



Kāpēc ir jāēd un jādzer?

Vai kādreiz esi bijis ļoti izsalcis?
Tavs kuņģis rūc un nav laba pašsajūta. Tātad ķermenis saka, ka nepieciešams ēdiens. Savlaicīgi ēst un dzert ir ļoti svarīgi. Bet dažreiz mēs ēdam tikai tāpēc, ka iekārojas kaut kas garšīgs.

Mums garšo dažādi ēdieni: vienam tie ir āboli, citam patīk banāni, cits mēlojas ar ko sāļu, bet vēl cits ar ko skābu. Visiem garšo saldu-mi. Šokolādes gabaliņš vai kāds saldējums – tas ir lieliski. Bet, lai remdētu izsalkumu, makaroni būs īstais ēdiens, vai labāk kartupeļu pankūkas, vai... vai...



Kā tas garšo?





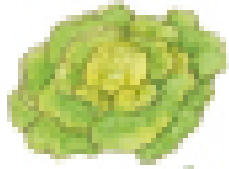
Kur rodas mūsu pārtika?

Viss, ko mēs ēdam, izaug dabā.
Augļi aug kokos vai krūmos, dārzeņi un graudaugi aug tīrumos.
Gaļu, pienu, sieru, olas un medu

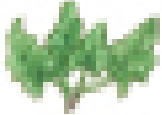
mums dod mājdzīvnieki. Visu šo pārtiku mēs pērkam veikalos, lielveikalos vai zemnieku tirdziņos.



Kas aug dārzenū dobē?



Salāti



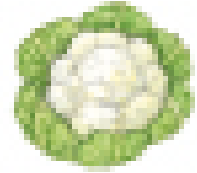
Spināti



Kukurūza



Brokolis



Puķkāposts

Mūsu dārzeni aug lielos tīrumos un arī nelielos dārziņos. No dārzeniņiem pārtikā lieto lapas, kātus vai augļus. Saknes un kartupeļu bumbuļi aug zemē.

Kurus dārzenus tu pazīsti?



Tomāti

Burkāni

Kartupeļi

Puravi

Redīsi

Zirņi

Cukīni

Kā rodas mūsu
maizīte?

ieskaties
ceptuvē!

Maiznīcā smaržo pēc tikko ceptas maizītes: maizes kukuļīši, gredzeni, kruasāni, kliņģeri, arī kūkas un tortes no ceptuves nonāk tieši maiznīcā.



Kā pagatavo sieru?

Gotiņas, aitas un kazas dod pienu. Tāpēc mums ir tik daudz dažādu siera šķirņu, piemēram, Gaudas siers, Kamambēra siers, Holandes siers vai Parmezāna siers. Piena produkti ir arī sviests, krējums, jogurts un biezpiens. Arī saldējumam un šokolādei pievieno pienu vai krējumu.

Ko tu
izvēlēšies?

