

NAVODILA ZA OCENJEVANJE ZNANJA

Na internetu ali v kuharskih knjigah poišči recept za pripravo domačih piškotov. Lahko so kateri koli piškoti – navadni, orehovi, vaniljevi, z marmelado, s čokolado...

Pri tem si lahko pomagaš z naslednjimi spletnimi stranmi:

<https://www.kulinarika.net/>

<https://midvakuhava.si/>

<https://leaneen.com/>

<http://okusno.je/>

<https://www.aninakuhinja.si/>

<https://www.220stopinjposevno.com/>

<https://oblizniprste.si/>

<https://www.rudolfovamalca.com/>

<https://pekis.si/recepti/recepti-za-piskote>

Seveda lahko recept najdete tudi na drugih spletnih straneh ali v katerikoli kuharski knjigi. Navedene spletne strani so vam samo v pomoč.

Ko najdete recept, ki ga boste uporabili pa začnite z izpolnjevanjem delovnega lista za ocena z naslovom »MOJA PEKA PIŠKOTOV«. Najprej dobro preberite celoten delovni list, da boste videli, kaj vse morate izpolniti. Na zadnjih dveh straneh imate tudi predstavljeno, na kaj vse bom pri ocenjevanju pozorna. Tudi to dobro preberite.

Nato sledi priprava piškotov. Pripravite piškote. Pri tem se držite recepta, ki ste si ga izbrali. Pri pripravi kakšen korak tudi fotografirajte. Na koncu mi morate oddati 2 fotografiji priprave piškotov in eno fotografijo končnega izdelka (lahko tudi več).

Ko boste piškote spekli, ne pozabite na pospravljanje kuhinje!

Čisto na koncu pa zapišite kratko poročilo o peki piškotov. Na delovnem listu imate zapisanih nekaj vprašanj, ki naj vam bodo v pomoč pri pisanju poročila. Pazite, da boste zapisali poročilo, ne pa samo odgovore na vprašanja – poročilo je vedno zapisano v obliki »zgodbe«, torej v enem delu, povezano.

Izpolnjen delovni list mi pošljete na elektronski naslov zala.rozanec@guest.arnes.si ali preko eassistenta, najkasneje do 29. 5. 2020. V najkrajšem možnem času bom nalogo pregledala, jo popravila in vam sporočila oceno.

Verjamem, da boste nalogo super opravili. Sedaj pa hitro na delo! Dober tek ☺