

Taimetoidud: teraviljad, pastasordid ja maitseained

Nimi:

Tööjuh:

Täida tööleht. Vasta küsimustele ja tee ülesanded.



Ülesanne 1. MAITSEAINED

Laul on 15 erinevat maitseainet. Vaata, nuusuta ning kirjelda maitseaineid. Leia erinevaid omadussõnu. Kui nimetust ei tea kirjelda ikkagi välimus ja lõhn.

NR	Maitseaine nimetus	Maitseaine välimus	Maitseaine lõhn



Ülesanne 2. TERAVALJAD JA TERAVALJATOOTED

TATAR

- Kirjelda röstitud ja röstimata tatra erinevust.
- Mida tatrast veel teha saab?

MAIS

- Kirjelda maisitangu, maisimanna ja maisijahu erinevust. Kas on värvi ja tekstuuri erinevust- kui jah, siis milline on kõige jämedam, kõige peenem?

maisitang	
maisimanna	
maisijahu	

- Mida maisist veel teha saab?

KAER

- Mis on erinevus täistera- ja kiirkaerahelvestel?
- Mida kaerast veel teha saab?

RUKIS

- Järjesta rukkijahud värvi järgi alustades kõige tumedamast. Vaata ja katsu näpuga ka jahude jahvatusastmeid.

ODER

- Mis erinevus on odrakruubil ja odratangul?
- Mis erinevus on odrajahul ja odramannal?
- Mis odrast veel teha saab

NISU

- Mida tähendab durumnisujahu?
- Mida tähendab grahamnisujahu?
- Mis on kuskuss (cous-cous)?
- Mis on bulgur?

Ülesanne 3. PASTATOOTED

Kirjuta number ja pasta nimetus.

Ülesanne 4. PSEUDOTERAVILJAD

Otsi internetist, mida tähendab mõiste pseudoteraviljad ning otsi laual olevatest teraviljadest välja need, mida liigitatakse pseudoteraviljade alla ning iseloomusta nende välimust.

Ülesanne 5. MIS ON KAMA ?

Otsi internetist milliseid teravilju kasutatakse kama koostises ning mis teeb teraviljasegust kama.

Õpetaja juhised töölehele "Teraviljad, pastasordid ja maitseained"

1. Aseta lauale väikestes nummerdatud topsides 15 erinevat maitseainet.

Esimesel korral võib juurde teha väikesed sildid maitseainete nimetustega. Lisaks võib õppijatele juurde teha nimekirja maitseaineid iseloomustavatest omadussõnadest, mis kirjeldavad maitseainete välimust ja lõhna. Oluline on, et õppija looks oma seosed maitseaine välimuse ja lõhnaga.

2. Aseta lauale väikestes nõudes erinevad teraviljatooted vastavalt ülesannetele (nt tatar - toortatar ja röstitud tatar, tatrahelbed, tatrajahu, jne)
3. Aseta lauale 7 erinevat pastasorti, mille järgi saab õppija täita tabeli.
4. Pane lauale kausike kamajahuga ning eraldi nõusse kamajahu koostisesse kuuluvad teraviljad ja herved.