

Obnašaj se varčno. Mi smo Ekošola. Tega besedila nikar **NE** tiskaj.
Tvoja naloga je pisanje v zvezek.

Gospodinjstvo 6. razred



SHRANJEVANJE ŽIVIL

Pozdravljeni šestošolci.

Pandemija Coronavirusa zahteva od nas, da smo že četrti teden doma. Zaradi velike nalezljivosti virusa moramo vsi pokazati veliko mero samostojnosti in odgovornosti ter se učiti doma. V življenju se moramo naučiti veliko različnih spretnosti. Nekatere od njih so nakupovanje in shranjevanje živil ter priprava zdravih jedi.

V teh dneh ne hodimo v trgovino vsak dan. Občasno opravimo večje nakupe in nato moramo živila doma ustrezno shraniti.



Navodilo za delo

1. Kratka ponovitev znanja prejšnjih ur.

Za učenje lahko uporabiš učbenik založbe Rokus Gospodinjstvo 6, stran 70.

Brezplačno se registriraj na spletni strani: <https://www.irokus.si>

2. Na spodnjih straneh preberi besedilo vzeto iz učbenika DZS, ki ga uporabljamo v šoli.

3. V zvezek napiši odgovore na zastavljena vprašanja.

4. Da ne bomo obremenjevali staršev, fotografij opravljenega dela ni potrebno pošiljati.

V primeru vprašanj za komunikacijo z učiteljico uporabi naslov:

- 1. skupina na naslov alenska.znidar@guest.arnes.si
- 2. skupina na naslov biojezakon@gmail.com

1. Ponovitev

Spomni se katera živila kupujemo sveža in katera so primerna za daljšo zalogo živil.

Nekatera živila so označena z znaki kakovosti, ki nas opozarjajo na višjo kakovost živil. Zato je vedno dobro, da pred nakupom preberemo deklaracijo na embalaži in tako preverimo kakovost in količino izbranega živila.

2. Preberi besedilo vzeto iz učbenika.

3. Odgovore napiši v zvezek. Ne pozabi nalepiti kakšne slike.

1. Kaj želimo doseči s pravilnim shranjevanjem živil?
2. Kakšna živila so primerna za shranjevanje?
3. Katere načine shranjevanja uporabljate doma?
4. Katera živila spravimo v hladno v klet?

Obnašaj se varčno. Mi smo Ekošola. Tega besedila nikar **NE** tiskaj.
Tvoja naloga je pisanje v zvezek.

5. Razloži pojem konzerviranje živil.
6. Živila konzerviramo z različnimi postopki. Nekatere postopke uporabljamo doma, nekatere uporabljajo v prehrambeni industriji.

Na kratko opiši naslednje postopke konzerviranja:

- Pasterizacija
- Sterilizacija
- Hlajenje
- Zamrzovanje
- Sušenje
- Zgoščevanje
- Dimljenje ali prekajevanje
- Soljenje
- Kandiranje ali sušenje v sladkorju
- S konzervansi

7. S katerim postopkom doma vkuhavate sadje v kompot in v marmelado?
8. Vkuhavamo lahko v sladko tekočino, v slanico ali v kis. Katera živila bi izbral za vkuhanje v kis in katera živila v slanico? Pomisli kaj nam ponujajo trgovske police.
9. Shranjevanje v hladilniku
V hladilniku je temperatura od 2 – 5 °C. Ledenjak je običajno zgoraj, zato je na zgornji polici najnižja temperatura, v predalu spodaj in na vratih hladilnika pa najvišja.

Oglej si slike o shranjevanju živil v hladilniku in napiši katera živila shranjujemo:

a. na zgornji polici:

b. na srednji polici:

c. v predalu:

č. na vratih zgoraj:

d. na vratih spodaj:



10. Preveri stanje v domačem hladilniku.
Kaj si ugotovil?
11. Kje bi shranil kuhano hrano, ki nam je ostala od kosila?
12. Ob sliki na zadnji strani preveri pravilnost svojih odgovorov.

Obnašaj se varčno. Mi smo Ekošola. Tega besedila nikar **NE** tiskaj. Tvoja naloga je pisanje v zvezek.

2. KUPOVANJE IN SHRANJEVANJE ŽIVIL

Na kaj si pozoren pri nakupu živil?



Kateri so osnovni nameni shranjevanja živil?

Kakšen pomen imajo temperatura, relativna vlaga in sestava zraka pri shranjevanju živil?

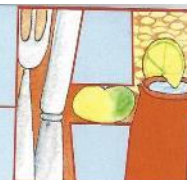
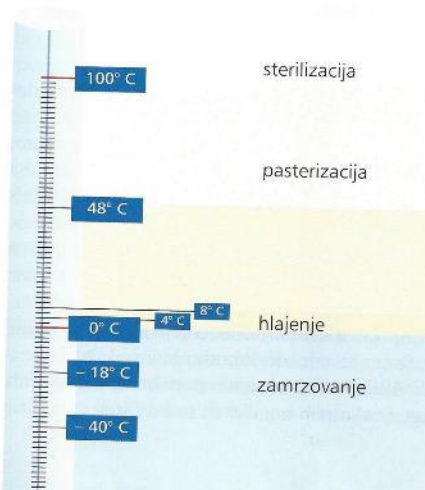
Pri nakupu živil moramo biti pozorni na **kakovost živil**. Kupujemo čim bolj sveža živila, pridelana na čim bolj naraven način in s čim manjšo uporabo konzervansov. Bodimo posebej pozorni na **živila z oznako Varuje zdravje**. Živila lahko kupujemo sproti ali na zalogo. S pravilnim **shranjevanjem** želimo živilom podaljšati obstojnost in preprečiti nezaželene biološke, kemične in fizikalne spremembe. Shranjujemo le zdrava in neokužena živila. Pogoje shranjevanja

uravnavamo z ustrežno temperaturo, količino vodne pare (vlage) v zraku ali s spremenjeno sestavo zraka, na primer pri shranjevanju sadja. Proizvajalec zagotavlja kakovost živila za določen čas – napiše datum, do katerega je živilo uporabno.

Vrsta živila in priporočljiva temperatura shranjevanja

VRSTA ŽIVILA	TEMPERATURA v °C
Moka, zdrob, riž, testenine, sladkor, sol	6–8
Vrtnine in krompir	3–6
Sadje v hladilnici (v kleti)	1–2 (3–6)
Maslo, sir, meso, jajca	2–4–8
Zamrznjena živila	~ 18

Živila lahko uporabljamo neposredno za pripravo jedi ali pa jim podaljšamo obstojnost s **konzerviranjem**. Običajno se postopki konzerviranja živil med seboj dopolnjujejo. Delovanje mikroorganizmov onemogočimo z uporabo visoke ali nizke temperature. **Pasterizacija** je postopek konzerviranja, pri katerem se uničijo škodljivi mikroorganizmi s segrevanjem živil do 100 °C. Pri **sterilizaciji** se uničijo vsi mikroorganizmi s segrevanjem živila nad 100 °C. S **hlajenjem** pa živilom le kratkotrajno podaljšamo obstojnost pri temperaturi 4 do 8 °C. Pri zamrzovanju mikroorganizmov ne uničimo, temveč samo onemogočimo njihovo delovanje zaradi nizke temperature (–18 do –40 °C). Posebni obliki konzerviranja sta **sušenje** in **zgoščevanje**, kjer živilom podaljšamo obstojnost z odvzemanjem vode in s shranjevanjem v nepropustni embalaži.



DZ, Vaja 3., str. 48
 DZ, Vaja 4., str. 49
 DZ, Vaja 5. a–b, str. 49
 DZ, Vaja 6. a–c, str. 49–50



V hladilniku živila izgubljajo vlago, zato jih moramo zaviti, pokriti ali zapreti. Živila, ki imajo močan vonj, shranjujemo ločeno.

Obnašaj se varčno. Mi smo Ekošola. Tega besedila nikar **NE** tiskaj.
Tvoja naloga je pisanje v zvezek.



Za komunikacijo z učiteljico uporabi elektronsko pošto:

1. skupina: alenska.znidar@guest.arnes.si in 2. skupina: biojezakon@gmail.com

Veliko uspeha pri delu ti želiva učiteljici za gospodinjstvo, Darja Balant in Alenka Žnidar.