|  |
| --- |
| **Predmet:** GOSPODINJSTVO 6.C fantje/dekleta |
| **Datum:** . 24. 3. 2020-fantje/25. 3. 2020 dekleta |
| **Zaporedna št. ure:** 35 fantje/35 dekleta |
| **Učna tema: KONZERVIRANJE ŽIVIL** |
| 1. ***Razlaga***   Snov si najprej preberi v učbeniku na povezavi <http://www.i2-lj.si/ucbeniki>**,**  **str. 46, 47.**  ***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. |