

Gospodinjstvo 6. A – 1. skupina (učiteljica Saša Femc Knaflič)

V današnji uri boš spoznal:

- kako zagotovimo, da je hrana, ki jo uživamo, varna,
- kateri dejavniki vplivajo na rast in razmnoževanje mikroorganizmov,
- kakšne so posledice zastrupitve s hrano,
- katere postopke konzerviranja poznamo,
- kje in kako shranjujemo živila.

1. Naloga (obvezno):

Preberi besedilo v učbeniku na straneh **od 64 do 70**. Če si učbenik pustil doma, ga najdeš na spletni strani <https://folio.rokus-klett.si/?credit=GOSP6UC&pages=64-65> (listaš naprej do strani 70).

2. Naloga (obvezno):

V moji spletni učilnici (<https://ucilnice.arnes.si/course/view.php?id=28721#section-9>) v poglavju *Kako poskrbimo, da je hrana, ki jo zaužijemo, varna?* najdeš kviz na temo Varna hrana. Reši ga. Lahko poskusiš večkrat :) Na koncu dobiš tole:

Kviz na temo varna hrana

Preizkusi svoje znanje o varni pripravi in shranjevanju hrane!

Your result:

28/34

Dobro ti gre!

Show solution Retry

Ponovno uporabi Vdelaj H-P

Skok na...

Če izbereš Show solution, boš videl, kaj si naredil narobe. Če izbereš Retry pa boš kviz reševal ponovno.

Ko si zadovoljen s svojim rezultatom, naredi zaslonsko sliko (screenshot) ali fotografiraj ta del. Screenshot oz. fotografijo pošlji na moj elektronski naslov (sasa.femc@guest.arnes.si), in sicer kadarkoli do sobote, 25. 4.

Gospodinjstvo 6. A – 2. skupina (učiteljica Bernarda Potočnik)

Kontakt z učiteljico:

- e-poštni naslov: bernarda.potocnik1@guest.arnes.si
- Kanal v Komunikaciji eA: Gospodinjstvo 6

Utrjevanje: poglavji Energijska in hranilna vrednost ter Razvrščanje živil v skupine.

Pozdravljeni učenci,

današnje gradivo je bolj obsežno, saj vsebuje veliko slik. Ker bi imeli na urniku eno uro, se boste tokrat podučili o **bontonu** pri hranjenju.

NALOGA: BONTON ZA MIZO

Naučili se bomo nekaj splošnih pravil, ki bi jih morali upoštevati za mizo. Običajno se to od nas pričakuje ko jemo v restavraciji ali smo povabljeni na kakšno drugo svečano priložnost:

1. Pred hranjenjem razgrni prtiček prek naročja, da zaščitiš obleko.
2. Jesti začneš vedno s priborom, ki je na tvoji zunanji strani pogrinjka.
3. Nož držiš v desni roki, vilice pa v levi roki, levičarji lahko tudi obratno.
4. Solato jemo z vilicami. Ker so vilice na levi strani, ješ solato, ki je na tvoji levi strani.
5. Ko poješ prvo jed, pribor odloži vzporedno na desno stran krožnika (glej sliko spodaj).
6. Kadar med hranjenjem želiš kaj popiti ali si naložiti še nekaj hrane, pribor odloži na krožnik tako, da položiš na desno stran krožnika nož in na levo vilice (glej sliko spodaj).
7. Pred pitjem si si prtičkom obrišeš usta.
8. Pribor, ki ga uporabljaš med hranjenjem, nikoli ne odlagaj na mizo.
9. Ko prenehaš jesti, odloži pribor vzporedno na desno stran krožnika.



Pravilno odložen pribor med hranjenjem



Pravilno odložen pribor po hranjenju

Kako se obnašamo, kadar uživamo hrano?

- Pri mizi sedimo pokončno.
- S hrano z usti ne govorimo.
- Pri prelaganju hrane na krožnik damo prednost starejšim.
- Hrano prinašamo k ustom in se ne sklanjamo h krožniku.
- Pred pitjem si obrišemo usta. Zobotrebcev pri mizi ni priporočljivo uporabljati.
- S komolci se ne naslanjamo na mizo, ampak se dotikamo mize le z zapestjem.
- Papirnati prtiček po jedi pustimo na krožniku, prtiček iz blaga pa prepognemo in položimo na levo stran krožnika.