

PRIROČNIK DEJAVNOSTI

ZA POUK GOSPODINJSTVA V PETEM IN ŠESTEM RAZREDU OSNOVNE ŠOLE

REŠITVE



Gospodinjstvo 5, MKZ, 2009.



Gospodinjstvo 6, MKZ, 2009.



Mladinska knjiga
ZALOŽBA

MOJ DOM IN MOJA DRUŽINA

Družina in sorodstvene vezi

Reši križanko in razloži njeno rešitev.

					S	N	A	H	A	
					T	E	T	A		
S	E	S	T	R	I	Č	N	A		Hčerka mamine sestre.
	B	A	B	I	C	A				Očetova mama.
		D	E	D	E	K				Mamin oče.

Rešitev: NEČAK

SKRIBIMO ZA SVOJE ZDRAVJE



str. 18

Dopolni besede in besedne zveze.

Viri, ki prispevajo h kakovosti našega zdravja so:

HRANA IN ENERGIJA,

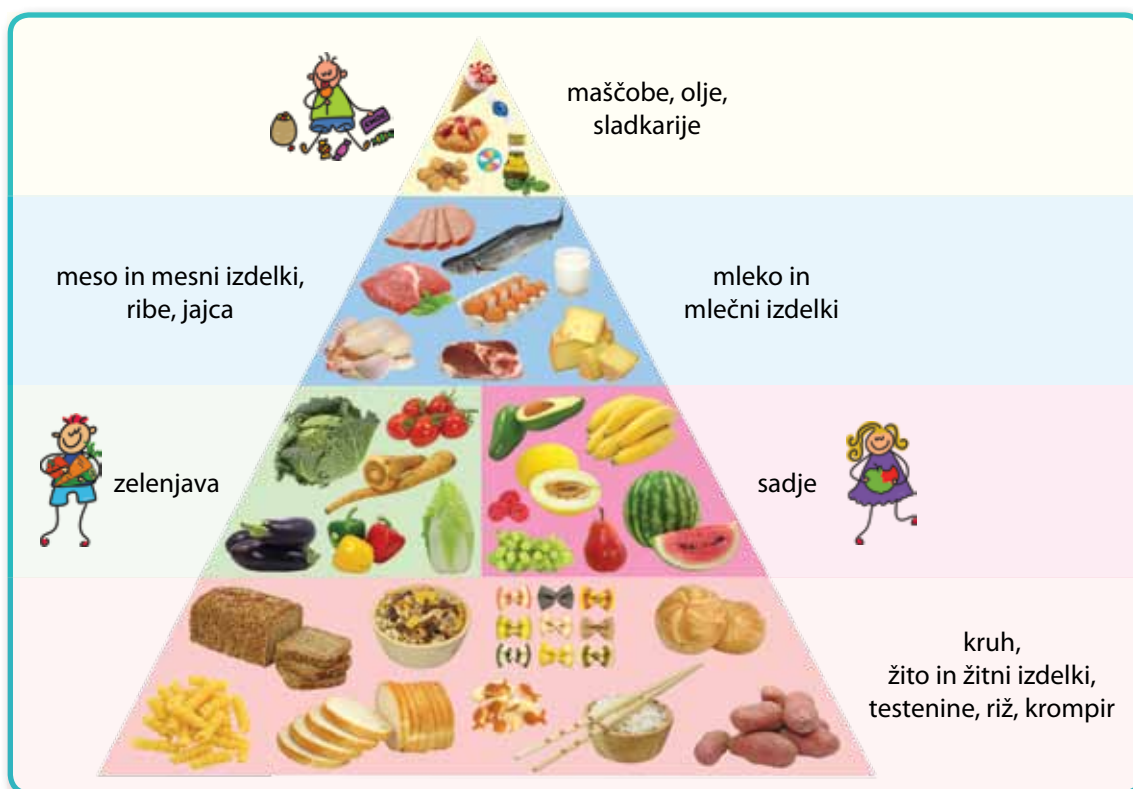
OSEBNA HIGIENA,

GIBANJE,

POČITEK IN SPANJE,

UREJENI MEDOSEBNI ODNOSI V DRUŽINI,

ZDRAVO OKOLJE.



Bodimo FIT, zato poskrbimo za gibanje, spanje in prehrano!

KRIŽ KRAŽ TEKSTIL, OBLAČILA, OBUTEV

V mreži poišči deset besed, ki so povezane s tekstilom, z oblačili in z obutvijo. Poišči najkrajšo besedo med rešitvami in o njej napiši nekaj povedi. Razišči, kaj se je z njo dogajalo skozi zgodovino, od česa je odvisna, kaj pomeni tebi, ali z njo pokažemo tudi pripadnost skupini ... Pri pisanju bodi izviren/rna, svoj izdelek lahko tudi opremiš s slikovnim gradivom.



str. 11-22

O			C	O	P	A	T	I			
	B	V									Š
		L		O	B	U	T	E	V		I
U		A	A								V
S		K		Č						T	A
N		N			E					E	N
J		A				N				K	J
E							J			S	E
	M	O	D	A				E		T	G
			P	R	A	N	J	E		I	
										L	
P	O	K	R	I	V	A	L	A			

KRIŽ KRAŽ



V mreži poišči devet besed, ki so povezane z onesnaževanjem okolja. Besede izpiši in jih dopolni še s svojimi primeri onesnaževanja.

str. 11-22

P			P	R	O	M	E	T	N		R
	E								I		A
T		S							T		D
U			T						R		I
R				I					A	K	O
I					C				T	M	A
Z						I			I	E	K
E							D			T	T
M								I		O	I
	R	E	C	I	K	L	A	Ž	A	V	V
										A	N
I	N	D	U	S	T	R	I	J	A	N	O
										J	S
O	D	P	A	D	K	I				E	T

REBUSI

Reši rebuse in zapiši njihove pravilne rešitve.



B I O

K = O



M A S

K = S

A

Rešitev: B I O M A S A



S O N

M = N

Č



N A X

O = A



E N E

A = E

R



G I J A

O = I; B = J

Rešitev: S O N Č N A
E N E R G I J A



V E T X R

M = V

NA



X X _____

G



X I J A

E = I

Rešitev: V E T R N A
E N E R G I J A



V O D N A
I = O; R = N



X X E N E R

G



X I J A
E = I

Rešitev: V O D N A
E N E R G I J A



N X X A

F



T A X X

Rešitev: N A F T A



Z E M X E
L = M

LJ



S K I X X



P L I N
M = P

Rešitev: Z E M E L J S K I
P L I N



P R E X X X



N O G X

N = M

Rešitev: P R E M O G



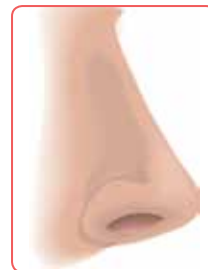
E L E K X

M = E

3

Č

T R I



N O X



X O N E S

C = S



N A Ž

O = A



NJE

E V A

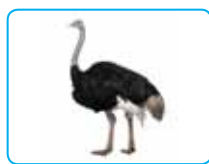
Rešitev: E L E K T R I Č N O
O N E S N A Ž E V A N J E



T O P



L O T



N O X

K=T



X X O N

ES



X N A



Ž E X V A

N



J E X

Rešitev:

T O P L O T N O
O N E S N A Ž E V A N J E



X X O N

ES



X N A



Ž E X V A

N



J E X



V O D A

L=D; K=A

Rešitev:

O N E S N A Ž E V A N J E
V O D A



X O N E S

C = S



N A Ž

O = A



E V A

NJE



R A K

Rešitev: O N E S N A Ž E V A N J E
Z R A K A



ES



X N A



Ž E X V A

N



J E X



Z E M L J E

Ž = Z; A = E

Rešitev: O N E S N A Ž E V A N J E
Z E M L J E



R A D I O

A



K X T



V X N O



X X N E S

C = S



N A Ž

O = A



NJE

E V A

Rešitev:

R A D I O A K T I V N O

O N E S N A Ž E V A N J E



str. 30-33

KRIŽANKA: HRANILNE SNOVI

S pomočjo vprašanj reši križanko in razloži rešitev, ki se bo izpisala v obarvanih okencih navpično.

Dajejo nam občutek sitosti, spodbujajo gibanje črevesja in izločanje blata.

P R E H R A N S K E V L A K N I N E

Brez nje ni življenja.

V O D A

je vse kar jemo in pijemo.

V I T A M I N I

nam pomagajo pri zaščiti pred boleznimi.

P R O B I O T I K I

so mikroorganizmi, ki jih vsebujejo nekateri mlečni izdelki.

B E L J A K O V I N E

gradijo naše celice.

Kalcij, fosfor, natrij, jod in železo so

M I N E R A L I

Dodatke v hrani označujemo s črko

E

Trajno ali

S T E R I L I Z I R A N O

mleko je obstojno dalj časa.

Hamburger je

E N E R G I J S K O

bogata hrana.

M A Š Č O B E

nam dajejo energijo.

Ta znak pomeni



V A R U J E Z D R A V J E

Žita, testenine, krompir, riž in fižol vsebujejo

O G L J I K O V E H I D R A T E

Rešitev križanke:

H R A N I L N E S N O V I

KRIŽ KRAŽ

OGLJIKOVI HIDRATI



str. 33-35

V osmerki je skritih 12 besed, ki so povezane s temo o ogljikovih hidratih. Išči jih v vseh smereh.

E	N	E	R	G	I	J	A		Ž		K
		Ž	I	R					I		R
									T		O
A	Z	O	K	U	L	G			O		M
							E				P
B	T	E	S	T	E	N	I	N	E		I
O					I						R
R				N					M		
K		A	K	O	M					E	
Š		A									D
	L			S	L	A	D	K	O	R	
V		S	T	R	O	Č	N	I	C	E	

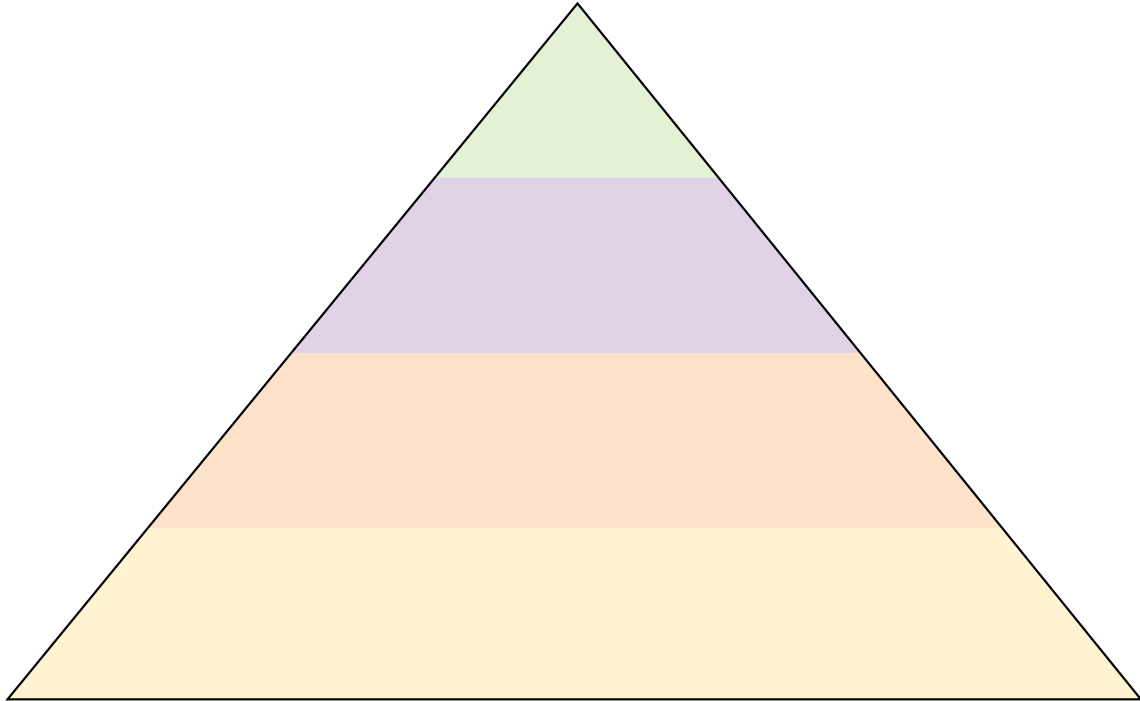
Rešitve:

ŽIVILA, KI VSEBUJEJO VELIKO BELJAKOVIN



str. 35-40

1. V prehransko piramido vpiši ali vriši živila, ki vsebujejo veliko beljakovin. Doma dopolni piramido še z ostalimi skupinami živil.



2. Beljakovine lahko tudi vidimo. Napiši vsaj en primer, kjer so beljakovine vidne s prostim očesom.

Rešitev:

- pri kuhanju goveje juhe se na površini vode nabere pena - to so topne beljakovine iz mesa;
- pri segrevanju mleka se velikokrat zgodi, da se ta prismoči - zaradi beljakovin, ki se usedejo na dno lončka in se zažgejo;
- pri segrevanju mleka nastane na površini mrenica - to so beljakovine in maščobe, ki preprečujejo izhlapevanje, zato mleko prekipi;
- lasje in nohti so iz beljakovine, ki jo imenujemo keratin.

3. Kako imenujemo ljudi, ki ne uživajo mesa?

Rešitev: vegetarijanci

4. Nekateri ljudje so alergični na beljakovine, ki so v posameznih žitih (pšenica, rž, oves, ječmen).
To bolezen imenujemo _____.

Rešitev: celiakija



5. Kaj se zgodi z beljakovinami, če jih segrevamo nad 60 °C?

Rešitev: Beljakovine zakrcknejo.

6. Kaj pomeni, če je mleko homogenizirano?

Rešitev: Homogenizacija je postopek v katerem razbijemo mačobne kapljice na manjše in preprečimo, da bi mlečna maščoba priplavala na površino.

7. Mleko je hitro pokvarljivo živilo, saj vsebuje mikroorganizme, zato ga morajo

_____ (segrevanje pod 100 °C), ali _____

(segrevanje nad 100 °C), da mu podaljšajo obstojnost.

Rešitev: pasterizirati (do 100 °C) ali sterilizirati (nad 100 °C)

PASTERIZIRANO
MLEKO

STERILIZIRANO
MLEKO

To mleko imenujemo tudi Alpsko mleko.

Uničeni so le nekateri mikroorganizmi.

Mleko je v prvotno zaprti embalaži obstojno.

Mleko segrevajo nad 100 °C.

Uničeni so vsi mikroorganizmi.

Mleko segrevajo pod 100 °C.

Mleko je uporabno le nekaj dni.

Teoretično bi lahko človek živel samo od mleka.

Če bi ga popil vsaj 5 litrov na dan!