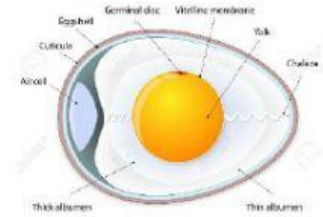


TÖÖLEHT „MUNA JA MUNATOIDUD“



Vali lünka sobivad sõnad sulgudest!

Kanamuna on (kõrge/madala) toiteväärtusega.

Munarebus on,, ja (süsivesikud, rasvad, valgud, vesi, mineraalained, vitamiinid).

Munavalges on väiksem (vee, toitainete) sisaldus.

Mune tuleb säilitada (soojas, jahedas). Õige asend on teravam tipp (ülevalpool, allpool). Munad säilivad värskena 3-4 (päeva, nädalat, kuud).

Munarooegadele aedviljade lisamine rikastab toitu, ja (rasvadega, valkudega, süsivesikutega, vitamiinidega, mineraalainetega).

Munade keetmisel on tähtis keetmise (aeg, temperatuur, koht, puhtus). Munade keema panemisel lisatakse veele (suhkrut, soola, soodat, õli), et vältida munade katki keemist. Kõvade munade saamiseks peab mune keetma (3, 5, 10) minutit. Et munal koor hästi lahti tuleks, peab mune (uputama, ehmatama).

Pošeeritud muna on (ühelt poolt praetud muna, ilma kooreta keedetud muna). Härjasilm on (ühelt poolt praetud muna, ilma kooreta keedetud muna).

Muna värskust on võimalik kontrollida veega täidetud klaasis. **Vii tekst õige pildini!**

Keskmise värskusega

Vana muna

Värske muna

