

AKADEMIJA OXFORD

Pitanja:

1. Od kada se koristi riba u ishrani ljudi?
2. Kako riba deluje kao lek u ljudskom organizmu?
3. Zašto treba biti oprezan sa ribom?
4. Kako se fileтира orada?
5. Kako se fileтира riba - list?
6. Opišite postupak zamrzavanje ribe.
7. Opišite postupak soljenja ribe?
8. Opišite postupak kuvanja ribe.
9. Opišite postupak dinstanja ribe.
10. Opišite postupak pečenja ribe.
11. Opišite postupak pečenja ribe na roštilju.
12. Zašto je bitno da prilikom pečenja ribe, riba stoji na rešetki?
13. Opišite postupak prženja ribe.
14. Objasnite postupak mariniranja ribe.
15. Navesti ribu koja se može koristiti u ribljoj čorbi.
16. Opišite kako se pravi šaran sa suvim šljivama
17. Opišite kako se pravi smuđ sa pečurkama
18. Opišite kako se pravi somovina na paprikarski način
19. Opišite kako se pravi pastrmka u sosu od oraha
20. Opišite kako se prave marinirane jegulje
21. Opišite kako se pravi bakalar sa mlekom
22. Opišite postupak pravljenja morskih plodova sa testeninom
23. Opišite postupak pravljenja orade u pergamentu
24. Opišite postupak pravljenja mešane pržene ribe
25. Koje su mere zaštite na radu?
26. Zašto su bitne mere zaštite na radu?
27. Kako dolazi do povreda u radu?
28. Koje su dužnosti poslodavca?
29. Koje su dužnosti radnika?
30. Kojim vitaminima je bogata riba?
31. Koliko je vremenski potrebno organizmu da svari ribu?
32. Kako možemo smanjiti opasnost od trovanja ribom?
33. Koji su simptomi koje može da izazove loša riba i ikra?
34. Koja su dva načina na koja se riba može umrtviti?
35. Objasnite postupak čišćenja ribe
36. Zašto je bitan vitamin A koji unosimo sa ribljim mesom?
37. Zašto su bitne nezasićene masti koje se nalaze u ribljem mesu?
38. Koje bolesti mogu da se spreče, ukoliko redovno jedemo ribu?
39. Koliko često treba da jedemo ribu?

AKADEMIJA OXFORD

40. U slučaju da ne jedemo ribu, koliko je preporučeno, šta može biti dopuna ishrani?
41. Koje vrste riba su najbogatije omega – 3 masnim kiselinama?