**6. razred: GOSPODINJSTVO – *pouk na daljavo***

Sreda, 25. marec 2020 Zaporedna ura: 3.

**Dragi učenci!**

Ker izgleda, da bomo še kar nekaj časa primorani, da bo pouk potekal na tak način, vam dajem nekaj navodil, za čimbolj sistematično in uspešno delo. Če vam karkoli v zvezi z mojimi navodili in organizacijo pouka ni jasno, mi pišite na e-naslov.

**Navodila** (veljajo tudi za naravoslovje):

* Vsaka ura z določeno vsebino in nalogami naj bo v zvezku napisana: dan, datum, naslov ure (prepišete z mojih navodil) in rešene naloge, ki ste jih dobili.
* **Ko določim, da mi nalogo oddate po e-pošti, to tudi obvezno storite.** Če ima kdo težave z računalnikom, povezavo, naj to sporočijo starši.
* Ker vem, da ste sošolci povezani v razrednih skupinah, med seboj sodelujte, si pomagajte, da vam bo delo olajšano.
* **Delajte sproti, po urniku!**

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

V tem tednu boš pomagal pri pripravljanju obrokov. Ker sem prepričana, da to tudi običajno počneš, mislim, da naloga ne bo prezahtevna.

Ker boš sodeloval pri pripravi hrane je prav, da načine priprave hrane spoznaš bolj natančno.

**NAČINI PRIPRAVE HRANE**

* Preberi v učbeniku, str. 80 do 83.
* Prepiši v zvezek (ali natisni in prilepi).
* **Postopki pri predpripravi živil:**
* očistimo na suho,
* operemo z vodo – ne namakamo, ker so nekateri vitamini topni v vodi,
* razrežemo na koščke,
* sesekljamo – tik preden toplotno obdelamo, ker lahko spremenijo barvo (oksidirajo),
* lupimo na tanko, ker je pod olupkom največ vitaminov in mineralov,
* ribamo...
* **Toplotni postopki priprave hrane:**
* **kuhanje** (v majhni količini vode, v veliki količini vode),
* **kuhanje v sopari** (posoda iz dveh delov),
* **pečenje v pečici** (pecivo, kruh, meso...),
* **pečenje v ponvi in na žaru** ( damo malo maščobe),
* **cvrenje** (živilo v maščobi plava),
* **praženje** (v segreti ponvi, z malo maščobe, neprestano mešamo),
* **dušenje** (najprej pražimo v maščobi, nato pa kuhamo v pokriti posodi z malo vode).
* Priložen imaš delovni list s tabelo.V tabelo zapiši, katere jedi ste v posameznem dnevu doma pripravljali z navedenimi postopki. Zapisuj dva dni.
* Delovni list prilepi v zvezek.
* **Na moj e-naslov mi sporoči**, kako se ti zdijo naloge. Ali so ti palačinke uspele? Če je možno, mi lahko pošlješ kakšno fotografijo svojega dela.

Uspešno delo ti želim.

Pa dober tek!