

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 kuldkollane.

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



KAIK



Põhiroog

1. Teisenda retseptis olevad ühikud

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. Vali järgnevatest õige vastus ja liiguta vastavasse lünka:

0,2 1,8 175 5,3 0,2 5 17 0,6 438 18 0,5 0,3

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. Käi läbi järgmised e-poed: [Rimi](#); [Barbora](#); [Prisma](#).

Kirjuta poe nimekirja kogus ja lisa juurde kogusele vastav hind. Toote valimisel jälgi, mis on lähim kogus retseptis vajaminevale kogusele ja kõige soodsam.

POE NIMEKIRI 4-le	KOGUS	HIND
Mugulsibul	 g	 €
Tomatipasta	g	 €
Loorberilehed	g	 €
Must terapiapar	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. Vali kõrvalt õige hind ja liiguta see vastavasse lünka.

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:	 €

1,08	0,01
2,59	0,75
2,6	0,10
0,21	6,25
0,17	2,84
11,34	0,35
1,55	1,83

5. Võrdle oma retsepti 1 inimese koguse maksumust poes müüdava [Mamma kodune seljankaga](#) ja [Siili publi seljankaga](#). Vastused ümarda kümnendikeni.

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

Isetehtud seljanka hind ühele inimesele: €

Mamma koduse seljanka hind: €

Siili publi seljanka hind: €

— = €

b) Leia mitu protsenti moodustab isetehtud söögi hind ühele inimesele inimese restorani hinnast.

— · 100 ≈ %

c) Leia mitu protsenti on restorani seljanka hind kallim kui ise tehtud seljanka oma.

— · 100 ≈ %

d) Leia, mitu protsenti on isetehtud toidu hind kallim kui poe oma.

— · 100 ≈ %