

ALI MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?

1. KAJ JE VARNA HRANA?

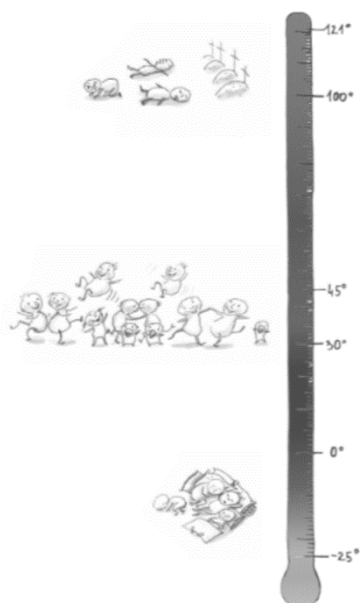
Kdo skrbi za varnost naše hrane?

— _____
— _____
— _____
— _____
— _____



2. MIKROORGANIZMI

a) Kaj je mikroorganizem? _____



b) Kaj potrebuje mikroorganizem za svojo rast in razvoj?

— _____
— _____
— _____
— _____

c) Katera temperatura je najugodnejša za rast mikroorganizmov?

d) Kako lahko pride do okužbe hrane z mikroorganizmi in kako preprečiti, da se hrana ne okuži?

3. PREPREČEVANJE KVARJENJA ŽIVIL in SHRANJEVANJE ŽIVIL

a) Katera so osnovna higienska načela?

b) Na kakšne načine, lahko preprečiš kvarjenje živil?

c) Zakaj shranjujemo živila?

d) Razvrsti živila glede na to, kje jih shranjujemo.

OMAKA, SUROVO MESO, RIBE, RIŽ, SOL, KROMPIR, MLEKO,
JOGURT, MOKA, TESTENINE, HRUŠKE ZA OZIMNICO, JAJCA,
PARADIŽNIK, SLADKOR

HLADILNIK	ZAMRZOVALNIK	OMARE/SHRAMBE	KLETI

e) Obkroži ali trditve držijo ali ne držijo.

V hladilniku hranimo hitro pokvarljiva živila.	DRŽI	NE DRŽI
Živila odmrzujemo tako, da jih čez noč pustimo v hladilniku.	DRŽI	NE DRŽI
Na najnižji polici hranimo sadje in zelenjavo.	DRŽI	NE DRŽI
Temperatura hladilnika naj bo nastavljena na 12°C.	DRŽI	NE DRŽI
Hladilnika ni potrebno redno čistiti.	DRŽI	NE DRŽI
Kleti so temne in hladne - v njih shranjujemo živila za ozimnico.	DRŽI	NE DRŽI
Malo vode vsebujejo naslednja živila: moka, sol, jajca.	DRŽI	NE DRŽI
Sladoled hranimo v zamrzovalniku.	DRŽI	NE DRŽI