

Zapiši si naslov **Konzerviranje živil** in sledi navodilom:

- Najprej prepisi **prvo** in **drugo** točko.
- V učbeniku na **strani 72** si oglej miselni vzorec – **Načini konzerviranja živil**.
- Naredi si prostor v zvezku in tudi sam **naredi podoben miselni vzorec**.
- Miselni vzorec **slikaj** in ga **pošlji do petka, 18.12.2020, do 14.00** ure svoji učiteljici gospodinjstva.

KONZERVIRANJE ŽIVIL

1. Je postopek, s katerim onemogočimo delovanje škodljivih vplivov na živilo in mu podaljšamo obstojnost.

2. Pozitivne in negativne posledice konzerviranja živil

- pri konzerviranju obvladujemo delovanje mikroorganizmov
- pri konzerviranju obvladujemo delovanje vlage, vplive svetlobe in toplote
- s segrevanjem uničimo nekatere vitamine in minerale
- zamrznjeni izdelki morajo biti označeni z datumom, kdaj smo jih shranili
- ko živilu dodamo sladkor ali sol, ne sodi več med varovalna živila

3. Miselni vzorec - Načini konzerviranja živil