|  |
| --- |
| **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 MAŠČOBE  Nad 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*](mailto:gordana.farazin@sola.velike-lasce.si)  ***najkasneje do NEDELJE, 24. 5. 2020*** |