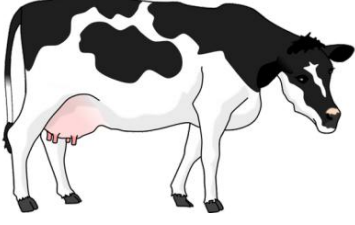

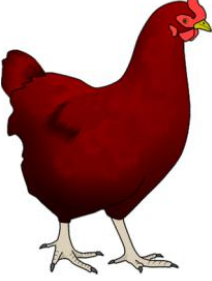
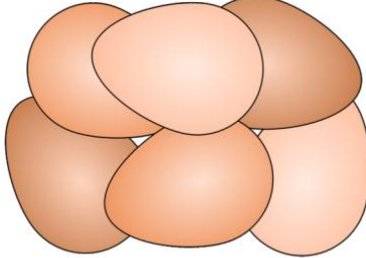
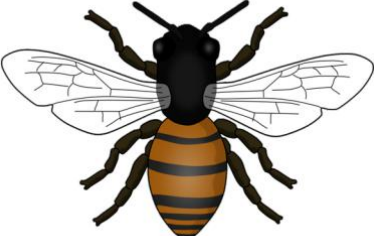

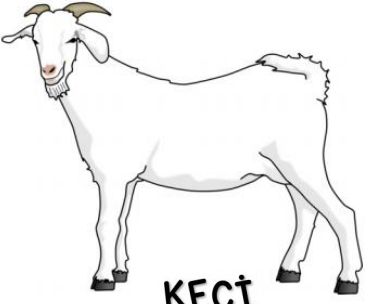
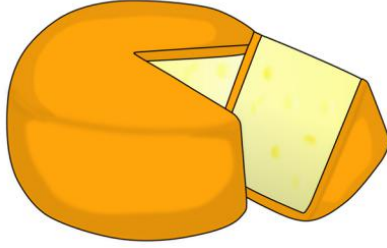


# ETKİNLİK

## Hayvansal Besinlerin Özelliklerini Öğreniyorum

(D)-Aşağıdaki görsellerde bazı hayvansal ürünler ve besin içerikleri hakkında bilgiler verilmiştir.Doğru olanlara "☑" yanlış olanlara "☐" bos bırakınız.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p>İNEK</p>   |  <p>SÜT</p>      | <ul style="list-style-type: none"><li>☐ Süt enerji sağlar.☐</li><li>☐ İnek sütü anne sütüne oranla daha iyi besindir.☐</li><li>☐ Süt beynimizin ve sinir dokularımızın oluşumunda önemli rol oynar..☐</li><li>☐ Sütteki vitaminler, hastalıklara karşı direnci artırır.☐</li></ul>  |
|  <p>TAVUK</p> |  <p>YUMURTA</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>☐ Anne sütünden sonraki en kaliteli proteğin kaynağıdır.☐</li><li>☐ Yumurta, vitamin ve mineraller bakımından da çok zengindir.☐</li><li>☐ Yumurtada bulunmayan tek vitamin ise C vitamindir.☐</li><li>☐ Son kullanma tarihine 10 günden az kalmışsa satın almayın ve tüketmeyin.☐</li></ul>              |
|  <p>ARI</p>  |  <p>BAL</p>    | <ul style="list-style-type: none"><li>☐ Bal sayesinde iyi kolesterol seviyelerini arttırabiliriz.☐</li><li>☐ Bal doğal tatlandırıcılık özelliği olduğu için bir çok yiyecek ve içecekte kullanılması doğrudur.☐</li><li>☐ Karbonhidrat kaynağı olan bal sporcuların performansına,dayanıklılığına ve kas yorgunluğuna zarar verir ..☐</li></ul> |
|  <p>KEÇİ</p> |  <p>PEYNİR</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>☐ Aşırı yağlı peynirleri tüketmek sağlımız için zararlıdır..☐</li><li>☐ Peynir proteğin ve vitamin olarak zengindir.☐</li><li>☐ Peynir proteğin açısından az vitamin olarak çok zengindir.☐</li></ul>   |