

V - CO VÍM O TUCÍCH?

vlastnosti -
skupenství?,
vzhled?,
rozpustnost?

funkce, využití
- k čemu jsou
dobré? co
způsobují? co
zařizují?

složení - z čeho
jsou lipidy
tvořeny?

CH - DVĚ KONKRÉTNÍ OTÁZKY, NA KTERÉ CHCI NAJÍT ODPOVĚĎ V TEXTU

1.

2.

3 texty - 3 zdroje informací

Komu bych doporučil/a číst a proč?

...text1:

...text 2:

...text 3:

D - DOZVĚDEL/A JSEM SE Z TEXTŮ

vlastnosti -
skupenství?,
vzhled?,
rozpustnost?

funkce, využití
- k čemu jsou
dobré? co
způsobují? co
zařizují?

složení - z čeho
jsou lipidy
tvořeny?

Křížovka na téma lipidy



Vodorovně 3: proces, kdy dochází k oxidaci tuků na vzduchu a tím k jejich znehodnocení

Vodorovně 6: skupina kapalných tuků, které se získávají z částí rostlin

Vodorovně 8: rostlinný olej získávaný lisováním plodů stromu rostoucího v subtropích, který se hodí například do salátů

Vodorovně 10: tuk, který vylučuje pokožka ovcí, má antibakteriální účinky a využívá se v kosmetice

Vodorovně 11: chemická reakce, při které vznikají tuky

Svisle 1: alkohol, který je součástí většiny tuků

Svisle 2: proces, kdy z kapalných tuků vznikají pevné tuky

Svisle 4: ztužené tuky smíchané s mlékem a vitamíny, slouží jako náhrada např. za máslo

Svisle 5: surovina rostlinného původu, která se přidává při výrobě bionafty

Svisle 7: mycí prostředek na ruce, který se vyrábí z tuků

Svisle 9: onemocnění, při němž člověk odmítá potravu a je hodně hubený

Svisle 12: český výraz pro lipidy

