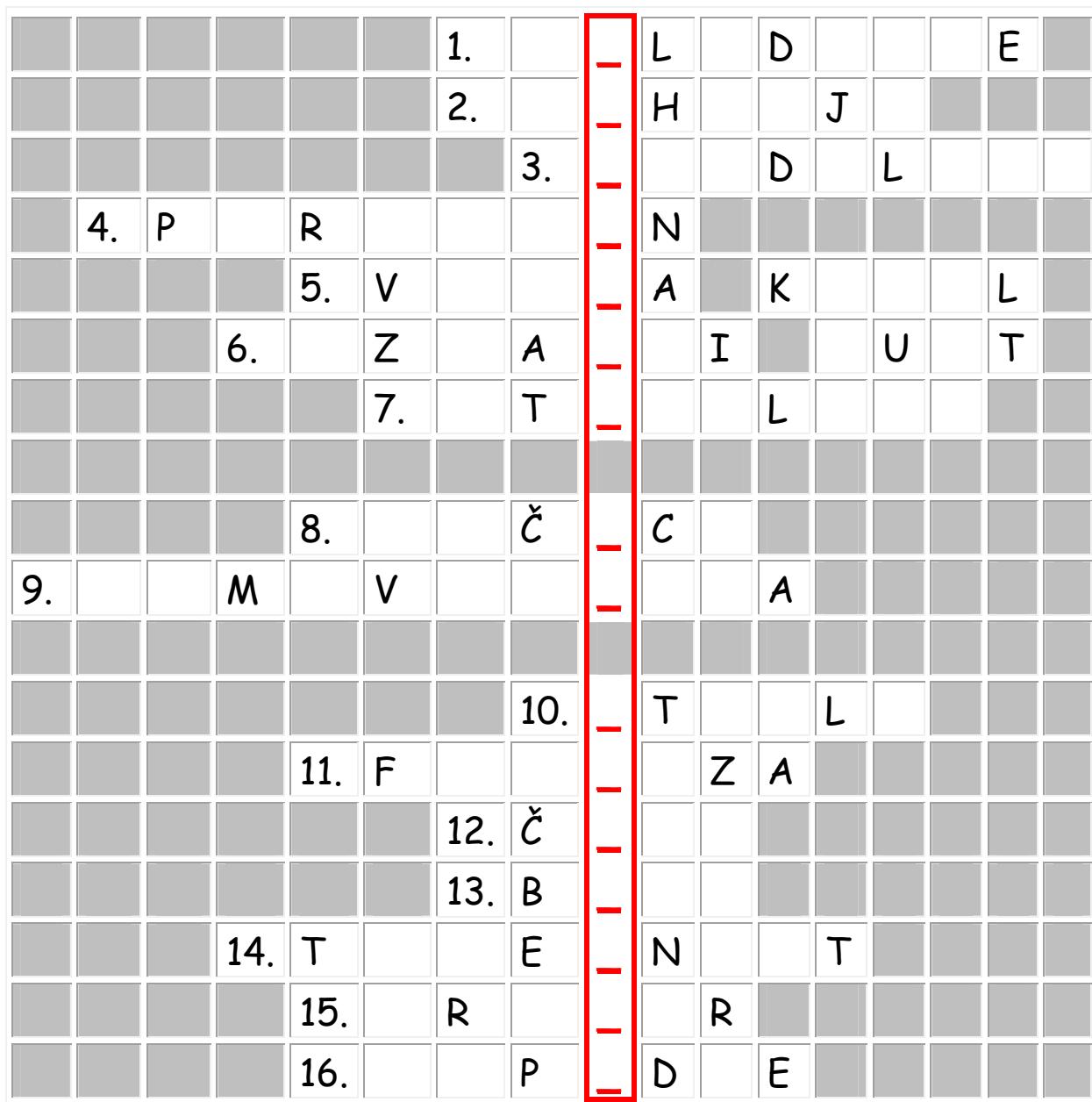
Geslo: _____

1. Objekt, v katerem je organizirana prehrana za malčke
2. Objekt v katerem je organizirana prehrana (dom za _____)
3. Srednje velik gostinski obrat
4. Večji gostinski obrat
5. Manjši gostinski obrat
6. Kuhinja družbene prehrane za učence in dijake
7. Obrati, v katerih pripravljajo obroke na industrijski način v velikih količinah, so _____ živilski obrati.
8. Objekt z več vrstami gostinskih uslug
9. Domovi, v katerih skupaj prebivajo srednješolci, so _____ domovi.
10. Objekt, v katerem je organizirana prehrana za bolnike
11. Objekt, v katerem je organizirana prehrana za vojake

2.12 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12

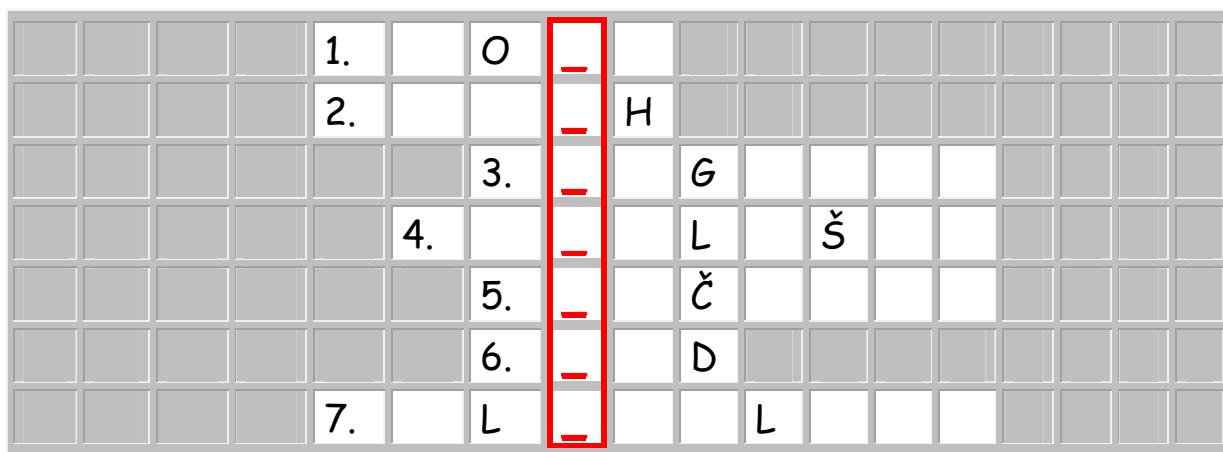
1. Prostor za shranjevanje živil
2. Glavni prostor za pripravo jedi
3. Naprava za shranjevanje hitro pokvarljivih živil
4. Najpogostejši material za servirno posodo
5. V njej ohranjamo toploto pripravljenih hrane.
6. Del kuhinje za izdajanje hrane
7. Naprava za toplotno obdelavo živil
8. Naprave za toplotno obdelavo živil
9. Prostor v nečistem delu kuhinje
10. Krhek material za servirno posodo
11. Drugo ime za cvrtnik
12. Kuhalna posoda, ki jo imenujemo po barvi, je
_____.
13. Namizna posoda, ki jo imenujemo po barvi, je
_____.
14. Lastnost dobre kuhalne posode
15. Skupno ime za pripomočke v kuhinji in na mizi
16. V nečistem delu kuhinje se nahaja tudi prostor
za _____ .

REŠEVANJE KRIŽanke št. 12



Geslo: _____

2.13 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13



Geslo:

1. Pred delom si moramo umiti _____.
 2. Izdelek, ki ga peče pek, je _____.
 3. Nauk o čistoči imenujemo _____.
 4. Druga beseda za organske odpadke
 5. Prostore v kuhinji razdelimo na čiste in _____.
 6. Hrana ali _____
 7. Naprava, v kateri hladimo živila, je _____.

2.14 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

			1.	U		J		
2.			D			K		
3.	H	N			4.	Š	J	
			5.			T		
6.	L	P				K		
7.	T	O						
8.	T	L				K		
9.	V		I					

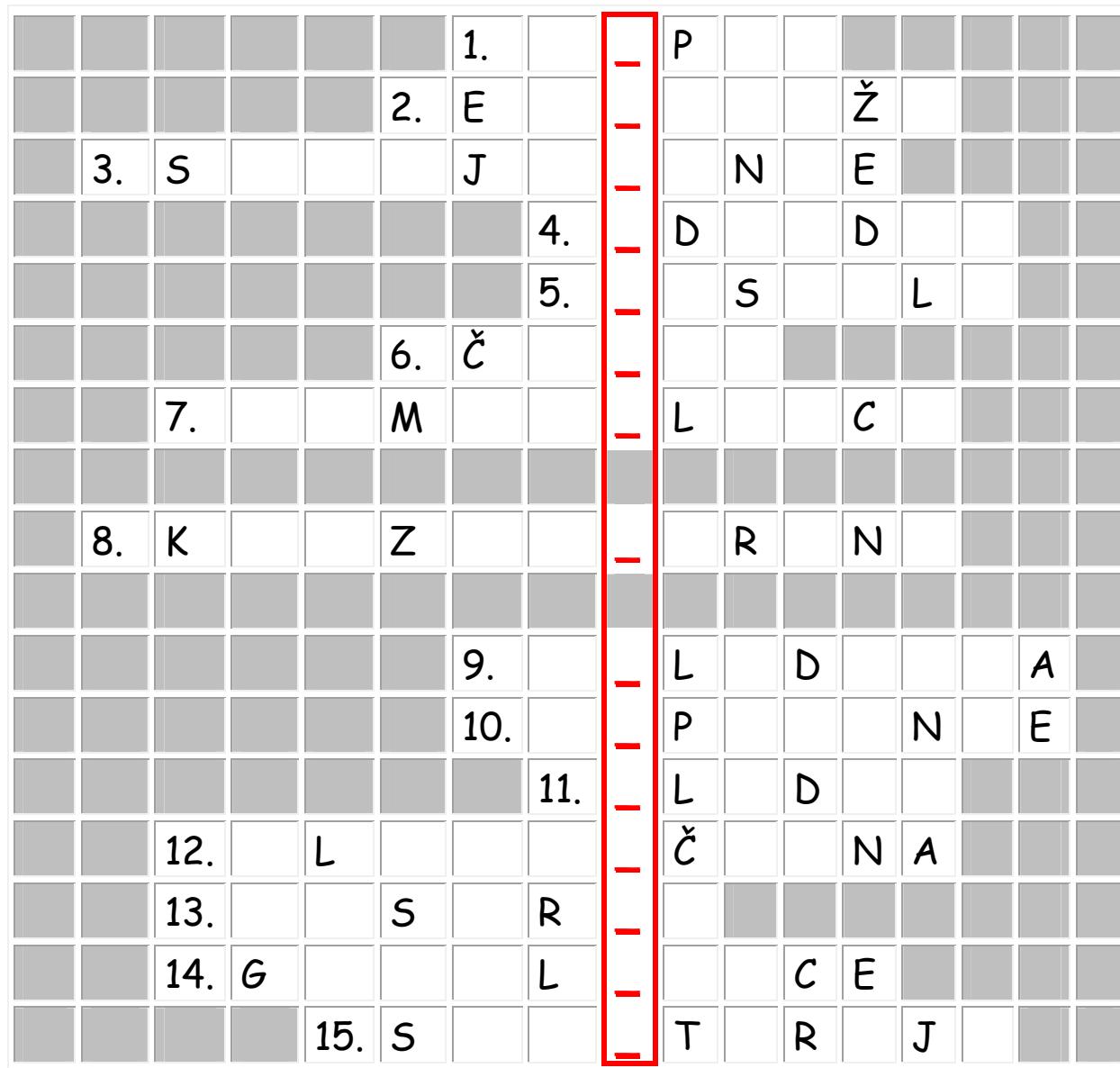
Geslo: _____

1. Tehnološki postopek toplotne obdelave živil
2. Naprava za kuhanje
3. Prostor, kjer pripravljamo živila, je _____.
4. Tehnološki postopek toplotne obdelave živil z malo vode v pokriti posodi
5. Prostori v kuhinji razdelimo na _____ in nečiste.
6. Stroj za mehansko obdelavo živil
7. Posodo lahko pomivamo ročno ali _____.
8. Stroj za mehansko obdelavo smetane
9. Drugo ime za fritezo

2.15 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

1. Čisti del kuhinje (glavna ali _____ kuhinja)
2. Nečisti del kuhinje (shramba za _____)
3. V prostoru za _____ živil pregledamo, ali so živila kakovostna.
4. Pri delu v kuhinji nastajajo različni _____.
5. V shrambi neživilskih proizvodov shranjujemo različna _____.
6. Del kuhinje, v katerem pripravljamo zajtrke, je _____ kuhinja.
7. Nečisti del kuhinje za čiščenje posode
8. Olje, kis, sadni sokovi in hrana v pločevinkah so _____ živila.
9. Razlikujemo nehlajena in hlajena _____.
10. Postopek obdelave zelenjave v nečistem delu kuhinje
11. Del kuhinje, v katerem pripravljamo solate in sendviče, je _____ kuhinja.
12. Del kuhinje, v katerem izdelujemo sladice, je _____.
13. Prostor, v katerem urejamo dokumentacijo, je _____.
14. V nehlajenem skladišču shranjujemo čebulo in _____.
15. V nečisti del kuhinje sodita garderoba in _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 15

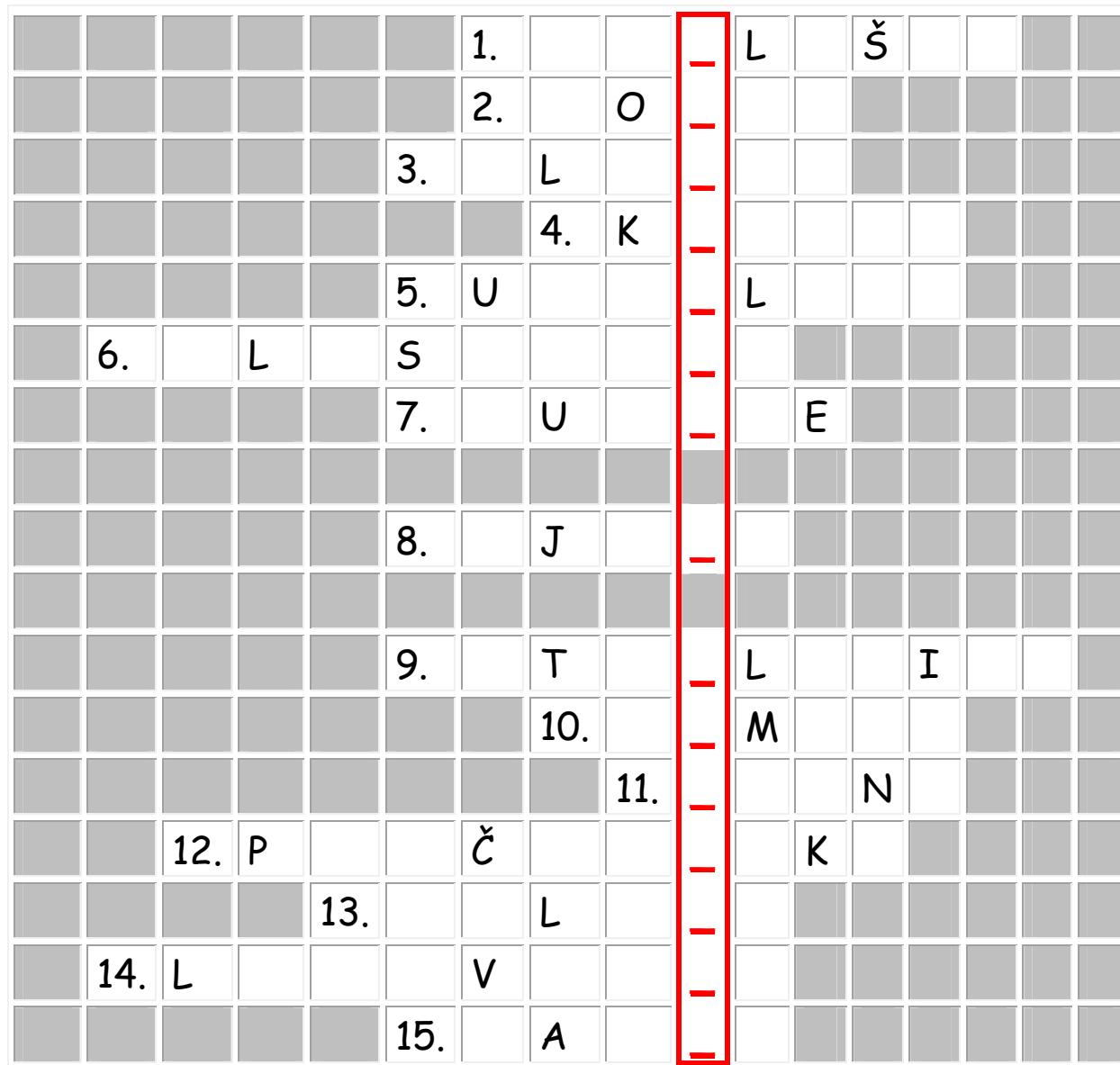


Geslo: _____

2.16 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

1. Razgradljivi odpadki iz kuhinje so _____ odpadki.
2. Barva pokrova zabojnika za papir v ljubljanskem območju je _____.
3. Ostanki od lupljenja vrtnin in sadja
4. V zabojnik za papir odvržemo tudi _____.
5. Med biološke odpadke spada tudi kavna _____.
6. Embalaža za pijačo
7. Ostanki jajc
8. Barva zabojnika za biološke odpadke v ljubljanskem območju je _____.
9. V zabojnike za steklo odvržemo prazne _____.
10. Barva pokrova zabojnika za embalažo v ljubljanskem območju je _____.
11. Med biološke odpadke sodijo tudi ostanki pokvarjene _____.
12. V zabojnik za embalažo odvržemo tudi _____.
13. Barva zabojnika za steklo v ljubljanskem območju je _____.
14. Pogoj za recikliranje odpadkov je njihovo predhodno _____ in zbiranje na ekoloških otokih.
15. Tiskovine, ki jih ne potrebujemo več, odvržemo v zabojnik za _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 16

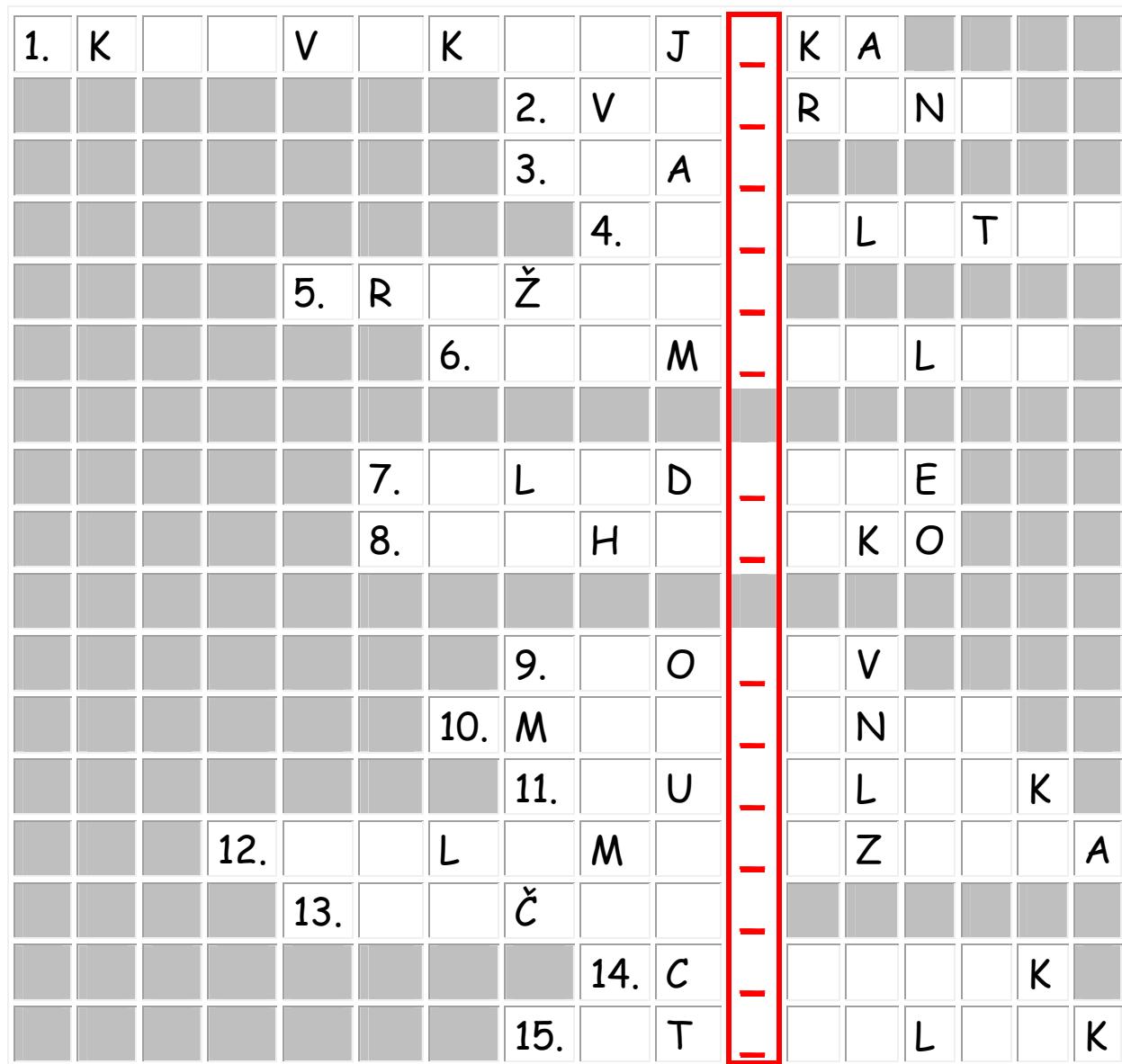


Geslo: _____

2.17 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

1. Vrsta pečice, v kateri enakomerno kroži vroč zrak, je _____ pečica.
2. Vrsta hladilne naprave za predstavitev živil in jedi kupcem, je _____.
3. Naprava za pečenje
4. Vrsta obdelave živil v kuhinji
5. Naprava za pečenje celih piščancev
6. Stroji za čiščenje posode so _____ stroji.
7. Za skladiščenje hitro pokvarljivih živil uporabljamо _____ naprave
8. V nečistem delu kuhinje izvedemo grobo oziroma _____ obdelavo živil.
9. Naprava za toplotno obdelavo živil je prekucna _____.
10. Stroj za mehansko obdelavo živil
11. Stroj za mehansko obdelavo sadja in gomoljnic
12. Stroj za rezanje živil na rezine, kolobarje, rezance in kocke
13. Naprava za toplotno obdelavo živil
14. Naprava za toplotno obdelavo paniranih živil
15. Naprava za toplotno obdelavo živil (plinski, električni _____)

REŠEVANJE KRIŽanke št. 17

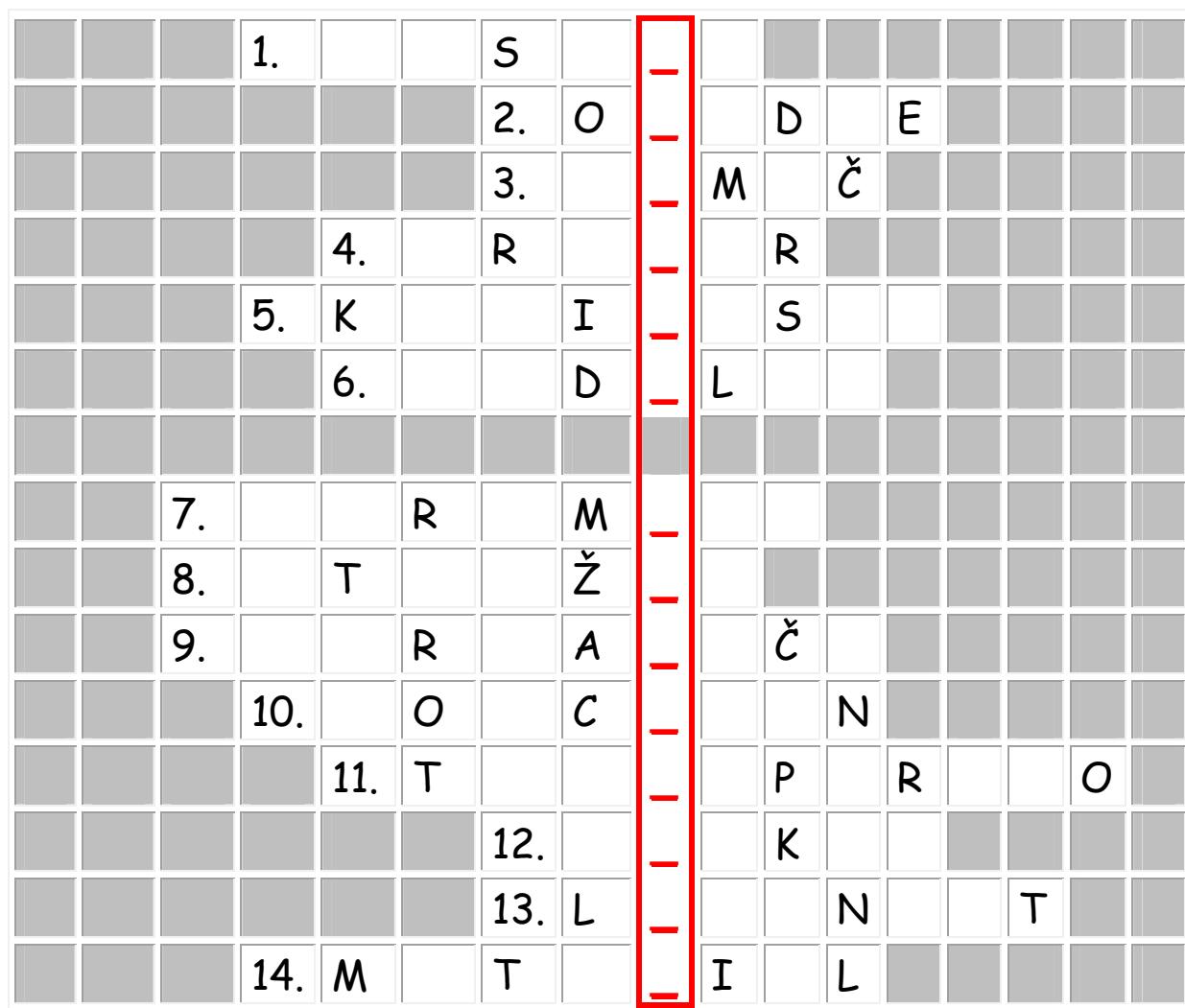


Geslo: _____

2.18 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

1. V kuhinji uporabljamo različno _____.
2. Rezila, strgalniki in zajemalke so kuhinjsko _____, ki služi _____.
3. za _____ pri delu v kuhinji.
4. Žlice, vilice in noži so jedilni _____.
5. Kuhinjsko osebje uporablja _____ posodo.
6. Gostje uporabljajo _____ posodo.
7. Iz gline napravljen material za izdelavo servirne in jedilne posodo
8. Servirno posodo uporablja _____ osebje.
9. Material za izdelavo posode za kuhanje je _____ jeklo.
10. Najpogostejši material za izdelavo jedilne posode
11. Za razvoz kuhanje hrane uporabljamo _____ posodo.
12. Material za vrče in kozarce
13. _____ posode za kuhanje je trpežnost in dobro prevajanje toplote.
14. _____ za izdelavo posode za kuhanje je tudi ognjevarno steklo.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 18

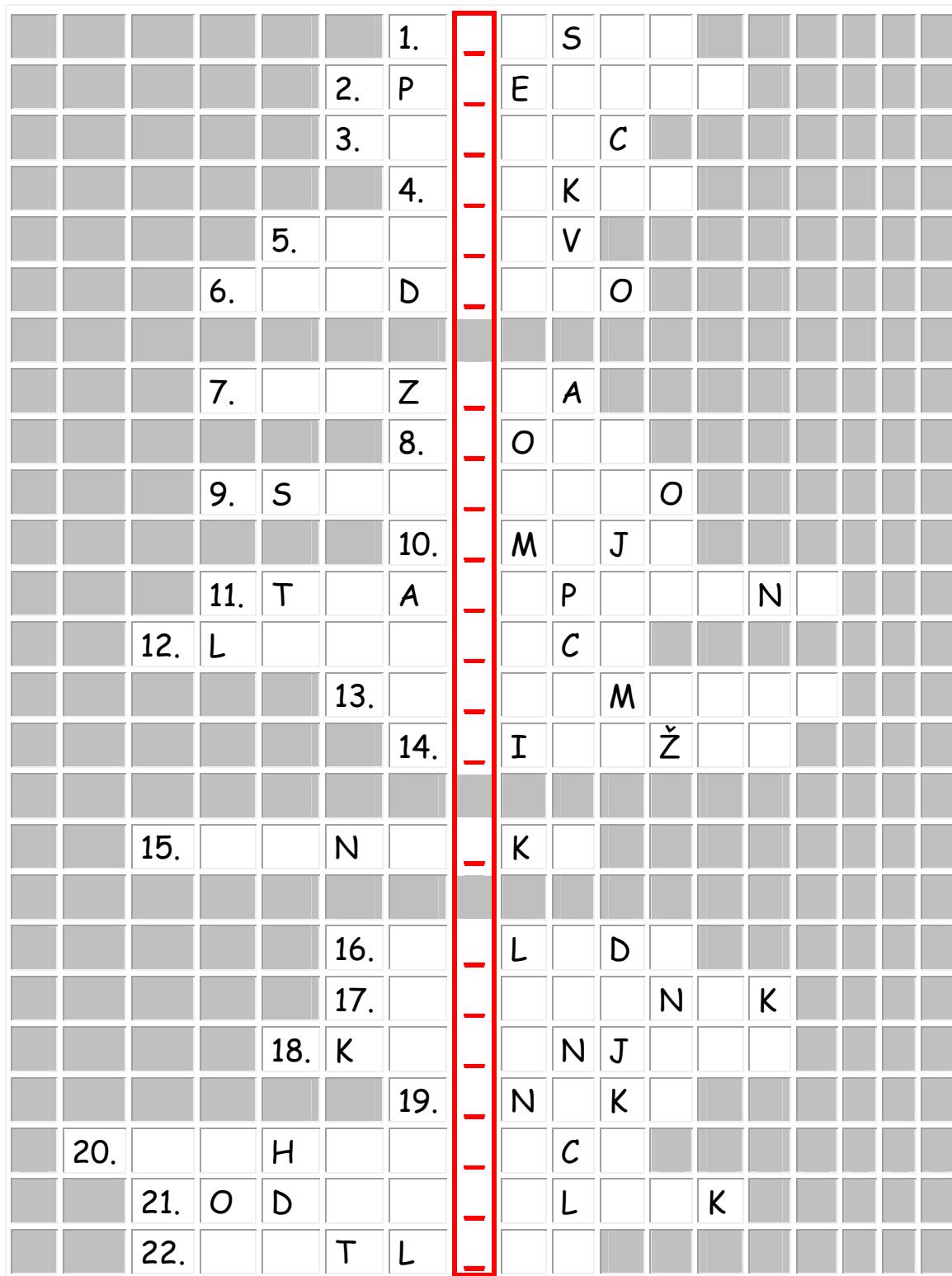


Geslo: _____

2.19 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19

1. Na njih režemo in sekljamo.
2. Pripomoček za ožemanje limone
3. Posoda za kuhanje s kratkimi ročaji
4. Material za izdelavo posode za kuhanje
5. Posoda za pečenje z dolgim ročajem
6. Gostje uporabljajo _____ posodo.
7. Posoda za kuhanje z dolgim ročajem
8. Rezila v kuhinji
9. Strežno osebje uporablja _____ posodo.
10. Material za izdelavo posode za kuhanje
11. Za prevoz jedi uporabljamo _____ posodo.
12. Kuhinjsko orodje za obračanje pečene hrane
13. Kuhinjsko orodje za serviranje juhe
14. Kuhinjsko orodje za ribanje zelenjave
15. Kuhinjsko orodje za pobiranje pene
16. Posoda za pripravljalna dela v kuhinji
17. Kuhinjsko orodje za obdelavo krompirja
18. Kuhinjsko osebje uporablja _____ posodo.
19. Drugo ime za nerjaveče jeklo
20. Kuhinjsko orodje za mešanje jedi med kuhanjem
21. Cedilo
22. Kuhinjsko orodje za stepanje

REŠEVANJE KRIŽanke št. 19

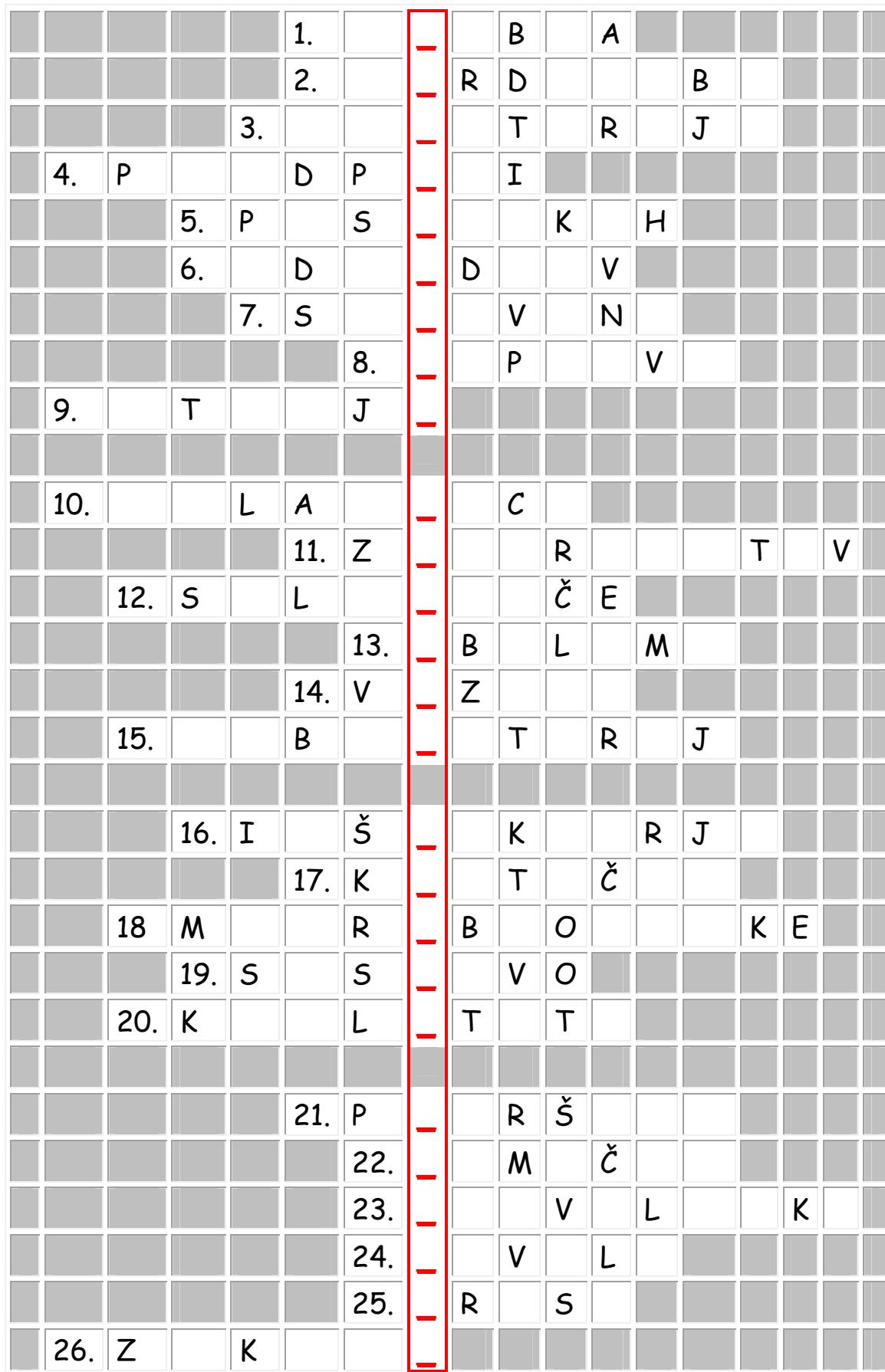


Geslo: _____

2.20 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20

1. Higiena zaposlenih je _____ higiena.
2. Prostor za preoblačenje in shranjevanje obleke
3. Prostor za opravljanje fizioloških potreb
4. Zaposleni se morajo ravnati po njih.
5. Različne vrste dela izvajamo po tehnoloških _____.
6. Ločeno zbiranje _____ mora biti urejeno.
7. Material za izdelavo izdelkov
8. Pri izdelavi živilskih izdelkov so nam v pomoč delovne _____
9. in _____, katere moramo po zaključku dela temeljito očistiti.
10. Prostor za izdelovanje izdelkov
11. Neustrezno skladiščenje živil lahko povzroči _____.
12. Prostor za shranjevanje surovin ali izdelkov
13. Zaradi uživanja okuženih živil, lahko močno _____.
14. Z njimi transportiramo izdelke, važna je njihova higiena.
15. Prostor, v katerem opravljajo različne preiskave živil, je
_____.
16. Zunanji sanitarni nadzor izvajajo _____.
17. Za izvajanje sanitarnega nadzora so določene _____ kontrolne točke.
18. Preiskave za ugotavljanje prisotnosti mikrobov so _____ preiskave.
19. S kemičnimi preiskavami surovin, polizdelkov in izdelkov ugotavljamo njihovo _____
20. in _____.
21. Delovne _____ vzdržujemo higiensko.
22. Preiskave, s katerimi ugotavljamo sestavo in kvaliteto živil so _____ preiskave.
23. Roke si umivamo v _____.
24. Okužena _____ lahko ogrožajo zdravje ljudi.
25. Inšpektorji jih vzamejo z rok in iz grla zaposlenih.
26. Država jih predpiše in mi jih moramo upoštevati.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 20



2.21 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21

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

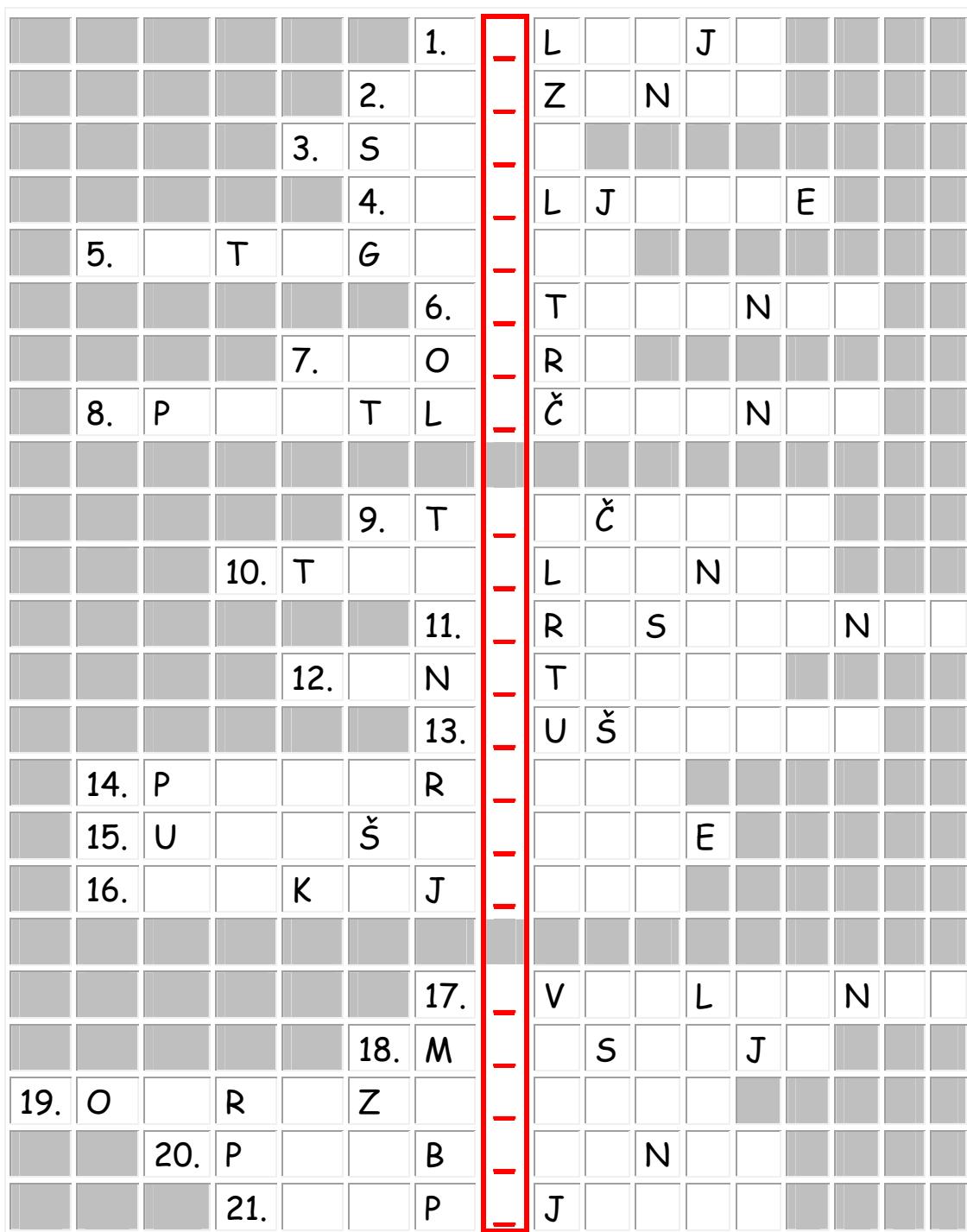
Geslo: _____

- Metoda spremeljanja kritičnih kontrolnih točk je merjenje _____ temperature pečenega mesa.
- Mikroorganizmi so _____ dejavniki tveganja.
- Kritični kontrolni točki sta temperatura in čas _____ živila.
- Ko določimo _____ kontrolne točke, zmanjšamo dejavnike tveganja.
- Termometer je naprava za _____ temperature.
- Merjenje temperature in časa toplotne obdelave sta _____ za spremeljanje kritičnih kontrolnih točk.
- Z visoko stopnjo higiene dela zagotovimo varno _____ potrošnika.
- Tujki v hrani so _____ dejavniki tveganja.
- Med dokumentacijo sodijo _____ za spremeljanje higiene in kvalitete dela.
- Ostanki škropiv ali _____ so kemijski dejavniki tveganja.
- Kritična kontrolna točka je tudi primerno ravnanje z _____.

2.22 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22

1. Obdelava mesa, orehov in žit
2. _____ živil na kolobarje, rezine in rezance
3. Način čiščenja živila (brez vode) je _____
čiščenje
4. Stanjšanje testa
5. Ribanje zelenjave ali _____
6. Obdelava smetane
7. Odstranjevanje nečistoče, zajedavcev,
bakterij in škropiva z zelenjave je _____ čiščenje.
8. Obdelava kuhanega krompirja v pire
9. Obdelava mesa za mehčanje mišičnih vezi
10. Obdelava listnate zelenjave, ko odstranjujemo slabe
dele in liste razpolovimo ali zrežemo na manjše kose
11. Oblikovanje živila v želeno obliko
12. Obdelava testa
13. Obdelava fižolovega in grahovega stročja
14. Odstranjevanje semena, lupine in olesenelega dela
paradižnika
15. Vnašanje zraka v maso iz jajc in sladkorja
16. Obdelava čebule, česna in zelišč
17. Združevanje dveh ali več različnih sestavin
v gladko, tekočo maso
18. Obdelava z mikserjem
19. Obdelava stročjega fižola pred kuhanjem
20. Izločanje tujkov iz riža ali suhega fižola
21. Obdelava gomoljnic, korenovk in čebule

REŠEVANJE KRIŽanke št. 22

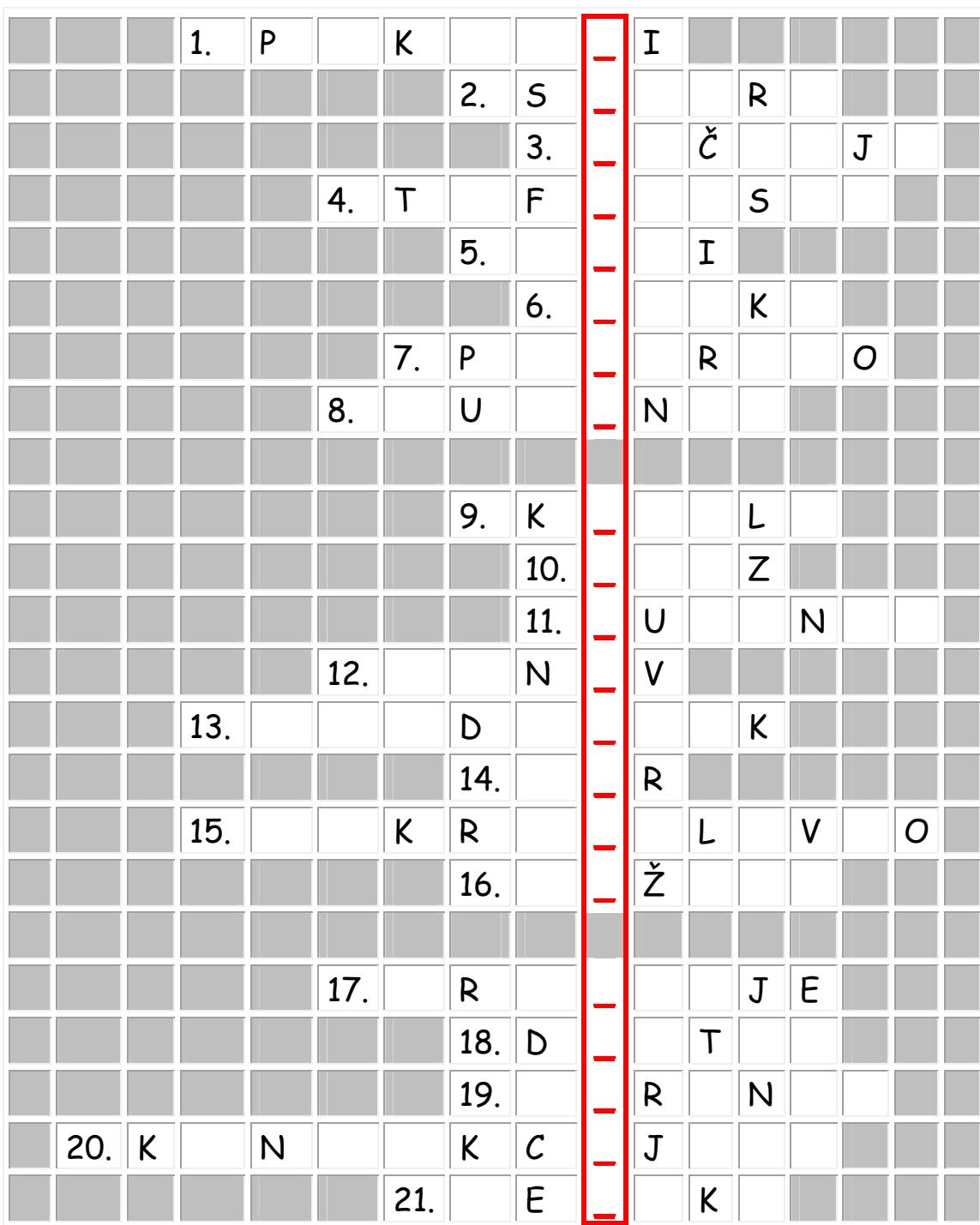


Geslo: _____

2.23 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

1. Živila dušimo v _____ posodi.
2. Kuhanje v _____ omogoča ohranitev več hraničnih snovi.
3. Toplotna obdelava z majhno količino maščobe
4. Brez maščobe pečemo v _____ posodi.
5. Kuhanje v _____ (tekočini)
6. Ekonom lonec je posoda za kuhanje pri zvišanem _____ (pritisku).
7. Pred cvrtjem živilo _____ (pariški/dunajski način).
8. Način topotne obdelave živila
9. Pudinge in kreme kuhamo v vodni _____.
10. Kuhamo lahko tudi _____ dodatka vode.
11. Toplotna obdelava živila, ki vsebuje veliko vode (v pokriti posodi), je _____.
12. Posoda za pečenje živila na štedilniku
13. Naprava v kuhinji za topotno obdelavo živil
14. Naprava za pečenje
15. Za kuhanje, pogrevanje in odtajanje zamrznjenega živila uporabljamo _____ pečico.
16. Naprava za pečenje
17. Toplotna obdelava krompirja, mesa, kave, sladkorja
18. Brez dodatka maščobe poteka _____ pečenje.
19. Toplotna obdelava z veliko maščobe
20. Vroč zrak enakomerno kroži v _____ pečici.
21. Testenine kuhamo v _____ količini vode.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 23



Geslo: _____

3 POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH ZAČETNIH JEDI, JUH, ENOLONČNIC IN PRIKUH



Slika 87: Hladna začetna jed – kanapeji

Vir:

http://www.coolinarika.com/repository/images/_variations/d/c/dce5b0c3bc70df60959d02b3e3e7d342_view_1.jpg



Slika 88: Hladna začetna jed – obloženi kruhki

Vir: <http://mojdom.dnevnik.si/media/cache/16ca3578e6ef83ab937f43e5e0e2f825.jpg>



Slika 89: Topla začetna jed – omleta z zelišči

Vir: http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CFrtalje_185504.jpg



Slika 90: Zelenjavna gosta juha

Vir: http://beta.finance-on.net/galerije/1689/1261473312_1229037001_juha.jpg



Slika 91: Zelenjavna kremna juha

Vir: <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQHq5rQfp2wu--8UrTMV9ppEfjQMoF69mYqGBppM9y9Nw79gGypUJoUiCZupQ>



Slika 92: Mesna bistra juha z rezanci

Vir: http://beta.finance-on.net/galerije/1968/goveja_juha.jpg



Slika 93: Mesna gostu juha – štajerska kisla juha

Vir: [http://www.os-](http://www.os-laporje.si/Comenius%20project/Traditional%20Food%20in%20Our%20Area/_w/Stajerska%20kisla%20juha.jpg.jpg)

[laporje.si/Comenius%20project/Traditional%20Food%20in%20Our%20Area/_w/Stajerska%20kisla%20juha.jpg.jpg](http://www.os-laporje.si/Comenius%20project/Traditional%20Food%20in%20Our%20Area/_w/Stajerska%20kisla%20juha.jpg.jpg)



Slika 94: Enolončnica

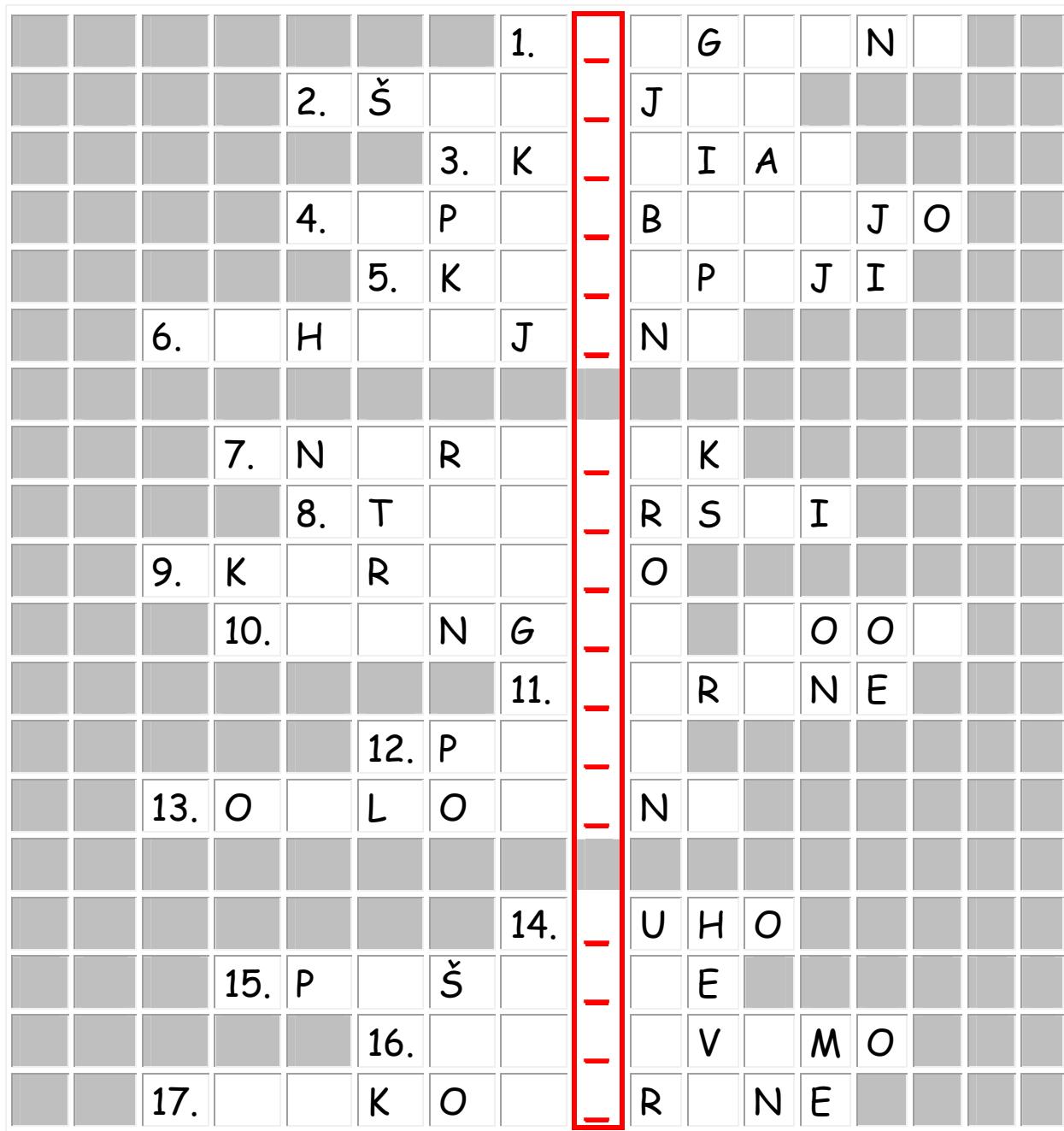
Vir:

http://2.bp.blogspot.com/_pJ3MM1cj7RE/StbrHfkc8oI/AAAAAAAEBk/f4AQ5g0Sf3U/s400/iStock_000009588824XSmall.jpg

3.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 24

1. Pri pripravi hladnih začetnih jedi je zelo pomembna _____.
2. Vrsta morskih sadežev
3. Jed iz ribjih jajčec
4. Hladne začetne jedi _____ tek/apetit.
5. Veliki so za en grižljaj
6. Hladne začetne jedi postrežemo dobro _____.
7. Mesne izdelke lahko postrežemo kot _____.
8. Vrsta hladne začetne jedi iz surovega govejega mesa je _____ biftek.
9. Vrsta hladne začetne jedi iz tanko narezanega namrznjenega govejega mesa ali rib
10. Drobni prigrizki, ki jih primemo s prsti, so
_____.
11. Paštete v modelih
12. Penaste mase iz mesa, rib ali zelenjave
13. Večji od kanapejev so _____ kruhki.
14. Hladne začetne jedi postrežemo pred _____.
15. Znetene mase iz prepraženih jeter, mesa in dodatkov
16. Paradižnik, papriko, bučke in jajčevce lahko
_____ z različnimi nadevi.
17. Hladne začetne jedi so lepo _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 24

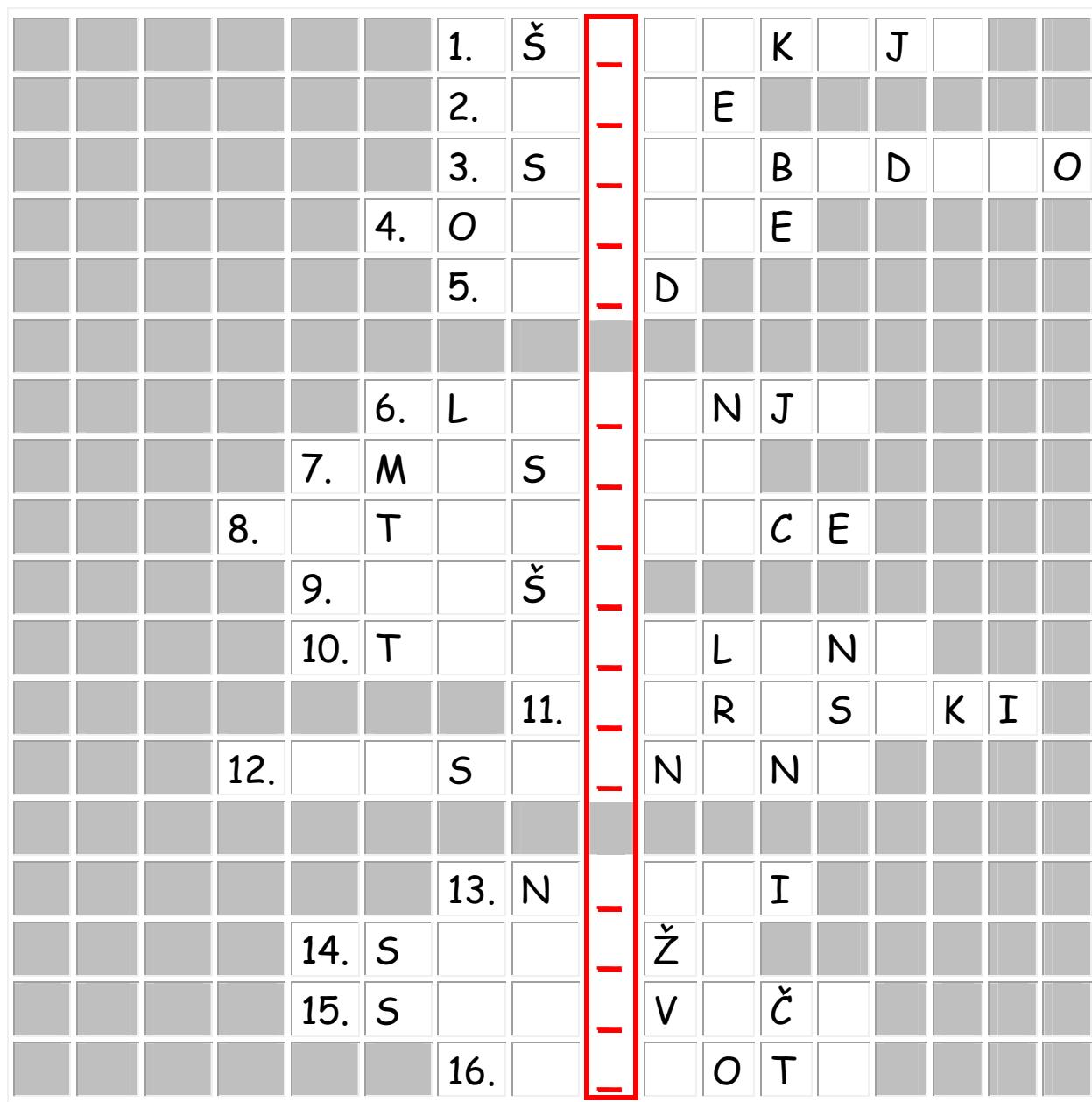


Geslo: _____

3.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 25

1. Topla začetna jed iz testa, nadevanega s skuto ali zelenjavo, so _____.
2. Jurčki, šampinjoni in lisičke so _____.
3. Tople začetne jedi _____ tek/apetit.
4. Tople začetne jedi iz jajc
5. Tople začetne jedi serviramo _____ juho in glavno jedjo.
6. Vrsta polnjenih testenin
7. Pečena sestavljanka z mesom in zelenjavo
8. Skupno ime za lečo, čičeriko, sojo in fižol
9. Iz ajdove in prosene _____ pripravimo različne tople začetne jedi.
10. Vrsta polnjenih testenin
11. Kombiniramo jih z gobami, zelenjavo in sirom, pečemo v pečici in ponudimo z omakami.
12. Tople začetne jedi, ki jih prelijemo z različnimi omakami, so _____.
13. Primorska jed iz krompirjevega testa
14. Glavonožci, polži in školjke so morski _____.
15. Topla začetna jed so lahko tudi topli _____ in kruhki.
16. Topla začetna jed iz riža

REŠEVANJE KRIŽanke št. 25

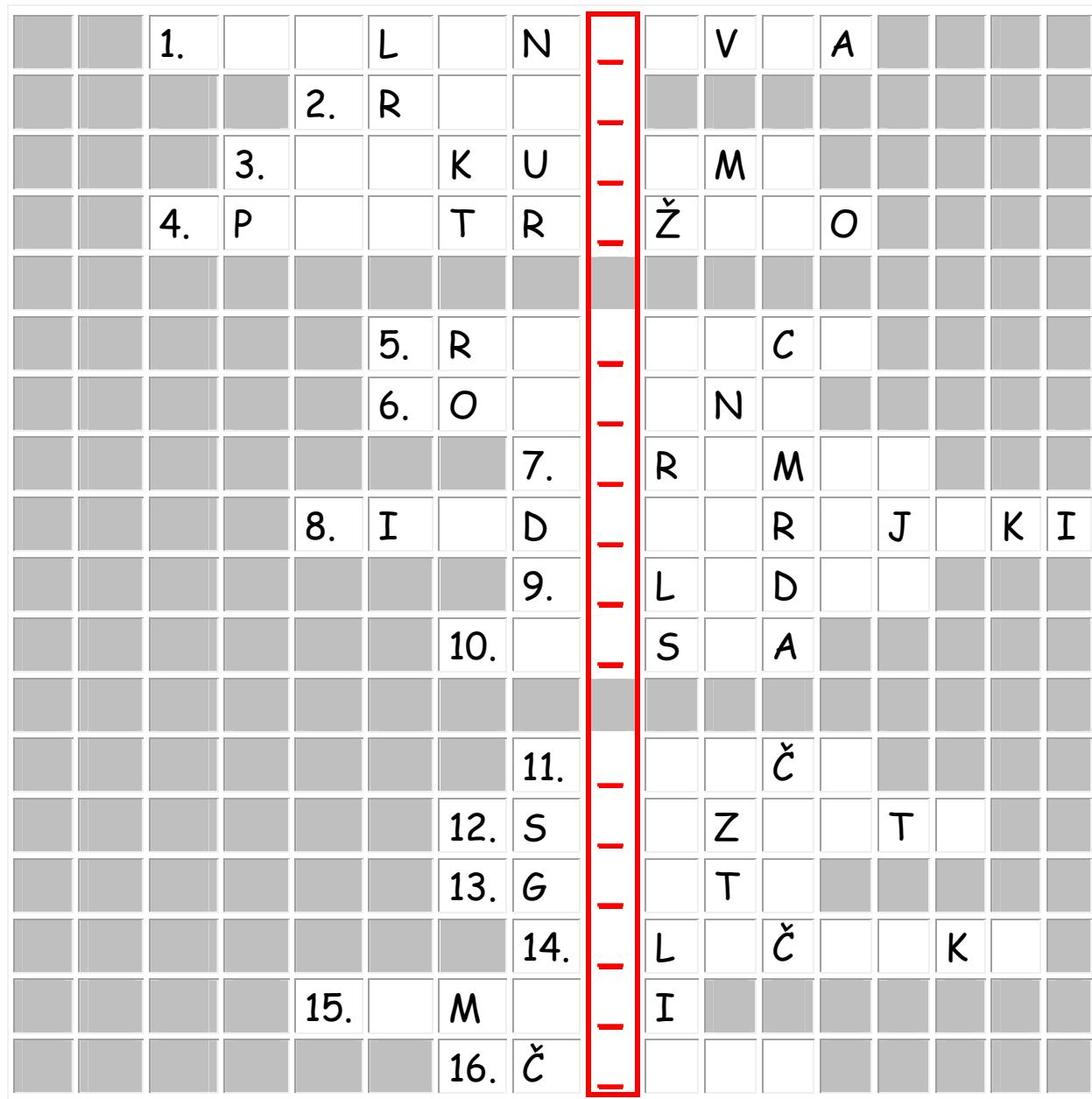


Geslo: _____

3.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 26

1. Gosta juha iz ene ali več vrtnin je _____ juha.
2. Gosta juha iz mesa, drobovine in zelenjave je
_____ juha
3. Jušne zakuhe _____ v juho.
4. Jušne vložke pripravimo posebej in jih v juho
dodamo, preden jo _____.
5. Vrsta jušne zakuhe
6. Prežganka je _____ juha.
7. Juha, v kateri sestavine pretlačimo, je _____
juha.
8. Jušne kocke ali juha v vrečki so pripravljene
na _____ način.
9. Juha, ki jih strežemo poleti in nas osveži je
_____ juha.
10. Juha iz govedine, perutnine, divjačine in rib
je _____ juha.
11. Vrsta juhe, ki ni hladna, je _____ juha.
12. Dietna juha iz riža ali ovsenih kosmičev je
_____ juha.
13. Juha, v kateri sestavine pretlačimo in
ni redka, je _____ juha.
14. Vrsta zakuhe v juhi
15. Vrsta zakuhe v juhi (okrogle oblike)
16. Bistra ali _____ juha

REŠEVANJE KRIŽanke št. 26



Geslo: _____

3.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27

			1.		M						
	2.		S								
	3.	Z			R		J	U			
	4.		A		C						
	5.				S		O				
	6.		L		J	V					
	7.				R	J					
	8.	O			V	O					
9.	P		R	Ž							
10.		L	D		O						
11.	Z			H							

Geslo: _____

1. Jedi lahko pripravimo tudi v _____loncu.
2. Iz mesa pripravimo _____ enolončnico.
3. V lonec postopoma dodajamo sestavine v pravilnem _____.
4. Obrok, za katerega lahko ponudimo enolončnico, je _____.
5. Drugi obrok, za katerega lahko ponudimo enolončnico, je _____.
6. Iz vrtnin pripravimo _____ enolončnico.
7. Tretji obrok, za katerega lahko ponudimo enolončnico, je _____.
8. Iz kosti, obrezkov, jušne zelenjave in začimb pripravimo _____.
9. Meso ali zelenjavno _____ na vroči maščobi.
10. Po zaužiti enolončnici lahko ponudimo _____.
11. Testenine in riž so _____, ki enolončnico zgostijo.

4 POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH MESNIH IN ZELENJAVNIH JEDI, PRILOG, SOLATE IN SLADIC



Slika 95: Mesna jed – svinjska pečenka

Vir: <http://recipisci.com/wp-content/uploads/2010/03/P3070098.jpg>



Slika 96: Mesna jed – sestavljeni pečenki

Vir: <http://www.paparica.si/images/meso.jpg>



Slika 97: Ribje jedi

Vir: <http://media.privoscite.si/cache/dsg/2012/05/09/72e6131a3c48e49167d7d3e6d5c7414a.jpg>



Slika 98: Priloga – skutni žličniki

Vir: <http://www.mojirecepti.com/slike/skutni-zlicniki.jpg>



Slika 99: Priloga – ajdovi žganci

Vir:

http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CAjdovi%C4%B9%C4%BEganci%5B1%5D_184105.jpg



Slika 100: Priloga – kuhan krompir

Vir: <http://www.bodieko.si/foto/2010/01/krompir.jpg>



Slika 101: Priloga – rižota

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/11/243/634503921989552078_vse_za_zelenjavno_rizoto.jpg



Slika 102: Priloga – testenine

Vir: http://media.tumblr.com/tumblr_lzu9a8bVop1r82g9m.jpg



Slika 103: Zelenjavna priloga

Vir: http://www.maxx.si/slike/prva_besedilo/recepti/12943-narastekz-clanek2.jpg



Slika 104: Zelenjavna jed

Vir: http://www.hitrahrana.com/images/zelenjavne_jedi.jpg



Slika 105: Mešana solata

Vir: <http://www.pizzeria-picadilly.com/h/hrana/solata.jpg>



Slika 106: Solatni bife

Vir: <http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/149-big.jpg>



Slika 107: Sladice
Vir: <http://www2.arnes.si/~rhrast1/slascice.jpg>

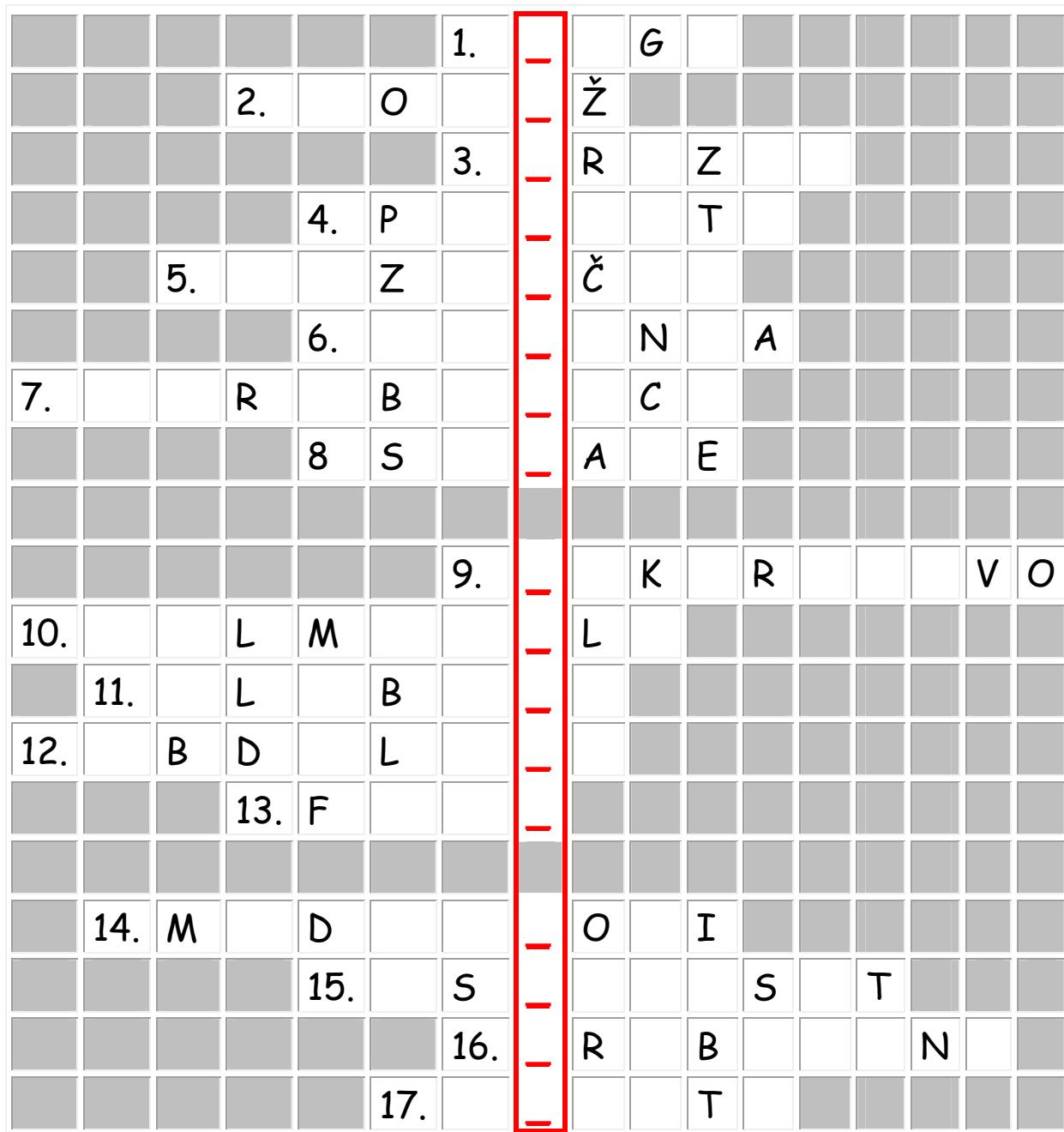


Slika 108: Sladice na servirnem pladnju
Vir: <http://www.shrani.si/f/1D/PE/3upjoK8o/slakarije-6.jpg>

4.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 28

1. Mesna jed iz manjših koščkov mesa v omaki
2. Mesna jed iz večjih kosov mesa v omaki
3. Naravni, pariški, dunajski _____
4. Mesna jed iz oblikovanega mletega mesa
5. Pri govedini so stopnje pečenja lahko _____.
6. Pečen cel kos mesa s kostjo ali brez kosti
7. Drugo ime za kare s kostjo
8. Biftek in ramstek uvrščamo med _____.
9. Jed iz koščkov mesa in testenin je _____ meso.
10. Bakterija, s katero se okužimo, če uživamo ne dovolj topotno obdelano perutninsko meso.
11. Kranjske _____ so mesni izdelki.
12. Svinjsko, perutninsko in divjačinsko meso mora biti dovolj topotno _____.
13. Rezina izkoščenega mesa
14. Majhni okrogli kosi iz fileja
15. Središčna temperatura topotno obdelanega mesa mora biti vsaj _____ °C.
16. Vampi in jetra sodijo med _____.
17. Mesna jed z rižem

REŠEVANJE KRIŽanke št. 28

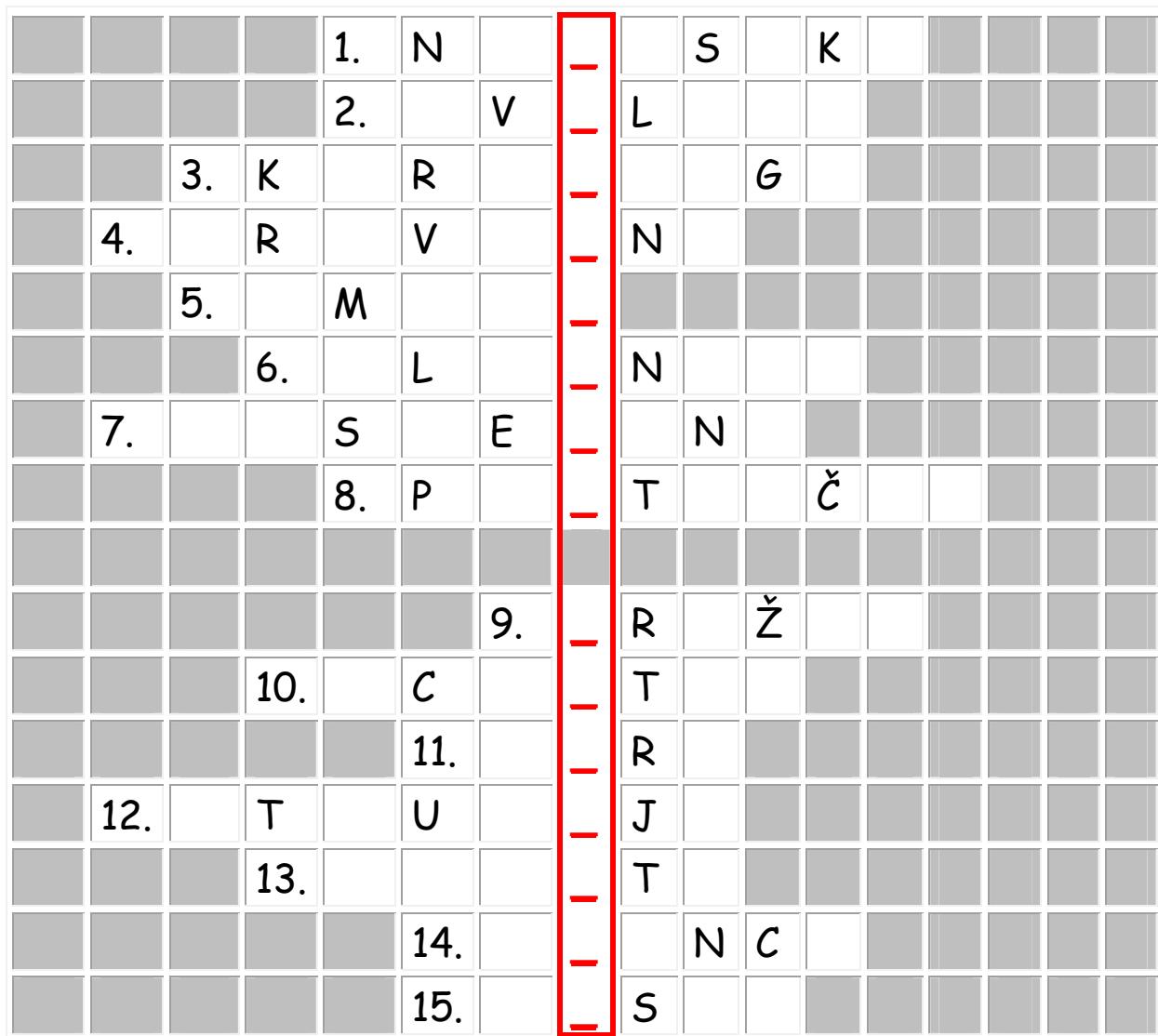


Geslo: _____

4.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29

1. Jedi z rižem, pripravljene v pečici
2. Priloga iz krompirjevega testa
3. Priloga iz _____ zdroba, je polenta.
4. Stopnjo _____ kuhanih testenin preverimo s pokušanjem.
5. Priloga iz okroglo oblikovanega testa
6. Priloga iz z dvema žlicama oblikovanega testa
7. Priloga (po njej so znani Italijani)
8. Za pripravo krompirjevega testa uporabljamo kuhan in _____ krompir.
9. Poleg mesa lahko ponudimo _____ krompir.
10. Ocvrte priloge
11. Priloga iz kuhanega in pretlačenega krompirja z dodatkom mleka, masla in smetane je _____ krompir.
12. Priloga iz med kuhanjem zavitega v tkanino krompirjevega testa
13. Priloga iz dolgozrnatega riža
14. Ajdovi, koruzni, krompirjevi _____
15. Za pripravo njokov zamesimo krompirjevo _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 29

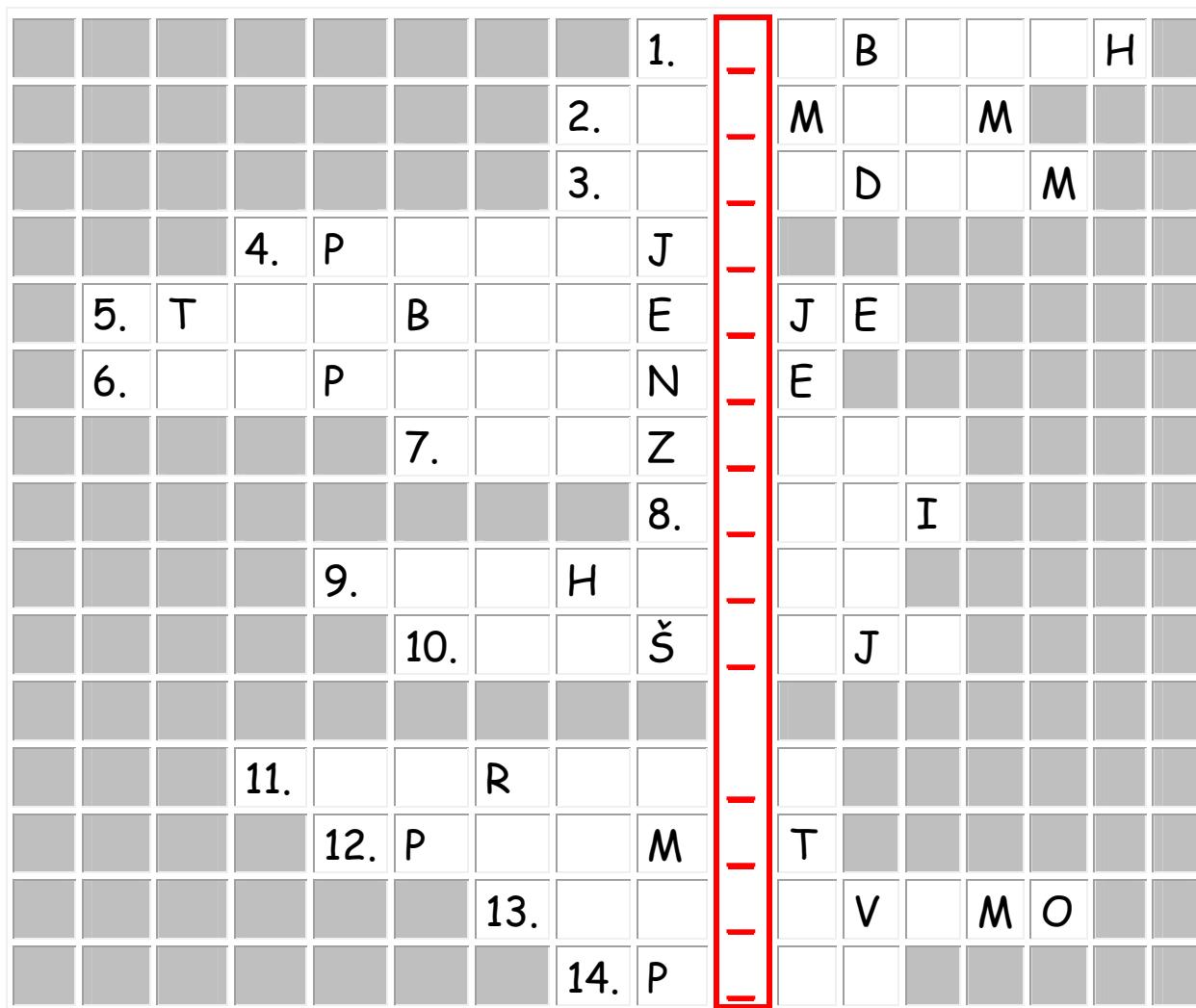


Geslo: _____

4.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 30

1. V skladiščih shranjujemo zelenjavo v _____.
2. Zelenjavo skladiščimo na _____
3. in _____.
4. Začetna faza priprave zelenjave (pred kuho)
5. Poseben postopek odstranjevanja neužitnih delov zelenjave
6. Mehanska obdelava gomoljnic
7. Mehanska obdelava zelenjave (na kocke, rezance, rezine)
8. Zelenjavo po rezanju ne smemo namakati v _____.
9. Toplotna obdelava zelenjave v veliki količini vode
10. Toplotna obdelava zelenjave v pokriti posodi z majhno količino vode
11. Toplotna obdelava zelenjave v veliki količini maščobe
12. Z njim zgostimo zelenjavne jedi.
13. Papriko, jajčevce, bučke in paradižnik lahko _____ z različnimi nadevi.
14. Če zelenjavo pretlačimo, dobimo zelenjavni _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 30

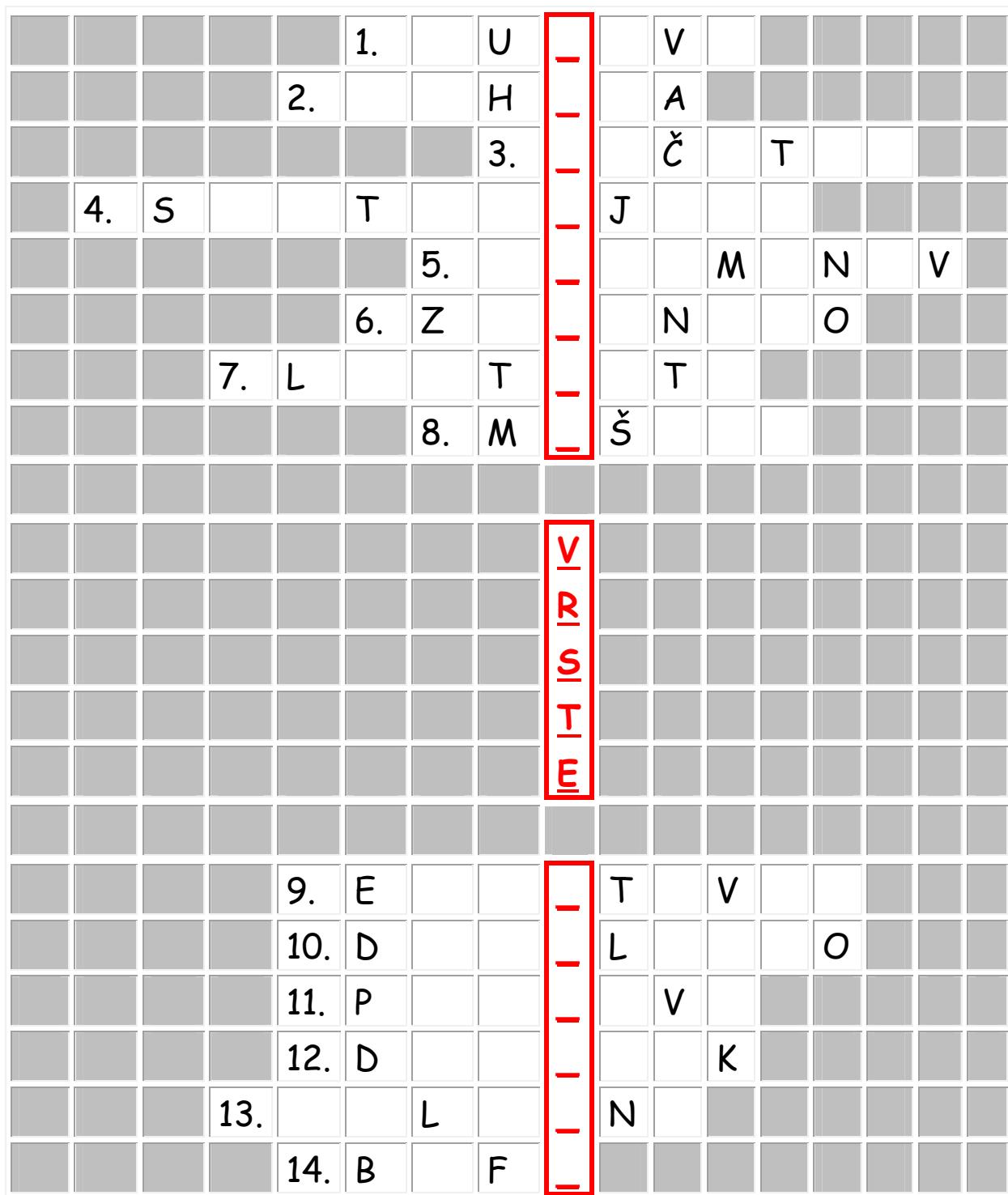


Geslo: _____

4.4 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31

1. Vrsta solate glede na način priprave
2. Druga vrsta solate glede na način priprave
3. Solato lahko ponudimo tudi kot hladno _____ jed.
4. Vrsta solate glede na način sestave
5. Če plodove umivamo cele, ohranimo več _____.
6. Listnate solate _____ tik pred serviranjem.
7. Radič, endivija in motovilec spadajo med _____ vrsto solate.
8. Druga vrsta solate glede na način sestave
9. Tretja vrsta solate glede na način sestave
10. Solato lahko _____ z mesom ali ribami.
11. Drugo ime za dresinge
12. Solato lahko postrežemo kot _____ h glavni jedi.
13. Način samopostrežbe različnih vrst solate je _____
14. _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 31

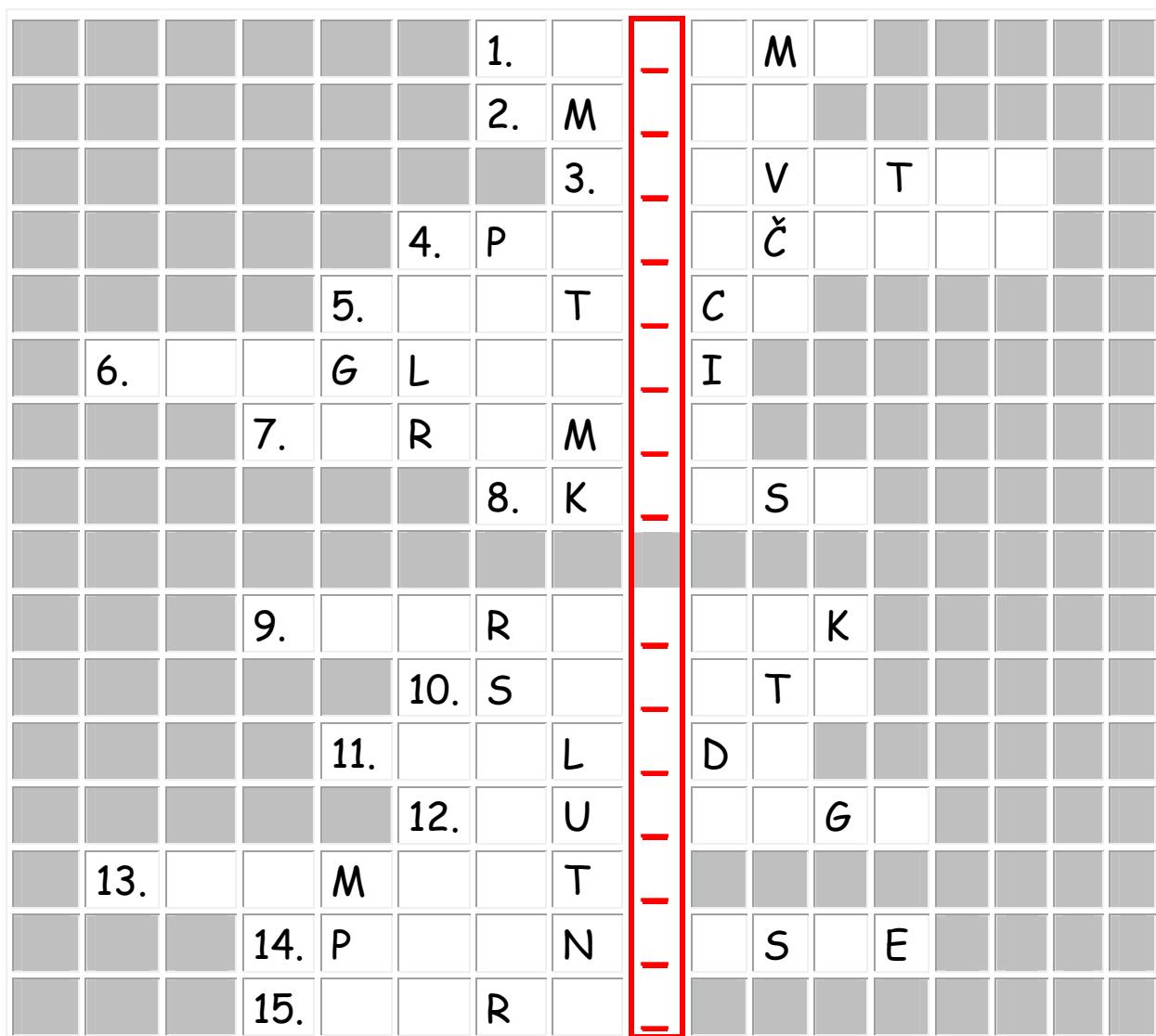


Geslo: _____

4.5 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32

1. Za nadeve sladic lahko uporabimo različne _____.
2. Polizdelek, iz katerega spečemo biskvit, je _____.
3. Sladice iz vlečenega testa
4. Sladice iz žvrkljanega testa
5. Sladica iz boljšega kvašenega testa
6. Sladice iz kvašeno listnatega testa
7. Sladice iz listnatega testa, polnjene z jajčno kremo in smetano, so _____ rezine.
8. Sladice iz krhkega testa
9. Rižev _____ lahko postrežemo kot sladico.
10. Sladica iz narezanega svežega ali konzerviranega sadja je sadna _____.
11. Sladica, ki jo pripravimo iz stepenega testa oziroma mase in jo po peki še ne do konca ohlajeno polnimo z nadevom in zvijemo, je _____.
12. Sladice iz kuhanih krem
13. Različni _____ so sladice iz kuhanega sadja v sladkani vodi in začinjeni s cimetom in nageljnovimi žbicami.
14. Sladice iz kuhanega paljenega testa, polnjene z vaniljevo kremo, so _____.
15. Sladice iz biskvitne mase, primerne za praznovanje rojstnega dneva, so _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 32

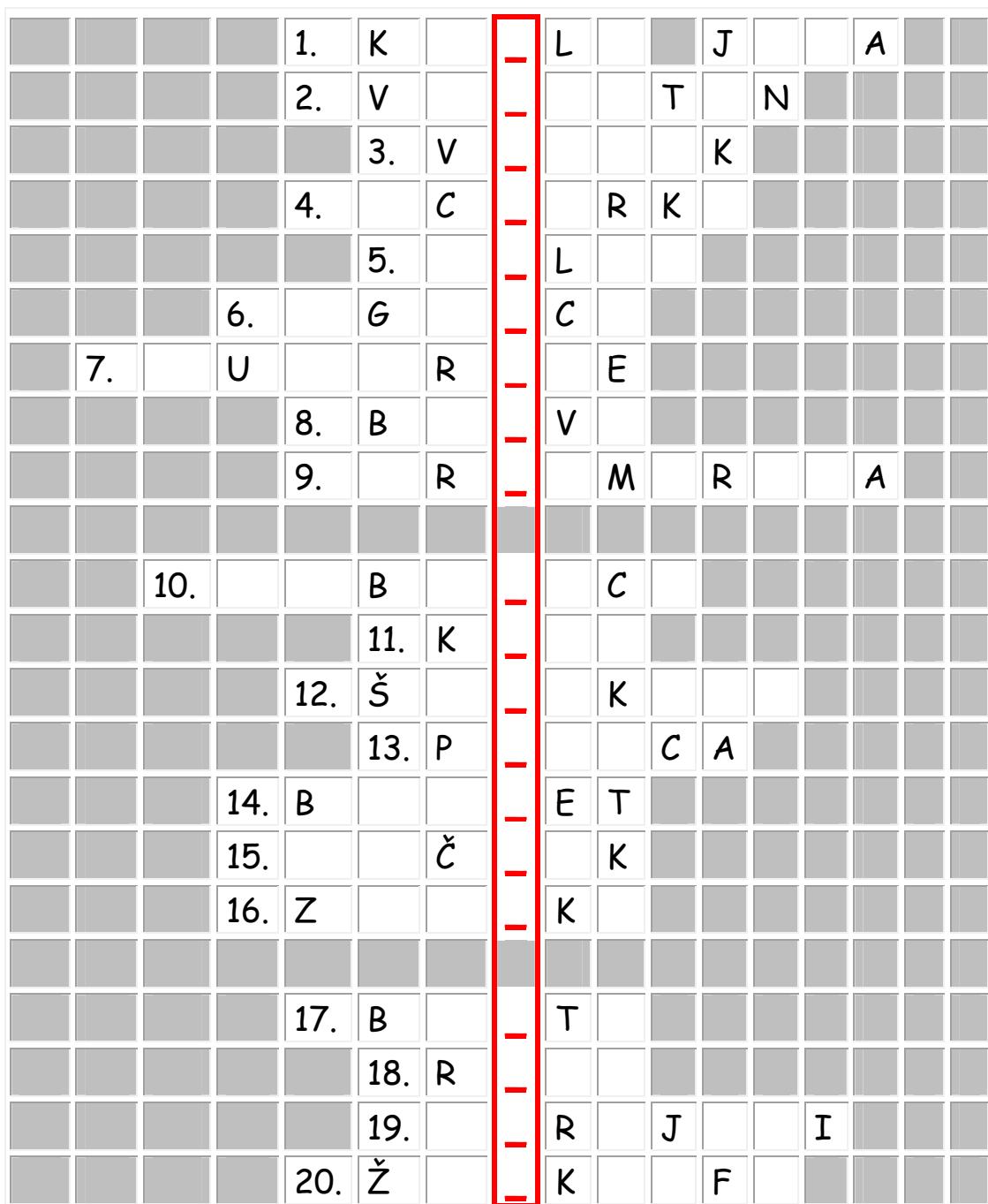


Geslo: _____

4.6 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33

1. Najbolj znana štajerska juha
2. Pisec prve slovenske kuharske knjige je
(ime) _____
3. (priimek) _____.
4. Na Primorskem zabelijo polento z _____.
5. Kislo _____ in kisla repa
6. Na Gorenjskem jih postrežemo ob kolinah.
7. Naslov prve slovenske kuharske knjige
je _____
8. _____.
9. Najbolj znana močnata sladica iz Prekmurja
je _____
10. _____.
11. Ajdova, prosena, ječmenova _____
12. Značilna dolenjska jed z različnimi nadevi
13. Na Gorenjskem so jo spekli ob velikih praznikih.
14. Primorska jed iz rib
15. Jed iz moke in mleka, pečena v pečici, je _____.
16. Maščobno živilo iz slanine, s katerim zabelimo
različne jedi, je _____.
17. V Prekmurju postrežemo ob kolinah _____
18. _____.
19. Geografsko zaščitena jed iz Idrije so _____
20. _____.

REŠEVANJE KRIŽanke št. 33



Geslo: _____

5 POMOČ PRI PRIPRAVI POGRINJKOV IN SERVIRANJU JEDI



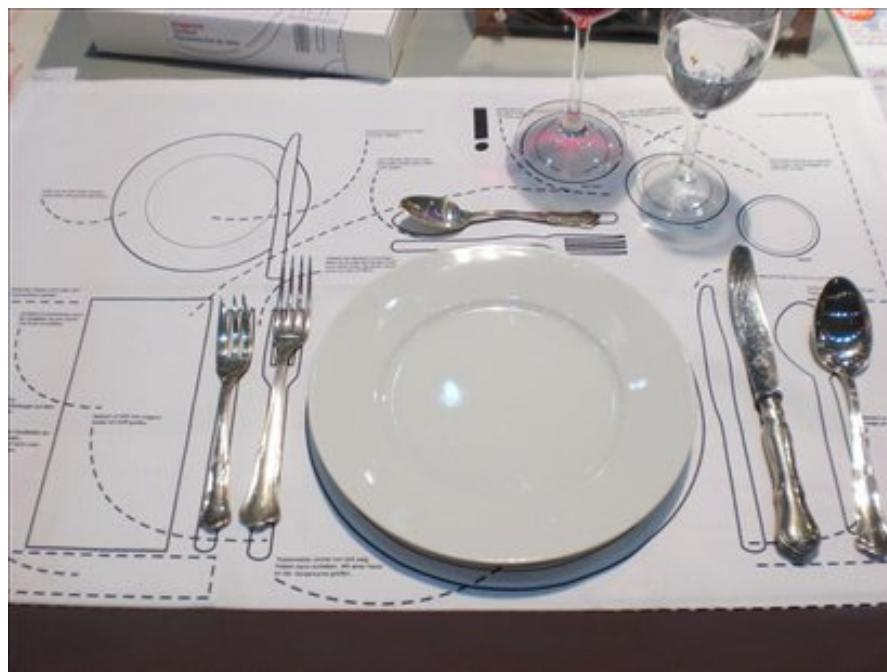
Slika 109: Serviranje jedi na krožnike

Vir: http://www.gorenje.si/imagelib/magnified/business_units/slovenia/limbus-salon/nove_slike/kuharska-srecanja/serviranje-jedi-2.jpg



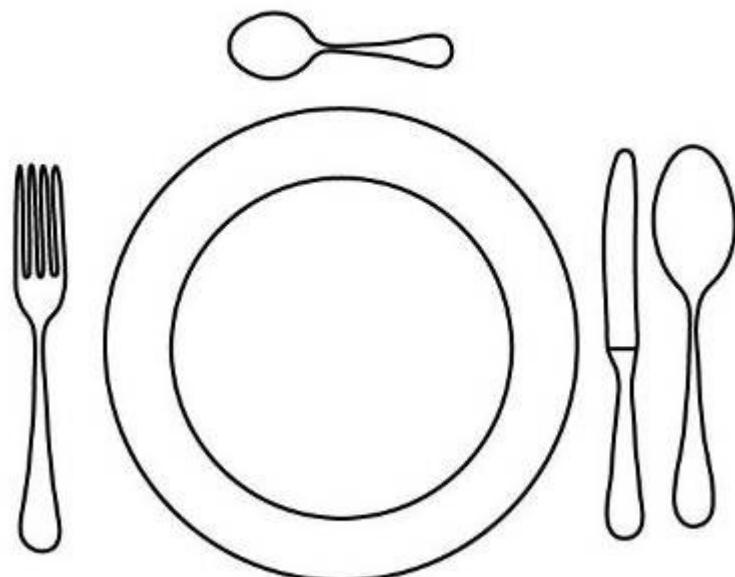
Slika 110: Serviranje jedi na krožnik

Vir: <http://www.personallicencescotland.com/wp-content/uploads/2012/05/chef-serving-up-300x286.jpg>



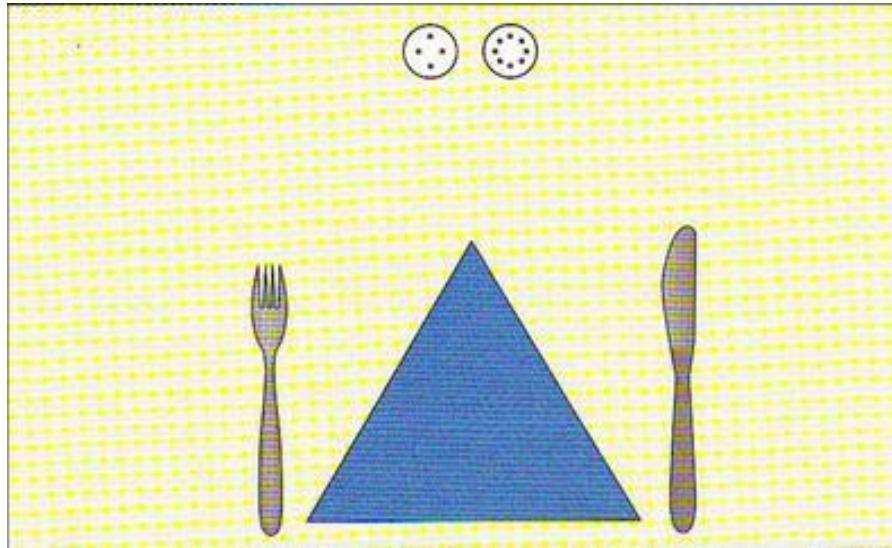
Slika 111: Učimo se pripraviti pogrinjek

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/10/019/633995093404079338_12_pogrinjek-nacrt.jpg



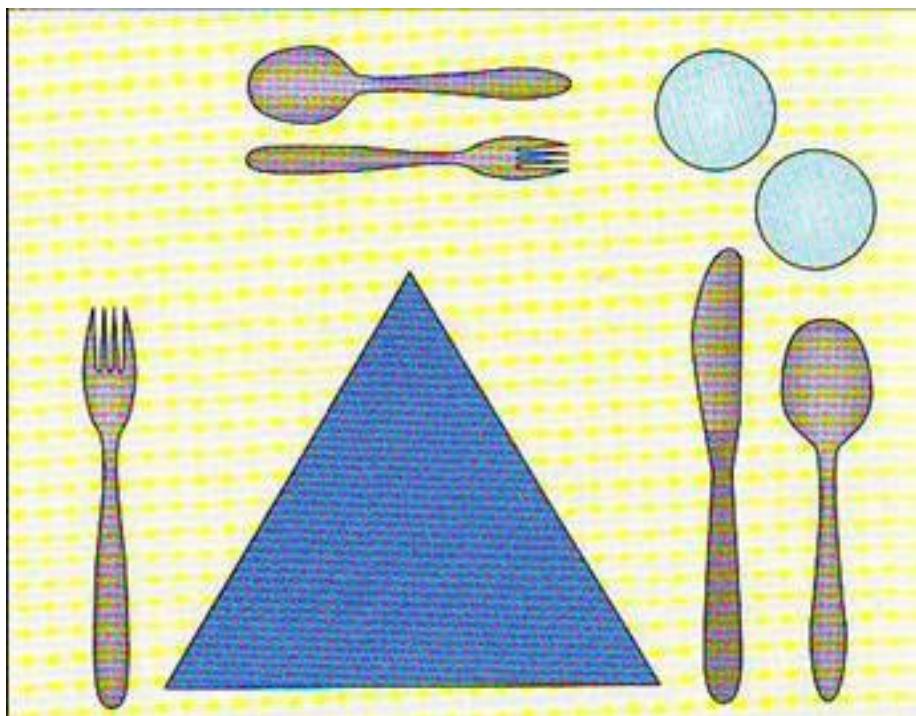
Slika 112: Enostavni pogrinjek

Vir: http://www.ringaraja.net/slike/ok/pic/1541_1.jpg



Slika 113: Enostavni osnovni pogrinjek za dnevni obrok

Vir in več: http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20DecmanP_DneviObroki_PripravaInPostreza%20cater_files/frame.htm



Slika 114: Razširjeni osnovni pogrinjek za dnevni obrok

Vir in več: http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20DecmanP_DneviObroki_PripravaInPostreza%20cater_files/frame.htm



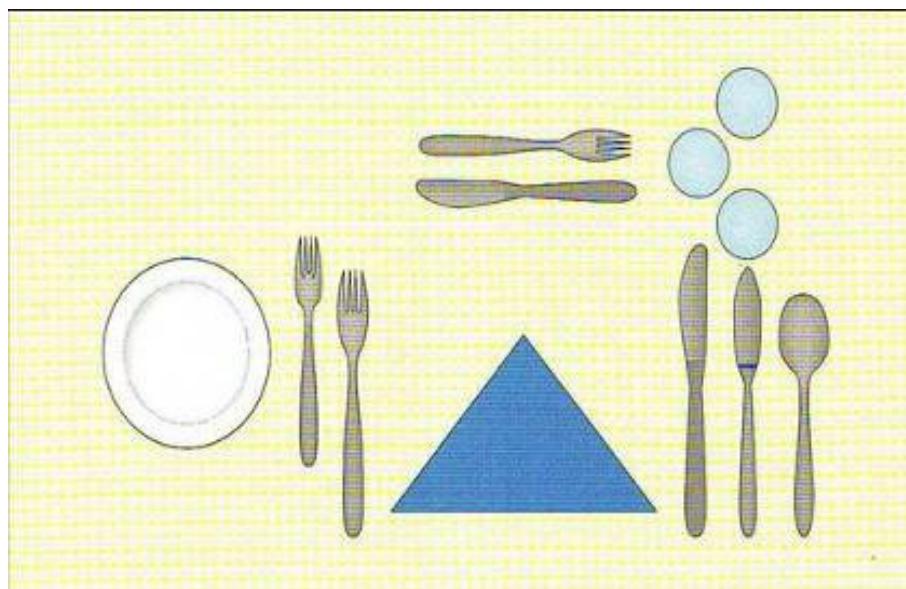
Slika 115: Enostavni pogrinjek za nedoločen obrok

Vir: http://www.prlekija-on.net/uploaded/pogrnjek_113790386610.jpg



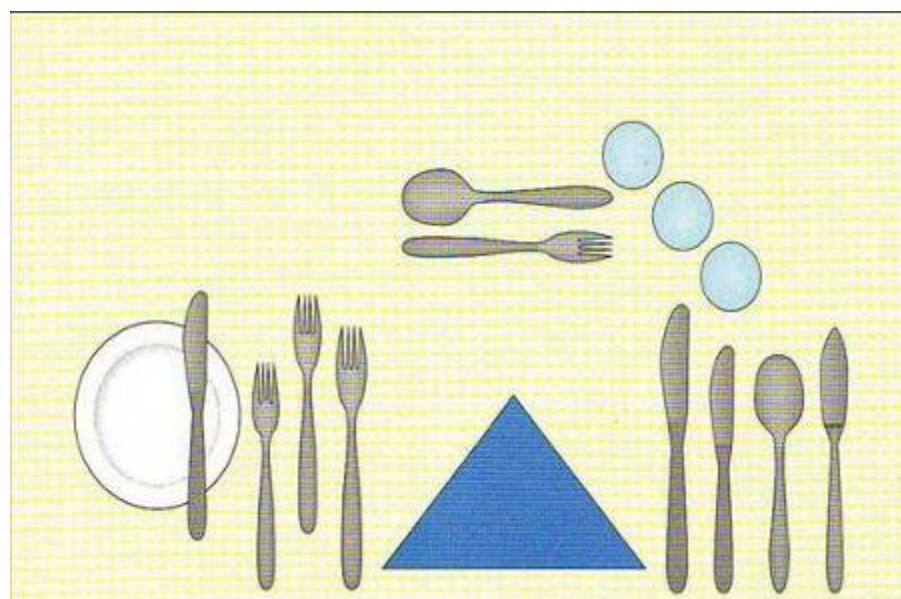
Slika 116: Razširjeni pogrinjek za določen obrok

Vir: http://www2.arnes.si/~ssmbgt3s/Opis%20poklicev_files/image008.jpg



Slika 117: Osnovni pogrinjek za svečani obrok

Vir in več: http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20DecmanP_Sveca niObroki_PripravaInPostreza%20cater_files/frame.htm



Slika 118: Razširjeni pogrinjek za svečani obrok

Vir in več: http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20DecmanP_Sveca niObroki_PripravaInPostreza%20cater_files/frame.htm



Slika 119: Svečani pogrinjek

Vir: http://www.blejski-grad.si/en/imagelib/magnified/restavracija/svecani_pogrinjek.jpg



Slika 120: Delovna obleka strežnega osebja

Vir: http://1.bp.blogspot.com/_7-uPmnKhELw/TRywZWYFt-I/AAAAAAAAL0/ITSfODbibTc/s1600/waiter.jpg



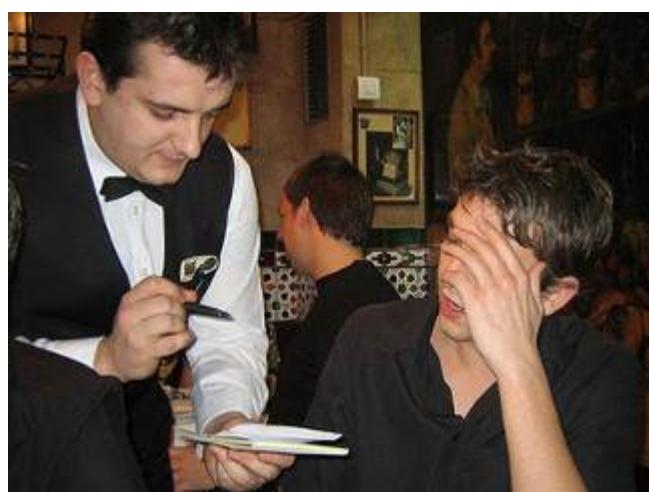
Slika 121: Strežba v gostinskem obratu

Vir: http://www.optimasistemi.si/Slike/JASA/max2scene5_view.gif



Slika 122: Prijaznost strežnega osebja

Vir: <http://www.expandmywealth.com/wp-content/uploads/2008/01/waiter.jpg>



Slika 123: Izstava računa

Vir: <http://static6.businessinsider.com/image/4ee22bcfeab8ea7c57000025/credit-card-waiter-restaurant-server-paying.jpg>



Slika 124: Samopostrežni način strežbe

Vir: <http://www.unist.hr/Portals/0/images/novosti%202011/vecera3.JPG>



Slika 125: Strežba kave v kavarni

Vir: http://www.kavarnasostanj.com/slike/Kavarna_Sostanj_kava.JPG



Slika 126: Strežba slaščic v slaščičarni

Vir: http://farm4.static.flickr.com/3114/3088033864_1d4e50b1a2.jpg



Slika 127: Zajtrk v hotelski sobi

Vir: http://www.hotelslon.com/sogallery/vikend_paket-szd-800x532.jpg



Slika 128: Zajtrk na prostem

Vir:http://www.lifeclasse.net/si/imagelib/magnify/default/portoroz/lifeclasse/hoteli/hotel_riviera/galerija/riviera-zajtrk-balkon.jpg



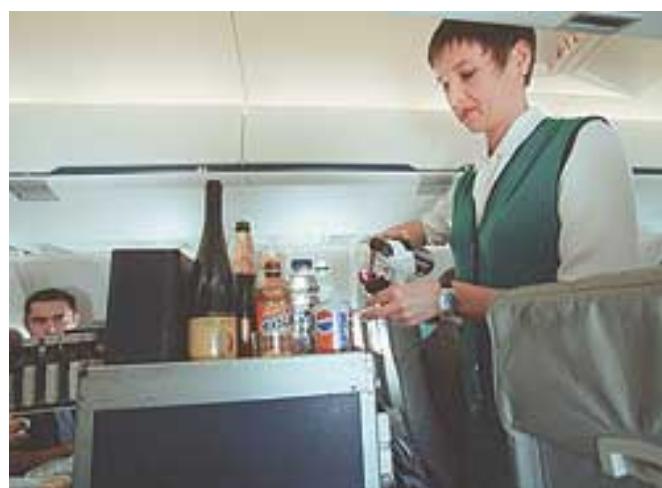
Slika 129: Strežba na vrtu

Vir:http://www.termemb.si/si/imagelib/magnify/default/gostinstvo/habakuk/clip_poroke001.jpg



Slika 130: Strežba na ladji

Vir: http://www.mokai.si/uploads/images/silversea_food.jpg



Slika 131: Strežba na letalu

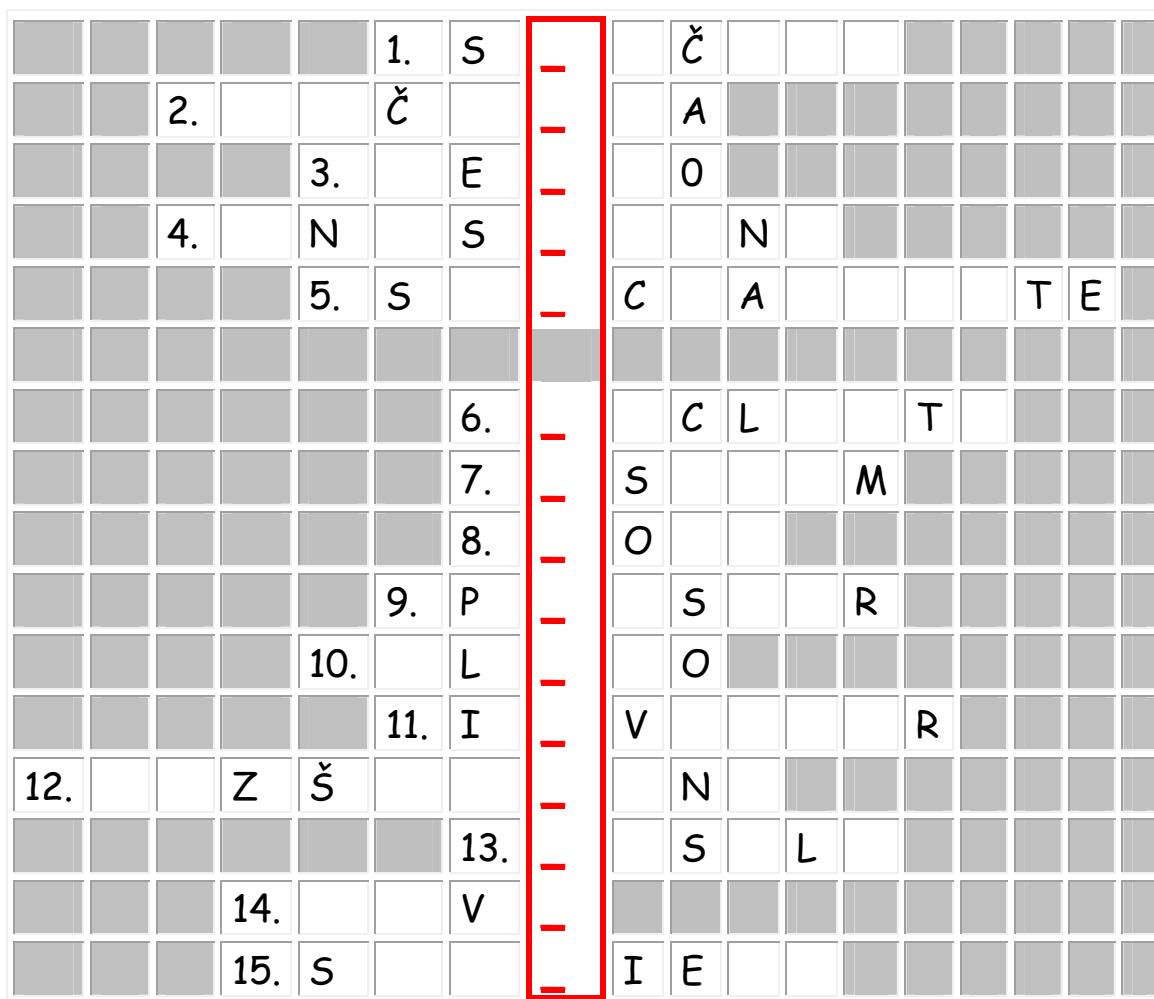
Vir: http://beta2.finance-on.net/pics/cache_F5/F55DO_adria_stewardesa_ih.1142883250.jpg



Slika 132: Strežba na vlaku

Vir: http://www.australasia.si/files/NASA_PONUDBA/VLAKI/ROVOS_RAIL/dc195-shangani_small.jpg

5.1 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34



1. Vrsta pogrinjka (veliki ali _____)
 2. Vrsta obroka proti koncu dneva
 3. Pri enostavnem pogrinjku položimo nož _____ od servirnega krožnika .
 4. Vrsta pogrinjka za nedoločen obrok
 5. Vrsta pogrinjka za različne _____
 6. V zgornji desni kot postavimo _____ kozarec za vino.
 7. Nož obrnemo z _____ rezilom proti krožniku.
 8. Oseba, za katero pripravimo pogrinjek, je _____.
 9. Pogrinjek je _____ na mizi, opremljen z inventarjem, ki ga bo gost potreboval pri obroku.
 10. Na desno stran poleg noža položimo veliko _____.
 11. Oprema za pogrinjek
 12. Vrsta pogrinjka za določen obrok
 13. Vrsta obroka sredi dneva
 14. Veliike vilice postavimo _____ od krožnika.
 15. Na koncu krožnik zamenjamo s _____ .

5.2 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35

1.	R	D			K			
2.		A			K			
3.					A			
4.					A			
5.		R						
6.	D				I		T	
7.	S				K		G	
8.					N		N	
9.					P			N
10.	V				T			
11.	Z				R			
12.	L					Z	V	T
13.	G				O			

Geslo: _____

1. Del delovne obleke v strežbi za zaščito
 2. Poklic, ki ga pridobi oseba za delo v strežbi
 3. Barvi standardne delovne obleke v strežbi sta _____
 4. in _____.
 5. Strežno osebje mora imeti pokončno _____.
 6. Na desno stran pogrinjka položimo _____ oziroma meni.
 7. Moška delovna obleka v strežbi za svečane prireditve
 8. Pravila lepega vedenja
 9. Natakar mora imeti dober _____ za imena, številke in osebe.
 10. Strežno osebje tudi _____ gostom
 11. pri _____ jedi.
 12. Prijaznost oziroma _____ je lastnost kvalitetnega strežnega osebja.
 13. Strežno osebje mora skrbeti za svojo osebno _____.

5.3 KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36

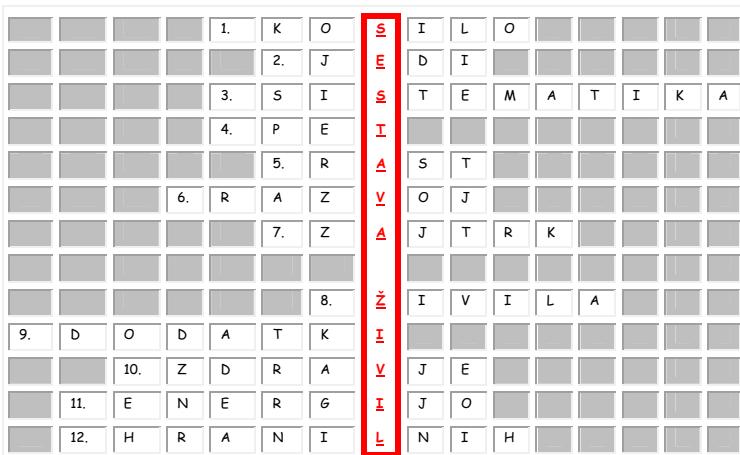
1.		Š	Č		-	D	I
				2.	-	H	
3.	P		Š		-	R	Č
4.			B		-	T	
				5.	-		
				6.	B	-	
7.		M	O		-	T	Ž
				8.		U	
9.		V			-	N	
				10.		T	
11.		R			-	N	
				12.		A	
			V		-		
13.							

Geslo: _____

1. Prostor za strežbo sladic
2. Na križarjenju gostom strežejo na _____.
3. Več jedi skupaj postrežemo na jedilnih ovalnih ali okroglih _____.
4. Včasih si gostje naročijo strežbo jedi v hotelski _____.
5. Kadar gostu ne ustrezajo že pripravljene jedi, si izbere jedi po _____.
6. Lokal za strežbo pijače in manjših prigrizkov
7. Strežba, ko si gostje strežejo sami
8. Ob lepem vremenu goste postrežemo na _____.
9. Lokal, v katerem gostom postrežejo s kavo, je _____.
10. Stevardese strežejo na _____.
11. Eno vrsto jedi postrežemo na servirnem _____.
12. Lokal za strežbo pijače v poznih nočnih urah
13. Postrežba turške, ekspresne, mocca _____

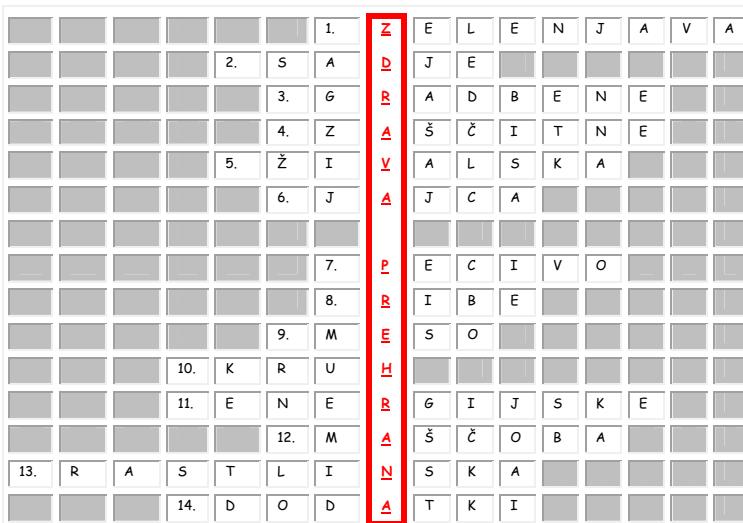
6 REŠITVE

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJEZNANJA št. 1



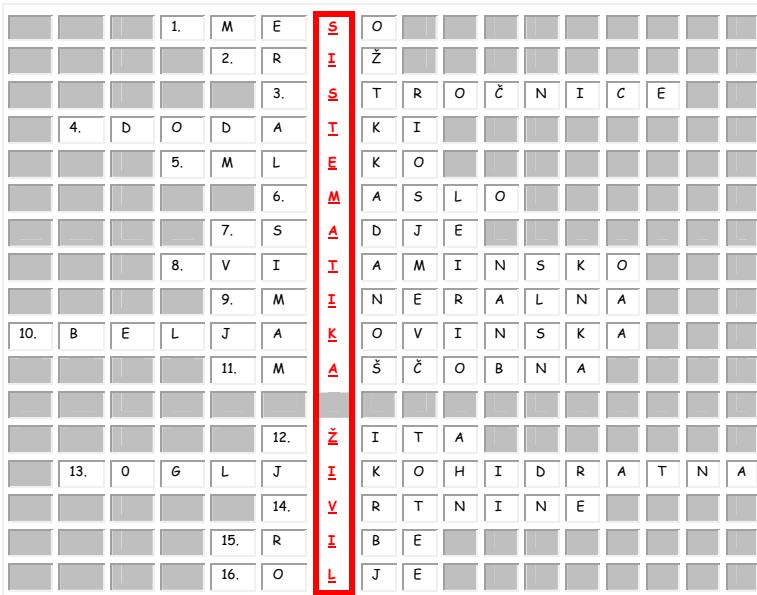
Geslo: Sestava živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 2



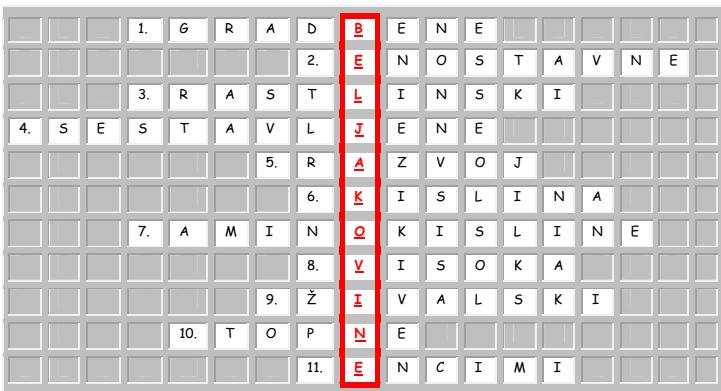
Geslo: Zdrava prehrana

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 3



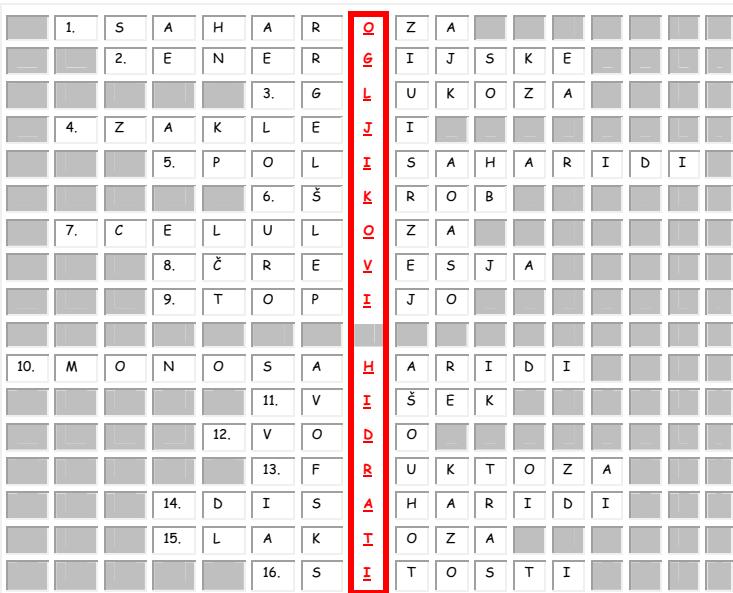
Geslo: Sistematika živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 4



Geslo: Beljakovine

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 5



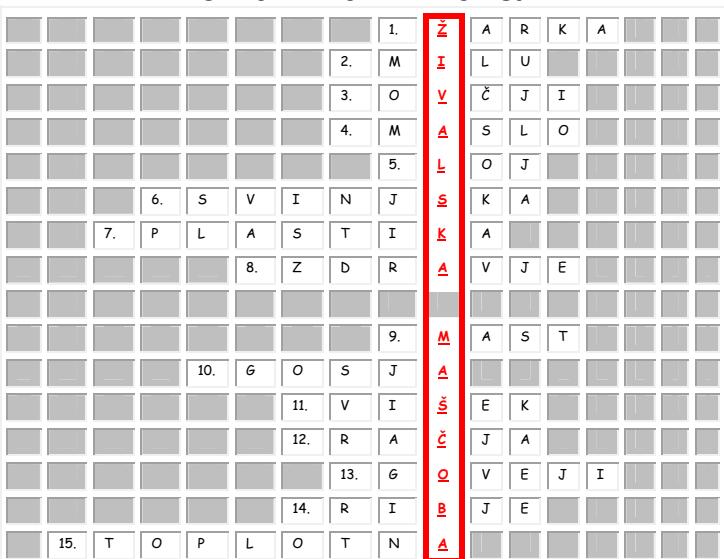
Geslo: Ogljikovi hidrati

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 6



Geslo: Maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 7



Geslo: Živalska maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 8

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

Geslo: Rastlinska maščoba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 9

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

Geslo: Vitaminini

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 10

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

Geslo: Minerali

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 11

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

Geslo: Vrste kuhinj

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 12

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

Geslo: Kuhanje in strežba

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 13

1.	R	O	K	E					
2.	K	R	U	H					
3.		H	I	G	I	E	N	A	
4.	B	I	O	L	O	Š	K	I	
5.		N	E	Č	I	S	T	E	
6.		I	E	D					
7.	H	L	A	D	I	L	N	I	K

Geslo: Kuhinja

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 14

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

Geslo: Hladilnik

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 15

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

Geslo: Območja v kuhinji

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 16

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

Geslo: Odpadki v kuhinji

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 17

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

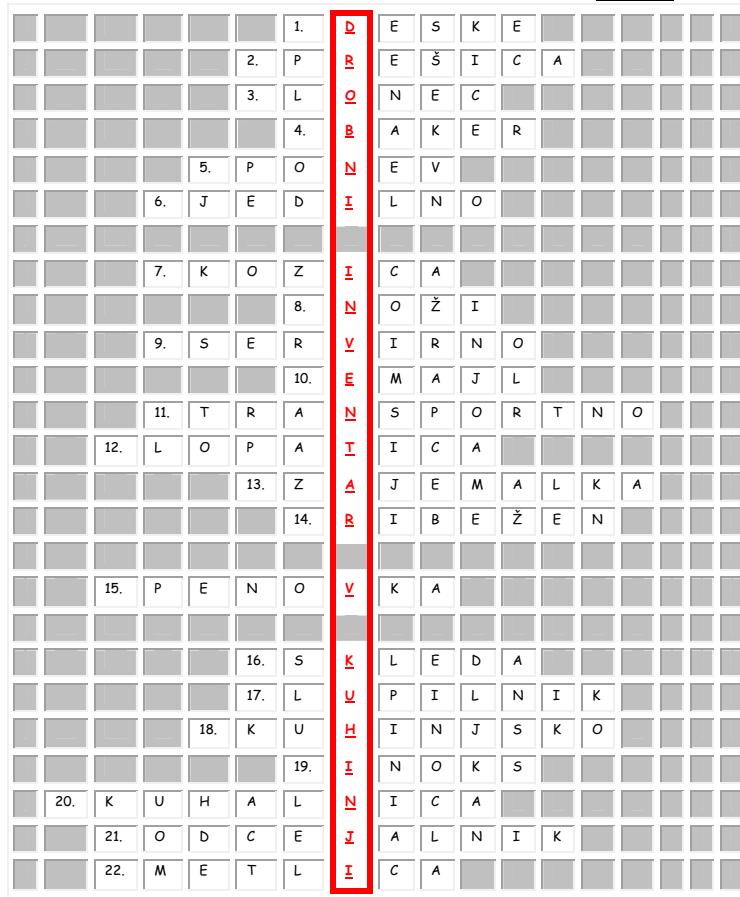
Geslo: Stroji in naprave

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 18

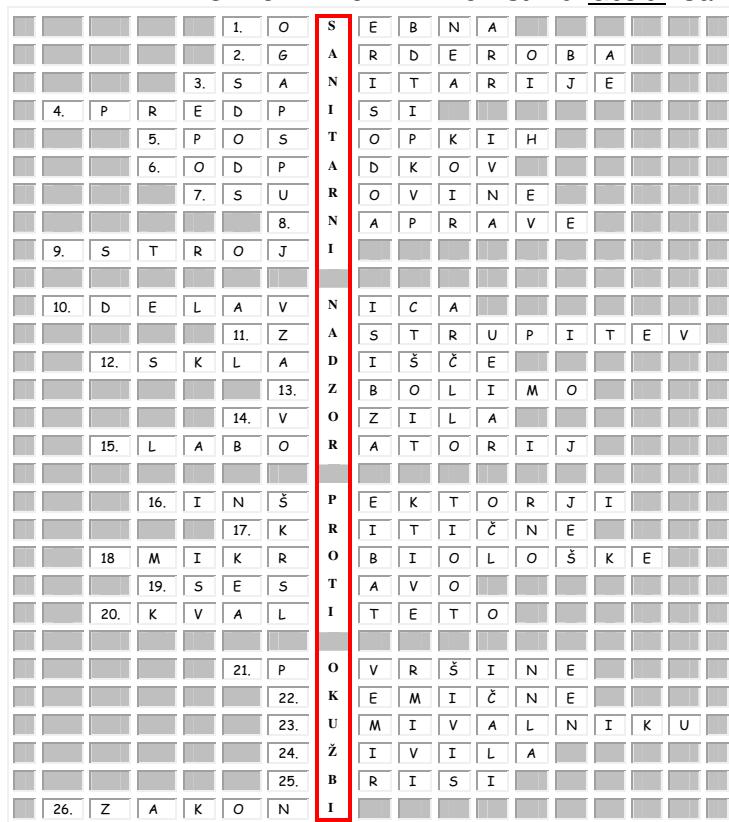
1.	P	O	S	O	D	O										
					B	O	D	J	E							
					Q	M	O	Č								
						O	R									
4.	P	R	I	B	N	J	S	K	O							
						L	N	O								
5.	K	U	H	I	N											
6.	J	E	D	I												
7.	K	E	R	A	M	I	K	A								
							O									
8.	S	T	R	E	Ž	N	E	Č	E							
							F	E								
9.	N	E	R	J	A	Y	E	Č	E							
						E	L	A	N							
10.	P	O	R	C	E					S	P	O	R	T	N	O
					E					E	K	L	O			
11.	T	R	A	N						S	T	N	O	S	T	
										I	A	L				
12.	S	I														
13.	L	A														
14.	M	A	T	E	R											

Geslo: Drobni inventar

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 19 Geslo: Drobni inventar v kuhinji



KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 20 Geslo: Sanitarni nadzor proti okužbi



KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 21

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

Geslo: Sistem HACCP

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 22

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

Geslo: Mehanska obdelava živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 23

1. POKRITI	2. SPARI	3. PEČENJE
4. TEFLONSKI	5. VODIČ	6. LAKU
7. PAMONA	8. KUHANA	9. OPEL
10. BREGA	11. DUDUŠENJE	12. PONEDJELJE
13. ŠTEDIĆI	14. ŽARA	15. MIKROPOLOVNO
16. RŽE	17. PRAŽE	18. DETNO
19. CIRENE	20. KONVEKCIJA	21. VELIČINA

Geslo: Toplotna obdelava živil

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 24

1. IGIENA	2. ŠKOLOV	3. KALAVR
4. SPODNE	5. KAJA	6. OHLAJAJE
7. NAREZE	8. TATTOO	9. KARPPA
10. FINIGE	11. IN	12. PENE
13. OBLIZJE	14. JEE	15. PAŠTE
16. NADA	17. DEKOR	18. VAMO

Geslo: Hladne začetne jedi

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 25 Geslo: Tople začetne jedi

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

I
O
P
L
E
Z
A
Č
E
I
N
E
J
E
D
I

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 26 Geslo: Juhe, zakuhe, vložki

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

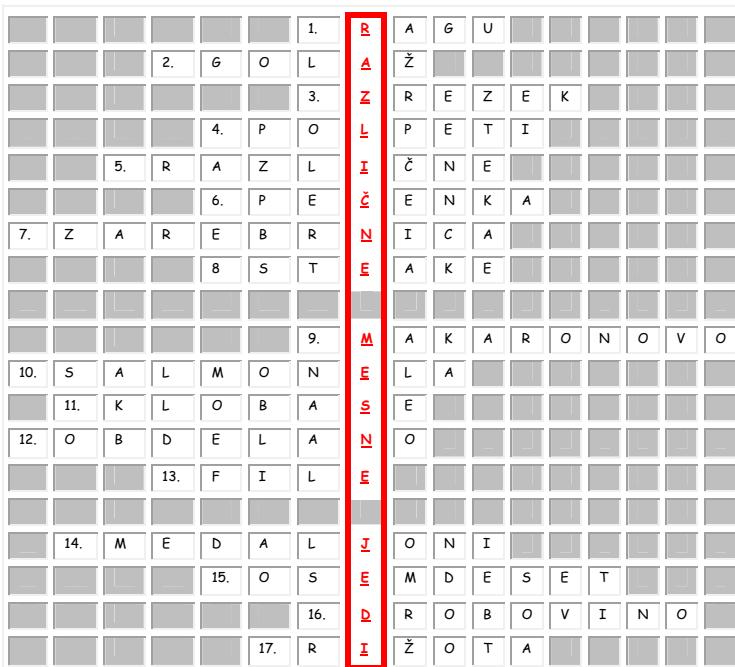
J
U
H
E
Z
A
R
K
U
H
L
Q
Ž
K
I

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 27 Geslo: Enolončnice

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

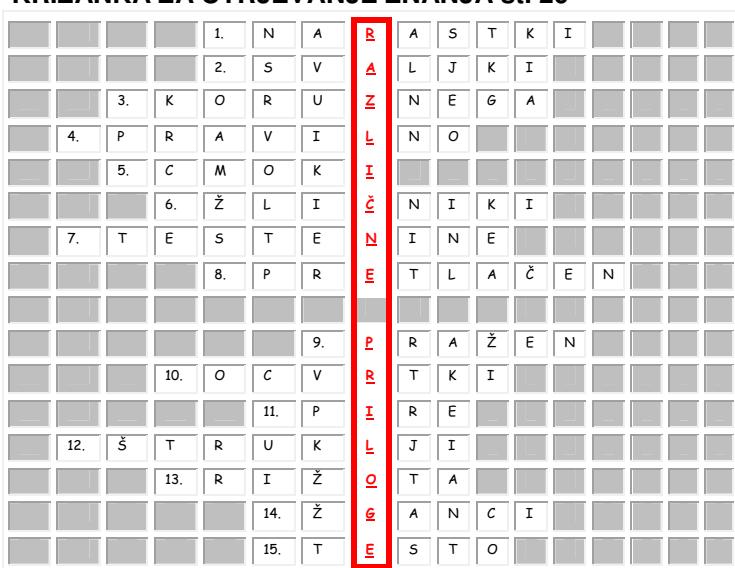
E
N
Q
L
o
N
č
N
I
C
S
I
L
O
J
A
V
N
O
E
R
J
A
O
V
O
M
O
O

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 28



Geslo: Različne mesne jedi

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 29



Geslo: Različne priloge

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 30

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

Geslo: Zelenjavne jedi

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 31

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

Geslo: Različne vrste solate

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 32

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

Geslo: Različne sladice

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 33

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

Geslo: Slovenske narodne jedi

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 34 Geslo: Vrste pogrinjkov

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

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 35 Geslo: Strežno osebje

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

KRIŽANKA ZA UTRJEVANJE ZNANJA št. 36 Geslo: Načini strežbe

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

7 LITERATURA IN VIRI

- J. Frelih in A. Polak** (2003): Strežba. Ljubljana: DZS.
- H. Gruener in R. Metz** (2005): ABC kuharstva in prehrane. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- H. Gruener in R. Metz** (2006): ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- M. Kodele in M. Suwa - Stanojević** (2003): Prehrana. Ljubljana: DZS.
- A. Kraker-Starman** (1991): Higienski minimum. Ljubljana: Gospodarski vestnik.
- P. Levstek in A. Grum** (1994): Kuharstvo. Ljubljana: DZS.
- P. Levstek s sod.** (2003): Kuharstvo za vsakogar. Ljubljana: DZS.
- Snaga d.o.o.** (2011): Že ločujete ali še smetite. Priročnik za ravnanje z odpadki & urniki odvoza. Ljubljana: Producija Studio 3.
- M. Toplak** (1994): Jesti zdravo. Ljubljana: Domus.
- A. Trček** (1993): Prehranski nasveti za mlade. Ljubljana: Domus.
- J. Zalar s sod.** (2008): Kuharstvo. Ljubljana: DZS.

INTERNET

Slika 1: Hranilne snovi v hrani. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/zdrava_prehrana/HRANILA2.jpg

Slika 2: Beljakovinska živila – mleko in mlečni izdelki. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://www.paparica.si/images/mlecniizdelki.jpg>

Slika 3: Beljakovinska živila – meso, ribe, jajca, mlečni izdelki. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012: http://www.naturalmusclezone.com/wp-content/uploads/2011/10/protein_viri.jpg

Slika 4: Ogljikohidratna oziroma škrobna živila – izdelki iz žit. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.gidieta.com/wp-content/uploads/2012/05/testenine_kruh.jpg

Slika 5: Maščoba – olje. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://www.paparica.si/images/oljcnoolje.jpg>

Slika 6: Vitaminsko mineralna živila – sadje in vrtnine. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://www.paparica.si/images/sadjeinzeljava2.jpg>

Slika 7: Vitamini v posameznih živilih. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://www.paparica.si/images/vitamiiniinminerali.jpg>

Slika 8: Dodatki v prehrani. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L200xH106/slakor-d319e.jpg

Slika 9: Piramida zdrave prehrane. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://www.zzzs.si/zdravje/zdrava-prehrana.html>

Slika 10: Piramida zdrave prehrane z imenovanimi živili. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

<http://dostavanodom.blog.siol.net/files/2012/02/prehrambena-piramida1.jpg>

Slika 11: Uravnotežena prehrana v piramidi zdrave prehrane. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/zdrava_prehrana/Prehranska_piramida1_mala.jpg

Slika 12: Hrano razporedimo na več dnevnih obrokov. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.ezdravje.com/si/img/etc/emesecnik/2011/93/obroki_hrane.jpg

Slika 13: Zdrav zajtrk. Splet, pridobljeno 18. 5. 2012:

http://www.paparica.si/images/recepti-zajtrksidebar_link.jpg

Slika 14: Kuhinja nekoč – črna kuhinja. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.slovenia.info/pictures%5CTB_attractions%5C1%5C2009%5CCrna_kuhinja_Dobra_205513.jpg

Slika 15: Sodobna mala kuhinja. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.dominstil.si/imgs/270/normal/1935-kuhinje-po-meri-34-1.jpg>

Slika 16: Sodobna velika kuhinja. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.blanco.si/images/home_katalog.jpg

Slika 17: Velika kuhinja v industrijskem obratu. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://si.hidria.com/file/45645/fmpgtmp_uxboyc.jpeg

Slika 18: Čisti del kuhinje – glavna ali topla kuhinja. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.disyu.com/foto/02_diskomerc2/big/kuhinja.jpg

Slika 19: Nečisti del kuhinje – pomivalnica posode. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.nieros-metal.si/typo3temp/pics/3a32f501a4.jpg>

Slika 20: V kuhinji je zaposleno kuhinjsko osebje – kuharji in pomočniki. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www2.arnes.si/~ssmbgt3s/Opis%20poklicev_files/image016.jpg

Slika 21: Raznolikost dela v kuhinji. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dnevnik.si/uploads/image_cache/827119ed3bd2f77f11c3884f4397cd42.jpeg

Slika 22: Čiste in nečiste poti v kuhinji se ne smejo križati. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dnevnik.si/uploads/image_cache/82da9e44977e6af27bfcc5caebc1185c.jpeg

Slika 23: Organski – biološki odpadki iz kuhinje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.okp.si/slike/rjav_zabojnik4.jpg

Slika 24: Organske – biološke odpadke iz kuhinje zbiramo v posebnem zabojniku. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.lep-planet.si/kaj-lahko-recikliramo/organski-odpadki/>

Slika 25: V kuhinji ločujemo tudi druge vrste odpadkov (ogled filma na spodnji povezavi).

Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.locevanjeodpadkov.si/>

Slika 26: Suho in mokro čiščenje živil. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.zzs.si/webdsg.nsf/prehrana.jpg>

Slika 27: Stroj za pranje zelenjave. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/173-big.jpg>

Slika 28: Lupilnik sadja in zelenjave. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-lupilci-sadja-in-zelenjave.jpg>

Slika 29: Lupilnik krompirja. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/197-big.jpg>

Slika 30: Strojček za različno rezanje – oblikovanje sadja in zelenjave. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQIFt5UAgfxtA3vKT-NxFDhHa6f8xY5g4IRUb7OR1VCX1etf5uTy7S8C8M>

Slika 31: Stroj za rezanje sadja in zelenjave na rezine. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/oprema/pripomocki-za-obdelavo-sadja-in-zelenjave-kronen.jpg>

Slika 32: Stroj za rezanje sadja in zelenjave. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-rezalniki-sadja-in-zelenjave.jpg>

Slika 33: Stroj za rezanje vrtnin. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/120-big.jpg>

Slika 34: Mešalnik. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/215-big.jpg>

Slika 35: Mešalnik – mikser za sadje in zelenjavo. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/oprema/kronen-mikserji-za-sadje-in-zelenjavo.jpg>

Slika 36: Univerzalni strojček za mehansko obdelavo živil (stepanje, sekljanje, rezanje, gnetenje, pasiranje). Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://zavskadan.files.wordpress.com/2011/02/braun-mr-6550-mfp-hc1.jpg>

Slika 37: Mesoreznica. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/558-big.jpg>

Slika 38: Kuter rezalec – mikser. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/543-big.jpg>

Slika 39: Salamoreznica. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/109-big.jpg>

Slika 40: Univerzalni kuhinjski stroj z različnimi nastavki. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.gostinec.si/system/photo1s/1096/original/supra.jpg>

Slika 41: Univerzalni kuhinjski stroj (ogled filma na spodnji povezavi). Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.team-commerce.si/namizni-kuhinjski-stroj.html>

Slika 42: Toplotna obdelava živil – kuhanje v vodi. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L180xH240/img_6735_180x240-6415a.jpg

Slika 43: Toplotna obdelava živil – kuhanje v sopari. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.sas.si/eu/images/stories/artikli_slike/mga/bomann/kuha_peka/bomann_dg_2204.png

Slika 44: Toplotna obdelava živil – dušenje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a007/9004489121219_02_large.jpg

Slika 45: Toplotna obdelava živil – praženje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_6739_320x240-6aa89.jpg

Slika 46: Toplotna obdelava živil – pečenje v ponvi. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://kandela.blog.siol.net/files/2010/03/palacinke.jpg>

Slika 47: Toplotna obdelava živil – pečenje v pečici. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://mojdom.dnevnik.si/media/cache/78c13899e48d4679a8d12a4ce2828ea4.jpg>

Slika 48: Toplotna obdelava živil – cvrenje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_7180_320x240-2-51c91.jpg

Slika 49: Štedilnik s pečico. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/36-big.jpg>

Slika 50: Kotel. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/72-big.jpg>

Slika 51: Prekucna ponev. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/492-big.jpg>

Slika 52: Cvrtnik. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/78-big.jpg>

Slika 53: Žar plošča. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/70-big.jpg>

Slika 54: Raženj. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/214-big.jpg>

Slika 55: Parno konvekcijska peč. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/konvektomati/genius-t-10-11.jpg>

Slika 56: Etažna pekarska peč. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.wemex.si/pic/page/pekarske/etazna-pekarška-peč-debag.jpg>

Slika 57: Krušna peč. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://image.24ur.com/media/images/472xX/Jul2011/60722077.jpg>

Slika 58: Hladilni pult. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/372-big.jpg>

Slika 59: Hladilnik. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://hladilniki.blog.siol.net/files/2011/07/F44EU_ameriski_hladilnik.1185816963.jpg

Slika 60: Hladilna omara. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/190-big.jpg>

Slika 61: Zamrzovalna omara. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/193-big.jpg>

Slika 62: Hladilna vitrina. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/176-big.jpg>

Slika 63: Izdajni pult. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.kogast.si/db/priponke/samopostrezne_linije_velika.jpg

Slika 64: Pomivalnica posode sodi v nečisti del kuhunje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/170-big.jpg>

Slika 65: Pomivalni stroj za steklovino. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/156-big.jpg>

Slika 66: Pomivalni stroj za belo posodo. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/171-big.jpg>

Slika 67: Pomivalni stroj za črno posodo. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/168-big.jpg>

Slika 68: Notranji nadzor v obratih za proizvodnjo in promet živil po HACCP-sistemu. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.zzz-ms.si/si/varnost-zivila/HACCP.htm>

Slika 69: Merjenje središnje temperature jedi med topotno obdelavo – ena izmed metod izvajanja notranjega nadzora. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.dolceta.eu/slovenija/Mod8/sites/slovenija_Mod8/local/cache-vignettes/L320xH240/img_6756_320x240-9740c.jpg

Slika 70: Higiena v živilskih obratih. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.zzz-ms.si/si/varnost-zivila/higiena-zivilskih-obratih.htm>

Slika 71: Pazljivost pri delu – preprečevanje navzkrižnega onesnaževanja živil. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.zzz-ms.si/si/varnost-zivila/Navzkrizno-onesnazevanje-zivil.htm>

Slika 72: Kuhinjska posoda – posoda za kuhanje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.massimo.si/slike/SUPERBIG.jpg>

Slika 73: Kuhinjska posoda – lonci in kozice. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

[http://www.vsezadom.si/thumbs/w=390\(h=300\(far=1\(bg=FFFFFF\\$posoda.jpg](http://www.vsezadom.si/thumbs/w=390(h=300(far=1(bg=FFFFFF$posoda.jpg)

Slika 74: Kuhinjska posoda – posoda za pripravljalna dela. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.qulinarica.com/members_data/155ba7db18/images/350bbd/skleda.jpg

Slika 75: Kuhinjsko orodje. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://www.tefal.si/NR/rdonlyres/4059BD52-DCBE-43C9-870A-35AC646DC62F/58185/Familygadgets_308.jpg

Slika 76: Pripomočki v kuhinji. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.nakupovanje.net/images/600x/fissler-magic-zajemalke-6-set-1241662.jpg>

Slika 77: Rezila v kuhinji. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.oniks-trg.si/catalog/slike/slika007-20091001144527.jpg>

Slika 78: Kuhinjske deske – različne barve za različne vrste živil. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.kogast.si/db/priponke/haccp1.jpg>

Slika 79: Servirna posoda s pokrovom. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a035/4004133181229_1_large.jpg

Slika 80: Servirni pladenj pravokotne oblike. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a051/4008033026307_01_medium.jpg

Slika 81: Servirni pladenj ovalne oblike. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://trgovina.mercator.si/wcsstore/Tehnika/images/products/a076/4008033026147_01_large.jpg

Slika 82: Jedilna posoda. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/subkategorije/95.jpg>

Slika 83: Jedilni servis za dvanaest oseb. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

http://images.ceneje.si/products/thumbnails/ImageHomePageZoomed/100-delni-jedilni-servis-763392_1024x768.jpg

Slika 84: Kozarci. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.flamma.si/img/kozarci.jpg>

Slika 85: Jedilni pribor. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://www.nakupovanje.net/images/250x/fissler-jedilni-pribor-larisa-30-delni-1241586.jpg>

Slika 86: Transportna posoda za razvoz jedi. Splet, pridobljeno 19. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/208-big.jpg>

Slika 87: Hladna začetna jed – kanapeji. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.coolinarika.com/repository/images/_variations/d/c/dce5b0c3bc70df60959d02b3e3e7d342_view_1.jpg

Slika 88: Hladna začetna jed – obloženi kruhki. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://mojdom.dnevnik.si/media/cache/16ca3578e6ef83ab937f43e5e0e2f825.jpg>

Slika 89: Topla začetna jed – omleta z zelišči. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CFrtalje_185504.jpg

Slika 90: Zelenjavna gosta juha. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://beta.finance-on.net/galerije/1689/1261473312_1229037001_juha.jpg

Slika 91: Zelenjavna kremna juha. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQHq5rQfp2wu--8UrTMV9ppEfjQMoF69mYqGBppM9y9Nw79gGypUJoUiCZupQ>

Slika 92: Mesna bistra juha z rezanci. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://beta.finance-on.net/galerije/1968/goveja_juha.jpg

Slika 93: Mesna gosta juha – štajerska kislja juha. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.os-laporje.si/Comenius%20project/Traditional%20Food%20in%20Our%20Area/_w/Stajerska%20Kislja%20juha.jpg.jpg

Slika 94: Enolončnica. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://2.bp.blogspot.com/_pJ3MM1cj7RE/StbrHfkc8oI/AAAAAAAEBk/f4AQ5g0Sf3U/s400/iStock_000009588824XSmall.jpg

Slika 95: Mesna jed – svinjska pečenka. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://recipci.com/wp-content/uploads/2010/03/P3070098.jpg>

Slika 96: Mesna jed – sestavljena pečenka. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.paparica.si/images/meso.jpg>

Slika 97: Ribje jedi. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://media.privoscite.si/cache/dsg/2012/05/09/72e6131a3c48e49167d7d3e6d5c7414a.jpg>

Slika 98: Priloga – skutni žličniki. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.mojirecepti.com/slike/skutni-zlicniki.jpg>

Slika 99: Priloga – ajdovi žganci. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CAjdovi%C4%B9%C4%BEganci%5B1%5D_184105.jpg

Slika 100: Priloga – kuhan krompir. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.bodieko.si/foto/2010/01/krompir.jpg>

Slika 101: Priloga – rižota. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://cdn1.siol.net/sn/img/11/243/634503921989552078_vse za zelenjavno rizoto.jpg

Slika 102: Priloga – testenine. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://media.tumblr.com/tumblr_lzu9a8bVop1r82g9m.jpg

Slika 103: Zelenjavna priloga. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.maxx.si/slike/prva_besedilo/recepti/12943-narastekz-clanek2.jpg

Slika 104: Zelenjavna jed. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.hitrahrana.com/images/zelenjavne_jedi.jpg

Slika 105: Mešana solata. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.pizzeria-picadilly.com/h/hrana/solate.jpg>

Slika 106: Solatni bife. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://gostinska-oprema.eu/images/artikli/149-big.jpg>

Slika 107: Sladice. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www2.arnes.si/~rhrast1/slascice.jpg>

Slika 108: Sladice na servirnem pladnju. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.shrani.si/f/1D/PE/3upjoK8o/slakarije-6.jpg>

Slika 109: Serviranje jedi na krožnike. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.gorenje.si/imagelib/magnified/business_units/slovenia/limbus-salon/nove_slike/kuharska-srecanja/serviranje-jedi-2.jpg

Slika 110: Serviranje jedi na krožnik. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.personallicencescotland.com/wp-content/uploads/2012/05/chef-serving-up-300x286.jpg>

Slika 111: Učimo se pripraviti pogrinjek. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://cdn1.siol.net/sn/img/10/019/633995093404079338_12_pogrinjek-nacrt.jpg

Slika 112: Enostavni pogrinjek. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.ringaraja.net/slike/ok/pic/1541_1.jpg

Slika 113: Enostavni osnovni pogrinjek za dnevni obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20Decman_P_DnevniObroki_PripravaInPostrezba%20cater_files/frame.htm

Slika 114: Razširjeni osnovni pogrinjek za dnevni obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.decman-decman.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20Decman_P_DnevniObroki_PripravaInPostrezba%20cater_files/frame.htm

Slika 115: Enostavni pogrinjek za nedoločen obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.prlekija-on.net/uploaded/pogrinjek_113790386610.jpg

Slika 116: Razširjeni pogrinjek za določen obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www2.arnes.si/~ssmbgt3s/Opis%20poklicev_files/image008.jpg

Slika 117: Osnovni pogrinjek za svečani obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.decmans.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20Decman_P_SvecaniObroki_PripravaInPostrezba%20cater_files/frame.htm

Slika 118: Razširjeni pogrinjek za svečani obrok. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.decmans.com/Catering%20Z%20Izobrazevanje%20catering%20catering/Catering%20Decman_P_SvecaniObroki_PripravaInPostrezba%20cater_files/frame.htm

Slika 119: Svečani pogrinjek. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.blejski-grad.si/en/imagelib/magnified/restavracija/svecani_pogrinjek.jpg

Slika 120: Delovna obleka strežnega osebja. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://1.bp.blogspot.com/_7-uPmnKhELw/TRywZWYFt-I/AAAAAAAAL0/ITSfODbibTc/s1600/waiter.jpg

Slika 121: Strežba v gostinskem obratu. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.optimasistemi.si/Slike/JASA/max2scene5_view.gif

Slika 122: Prijaznost strežnega osebja. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.expandmywealth.com/wp-content/uploads/2008/01/waiter.jpg>

Slika 123: Izstava računa. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://static6.businessinsider.com/image/4ee22bcfeab8ea7c57000025/credit-card-waiter-restaurant-server-paying.jpg>

Slika 124: Samopostrežni način strežbe. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

<http://www.unist.hr/Portals/0/images/novosti%202011/vecera3.JPG>

Slika 125: Strežba kave v kavarni. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.kavarnasostanj.com/slike/Kavarna_Sostanj_kava.JPG

Slika 126: Strežba slaščic v slaščičarni. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://farm4.static.flickr.com/3114/3088033864_1d4e50b1a2.jpg

Slika 127: Zajtrk v hotelski sobi. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.hotelslon.com/sogallery/vikend_paket-szd-800x532.jpg

Slika 128: Zajtrk na prostem. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.lifeclass.net/si/imagelib/magnify/default/portoroz/lifeclass/hoteli/hotel_riviera/galerija/riviera-zajtrk-balkon.jpg

Slika 129: Strežba na vrtu. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.termemb.si/si/imagelib/magnify/default/gostinstvo/habakuk/clip_poroke001.jpg

Slika 130: Strežba na ladji. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.mokai.si/uploads/images/silversea_food.jpg

Slika 131: Strežba na letalu. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://beta2.finance-on.net/pics/cache_F5/F55DO_adria_stewardesa_ih.1142883250.jpg

Slika 132: Strežba na vlaku. Splet, pridobljeno 20. 5. 2012:

http://www.australasia.si/files/NASA_PONUDBA/VLAKI/ROVOS_RAIL/dc195-shangani_small.jpg

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

Lektoriranje: Darja Morelj, prof. slovenščine in nemščine