

9. AB, CH. 27.4. – 3.5.

Zdravím, posílám materiály na další týden. Pokud chcete s čímkoliv poradit, tak se určitě ozvěte. Také **pochvala pro všechny, kteří se pokusili vyplnit kontrolní test** z minulého týdne. Určitě na to vezmu ohled, až se budou uzavírat známky. Jako obvykle píšu kontakty:

1) poslat zprávu přes SkoluOnline

2) Poslat email na jiri.svehla@zsvelesin.cz

3) Nainstalovat Skype (lze i na chytrém telefonu), kde můžeme chatovat nebo mít videohovor. Kontakt na Skype získáte zadáním mého pracovního emailu.

Minulou hodinu jste **ukončili** další tematický celek – **deriváty uhlovodíků**. Do konce školního roku (a opravdu nechci věštit, jak to bude probíhat) by nás měla čekat 2 témata. První, které začíná tento týden jsou „**přírodní látky**“, kde se podíváte do světa **tuků, cukrů, bílkovin** a několika dalších podobných látek. Druhé téma, které spadá hlavně do června, bude zaměřeno na drogy, jedy a léčivé látky kolem nás.

Hodina 1.

Téma: Tuky „hodné“ a „zlé“

Učebnice

- str. 78-79, přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

- které přírodní látky patří mezi lipidy
- v čem se liší nasycené a nenasycené tuky (po chemické stránce a vlivu na zdraví)
- zdroje tuků (nasycených i nenasycených) v přírodě
- umět vysvětlit termín cholesterol

Pracovní sešit

- str. 45, cv. 1,3,5

Nepovinné

1) Podívat se na **videa z cyklu „Jídlo s.r.o.“ o zpracování mléka a mléčných výrobků**

Kravín:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyroby-1-kravin-235972>

Zpracování v mlékárně:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyrobky-2-zpracovani-v-mlekarne-235987>

Výroba másla:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyrobky-3-maslo-235997>

Výroba eidamu:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyrobky-4-eidam-236002>

Výroba tavených sýrů:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyrobky-5-tavene-syry-236012>

Biofarma:

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/mleko-a-mlecne-vyrobky-6-biofarma-236017>

2) **Experimentálně zkusit cvičení 4 na straně 45.** Fotograficky zdokumentovat, popsat postup a získat závěry.

Pozn. pokud nemáte k dispozici teploměr ve vhodném rozsahu, tak teplotu 70 °C získáte tak, že dáte 2 díly vroucí vody a 1 díl vody o pokojové teplotě. Teplotu 25 °C berte jako pokojovou a místo teploty 0 °C použijte teplotu v lednici (bývá 3-7 °C).

3) **Vyrobte přepuštěné máslo.** Fotograficky zdokumentujte průběh. Dále zkuste zjistit:

- co to vlastně je a jak se liší od běžného másla:

- k čemu se využívá:

- v jihovýchodní Asii se vyrábí tradiční forma přepuštěného másla z kravského nebo buvolího mléka. Jak se jmenuje?

4) **Velbloud ve svém hrbu opravdu nemá vodu, ale tuk.** Pokud uslyšíte někdy velblouda běžet, hrby mu opravdu nečvachtají ani nešplouchají 😊 Přesto je tento zásobní tuk velmi výhodný. Zkuste vysvětlit, k čemu je tato zásoba dobrá? Dále vysvětlete, kde velbloud vezme vodu, když nikde na poušti v jeho okolí není. Jeho buňky v těle vodu potřebují neustále (stejně jako jiné živé organismy).

Nápověda: vysvětlení je biochemické, doporučuji dobře pročíst výše uvedenou kapitolu.

Dobře vypracované úkoly 2,3,4 jsou za jedničku. Výsledky posílejte do 3.5.

Hodina 2

Téma: Svět lipidů kolem nás

Učebnice:

- str. 80-81, přečíst a vypsát poznámky

Na co se zaměřit

- význam tuků pro lidský organismus
- co je to margarín/ztužovaný tuk
- co je to vosk (slovní popis běžného člověka, chemickou strukturou se nemusíte zabývat), významné vosky v přírodě

Pracovní sešit

- str. 46, cv. 1,2,3

Nepovinné

1) Pořad Jídlo s.r.o.

Jak se vyrábí oleje

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/slunecnicove-a-repkove-oleje-236187>

Jak se vyrábí jogurty

<https://www.televizeznam.cz/video/jidlo-s-r-o/jogurty-236407>

2) **Pracovní sešit, 46/5.** Samotný úkol doplňte o fotografie etiket jednotlivých jogurtů. Vyberte jogurty od 4 různých výrobců.

3) **Vysvětlete (lidově) tyto pojmy:**

Vazelína

Vorvaňovina

Lanolín

Dobře vypracované úkoly 2 a 3 jsou za jedničku. Výsledky posílejte do 3.5.

Hezký den. Jiří Švehla