

Dragi učenci,

Zelo slabo mi pošiljate slike opravljenega dela. Če ne zmorete sami, prosite starše, naj mi pošljejo fotografije opravljenega dela v vaših zvezkih.

Ko končate z delom posameznega tedna, mi napišite e-sporočilo, v katerem se predstavite in priložite slike. Če zamujate z oddajo, mi pošljite vse skupaj in napišite kaj pošiljate. Ne pozabite se podpisati.

Pričakujem, da bomo imeli pol manj težav, ko dobimo e-učilnico.

Ker vaših sporočil na arhiviram včasih koga prosim, da mi fotografije pošlje še enkrat. Prosim za razumevanje, takšnih težav v e - učilnici ne bomo imeli.

**SKRAJNI ROK ZA ODDAJO NALOG 2. IN 3. TEDNA JE: 8.4.2020**

**ROK ZA ODDAJO NALOG 4. TEDNA JE : 14.4.2020**

Naloga tega tedna je **Konzerviranje živil**.

**Potrebujemo:**

Učbenik, stran 67

Zvezek

Pomoč staršev, pogled v shrambo, hladilnik, zamrzovalnik...

**Navodila:**

List na naslednji strani lahko natisnete, SAMO izbrišite besedilo napisano ležeče z modro bravo. Ležeče napisano modro besedilo je moja dodatna razlaga oz navodila. Če lista ne boste natisnili, prepisite.

V prazna polja tabele napišite, katera živila so konzervirana na ta način.

## Konzerviranje živil

S konzerviranjem hrane podaljšamo njeno obstojnost, užitnost tako, da preprečimo delovanje in razmnoževanje mikroorganizmov.

1. **SUŠENJE** v prazne tabele vpiši, katera živila so bila konzervirana na ta način. Poišči jih doma. Vprašaj starše, kje jih skrivajo!

Naravno sušenje	
Umetno sušenje Instant izdelki	<i>Umetno sušenje – v 60. letih prejšnjega stoletja so iznašli instant hrano. To je na primer mleko v prahu. Juha v prahu – juha je najprej kuhana, potem pa iz nje izhlapijo vso vodo. Verjetno se boste spomnili, kako sem razložila, da se naredi mleko v prahu: vroč boben, podoben bobnu pralnega stroja, ki se vrti, voda izhlapi, prah pa pade v vrečko...</i>

### 2. KONZERVIRANJE Z VISOKO TEMPERATURO

Pasterizacija = 75°C	<i>Sveže mleko, kisle kumarice, konzervirana hrana v stekleni embalaži</i>
Sterilizacija = nad 100°C	<i>Pločevinke</i>

### 3. KONZERVIRANJE Z NIZKO TEMPERATURO

Hlajenje = pod 8°C	<i>Kaj se skriva v hladilniku?</i>
Zamrzovanje = -18°C	<i>Kaj se skriva v skrinji?</i>