

Predmet: GOSPODINJSTVO 6. B-fantje

Št. učne ure: 47

Datum: 25. 5. 2020-fantje

Učna tema: **KAJ SE DOGAJA S HRANO MED KUHANJEM**

I. Razlaga:

1. Na spletni strani <http://www.i2-lj.si/ucbeniki/> imaš dostop do učbenika. Preberi besedilo na strani 54-**A.KAJ JE TOPLOTNA OBDELAVA.**

2. V zvezek **PREPIŠI ZAPIS in se NAUČI.**

KAJ SE DOGAJA S HRANO MED KUHANJEM

- **Hrana med kuhanjem postane užitna, spremeni se barva, okus, vonj, oblika pa tudi hranilne snovi.**

- **OGLIJKOVI HIDRATI:**

ŠKROB veže vodo (nabrekne)-testenine, riž...

SLADKOR pri suhem segrevanju karamelizira.



- **BELJAKOVINE:**

nad 60° C zakrknijo in postanejo lažje prebavljive.



- **MAŠČOBE:**

TRDE MAŠČOBE —> TEKOČE MAŠČOBE

Nad 170°C nastanejo v maščobah zdravju škodljive snovi.



- **VITAMINI IN MINERALI:**

Se izločijo v vodo, nekateri se celo uničijo.



3. PRAKTIČNO DELO:

- *Skuhaj puding s svojim najljubšim okusom. Navodila za pripravo so zapisana na embalaži. Med kuhanjem opazuj kaj se dogaja in ugotovi, katera hranilna snov se med toplotno obdelavo spremeni in kako.*

Slika kuhanja in odgovor mi pošli na spletni naslov gordana.farazin@sola.velike-lasce.si najkasneje do PETKA, 29. 5. 2020