

Včelí úl- 1.A



Prechádzka po trhovisku



Návšteva predajne



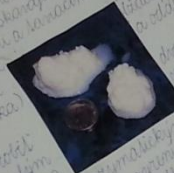
Plagát Zdravé slovenské jedlá



MLIEČNE VÝROBKY

SYRY

Výroba syrov je považovaná za najstarší spôsob mliečnej výroby. Na 1 kg syra je potrebné 4-12 litrov mlieka. Mlieko sa najprv musí ošetrovať, aby bolo vhodnejšie na výrobu syra. Mlieko sa môže ošetrovať tepelne alebo chemicke. Mlieko sa môže ošetrovať aj enzýmami. Mlieko sa môže ošetrovať aj kombináciou týchto spôsobov. Mlieko sa môže ošetrovať aj kombináciou týchto spôsobov. Mlieko sa môže ošetrovať aj kombináciou týchto spôsobov.



SHOTANA

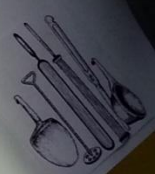
Shotana je kyslá mliečna hmota, ktorá sa používa na výrobu syrov. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje.

JOGURT

Jogurt je kyslá mliečna hmota, ktorá sa používa na výrobu syrov. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje.

TVAROCH

Tvaroch je kyslá mliečna hmota, ktorá sa používa na výrobu syrov. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje. Mlieko sa kysle a potom sa z neho odšťavňuje.



Zdravý životný štýl



Zdravá výživa

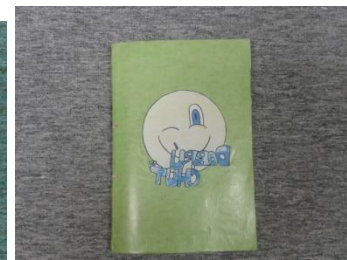
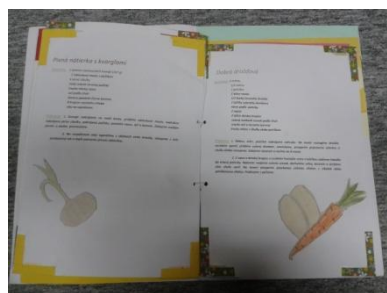
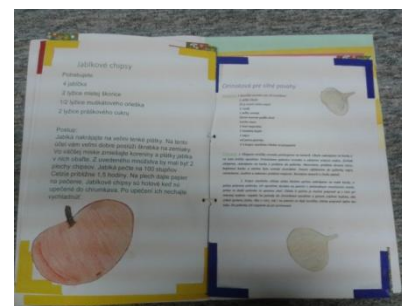
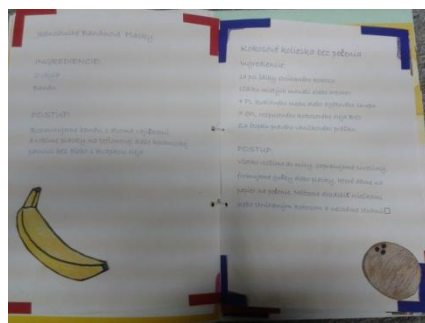
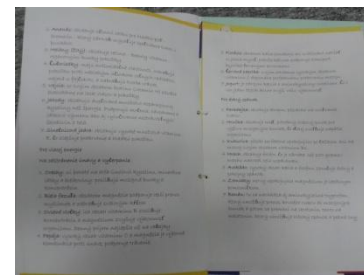
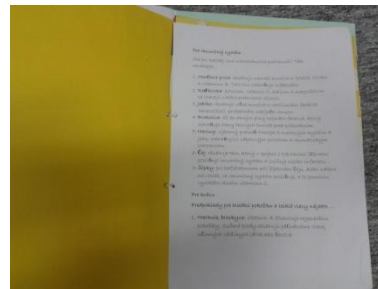


Ochutnávka potravin – 4.A





3D Hravé a zdravé recepty – 7.A



Recepty z knihy – 6.A



Biofarma – 9.A



Bio slovenské potraviny – zaujímavosti

– 7.A

Rozvrh zdravého stravovania - Bio, obrčajné výrobky

V poslednej dobe sa ľudia viac zameriavajú na Bio výrobky.

Bio výrobky

- + bez konzervantov-E
- sú drahšie o 30%-70%
- náchylnejšie na plesne
- + viac vitamínov-sú chutnejšie

Zelenina a ovocie



Staré logo - stále platné v celej EU

vs.



Nové logo platné od 1. 7. 2010 platné v celej EU

Obrčajné výrobky

- Používajú pesticídy
- + Cenovo dostupnejšie
- zber nedozretých plodov
- Majú menej vitamínov

Mäsové výrobky

vs.

BIO-hovädzie mäso

- + väčšie množstvo vitamínu B12
- + PLNOHODNOTNÉ BIELKOVINY



Obrčajné-hovädzie mäso

- POUŽÍVAJÚ RAST. HORMÓNY
- NEZDRAVÁ VÝŽIVA



Priestup o slovenských potravínach – 7.A

