|  |
| --- |
| **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 slika1. 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. |