|  |
| --- |
| **Predmet:** GOSPODINJSTVO **6. B-dekleta** |
| **Št. učne ure:** 46, 47 |
| **Datum:** 21. 5. 2020-dekleta |
| **Učna tema: KAJ SE DOGAJA S HRANO MED KUHANJEM** |
| 1. ***Razlaga:***

1. Na spletni strani[**http://www.i2-lj.si/ucbeniki/**](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.***
* ***OGLJIKOVI HIDRATI:***

ŠKROB veže vodo (nabrekne)-testenine, riž...SLADKOR pri suhem segrevanju karamelizira. Povezana slika Povezana slika* ***BELJAKOVINE:***

nad 60º C zakrknejo in postanejo lažje prebavljive. Rezultat iskanja slik za pe&ccaron;eno jajce* ***MAŠČOBE:***

TRDE MAŠČOBE TEKOČE MAŠČOBENad 170ºC nastanejo v maščobah zdravju škodljive snovi. Rezultat iskanja slik za cvrtje* ***VITAMINI IN MINERALI:***

Se izločijo v vodo, nekateri se celo uničijo. Rezultat iskanja slik za kuhanje zelenjave***3. PRAKTIČNO DELO:*** ***- Skuhaj puding s svojim najljubšin 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.******Sliko kuhanja in odgovor mi pošli na spletni naslov****gordana.farazin@sola.velike-lasce.si****najkasneje do NEDELJE, 24. 5. 2020*** |