**PRACOVNÍ LIST**

1. **Dokresli a popiš jednotlivé části vejce na obrázku:**

[](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bd/Anatomy_of_an_egg_unlabeled.svg)

1. **Vypiš 5 vad vajec a možné nákazy z vejce:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. **Zakroužkujte správnou odpověď:**

**V závodech veřejného stravování je zakázáno používat:**

1. husí vejce
2. křepelčí vejce
3. pštrosí vejce

**Vejce skladujeme:**

1. v chladu a temnu
2. v teple a suchu
3. ve vlhku a na světle

**Nákaze salmonelou z vajec zabráníme:**

1. sušením vajec
2. mražením vajec
3. dostatečným tepelným zpracováním vajec

**4. Napište názvy nejméně 4 pokrmů nebo předkrmů z vajec:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |