|  |
| --- |
| **Predmet:** GOSPODINJSTVO 6.A |
| **Datum:** 27. 3. 2020 |
| **Zaporedna št. ure:** 33 |
| **Učna tema: ALI MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?** |
| 1. ***Razlaga***   ***Spodnji zapis prepiši v zvezek.***  ***ALI MI HRANA LAHKO ŠKODUJE***   1. **S hrano dobimo potrebne hranilne snovi, lahko pa pojemo tudi kaj, kar nam škoduje.** 2. **Hrana mora biti VARNA, ne sme vsebovati:**   **- škodljivih mikroorganizmov,**  **- strupov,**  **- tujkov,**  **- zdravju nevarnih snovi.**  **3. MIKROORGANIZMI so lahko KORISTNI (v jogurtu) ali ŠKODLJIVI (plesni,**  **salmonela....)**  **Rezultat iskanja slik za škodljivi mikroorganizmi**  **4. Mikroorganizmi za rast in razmnoževanje potrebujejo:**  **- hrano,**  **- vlago,**  **- ustrezno temperaturo,**  **- čas.**  **Rezultat iskanja slik za temperatura,  mikroorganizmi**  **5. Da škodljivi mikroorganizmi ne pridejo v hrano, moramo paziti na:**   * + **čistočo,**   + **pravilno shranjevanje hrane,**   + **da je hrana dovolj dobro kuhana,**   + **da kuhano hrano ločimo od surove...**   **6. Znaki zastrupitve z okuženo hrano:**  **- slabost,**  **- bruhanje,**  **- driska,**  **- povišana telesna temperatura.** |
| 1. ***Domača naloga***   **Odgovori na vprašanja.**   1. Kako pride mikroorganizem v hrano? 2. Razmisli in v zvezek zapiši, kako lahko doma preprečimo razvoj škodljivih mikroorganizmov. 3. Naštej nekaj primerov uporabe koristnih mikroorganizmov v prehranski industriji. 4. Na spletu poišči kaj je SALMONELA in kaj povzroča okužba s salmonelo. |

|  |
| --- |
| **Predmet:** GOSPODINJSTVO 6.A |
| **Datum:** 27. 3. 2020 |
| **Zaporedna št. ure:** 34 |
| **Učna tema: KONZERVIRANJE ŽIVIL** |
| 1. ***Razlaga***   ***Spodnji zapis prepiši v zvezek.***  ***KONZERVIRANJE ŽIVIL***   1. S KONZERVIRANJEM HRANE podaljšamo obstojnost živilu in preprečimo mikroorganizmom, da bi v hrani rastli in se razmnoževali.   Rezultat iskanja slik za konzerviranje  2. VRSTE KONZERVIRANJA:  - PASTERIZACIJA (živilo segrejemo do 100ºC),  - STERILIZACIJA (živilo segrejemo nad 100ºC),  - ZMRZOVANJE (od-18ºC do -40ºC),  - SUŠENJE (živilu odstranimo vodo),  - DODAJANJE sladkorja, kisa ali soli v kombinaciji s  pasterizacijo/sterilizacijo.  Rezultat iskanja slik za konzerviranjeRezultat iskanja slik za zamrzovanjePovezana slika   1. Živila, ki jih ne porabimo takoj, moramo pravilno shranjevati pri   ustrezni temperaturi (npr. živila z veliko vode v hladilniku pri temperaturi 2-6ºC, suha živila pa pri sobni temperaturi v suhem prostoru). |
| 1. ***Domača naloga***   V reklamnih prospektih poišči ustrezne sličice in jih ob zapisu prilepi v zvezek.  Mami povprašaj ali tudi ona konzervira živila in katere metode konzerviranja uporablja. |