

II.PJ – PVY – Vajcia

Riešenie úloh vypracujte do zošita alebo na papier.

Na každú stranu hore napíšte svoje meno a triedu.

Nezabudnite na slušnú úpravu a ráta sa aj pokus o vyriešenie príkladu.

Pošlite foto na adresu: jaroslavavlasova1708@gmail.com a do Predmet napíšte **triedu a svoje meno.**

Termín na odovzdanie: **do 27. novembra 2020 do 12.15 hod.**

DÚ budem klasifikovať.

Prajem príjemné učenie a hlavne veľa zdravia!

- 1) **Bielkovín je vo vajciach:**
 - a) 3,5%
 - b) 12%
 - c) 25%

- 2) **Bielok pri šľahaní viaže:**
 - a) vodu
 - b) vzduch
 - c) tuk

- 3) **Vajcia sa triedia do štyroch skupín (XL, L, M, S) podľa:**
 - a) čistoty
 - b) hmotnosti
 - c) veľkosti

- 4) **Pri výrobe majonéz sa využíva schopnosť žltka viazať:**
 - a) vodu
 - b) tuk
 - c) soľ

- 5) **Ponorením do vody čerstvé vajce:**
 - a) pláva na hladine
 - b) praskne
 - c) spadne na dno

- 6) Najt'azšie stráviteľné je vajce:
- a) uvarené natvrdo
 - b) uvarené namätko
 - c) upravené na tuku