Navodilo za GOS 6. b v 10. tednu od 25. 5. do 29. 5. 2020

Pri Gos so nam ostale še teme o shranjevanju in označevanju živil. Med vikendom ali med tednom pa lahko še vedno kaj dobrega skuhate ali spečete.

Naslov – zapiši v zvezek! Preberi v učbeniku na strani 64 do 69 in odgovori ali dopolni.

ALI MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?

1. Zapiši katere zdravstvene težave se pojavijo, če se zastrupimo s hrano?

2. Kaj pomeni, da je hrana varna?

3. Kaj je salmonela?

4.Kako pridejo mikroorganizmi v hrano? (oglej si sliko na 65. strani)

5.Mikroorganizmi so živa bitja, zato potrebujejo:

* Hrano – naselijo se na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Vlago – voda omogoča rast in razmnoževanje.
* Temperaturo – najugodnejša je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Čas – lahko se zelo hitro razmnožujejo, v 20 minutah se podvojijo.

6. Kvarjenje živil lahko preprečimo s konzerviranjem in pravilnim shranjevanjem in s tem podaljšamo obstojnost in uporabnost živila. Kam z živili, če jih imamo preveč in jih ne utegnemo porabiti? Jih konzerviramo. Vrste – postopki konzerviranja:

* Z visoko temperaturo, segrejemo do 100 stopinj C. To imenujemo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Napiši primere takih živil: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Z visoko temperaturo, segrejemo nad 100 stopinj C (pod pritiskom). To imenujemo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Napiši primere takih živil: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Z nizko temperaturo, v zamrzovalniku je temperatura \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Napiši primere takih živil \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Z odvzemom vode, to je sušenje.

Napiši primere takih živil: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Dodamo sol ali sladkor ali kis ali olje ali alkohol – te snovi preprečujejo rast in razvoj mikroorganizmov. Napiši primere:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. V katerem letnem času se najpogosteje pokvarijo živila? Zakaj?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. V učbeniku imaš opisano kako pripravijo kislo zelje. Preberi intervju. Kaj potrebujejo, da se zelje skisa?

9. Ali tudi vi doma konzervirate živila? Katera, kdaj in kako?

10. Izpolni tabelo! Pri živilih lahko izbiramo način konzerviranja. Imenovanim živilom napiši kako jim lahko podaljšamo obstojnost. Možnih je več odgovorov.

|  |  |
| --- | --- |
| Živilo | Načini konzerviranja ali shranjevanja |
| zelje | Kisanje, zamrzovanje |
| Riba polenovka |  |
| Mleko |  |
| Semena fižola |  |
| Gobe |  |
| Jabolka |  |
| Paradižnik |  |
| Meso |  |
| Breskve |  |
| Jogurt |  |
| Borovnice  |  |
| Ribe sardele |  |
| Fige |  |
| kumarice |  |

11. Pojasni pojme!

OZIMNICA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

HIGIENA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SANITARNI INŠPEKTOR: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pogovori se tudi s starši o shranjevanju in konzerviranju živil v vašem gospodinjstvu.

Sedaj je že čas za konzerviranje prvih češenj, jagod …

Skrbite za higieno in ostanite zdravi. Rešeno nalogo pošlji v vpogled.

Lep pozdrav, učiteljica Vilma