

Eestipärane seljanka



KOOSTISOSAD

Mugulsibul 0,35 kg

Kuum vesi 100 ml

Tomatipasta 0,1 kg

3 loorberilehte

10 tera musta pipart

Veiselihapuljong 1 l

Hapukurk 0,15 kg

Viinerid 250 g

Krakovi vorst 0,3 kg

Õli 0,1 l

VALMISTAMINE

Lõika sibulad pikuti neljaks ja seejärel iga sektor õhukesteks viiludeks. Kuumuta potis õli, lisa sibulad ning prae mõned minutid tasasel tulel, kuni sibul pehmenema hakkab. Lisa kuum vesi, pipraterad ja loorberilehed ning hauta tasasel kuumusel umbes veerand tundi, kuni sibulamass on pehme ja kuld kollane.

Lisa tomatipüree ja hauta tasakesi veel mõned minutid. Lisa puljong, pikuti poolitatud ja õhukeselt viilutatud hapukurgid, tükeldatud suitsuvorst, viinerid ja soovi korral ka praejäägid. Lase seljankal aeglaselt keema tõusta, siis alanda kuumust ja lase kaane all 10 minutit tasakesi podiseda.

Soovi korral tõsta loorberileht vahukulbiga välja. Maitsesta lõplikult, soovi korral lisa veidi sidrunimahla.

Tõsta igale portsjonile paksu hapukoort.

KOGUS



neljale

VALMISTUSVIIS



Keetmine/kuumutamine

VALMISTUSAEG



KÄIK



Põhiroog

1. Teisenda retsepti koostisosade ühikud. (8p)

KOOSTISOSAD

Mugulsibul 0,35 kg = g

Veiselihapuljong 10 dl = ml

Kuum vesi 100 ml = l

Hapukurk 0,15 kg = g

Tomatipasta 0,1 kg = g

Viinerid 250 g = kg

3 loorberilehte

Krakovi vorst 0,3 kg = g

10 tera musta pipart

Õli 0,1 l = dl

2. Teisenda kogused 7-le inimesele. Vajadusel ümarda kümnendikeni. Jälgi, et ümardused oleks ka loogilised! (10p)

KOOSTISOSAD 4-le

Mugulsibul 0,35 kg

Kuum vesi 100 ml

Tomatipasta 0,1 kg

3 loorberilehte

10 tera musta pipart

Veiselihapuljong (vedel) 1 l

Hapukurk 0,15 kg

Viinerid 250 g

Krakovi vorst 0,3 kg

Õli 0,1 l

KOOSTISOSAD 7-le

Mugulsibul kg

Kuum vesi ml

Tomatipasta kg

~ loorberilehte

~ tera musta pipart

Veiselihapuljong $\approx$ l

Hapukurk $\approx$ kg

Viinerid $\approx$ g

Krakovi vorst kg

Õli l

3. Koosta poe nimekiri. Kogused ja hinnad leiad Teamsi failidesse lisatud tabelist ("[Toodete kogused ja hinnad poodides](#)"). Kirjuta poe nimekirja toote kogus ja lisa juurde kogusele vastav hind. Toote valimisel jälgi, mis on lähim kogus retseptis vajaminevale kogusele ja kõige soodsam hind. (9p)

POE NIMEKIRI 4-le	KOGUS	HIND
Mugulsibul	 g	 €
Tomatipasta	 g	 €
Loorberilehed	 g	 €
Must terapiipar	 g	 €
Veiselihapuljong (vedel)	 ml	 €
Hapukurk	 g	 €
Viinerid	 g	 €
Krakovi vorst	 g	 €
Õli	kodus olemas	
KOKKU		 €

4. Arvuta toidu kogu maksumus nii neljale kui ühele. Ümarda hind sajandikeni. (10p)

KOOSTISOSAD 4-LE	HIND 4-LE
Mugulsibul 0,35 kg	 €
Kuum vesi 100 ml	kodus olemas
Tomatipasta 0,1 kg	 €
3 loorberilehte (~1 g)	 €
10 tera musta pipart (~3 g)	 €
Veiselihapuljong (vedel) 1 l	 €
Hapukurk 0,15 kg	 €
Viinerid 250 g	 €
Krakovi vorst 0,3 kg	 €
Õli 0,1 l	kodus olemas
KOKKU 4-le:	 €
KOKKU 1-le:	 €

5. Võrdle oma retsepti 1 inimese koguse maksumust poes müüdava Mamma lihaka seljankaga ja Siili pubi seljankaga ([hinnad](#)). Vastused ümarda kümnendikeni. (10p)

Isetehtud seljanka hind ühele inimesele: €

Mamma koduse seljanka hind: €

Siili pubi seljanka hind: €

a) Arvuta nendest kolmest hinnast kõige odavama ja kõige kallima hinna vahe eurodes.

b) Arvuta mitu protsenti moodustab isetehtud söögi hind ühele inimesele inimese pubi hinnast.

_____ · 100% ≈ %

c) Arvuta mitu protsenti on pubi seljanka hind kallim kui isetehtud seljanka hind.

_____ - _____ · 100% ≈ %

d) Arvuta mitu protsenti on poe seljanka hind odavam kui isetehtud seljanka hind.

_____ - _____ · 100% ≈ %

Tööleht esitada õpetajale hiljemalt **6.03 kell 17:00**.

Hindamine:

23-47p hinne „A“

0-22p hinne „Ma“