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