

GOS 6. razred: 8. teden: (11. 5. – 15. 5. 2020)

Pozdravljeni šestošolci!

Ponovno smo skupaj. Verjetno pridno delate izdelek oz. ste morda že pri koncu. Potrudite se, ocenjen bo. **Slike pošljite do 20. maja.**

Kvarjenje živil lahko preprečimo tako, da (nekaterim) živilom podaljšamo čas uporabe in sicer na dva načina: s **KONZERVIRANJEM** in **PRAVILNIM SHRANJEVANJEM**.

1. Poglejte in preberite [predstavitev o shranjevanju in konzerviranju živil](#). Poskusite si čim več zapomniti.



2. Tabelo prerišite v zvezek in zapišite, kje doma shranjujete posamezna živila.



| Ime živila | Mesto shranjevanja | Temperatura shranjevanja |
|--------------|--------------------|--------------------------|
| Jogurt | hladilnik | +4° C |
| Krompir | | |
| Moka | | |
| Testenine | | |
| Korenje | | |
| Čokolada | | |
| Jabolka | | |
| Banane | | |
| Salama | | |
| Sir | | |
| Kruh | | |
| Riž | | |
| Kisle kumare | | |
| Sladoled | | |
| Meso | | |
| Sok | | |