**ΦΥΛΛΟ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ**

**(ΑΛΜΥΡΑ)**

**Εκπαιδευτής :**

**Σωστό ή Λάθος**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Σ | Λ |
| Τα σνακ και τα αλμυρά μπορούν να σερβιριστούν μόνο κατά τη διάρκεια της ημέρας. |  |  |
| Τα σνακ και τα αλμυρά είναι μικρά σε μέγεθος. |  |  |
| Δε δίνουμε ιδιαίτερη προσοχή στην εμφάνιση και στη γεύση τους. |  |  |
| Τα σνακ και τα αλμυρά μπορούν να σερβιριστούν ζεστά ή κρύα. |  |  |
| Τα διάφορα αλμυρά ή γλυκά- ζεστά ή κρύα καναπέ, μπαίνουν σε πιατέλες. |  |  |

**2. Να σχεδιάσετε ένα κοκτέιλ που να περιλαμβάνει 4 κρύα αλμυρά, 3 ζεστά αλμυρά και 2 γλυκά.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ**

**(ΑΛΜΥΡΑ)**

**Εκπαιδευτής :**

Να βρείτε από το διαδίκτυο ή και περιοδικά/βιβλία, δέκα (10) συνταγές **ΑΛΜΥΡΩΝ ζεστών ή κρύων** και πέντε (5) **ΓΛΥΚΩΝ**.

**Διάφορες πηγές:**

Α. Βιβλιοθήκη

Β. Στο διαδίκτυο: [www.epicurious.com](http://www.epicurious.com/), www.foodtv.com, www.nhstikoarkoudi.gr

Γ. Περιοδικά

**ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

**(προφορικά)**

**(ΑΛΜΥΡΑ)**

**Εκπαιδευτής :**

1. **Κατονομάστε τα κύρια χαρακτηριστικά στοιχεία των φαγητών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.**

**2. Ονομάστε διάφορα αλμυρά, τα οποία σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ.**