

**Predmet:** GOSPODINJSTVO 6. C -fantje/dekleta

**Št. učne ure:** 45, 46

**Datum:** 19. 5. 2020-fantje/20. 5. 2020-dekleta

**Učna tema:** **KAJ SE DOGAJA S HRANO MED KUHANJEM**

### **I. Razlaga:**

1. Na spletni strani <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.**

- **OGLIKOVI HIDRATI:**

ŠKROB veže vodo (nabrekne)-testenine, riž...

SLADKOR pri suhem segrevanju karamelizira.



- **BELJAKOVINE:**

nad 60° C zakrknijo in postanejo lažje prebavljive.



- **MAŠČOBE:**

TRDE MAŠČOBE —> TEKOČE MAŠČOBE

Nad 170°C nastanejo v maščobah zdravju škodljive snovi.



- **VITAMINI IN MINERALI:**

Se izločijo v vodo, nekateri se celo uničijo.



**3. PRAKTIČNO DELO:**

- *Skuhaj puding s svojim najljubšim 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 PETKA, 22. 5. 2020*