



## KAKO KONZERVIRAMO?

mag. Erika Leban Zaletelj

### NAMEN PRISPEVKA

- ▶ Četrtošolci spoznavajo konzerviranje
- ▶ Zgodba o mornarjih
- ▶ Predstavitev nekaterih načinov konzerviranja
- ▶ Poučiti učence o pomenu in postopkih konzerviranja

### ZAKAJ KONZERVIRANJE?

- ▶ Neujitnost hrane
- ▶ Gojišče za številne mikroorganizme, predvsem bakterije
- ▶ Pobjiranje bakterij in preprečevanje njihovega razmnoževanja
- ▶ Različni vzroki:
  - previsoke cene v trgovini;
  - veliko lastnih pridelkov;
  - zdravstvene razmere v družini;
  - hobi.

### METODE KONZERVIRANJA

- ▶ **FIZIKALNE:** pasterizacija, sterilizacija, sušenje in zamrzovanje živil;
- ▶ **KEMIČNE:** soljenje, dodajanje sladkorja, dodajanje kisa in kemičnih konzervansov;
- ▶ **BIOLOŠKE:** kisanje zelja ali repe.

## OPREDELITEV PROBLEMA IN CILJI

- ▶ Kako seznaniti učence z enostavnimi postopki konzerviranja hrane
- ▶ Učenci posušijo jabolka, hruške, kaki;
- ▶ Okušajo že pripravljeno hruškovo čežano;
- ▶ Naribajo repo in zelje, ju dajo kisat in spremljajo postopek kisanja.

## METODA DELA

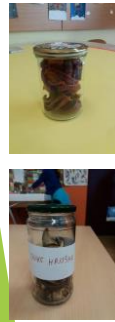
- ▶ Učenci 4. b OŠ Brinje Grosuplje (prisotni v podaljšanem bivanju)
- ▶ Torki in četrtki v mesecu januarju in februarju
- ▶ Gospodinjska učilnica, razred
- ▶ Konzerviranje sadja in zelenjave
- ▶ Ogled posnetka Davida Stoparja „Brez mikroba me ni“
- ▶ Ogled plakata



## POTEK DELA

- ▶ Spoznavanje postopka sušenja
- ▶ Skrb za higieno (umivanje, predpasniki)
- ▶ Priprava sadja
- ▶ Uporaba pripomočkov (noži, rezalne deske, ribežni, multipraktik)
- ▶ Rezanje
- ▶ Seznanitev in rokovanje s sušilnikom sadja
- ▶ Shranjevanje posušenega sadja

### SUŠENJE SADJA



### KISANJE REPE IN ZELJA





### PRIPRAVA KISLE REPE IN ZELJA Z MATEVŽOM



### ZAKLJUČEK

- ▶ Pridobljeno znanje o konzerviranju
- ▶ Zavzetost pri delu
- ▶ Navdušenje nad rezultati
- ▶ Okušanje novih jedi
- ▶ Priprava tradicionalnih slovenskih jedi (matevž, kiso zelje in repa z ocvirki)

