

STEM učna Kuharska knjiga

Znanost kuhanja –
izročki



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731



Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali CMEPIUS-a. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.



Uvod

Dragi mentor, izobraževalec, varuh. Ta prilagojena različica Kuharske knjige naj služi kot izroček za udeležence delavnic, da bodo lažje sledili korakom kuhanja in korakom znanstvenih poskusov. Vse pomembne informacije, ki ih potrebujete za predajo svojim udeležencem med samo izvedbo delavnice, pa pridobite v izvirni različici STEM učne Kuharske knjige. Tam je razloženo znanstveno ozadje pri kuhanju in poskusih, povezava med enim in drugim, cilji, ki jih posamezna učna enota zasleduje ter znanja in kompetence, ki jih lahko udeleženci pridobijo pri posamezni enoti. V knjigi najdete tudi napotke za varnost v kuhinji, varno ravnanje s pripomočki, nasvete za zelene kuhinjske prakse in dodatno interaktivno dejavnost - igrificirano prepoznavanje sestavin za udeležence delavnic.

Udeležencem ponudite tudi orodje za samooceno napredka, ki ga lahko pridobite s spletne strani projekta. Za uspešno dokončano delavnico pa nagradite svoje udeležence s certifikatom, čigar predloga je prav tako na voljo na spletni strani projekta.

Uvod

DRAGI UDELEŽENEC DELAVNICE.

Pred seboj imaš recepte in znanstvene poskuse.

Dobro preberi, kaj potrebuješ in
kaj je potrebno delati.

POMEMBNO:

Vse aktivnosti delaj z mentorjem, učiteljem ali varuhom, ki vodi delavnico.

Natančno upoštevaj navodila, ki jih je dal
mentor, učitelj ali varuh.

Posamezne naloge delaj samostojno samo,
če ti je mentor, učitelj ali varuh to rekel.

Veliko novega znanja ti želimo.

Uvod

Dober tek!



**Buon
appetito!**



**¡Buen
provecho!**



Kali Orexi!



We hope you enjoy your food



Kazalo vsebine

1 Splošen meni

2 Bučna juha

5 *Poskus 1: Nevidni gasilni aparat*

7 Piščančji zavitki

10 *Poskus 2: Teci, poper, teci!*

12 Sadna solata s smetano

15 *Poskus 3: Kakšnega okusa je DNK?*

18 Slovenski meni

19 Štrukeljci s šunko in hrenom

23 *Poskus 4: Lačne kvasovke*

25 Jota

28 *Poskus 5: Kislina ali baza? Zelje lahko pove!*

31 Jabolčna pita

34 *Poskus 6: Koliko je preveč?*

36 Italijanski meni

37 Polnjena jajca

40 *Poskus 7: Gola jajca*

Kazalo vsebine

42	Spomladanska rižota
45	<i>Poskus 8: Prožen korenček</i>
47	Polnjene breskve
49	<i>Poskus 9: Hidrofobni vroč kakav</i>
51	Hrustljave artičoke
53	<i>Poskus 10: Se meša ali ne?</i>
56	Testenine in fižol
58	<i>Poskus 11: Poskočni poper</i>
60	Jabolčni kolač
62	<i>Poskus 12: Poskus proti rjavenju</i>
65	Španski meni
66	Gazpacho
70	<i>Poskus 13: Tekoča mavrica</i>
72	Paella
77	<i>Poskus 14: Nevidno črnilo</i>

Kazalo vsebine

79	Crema catalana
83	<i>Poskus 15: Topljive kapljice</i>
85	Umešano jajce s šparglji
88	<i>Poskus 16: Plavajoče jajce</i>
90	Albondigas
95	<i>Poskus 17: Mlečna plastika</i>
98	Churros
104	<i>Poskus 18: Kinetično testo</i>
107	Rastlinski meni
108	Toskanski fižol
113	<i>Poskus 19: Raztegljivo testo</i>
116	Penne z vegansko feto in češnjevimi paradižnikom
119	<i>Poskus 20: Sol "zaviralec"</i>
122	Veganska panna cotta
125	<i>Poskus 21: Lepljiv led</i>

Kazalo vsebine

127	Gobova juha
130	<i>Poskus 22: Vroče in besno</i>
132	Tofu pita
135	<i>Poskus 23: Kurkuma pH-indikator</i>
137	Veganski jogurtov kolač
140	<i>Poskus 24: Ujemi plin!</i>
142	Grški meni
143	Grški kretski ntakos
146	<i>Poskus 25: Zdi se drugačen, a je enak</i>
147	Kretski mpoureki
151	<i>Poskus 26: Jajce v steklenici</i>
153	Revani veroias
158	<i>Poskus 27: Lačna voda!</i>
160	Tzatziki
163	<i>Poskus 28: Baterija iz kisle kumarice!</i>

Kazalo vsebine

165 } Gemista – polnjeni paradižniki in paprike

170 } *Poskus 29: Dvignite riž*

172 } Rizogalo

176 } *Poskus 30: Izcejanje!*

Splošen Meni

1



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Bučna juha (*predjed*)

.....

Kar morate kupiti: (*za 4 osebe*)



1 buča



¼ žlice soli



1 korenje



¼ žlice popra



1 rdeča čebula



1 žlica mešanice zelenjavnih



2 stroka česna

začimb



2 žlici olivnega olja



1 l vode

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



lupilnik



nož



lonec s pokrovom



kuhalnica



palični mešalnik



[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

8

Pražite eno minuto.

• • • • •

9

Dodajte narezano bučo, sol, mleti črni poper

in mešanico zelenjavnih začimb in premešajte.

• • • • •

10

Dodajte 1 liter vode.

• • • • •

11

Zaprite pokrov in kuhajte na srednji temperaturi,

dokler se buča ne zmehča.

• • • • •

12

Odstranite lonec s štedilnika

in izklopite štedilnik.

• • • • •

13

S paličnim mešalnikom pasirajte do gladke zmesi.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

14

Bučno juho postrezite v krožniku

in ga postavite na mizo z jedilnim priborom in papirnatimi prtički.

• • • • •

Poskus 1

Nevidni gasilni aparat

Ugašanje sveče ni ravno najbolj zahtevna stvar na svetu.

Kaj pa, če to storimo, ne da bi jo upihnili?

V poskusu s kisom in sodo preučujemo lastnosti teh snovi kot kislin ali baz in opazujemo učinek nevtralizacije. Naučimo se, kako pripraviti plin ogljikov dioksid, in preizkusimo njegove lastnosti.

Kaj potrebujete:

- kis
- soda bikarbona
- 1 jedilna žlica
- 1 vrč
- 1 kozarec
- čajne svečke
- vžigalnik
- 1 pladenj



*Z vrčem in kozarcem je treba ravnati previdno. Z razlitjem lahko izgubite ves plin (CO_2) in se tega niti ne zavedate.

Kaj storiti:

1

Postavite vrč na pladenj.

2

V vrč nalijte nekaj kisa.

3

V vrč dodajte nekaj žlic sode bikarbone.

Kaj se zgodi v vrču?

4

Pustite, da se pena umiri.

5

Prižgite sveče.

6

Držite vrč ob kozarcu in nad njim.

7

Počasi nagnite vrč in v kozarec "prelijte" samo plin iz vrča.

Pazite, da ne vlijete tekočine.

8

Kozarec držite ob svečah in nad njihovim plamenom.

Počasi nagnite kozarec in "prelijte" plin iz kozarca na plamen.

9

Kaj se zgodi s plamenom sveče?

Kaj povzroči, da sveča ugasne?

Piščančji zavitki (glavna jed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



1 paket tortilj



400 g piščančjih prsi



1 rdeča čebula



200 g kuhanega fižola (v pločevinki)



100 g sladke koruze (v pločevinki)



solata



1 rdeča paprika



črn poper



začimbna rdeča paprika



sol



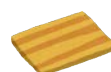
timijan



oljčno olje

.....

Pripomočki, ki jih potrebujete:



2 deski za rezanje



nož



kuhalnica



ponev za cvrtje



Postopek kuhanja:

1

Piščančje prsi na eni deski narežite na kocke.

• •

2

Po stiku z mesom si umijte roke.

• •

3

Na drugi deski z drugim nožem

čebulo in rdečo papriko narežite na majhne koščke.

• •

4

V ponev dajte 1 žlico olivnega olja.

• •

5

Vklopite štedilnik na srednjo temperaturo

in ponev postavite na štedilnik.

• •

6

V ponev dajte čebulo

in nežno mešajte, dokler se čebula ne zmehča.

• •

7

Dodajte piščančje prsi in občasno premešajte.

• •

8

Ko so piščančje prsi ocvrte,

dodajte rdečo papriko in malo vode.

• •

9

Odprite pločevinke s fižolom in sladko koruzo.

Ko se paprika zmehča, v ponev dodajte fižol in koruzo, nato pa med rahlim mešanjem dušite.

Dodajte sol, mleti črni poper, sladko rdečo papriko in timijan.

Ko voda izhlapi, ponev odstranite s štedilnika in izklopite štedilnik.

V mikrovalovni pečici segrejte tortilje eno za drugo.

Ko je ena tortilja segreta, jo vzemite in nanjo položite kos solate. Dodajte

piščanca z zelenjavo in zavijte tortiljo.

Enako storite z vsemi tortiljami.

Piščančje zavitke servirajte na krožnike

in jih postavite na mizo s papirnatimi prtički.

Poskus 2

Teci poper, teci!

Ali veste, kako se znebite mikrobov, ko si umivate roke z milom? Poskusite ta poskus s poprom in milom, da bi to razumeli!

V poskusu s poprom (če nam bo uspelo, da ne bomo kihali) bomo preučevali površinsko napetost vode in načine, kako jo lahko spremenimo. Opazujemo tudi obnašanje hidrofobnih in hidrofilnih snovi.

Kaj potrebujete:

- 1 globok krožnik
- tekoč detergent za pomivanje posode
- voda
- mlet črn poper
- 1 manjša posoda



Kaj storiti:

- 1 Krožnik napolnite z vodo skoraj do roba.
Pazite, da ne gre čez rob.
- 2 Vodo posujte s črnim poprom.
Opazujte, da poper plava na vodi.

Potopite prst v sredino krožnika.
- 3 Ali ste opazili kakšno spremembo? Ni se zgodilo veliko, kajne?
Morda se vam je na prst le prilepilo nekaj poprovih kosmičev.
**Predstavljajte si, da so ti poprovi kosmiči mikrobi. Če se z rokami, okuženimi z mikrobi, po naključju dotaknete obraza ali ust, lahko zbolite.*
- 4 V majhno skledo dodajte kapljico ali dve tekočega detergenta.
- 5 Potopite prst v skledo in si na prst nanesite nekaj detergenta.

Z detergentom obložen prst potopite v posodo z vodo
- 6 in poprovimi kosmiči.
Ali tokrat vidite kaj drugačnega?

Kaj se zgodi s poprovimi kosmiči?

V katero smer se premikajo?

Sadna solata s smetano

(sladica)

.....



Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



200 g jagod



2 jabolki



200 g malin



1 melona



1 lubenica



1 limona

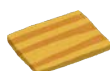


smetana za stepanje

Po želji lahko dodate tudi drugo sadje.

Po želji lahko dodate tudi vaniljev sladkor,
cimetov sladkor ali rjavi sladkor.

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



nož



posoda



žlica



posoda za mešanje



električni mešalnik



• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

8

V skledo za mešanje vlijte smetano za stepanje.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Smetano zmešajte z mešalnikom, da nastane stepena smetana.

[illegible]

10

Sadno solato postrezite v skodelici, dodajte s stepeno smetano

in postavite na mizo z žlico in papirnatimi prtički.



Poskus 3

Kakšnega okusa je DNK?

Uživanje DNK se sliši strašljivo, vendar je popolnoma varno. To počnemo vsak dan! Naj pojasnimo.

Nismo biološki laboratorij z mikroskopi in znanstvenimi instrumenti, vendar s tem poskusom dejansko vidimo DNK sadja.

Kaj potrebujete:

- 2 jagodi (sveži ali zamrznjeni)
- 1 velika plastična vrečka z zadrgo
- tekoči detergent za pomivanje posode
- sol
- voda
- 2 prozorna kozarca
- 1 filter za kavo
- 1 žlica
- alkohol (za razkuževanje)
- 1 zobotrebec



Kaj storiti:

- 1 Jagodam odstranite vse zelene liste.
- 2 Jagode dajte v plastično vrečko in jo zaprite.
- 3 Jagode z rokami nežno mečkajte približno dve minuti.

V en kozarec nalijte $\frac{1}{2}$ vode.
- 4 Dodajte 2 čajni žlički detergenta za pomivanje posode in 1 čajno žličko soli.
Z žlico vse skupaj premešajte.
- 5 Tekočo zmes prelijte v vrečko z jagodami.
- 6 Vrečko ponovno zaprite in jo še eno minuto nežno mečkajte.
Izogibajte se ustvarjanju prevelikih milnih mehurčkov!
- 7 Postavite kavni filter v drugi kozarec.

Odprite vrečko in tekočino iz jagod prelijte v filter.
- 8 Filter zavrtite tik nad tekočino in
ga nežno stisnite, da se preostala tekočina steče v kozarec.

V notranjost kozarca vlijte enako količino alkohola.

9 Alkohol bo nad tekočino iz jagod tvoril ločeno plast.

Ne mešajte in zmešajte!

**Ne pozabite na pokrovček, ki ga namestite nazaj na alkohol.*

Pozorno opazujte tekočino v kozarcu.

10 V minuti ali dveh boste opazili,
da se v zgornji plasti pojavi bela motna snov (DNK).

To je DNK jagod.

11 V jagodah lahko prepoznate njihovo DNK!
Samo nagnite kozarec in uporabite zobotrebec.

Slovenski Meni

18



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Štrukeljci s šunko in hrenom (predjed)

*recept: Tjaša Vede in Blaž Mikuljan, midvakuhava.si

.....



Kar morate kupiti: (za 4 osebe)

Testo:



500 g bele pšenične moke tip 500



1 vrečka suhega kvasa



15 g soli



4 žlice olja



30 g sladkorja



320 ml mlačnega mleka



50 g masla na sobni temperaturi

Premaz:



1 jajce



5 žlic mleka

Nadev:

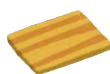


rezine šunke



hren s smetano

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



nož



posoda



pekač



papir za peko



• • • • •

• • • • •

• • • • •

[illegible]



• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

[illegible]

• • • • •

8

Vklopite pečico na 180 °C.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Štrukeljce premažite z mešanico jajca in 5 žlic mleka.

• • • • •

10

Pecite jih 10–15 minut pri 180 °C.



Tjaša Vede in Blaž Mikuljan, midvakuhava.si

Poskus 4

Lačne kvasovke

Hranjenje gliv v vaši kuhinji!

S tem poskusom bomo spoznali, da so kvasovke glive in da morajo kot vsako živo bitje jesti in dihati. Videli bomo, da je toplo okolje boljše za rast gliv in da je sladkor hrana tako za ljudi kot za glive.



Kaj potrebujete:

- hladna voda ali voda sobne temperature
- topla voda (približno 40 °C)
- 4 zavojčki suhega kvasa
- sladkor
- 4 prozorni kozarci
- merilna skodelica
- čajna žlička
- pladenj
- trajni marker (neobvezno)

Kaj storiti:

1 Na pladenj postavite 4 kozarce, enega poleg drugega.
(Po želji: Uporabite marker in označite kozarec s številkami: 1, 2, 3, 4)

2 Uporabite merilno skodelico:

- v prvi in drugi kozarec nalijte 250 ml vode sobne temperature,
- v tretji in četrti kozarec nalijte 250 ml tople vode.

3 V vsak kozarec dodajte en zavitek kvasa in dobro premešajte.

4 V prvi kozarec ne dodajte ničesar.

5 V drugi kozarec dodajte 1 žlico sladkorja.
Dobro premešajte, da se sladkor raztopi.

6 V tretji kozarec ne dodajte ničesar.

7 V četrti kozarec dodajte 1 žlico sladkorja.
Dobro premešajte, da se sladkor raztopi.

Kozarce opazujte 5–10 minut.

8 Ali ste opazili, da se v kozarcih kaj dogaja?
Ali vidite kakšno razliko med njimi?

Jota (glavna jed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



500 g kislega zelja



200 g krompirja



velika pločevinka rjavega ali rdečega fižola



1 čajna žlička soli



2 lovorjeva lista



nekaj zrn črnega popra



20 g moke



1 čebula

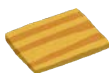


3 stroki lesna



2 klobasi

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



lupilec



nož



posoda



lonec s pokrovom



ponev za omako



ponev za cvretje



kuhalnica





KUHANJE: 1 h 30 min

1 Kislo zelje dajte v lonec, dodajte lovorov list, sol in nekaj zrn črnega popra.

2 Dodajte vodo in kuhajte približno 50 minut.

3 Kuhano zelje odcedite in prihranite pet žlic tekočine.

4 Krompir olupite, operite in narežite na majhne koščke.

5 Krompir dajte v lonec, ga zalijte s hladno vodo, posolite in kuhajte 15 minut.

Kuhan krompir odcedite.

6 Fižol dajte v velik lonec z vodo, dodajte odcejen krompir in kislo zelje (ter prihranjeno tekočino).

7 Po potrebi solite in vse skupaj kuhajte še 10 minut. V manjši ponvi zavrite vodo za klobaso in jo kuhajte 15 minut. Po želji klobaso prebodite, da iz nje izteče tekočina.

• •

8 Klobaso narežite na kolobarje. Čebulo in česen olupite in seseklajte. V ponvi prepražimo čebulo, potresemo z moko ter dodamo klobaso in česen.

• •

9 Vse skupaj dobro premešajte. Mešanico vmešajte v kuhano joto in postrezite.

Poskus 5

Kislina ali baza? Zelje lahko pove!

Spremenite rdeče zelje v znanstveni instrument!

V tem poskusu se bomo ukvarjali s kislostjo hrane. Spoznali bomo kisline in baze ter barvne indikatorje in pH lestvico.

Kaj potrebujete:

- rdeče zelje
- vroča voda
- kis
- limonin sok
- pomarančni sok
- detergent za pomivanje posode
- soda bikarbona
- velika skleda
- nož
- cedilo
- vrč
- 5 prozornih plastičnih skodelic
- 5 čajnih žličk
- velik pladenj (za preprečevanje morebitnih razlitij).



Kaj storiti:

- 1 Rdeče zelje narežite na majhne koščke.
- 2 Koščke zelja položite v skledo in jih prelijte z vročo vodo.
- 3 Počakajte vsaj 30 minut in občasno premešajte.

Po preteku 30 minut, s cedilom precedite mešanico v vrč.
- 4 Sok zelja, ki ga boste vzeli v vrč, mora biti temno vijolične barve.

Pravkar ste ustvarili indikator rdečega zelja!
- 5 Pladenj postavite na mizo.
- 6 Na pladenj postavite prozorne plastične skodelice, eno poleg druge.

Previdno uporabite vrč, v vsako skodelico vlijte sok rdečega zelja in jih
- 7 napolnite približno do polovice.

Pazite, da so vse skodelice enake temno vijolične barve.

Za vsako skodelico uporabite drugo žlico in dodajte:

- v prvo skodelico dodajte 2 čajni žlički kisa in premešajte;
- v drugo skodelico dodajte 2 čajni žlički limoninega soka in premešajte;
- v tretjo skodelico dodajte 2 čajni žlički pomarančnega soka in premešajte;
- v četrto skodelico dodajte pol čajne žličke sode bikarbone in premešajte;
- v peto skodelico dodajte 2 kapljici detergenta za pomivanje posode in premešajte.

8

Kaj se je zgodilo z vijolično barvo zeljnega soka po dodajanju zgornjih sestavin?

Ali ste opazili kakšne spremembe barve?

9

Jabolčna pita (sladica)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



Testo:



2 skodelici moke



2 skodelici zdroba



1 vrečka pecilnega praška



2 skodelici sladkorja



1 vrečka vanilijevega sladkorja

Polnilo:



1 kg jabolk



pol skodelice sladkorja



1 vrečka cimetovega sladkorja



1 vrečka vanilijevega sladkorja

in:



150 g masla

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



lupilnik



nož



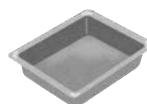
strgalo



2 posodi



zajemalka



pekač



Postopek kuhanja:

1

Jabolka olupite.

• • • • •

2

V eni skledi naribajte jabolka.

• • • • •

3

Jabolkom dodajte pol skodelice sladkorja, 1 vrečko vanilijevega sladkorja in 1 vrečko cimetovega sladkorja ter premešajte.

• • • • •

V drugo skledo dajte 2 skodelici moke, 2 skodelici zdroba,

4

2 skodelici sladkorja, 1 vrečko vanilijevega sladkorja in 1 vrečko pecilnega praška in premešajte.

• • • • •

5

Uporabite zajemalko in razdelite mešanico moke in zdroba na tri enake dele v tri skledе.

• • • • •

6

Ponev premažite s 50 g masla.

• • • • •

7

Vlijte prvi del mešanice moke in zdroba na dno posode in ga enakomerno porazdelite.

• • • • •

8

Polovico jabolčne mešanice enakomerno razporedite.



9 Vlijte drugi del mešanice moke in zdroba in ga enakomerno porazdelite.

• •

10 Enakomerno razporedite drugo polovico jabolčne mešanice.

• •

11 Vlijte tretji del mešanice moke in zdroba in ga enakomerno porazdelite.

• •

12 Preostanek masla narežite na rezine in jih razporedite po vrhu pite.

• •

13 Pečico nastavite na 180 stopinj Celzija.

• •

14 Ko se pečica segreje, s kuhinjskimi rokavicami pekač postavite v pečico in pecite približno 45 minut.

• •

15 Ko je pita pečena, s kuhinjskimi rokavicami pekač odstranite iz pečice (bodite previdni, ker je zelo vroča).

• •

16 Ko se pita ohladi, jo razrežite in servirajte na krožnike s priborom in papirnatimi prtički.

Poskus 6

Koliko je preveč?

Vse o merjenju suhih sestavin!

Pri tej dejavnosti se bomo naučili meriti prostornino in maso suhih sestavin ter voditi zapise meritev. Opazili bomo tudi, da različni materiali ne tehtajo enako, čeprav zavzemajo enak prostor.

Kaj potrebujete:

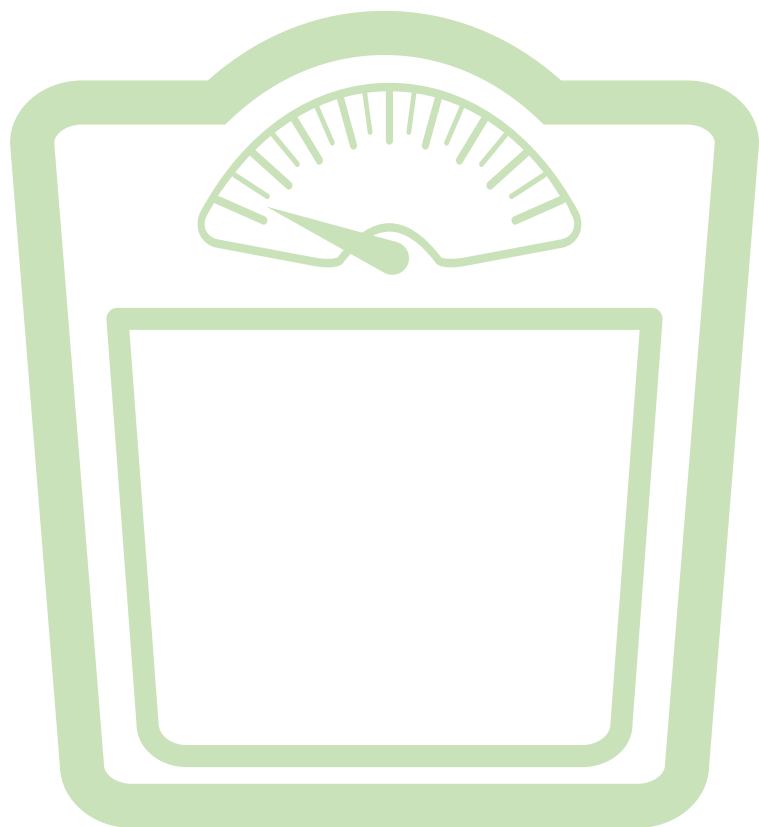
- digitalne kuhinjske tehtnice (dobro bi bilo imeti več kot eno)
- merilne skodelice (1 skodelica, $\frac{1}{2}$ skodelice, $\frac{1}{3}$ skodelice, $\frac{1}{4}$ skodelice)
- merilne žlice (1 žlica, 1 čajna žlička, $\frac{1}{2}$ čajne žličke, $\frac{1}{4}$ čajne žličke)
- moka
- sladkor
- kakav v prahu
- sklede
- nož za maslo ali ravnilo
- delovni list in pisalo za zapisovanje meritev



Kaj storiti:

1. Uvod v merilna orodja:

- 1 Merjenje je temeljni postopek, ki je povezan s primerjanjem znanih količin z neznanimi.
- 2 Med kuhanjem v kuhinji izberemo najprimernejše merilno orodje glede na to, kaj želimo izmeriti in koliko tega želimo izmeriti.
- 3 Za tehtanje sestavin uporabljamo tehtnico, za merjenje prostornine pa skodelice ali žlice. Za velike količine suhih sestavin izberemo skodelice, za majhne pa žlice.
- 4 Natančno merjenje je veščina, ki jo lahko vadimo.



Italijanski Meni

36



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Polnjena jajca (predjed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



6 svežih jajc



120 g konzervirane tune v olju



2 žlici majoneze



3 ali 4 sardele v olju



4 ali 5 kaper (oprane)



2 čajni žlički jabolčnega kisa

ali belega vinskega kisa



20 g masla (zmehčanega)



poper po okusu



sol po okusu

drobnjak za okras

Pripomočki, ki jih potrebujete:



ponev za kuhanje



posoda



žlica



nož



deska za rezanje



Postopek kuhanja:

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

➔ Ko so jajca ohlajena, jih previdno olupite in

8

Z žlico odstranite rumenjake in jih zmešajte z mešanico tune.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Dodajte zmehčano maslo, žlico kisa ter začinite s soljo in poprom.

Vse skupaj dobro zmešajte.

[illegible]

10

Z žlico napolnite beljake z mešanico.

• • • • •

11

Na koncu operite in drobno
sesekljajte drobnjak, ki ga
potresete po vrhu jajc kot
okras.



Poskus 7

Gola jajca

Kaj je bilo prej, gumijasto jajce ali gumijasta kokoš? S pomočjo kemije izdelajte gumijasto ali "golo" jajce.

V poskusu z jajcem preučujemo kemijo kislin in baz ter nevtralizacijski učinek.

Opazujemo tudi prenos snovi prek plazemske membrane v celice. Na koncu poskusa bomo lahko videli strukturo jajca.

Kaj potrebujete:

- 1 surovo jajce (in kakšnega dodatnega)
- beli kis (toliko, da pokrijete jajce v kozarcu)
- 1 kozarec (nekoliko širši in globlji od jajca)
- 1 velika žlica
- 1 gibljiv merilni trak (kot se uporablja za šivanje)
- pisalo in beležnica

*Pozor: *Tega poskusa ni mogoče opraviti v enem dnevu. Ima več korakov, za katere je potreben čas. Končni rezultat poskusa bo viden po 3-7 dneh, odvisno od uporabljenega jajca.*

**SOS* Tako pripravljenega golega jajca NE priporočamo jesti. Ne pozabite, da ste jajce pripravili tako, da ste surovo jajce nekaj dni namakali v kisu, ki je stal na sobni temperaturi. Tako ne smete ravnati z jajci, ki jih boste jedli! Namesto da bi jedli svoje golo jajce, z njim raje eksperimentirajte.*

**SOS* Ne pozabite si umiti rok, če ste kadar koli v tem poskusu ravnali z golim jajcem. Jajca lahko vsebujejo salmonelo, zato jih umijte.*

Kaj storiti:

- 1 Z merilnim trakom izmerite obseg jajca na njegovem srednjem delu.
Meritev si zapišite.
- 2 Jajce položite v kozarec.
- 3 Jajce prelijte s kisom in ga shranite na varnem mestu.
Na površini lupine bi morali nastati mehurčki.
- 4 Naslednji dan z žlico jajce vzemite iz kisa.
- 5 Stari kis zavržite.
- 6 Jajce prelijte s svežim kisom in ga shranite na varnem mestu.

Naslednjih 2-7 dni vsako jutro preverite stanje jajca.
- 7 Jajca vam ni treba vzeti iz kozarca,
prav tako vam ni treba ponovno zamenjati kisa.
- 8 Po skoraj enem tednu mora biti jajce prosojno,
vendar še vedno precej jajčaste oblike.
- 9 Izmerite obseg srednjega dela jajca.
Meritev si zapišite.

Ne razbijte jajca! Uporabite ga lahko v drugem poskusu!

Spomladanska rižota (*glavna jed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



1 l zelenjavne osnove (čebula,
korenček, zelena, zelišča)



50 ml oljčno olje



30 g masla



100 ml belega vina



300 g riž (najraje Carnaroli)



150 g graha



150 g stročjega fižola



150 g bučk



100 g špargljev



1 bela čebula



1 korenček



1 zelena (zeleni del)



50 g parmezana



sol po okusu



poper po okusu



peteršilj po okusu

Pripomočki, ki jih potrebujete:



velik lonec



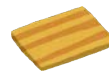
ponev za praženje



zajemalka



nož



deska za rezanje



strgalo



Postopek kuhanja:

1 Zelenjavno juho pripravite tako, da skuhate seseklano čebulo, korenček, zeleno in zelišča.

• •

2 Operite in seseklajte zelenjavo.

• •

3 V loncu segrejte olje in prepražite seseklano čebulo, korenček in zeleno.

• •

4 Dodajte riž in ga nekaj minut pražite.

• •

5 Dodajte belo vino in pustite, da izhlapi.

• •

6 Med kuhanjem postopoma dodajte zelenjavo (razen konic špargljev) in juho.

• •

7 Po 10 minutah dodajte konice špargljev in kuhajte še 4 minute.

8

Vmešajte parmezan in maslo, pokrijte in pustite počivati 5 minut.

• • • • •

9

Okrasite s peteršiljem in postrezite vroče.



Poskus 8

Prožen korenček

Osmoza in sol nam vsak dan pomagata pri pripravi hrane, od kuhanja do soljenja in kisanja!

S tem poskusom preučujemo snov in njene spremembe ter opazujemo učinek prenosa snovi skozi plazemsko membrano celic.



Kaj potrebujete:

- 4 majhne korenčke (ali koščke korenja)
- 2 plastični vrečki z zapiranjem
- 1 trajni marker
- sol
- 1 žlica

Kaj storiti:

Označite svoje vrečke.

1

Eno vrečko označite "Sol".

Drugo vrečko označite "Brez soli".

2

V vsako vrečko dodajte 2 korenčka.

3

V vrečko z napisom "Sol" dodajte 1 žlico soli.

Potresite vrečko, da se korenček in sol premešata.

4

Počakajte približno 30 minut.

5

Opazujte obe vrečki.

Ali opazite kakšne razlike?

6

Opazujte korenje v obeh vrečkah.

Ali sta videti enako?

7

Poskusite upogniti korenje znotraj obeh vrečk.

Ali ju čutite enako?

Polnjene breskve (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



5 breskev



60 g sladkorja



30 g kakava v prahu



30 g masla



4 piškotki amaretti



1 jajce



ščepec soli



Pripomočki, ki jih potrebujete:



pekač



nož



posoda



metlica za stepanje



žlica



• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • •

6 Pecite pri 160 °C približno 50 minut.

Poskus 9

Hidrofobni vroč kakav

Poskus še nikoli ni bil tako okusen! Če boste potrpežljivi, boste na koncu tega poskusa spoznali kemijo zmesi, ob segrevanju pa boste dobili vročo čokolado.

Uživajte!

V tem "okusnem" poskusu govorimo o pojavu raztapljanja in opazujemo, kaj pomeni, če je snov hidrofobna ali hidrofilna.

Kaj potrebujete:

- kakav v prahu
- mleko
- 1 velika skodelica
- 1 žlica
- 1 zobotrebec



Kaj storiti:

1

V skodelico do polovice vlijte mleko.

2

Zajemite zvrhano žlico kakava v prahu.

Žlico s kakavom v prahu previdno potopite v mleko.

3

Se kakav pomeša z mlekom ali ostane na žlici?

Kakav v prahu mora biti prekrit z mlekom.

Vzemite žlico ven.

4

Kaj opazite?

Je kakav v prahu moker ali suh?

Z zobotrebcem zabodite kupček kakava v prahu.

5

Kaj se je zgodilo? Ali lahko to razložite?

Mleko bi moralo hitro steči s kakavovega prahu.

Hrustljave artičoke (*predjed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



4 artičoke



1 limona



3 jajca



50 g sira Pecorino Romano



80 g koruzne moke



oljčno olje



sol



poper



peteršilj



meta

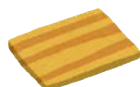
Pripomočki, ki jih potrebujete:



pekač



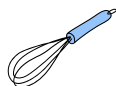
nož



deska za rezanje



posoda



metlica za stepanje



Očistite in narežite artičoke na rezine ter jih pokapajte z limono, da preprečite porjavitev.

Zmešajte jajca, nariban sir, sesekljan peteršilj in meto.

Rezine artičok premažite z jajčno mešanico in koruzno moko.

Pecite pri 180 °C približno 25 minut.



Poskus 10

Se meša ali ne?

Nekaterim stvarem ni usojeno, da se zgodijo, ne glede na to, kako zelo se trudite!

V tem poskusu bomo preučevali zmesi in lastnosti snovi, ki omogočajo, da se lahko kombinirajo z drugimi snovi ali ne. Ali včasih potrebujejo pomoč? To lahko opazujemo v razširjeni različici poskusa.

Kaj potrebujete:

- kozarec s pokrovom
- žlica
- olje
- limonin sok
- Po želji: Jajčni rumenjak

(če želite poskus razširiti, dodajte jajčni rumenjak. Ta deluje kot emulgator, ki zmes spremeni v kremasto emulzijo)



Kaj storiti:

1 V kozarec vlijte 3 žlice olivnega olja.

2 Dodajte 3 žlice limoninega soka.

3 Opazujte, kako olje plava v plasti na limoninem soku.
To je zato, ker se tekočini ne mešata.

4 Tesno privijte pokrov kozarca.

Kozarec držite z rokami in ga 30 sekund stresajte.

5 Kaj ste opazili? Ali sta olje in limona še vedno ločena?
Ali lahko ločite olje od limone?

Kozarec pustite na mizi 2 minuti in ga nato opazujte.

6 Kaj se je zgodilo z mešanico?
Ali lahko ločite olje od limone?

Neobvezno: če želite poskus razširiti, nadaljujte z naslednjimi koraki.

7 V kozarec dodajte jajčni rumenjak in tesno privijte pokrovček.

8

Kozarec držite z rokami in ga stresajte od 30 do 60 sekund.

Kaj opazite?

9

Kozarec pustite na mizi 2 minuti in ga nato ponovno opazujte.

Kaj se je zgodilo z mešanico? Ali so se snovi tokrat ločile ali ne?

Tako mešanico lahko uporabite kot solatni preliv!

Dodajte ščepec soli in popra ter jo pred uporabo pretresite.

Testenine in fižol (*glavna jed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



320 g kratkih testenin



200 g suhega fižola (borlotti)



250 g paradižnikove omake



80 g svinjske masti



80 g slanine



1 čebule



1 stebelna zelena



1 korenček



1 strok česna



rožmarin



lovorjev list



sol



poper

Pripomočki, ki jih potrebujete:



lonec



penovka



nož



deska za rezanje



mešalnik



• • • • • • • • • • • • • • • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •



5 fižolovi juhi in pred
serviranjem vmešajte
fižolovo kremo.

Poskus 11

Poskočni poper

Vsak dan ustvarjamo mešanice, vendar ali jih lahko ločimo tudi po sestavinah?

S pomočjo vsakdanjih materialov bomo preučevali statično elektriko in z njeno pomočjo eksperimentirali z ločevanjem trdnih zmesi.

Kaj potrebujete:

- sol
- poper
- krožnik
- balon
- volnena krpa ali kos oblačila



Kaj storiti:

- 1 Odmerite približno žličko soli in žličko popra.
Dajte ju na krožnik in ju z žlico premešajte.
- 2 Ali lahko ločite sol od popra?
Ali si lahko zamislite način, kako jih ločiti samo z žlico?
- 3 Napihnite balon in zavežite njegov konec, da ne izgubi zraka.
- 4 Balon si podrgnite po laseh ali po kosu volnene tkanine.
- 5 Balon držite blizu kupčka soli in popra.
Približajte ga na različne razdalje od kupa in opazujte, kaj se bo zgodilo.
- 6 Poskusite najti pravo razdaljo, pri kateri le poper odskoči od kupa in se prilepi na balon.

Jabolčni kolač (sladica)

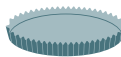
.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



-
-  5 jabolk
 -  2 jajci
 -  70 g moke
 -  50 g sladkorja
 -  40 g masla
 -  100 ml mleka
 -  7 g pecilnega praška
 -  limonina lupina
 -  ščepec soli

Pripomočki, ki jih potrebujete:

-  posoda za mešanje
-  nož
-  električni mešalnik
-  pekač





• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

Poskus 12

Poskus proti rjavenju

Ali naj jemo sadje in zelenjavo, če sta porjavela?

S tem poskusom bomo opazovali kemični proces, pri katerem zrak reagira z encimi v sadju in spremeni njegovo barvo.

Kaj potrebujete:

- 1 jabolko
- oster nož
- 2 limoni
- 1 skleda (dovolj velika, da vanjo spravite polovico jabolka)
- papirnati krožniki
- marker
- pisalo in papir
- ura/časomer

Opomba: Poskus se začne na začetku delavnice, pred pripravo sladice, in se zaključi ter razloži na koncu. Korake od 1 do 11 izvedemo pred začetkom priprave recepta. Korak 12 in razlaga sta podana na koncu.



Kaj storiti:

- 1 Vzemite dva papirnata krožnika.
Na rob enega krožnika z markerjem napišite besedo "kontrola".
Na drugi krožnik napišite besedo "Limona".
- 2 Limono prerežite na pol.
- 3 Z ožemalcem stisnite sok limone.
- 4 V skledo vlijte limonin sok.
Prepričajte se, da limonin sok popolnoma prekrije dno sklede.
- 5 Jabolko prerežite na pol.
- 6 Vzemite polovico jabolka in jo dajte v skledo z limoninim sokom.
Prepričajte se, da je v limoninem soku z belim delom navzdol.
- 7 Nastavite časovnik na 1 minuto.
- 8 Medtem vzemite drugo polovico jabolka in jo položite na krožnik z imenom "Kontrola".
Prepričajte se, da je postavljena z odrezanim delom navzgor.

9

Ko zazvoni časovnik (po eni minuti), vzemite polovico jabolka iz sklede z limoninim sokom.

Položite jo na krožnik z imenom "limona" z odrezanim delom navzgor.

10

Oba krožnika postavite na stran, enega poleg drugega.

Časomer nastavite na 20 minut.

11

Ko zazvoni časovnik (po eni minuti), vzemite polovico jabolka iz sklede z limoninim sokom.

Položite jo na krožnik z imenom "limona" z odrezanim delom navzgor.

Oba krožnika postavite na stran, enega poleg drugega.

Časomer nastavite na 20 minut.

Ko zazvoni časovnik (po 20 minutah), razporedite koščke jabolka na oba krožnika.

Ali med njimi opazate kakšne razlike?

- Kakšne barve so koščki jabolka na krožniku "Kontrola"?
- Kakšne barve so koščki jabolka v krožniku "Limona"?
- Zakaj mislite, da je med njima takšna razlika v barvi?

Španski Meni

65



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Gazpacho (*predjed*)

.....

Kar morate kupiti: (*za 4 osebe*)



6 ali 7 srednje velikih paradižnikov



1 zelena paprika



1 kumara



polovica majhne bele čebule



1 srednje velik strok česna



60 g oljčnega olja (ekstra deviško) in malo za rezervo



5 ml *sherry* kisa, poiščite "Vinagre de Jerez"

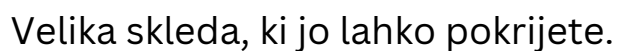
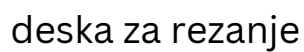


ščepec soli



Nekaj dodatkov, ki so vam všeč: zeleno jabolko, čebula, krutoni (majhni kosi hrustljavega kruha), trdo kuhana jajca.

Dodatke narežite na majhne kocke. To storite šele tik pred jedjo.



Za shranjevanje v hladilniku:



Najprej operite zelenjavo: Paradižnik, papriko in kumare.

Oprano zelenjavo osušite s čisto brisačo.

• • • • •

Če želite, lahko paradižnike olupite.

Paradižnike narežite na večje kose.

Koščke dajte v mešalnik.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Odstranite semena in bele membrane iz notranjosti paprike.

Polovice paprike razrežite na koščke.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Polovice dajte v mešalnik.

• • • • •

[illegible]

in jo uporabimo kot dodatek (glejte korak 14).

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Nato mešajte z visoko hitrostjo, dokler ne dobite pireja (zelo fina krema).

• • • • •

68

9 Mešalnik naj deluje pri nizki hitrosti.

Počasi in po malem dodajajte oljčno olje.

• •

10 Ko je vse dobro zmešano, izklopite mešalnik.

Zdaj mešanico poskusite. Po želji lahko dodate še malo soli ali kisa.

• •

11 Če ga želite razredčiti, vmešajte hladno vodo.

• •

12 Mešanico skozi sito prelijte v skledo.

Tako odstranite paradižnikovo lupino in grudice.

• •

13 Mešanico postavite v hladilnik za vsaj 30 minut.

V hladilniku bo zdržala 4 do 5 dni.

• •

Gazpacho postrezite hladen v 4 majhnih skodelicah.

14 Okrasite s kapljico olivnega olja (zelo malo olja).

Dodajte izbrane in na drobno narezane prelive.

Poskus 13

Tekoča mavrica

Izziv zlaganja tekočin. Ste pripravljeni?

V tem poskusu bomo spoznali gostoto in poskusili z različnimi tekočinami, da bi ugotovili, kako njihova gostota vpliva na sposobnost tvorjenja plasti pri zlaganju.

Kaj potrebujete:

- visok ozek prozoren kozarec
- voda
- rastlinsko olje
- sirup za palačinke (ali koruzni sirup)
- tekoč detergent za pomivanje posode (barvni)
- skodelice za espresso
- žlica
- marker, pisalo in beležnica
- tehtnica
- papirnate brisače za čiščenje



Kaj storiti:

- 1 Postavite 4 skodelice, eno poleg druge.
- 2 Z markerjem označite prvo skodelico "sirup", drugo skodelico "voda", tretjo "detergent" in četrto "olje".
- 3 Vsako skodelico napolnite s tekočino, ki je napisana na njej.
Napolnite jih do vrha.
- 4 S tehtnico stehtajte vsako skodelico.
V beležko zapišite, koliko tehta vsaka skodelica.
- 5 Kozarec postavite pred sebe.
- 6 Sirup za palačinke iz skodelice prelijte v kozarec.
Opazite, da je sirup na dnu vrča v plasti.

Vodo iz skodelice počasi in previdno prelijte v isti kozarec.
- 7 Za previdno prelivanje lahko uporabite žlico.
Kje je voda v plasti? Nad ali pod plastjo sirupa?
- 8 Detergent iz skodelice previdno prelijte v kozarec.
Kje se tvori plast mila za pomivanje posode?
- 9 Na koncu počasi prelijte olje iz skodelice v kozarec.
Kje rastlinsko olje tvori svojo plast?

Paella (*glavna jed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 6 oseb)



5 g žafranovih nitk



1 kocka zelenjavne ali piščančje juhe, za 600 ml juhe



15 g oljčnega olja



125 g choriza (začinjene španske klobase)



500 g piščančjega mesa brez kosti in kože

(na primer piščančje prsi ali stegna)



1 čebula



3 stroki česna



1 rdeča paprika



4 g začimbne paprike



250 g španskega riža za paello



4 srednje velike paradižnike



75 g zamrznjenega graha



250 g kuhanih kozic z lupino



majhna pest peteršilja z ravnimi listi



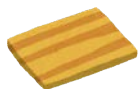
1 ali 2 limoni

.....

Pripomočki, ki jih potrebujete:



ponev paella / velika ponev s pokrovom



deska za rezanje



nož



kuhinjske brisačke



krožnik



skleda za ocvrtega piščanca



kuhalnica



grelnik vode



Postopek kuhanja:

1 Prepričajte se, da so kozice odmrznjene, če ste kupili zamrznjene.

Izperite jih z vodo in jih dajte na stran za pozneje.

• • • • •

Pripravite kocko zelenjavne ali piščančje juhe v skladu z navodili na izdelku.

2 Na koncu morate imeti 600 ml juhe.

V juho dodajte žafranove nitke in postavite na stran.

3

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Papriko razrežite in odstranite vsa semena.

4

Paradižnik grobo narežite na kocke.

Prav tako sesekljajte peteršilj na manjše koščke.

[illegible]

5

• • • • •

6

• • • • •

7

Dodajte koščke choriza in jih pražite 3 minute, da postanejo hrustljavi.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Na krožnik položite nekaj kuhinjskih brisačk.

8

Ocvrte kose choriza položite na krožnik s kuhinjskimi brisačkami.

Olje pustite v ponvi.

• • • • •

9

Piščančje meso brez kosti narežite na manjše trakove. Koščke piščančjega

mesa dajte v ponev z oljem. Na visoki temperaturi jih pražite 7 do 8 minut.

Meso je pečeno, ko je videti zlato in je kuhano

10

(preverite, če je večji kos prerezan na pol, ali je v notranjosti še surov).

Pripravljeno piščančje meso dajte v skledo in ga postavite na stran.

• •

11

Čebulo olupite in narežite na kocke.

• •

12

Olupite stroke česna.

Nato jih zelo drobno sesekljajte na zelo majhne koščke.

• •

V ponev dodajte drugo polovico olja.

13

Nato v ponev dodajte sesekljano čebulo in česen.

Med mešanjem ju pražite 4 do 5 minut.

• •

Dodajte začimbo papriko in sesekljane koščke rdeče paprike.

14

Po potrebi dodajte še malo olja. Pražite 2 minuti.

Neprestano mešajte.

• •

V ponev dodajte riž.

15

S kuhalnico dobro premešajte riž z oljem in vsem,

kar je že v ponvi.

• •

16

Nato prilijte z žafranom prepojeno juho, ki ste jo pripravili prej.

• •

17

V kotličku zavrite 450 ml vode.

Vrelo vodo prelijte v ponev. Dobro premešajte.

V ponev dodajte kuhane kose piščanca.

10 Nato dodajte še sesekljan paradižnik. Nato ponev pokrijte.

Vse skupaj na srednji temperaturi kuhajte 10 minut.

Enkrat ali dvakrat premešajte.

V ponev dodajte grah, kozice in chorizo. Ponovno pokrijte ponev.

Kuhajte še 5 do 10 minut.

19

Kuhanje je končano, ko riž vpije večino tekočine v ponvi.

Nato ponev odstranite s štedilnika in izklopite štedilnik.

Pokrovko pustite pokrito še 5 minut.

Nekajkrat premešajte, da se sestavine premešajo.

20 Po okusu začinite s soljo in poprom. Okrasite s sesekljanim svežim peteršiljem in limoninimi rezinami. Zdaj lahko postrežete svojo paello!



Poskus 14

Nevidno črnilo

Želite ustvariti skrivno sporočilo? Naredite to, medtem ko uživate v domači limonadi!

Ta poskus nam bo pokazal vlogo temperature pri kemijskih reakcijah in nam pomagal ugotoviti, kako se lahko spremenijo lastnosti materialov, če jih segrejemo.

Kar potrebujete:

- limone
- majhna skleda
- stiskalnik za limone
- vatirane palčke
- papir
- sušilec za lase

Kaj storiti:

- 1 S stiskalnikom za limone stisnite limono.
- 2 V skledo vlijte limonin sok.
- 3 V sok za sekundo potopite vatirano palčko.
- 4 Z vatirano palčko kot svinčnikom napišite na papir skrivno sporočilo.
Ali lahko preberete sporočilo, ki ste ga pravkar napisali?
- 5 Pustite, da se papir popolnoma posuši.
To lahko traja 1–2 minuti.
- 6 Ponovno poskusite prebrati skrivno sporočilo ali izzovite prijatelja, da ga prebere. Ali lahko prebereš, kar si napisal? Zakaj?
- 7 Vklopite sušilec za lase in ga držite nekaj centimetrov nad papirjem.
- 8 Nekaj trenutkov držite sušilec za lase vklopljen
in usmerite vroč zrak na papir.
- 9 Ali opazite, da se na papirju kaj dogaja?
- 10 Še enkrat poskusite prebrati sporočilo.
Ali ga lahko tokrat preberete?

Crema catalana (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



30 g moke



4 jajca (potrebujete le rumenjake)



50 g belega sladkorja



100 g rjavega sladkorja



450 ml polnomastnega mleka



1 cimetova paličica



1 organska pomaranča (potrebujete le lupino)

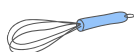
Pripomočki, ki jih potrebujete:



srednje velik lonec



lupilec



metlica



majhna skleda in posoda za mešanje



rameki ali tradicionalne glinene posode



plastična folija



gorilnik



Postepok kamarnya!

• • • • •

[illegible]

• • • • •

Odstranite lonec z vročega štedilnika.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

7 Stepajte, dokler ne postane svetlo rumene barve.

8

Stepite skupaj.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Še naprej stepajte.

• • • • •

10

Na primer z žlico ali majhnim sitom.

• • • • •

11

vse skupaj poveže. Kuhalnik mora biti na nizki temperaturi.

[illegible]

12

V loncu stepajte, dokler se ne zgosti kot puding.

• • • • •

13

Nalijte v ramekine ali tradicionalne glinene posode.

• • • • •

14

Folijo pritisnite na površino, tako da se na vrhu ne more ustvariti skorja.

• • • • •

15

Lahko pa jo v hladilniku pustite tudi čez noč.

Za serviranje: Odstranite plastiko

• • • • •

Z gorilnikom sladkor žgemo, dokler ne postane karameliziran.



Poskus 15

Topljive kapljice

Latex baloni imajo veliko alergijo na agrume!

S tem poskusom opazujemo učinke kemijske reakcije med snovjo, iz katere je narejen balon, in sestavino citrusov.

Kaj potrebujete:

- baloni
- limone
- nož (po potrebi)



Kaj storiti:

- 1 Balon precej napihnite.
Njegov konec zavežite.
- 2 Olupite limono.
- 3 V roke vzemite lupino limone.
- 4 Z drugo roko držite balon ob limonini lupini.

5 Močno stisnite limonino lupinico, da bo olje pršilo na balon.

Kaj se zgodi z balonom?

6 Če se nič ne zgodi, poskusite znova z drugim olupkom.

Umešano jajce s šparglji (predjed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



250 g zelenih špargljev



3 jajca



rezine kruha



50 g deviškega oljčnega olja



1 strok česna



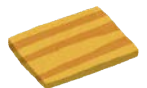
sol

.....
.
.
.
.
.

**Pripomočki,
ki jih potrebujete:**



nož



deska za rezanje



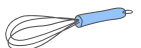
dve ponvi za pečenje



kuhalnica



posoda za mešanje



metlica



lopatica





Postepok kamarnya!

• • • • •

Kosi morajo biti enako dolgi.

• • • • •

[illegible]

• • • • •

• • • • •

Ko vilice zlahka prodrejo v šparglje, so pripravljene na naslednji korak (jaica).

Zmanjšajte temperaturo štedilnika.

• • • • •

Jajca razbijemo na strani sklede.

V skledo vlijte beljak in rumenjak.

• • • • •

Jajca stepajte, dokler se ne spenijo. Nato ga vlijte v ponev s šparglji.

• • • • •

Na zelo nizki temperaturi nežno mešajte.

Ko je videti kremasto, previdno poskusite.

Po potrebi dodajte več soli.

• • • • •

V drugo ponev dodajte nekaj oličnega olja. Kuhalnik naj bo srednje segret.

Nato dodajte rezine kruha po dve po dve. Ocvrite jih z obeh strani, da postanejo zlate. Obrnite jih z lopatko.

• • • • •

Na 4 krožnike položite umešana jajca s šparglji.

Postrezite okrašene s kruhom.

Poskus 16

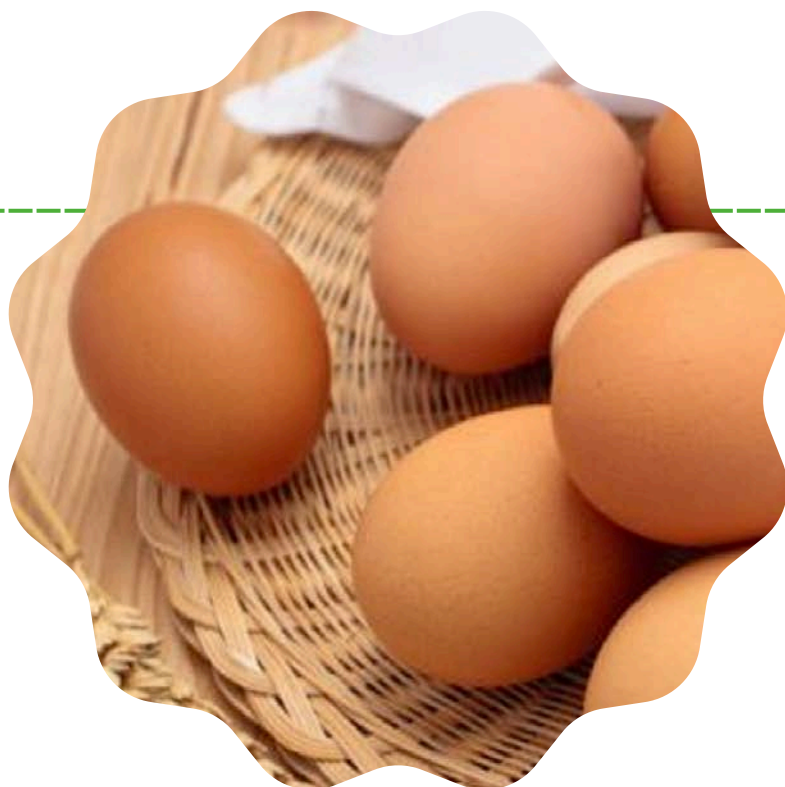
Plavajoče jajce

Kdo se ne igra rad z vodo, tako da potopi stvari v vodo ali jih pusti plavati na njeni površini?

Pri tej dejavnosti bomo videli, kako gostota vpliva na sposobnost predmeta, da plava ali potone v vodi.

Kaj potrebujete:

- 2 prozorna kozarca
- voda iz pipe
- sol
- 2 jajci
- žlica



Kaj storiti:

- 1 Oba kozarca napolnite z vodo iz pipe.
- 2 V enega od kozarcev dajte jajce.
Jajce se potopi.
- 3 V drugi kozarec dodajte žlico soli in premešajte z žlico.
Sol dodajajte, dokler se sol ne raztopi.
Raztopina je zdaj nasičena (ne more več raztopiti soli).
- 4 Drugo jajce dajte v nasičeno raztopino soli.
Jajce v tem kozarcu zdaj plava.

Albondigas (*glavna jed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 8 oseb)



35 g drobtin



30 ml mleka



2 majhni beli čebuli



1 kg mlete svinjine



½ kg (500 g) mletega govejega mesa



2 jajci



20 g soli



7 g črnega popra (mletega)



malo muškarnega oreščka (mleti)



8 g svežega peteršilja



45 ml oljčnega olja



1 srednje velik korenček



2 g začimbne sladke paprike



400 g paradižnika



45 ml žganja



230 ml suhega rdečega vina



moka za posipanje kroglic



300 ml piščančje juhe

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje in nož



posoda



lupilec

Pripomočki, ki jih potrebujete:



ponev



mešalnik: standardni mešalnik ali palični mešalnik



1 velik krožnik



papir za peko



pladenj za peko z robom



druga ponev za cvrtje mesnih kroglic



lopatica



skleda za pripravljene mesne kroglice



Postopek kuhanja:

1

Olupite in narežite 1 čebulo na majhne koščke.

• •

2

V skledo dodajte čebulo, drobtine in mleko.

Dobro premešajte, da se sestavine povežejo, in pustite stati 5 minut.

• •

3

Sveži peteršilj narežite na manjše koščke. Dodajte ga mešanici drobtin.

Nato mešanici dodajte mleto svinjino in govedino.

10

Če imate potopni mešalnik: Pazite, da ne brizgne – omaka je vroča.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

11

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

12

Na obroblijen pekač položite list papirja za peko

• • • • •

13

Kroglico položite na pekač.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

temperaturi. V ponev dodajte polovico pripravljenih surovih mesnih

14

Redno jih obračajte z lopatko. Ko so kroglice rjave, jih daite v skledo.

Ta korak ponovite s preostalim oljem in preostalimi surovimi mesnimi kroglicami

Ko so vse mesne kroglice narejene jih predstavite v skledo: V prazno

15

ponev dodajte 80 ml vode iz pipe. Z lopatko postrgajte rjave koščke in premešajte. To mešanico dodajte omaki, ki ste jo prej pripravili z zelenjavo. Nežno premešajte.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

16

V omako dodajte mesne kroglice. Na nizki temperaturi jih kuhajte 5 do 7 minut. Izklopite štedilnik, da se vse skupaj 5 minut ohlaja.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Medtem peteršilj operite in osušite. Natrgajte ga na manjše koščke.

17

Mesne kroglice in omako postrezite v plitvi servirni skledi ali v 8 jušnih skodelicah.

Okrasite jih s peteršiljem.



Poskus 17

Mlečna plastika

Plastike ne izdelujemo samo v tovarnah! To lahko počnemo v svoji kuhinji!

Pri tej dejavnosti se bomo pogovarjali o plastiki in njeni strukturi. Z vsakdanjimi materiali bomo poskusili izdelati plastiko iz mleka in kisa.

**SOS: Vaše mlečne stvaritve niso užitne!*

**SOS: Pri dejavnosti se uporabljajo vroče tekočine.*

Kaj potrebujete:

- 1 skodelica polnomastnega mleka
(ali smetane za stepanje)
- beli kis
- ponev za segrevanje mleka
- kozarec
- žlica
- čajna žlička
- modelčki za piškote
- hlačne nogavice
- gumijasti trak
- po želji: živilske barve, bleščice, markerji



Kaj storiti:

- 1 V posodo vlijte 1 skodelico mleka.
- 2 Ponev postavite na štedilnik
in jo segrevajte na nizki temperaturi (naj ne zavre!).
- 3 Izklopite štedilnik.
- 4 Dodajte kapljico živilske barve in 4 žličke kisa.
Mleko mešajte, dokler ne nastanejo grudice.
Odrežite spodnji del hlačnih nogavic (nogo), da naredite cedilo.
- 5 Nogavico vstavite v kozarec.
Zgornji del prepognite čez stranice
in okoli vrha ovijte gumico, da bo držala na mestu.
- 6 Mleko prelijte v cedilo in ga pustite stati 10 minut. Iztisnite ga v kozarec.
V cedilu bodo ostale majhne grudice.
- 7 Iz cedila poberite grudice, jih stisnite in oblikujte v kroglico.
- 8 Še mokro kroglico vtisnite v modelček za piškote.

9 Odstranite modelček. Tako ste dobili svojo mlečno kreacijo!

10 Mlečno kreacijo pustite na papirju, da se posuši. Sušenje bo trajalo nekaj dni.

Ko se posuši, z markerji in bleščicami okrasite svojo stvaritev!

**SOS: Pri oblikovanju oblik mleka poskrbite, da bo vaš prostor dobro prezračen. Vroče mleko in kis ne ustvarjata najbolj prijetnih vonjav!*

**Da ne bi zamašili odtoka, ne spuščajte trdnih belih grudic v umivalnik.*

Namesto tega jih odvrzite v smeti.

Churros (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



Za churrose



85 g neslanega masla



8 g sladkorja v prahu



200g sladkorja



4 g vanilijinega koncentrata



120 g moke



6 g soli



30 g mletega cimeta



2 jajci



rastlinsko olje za cvrtje

For chocolate dipping sauce



130 g koščkov temne čokolade



180 g smetane za stepanje



2,5 g mletega cimeta



1,5 g soli (čajna žlička)

Pripomočki, ki jih potrebujete:



velika ponev



kuhalnica



obrobljen papir za peko ali velik krožnik



velika posoda



ročni električni mešalnik



velik lonec



prehranski termometer



brizgalna vrečka z veliko odprtino v obliki zvezde



ravnilo



kuhinjske škarje



žlica ali

kuhinjske klešče



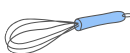
žično stojalo



ognjevarna posoda



manjša ponev



metlica za stepanje





- 1 Na štedilnik postavite veliko ponev.
Segrevana mora biti na srednji temperaturi.
- 2 V ponev dodajte 85 g masla. V ponev dodajte tudi 8 g sladkorja.
- 3 Nato v posodo dodajte 240 ml vode iz pipe.
- 4 Ko mešanica v ponvi zavre: Dodajte 4 g vanilijevega ekstrakta.
Dobro premešajte in odstranite ponev z ognja (izklopite štedilnik).
- 5 Dodajte 120 g moke. Nato dodajte 6 g soli. Vse skupaj s kuhalnico mešajte približno 30 sekund. Testo se mora zgostiti.
- 6 Počakajte deset minut, da se ohladi.
- 7 Ta čas izkoristite, da vzamete obrobljen papir za peko ali velik krožnik. Na njem zmešajte 200 g sladkorja in 30 g mletega cimeta.
Za zdaj ga odložite na stran.

8

Ohlajeno zmes iz ponve dajte v veliko skledo.

• • • • •

9

Dodajte prvo jajce. Nato zmešajte z ročnim mešalnikom.

Dodajte drugo jajce in znova zmešajte.

• • • • •

10

Nekaj te mešanice testa dajte v vrečko za brizganje.

Na vrhu se ne sme prelivati.

• • • • •

11

Velik lonec do polovice napolnite z rastlinskim oljem.

V lonec dodajte termometer za cvrtje.

• • • • •

12

Lonec na štedilniku segrejte na srednje visoki temperaturi.

Počakajte, da termometer pokaže 375 °C.

• • • • •

Vrečko za brizganje držite dobro razdaljo rok nad loncem. Previdno

13

pritisnite navzdol, da v lonec potisnete nekaj churrosov. Dolgi morajo

biti približno 15 cm (na ravnilu lahko preverite, kako dolgi bi bili več ali

manj). Na vsakih 15 cm odrežite testo, ki prihaja iz vrečke za cevi.

• • • • •

14

Pustite, da se v olju cvrejo 4 do 5 minut.

Po potrebi jih obrnite z žlico ali kuhinjskimi kleščami.

Ko se zlato rjavo obarvajo, jih z žlico ali kleščami ponovno položite v

15

cimetov sladkor. Povaljajte jih v cimetovem sladkorju.

Nato jih položite na stojalo za sušenje.

Ponavljajte, dokler nimate več testa, in nadaljujte z naslednjimi koraki:

16

1. Mešanico testa napolnite v vrečko za brizganje.
2. Prepričajte se, da je temperatura termometra 375 °C.
3. V posodo vtisnite churros;
testo prerežite vedno po približno 15 cm.

1. Churrose cvrite 5 minut, da se zlato rjavo obarvajo.
Po potrebi jih v loncu obrnite.
2. S kleščami jih povaljajte v cimetovem sladkorju.
3. Churrose položite na stojalo za sušenje.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Ko porabite vse testo in naredite vse churrose, ugasnite štedilnik in

17

pustite, da se lonec z oljem ohladi. Hladnega olja ne mecite v odtok! Treba ga je posebej odstraniti.

Lahko pa ga shranite v posodi za naslednjič, ko boste pripravljali churrose.

• • • • •

Za pomako:

18

Čokoladne koščke daite v srednje veliko ognjevarno skledo.

• • • • •

19

V majhni posodi segrejte smetano. Pečica naj bo srednje ogreta.

20 Ko smetana vre ali rahlo vre: V skledo vlijte čokoladne koščke.
Počakajte 2 minuti.

Počakajte 2 minuti.

21

Stepite, da se vse skupaj gladko poveže.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

22

Churrose postrezite na krožniku z omako za pomakanje v skledi.

Poskus 18

Kinetično testo

Užiten plastelin!

Pri tej dejavnosti bomo raziskovali moč polimerov in z njimi eksperimentirali ter z mešanjem sestavin iz naše kuhinje izdelali lastno kinetično testo.



Kaj potrebujete:

- 2 skodelici moke
- olje za kuhanje
- 2 skledi
- kozarec
- 2 žlici
- vilice
- oljno ali gelsko barvilo za živila (neobvezno)

Kaj storiti:

- 1 V vsako skledo odmerite 1 skodelico moka. Postavite ju eno poleg druge, da ju lahko med delom primerjate.
- 2 Pred seboj vzemite prvo skledo z moko in vanjo položite roke.

V moko poskušajte oblikovati obliko tako, da jo stisnete v pest. Kakšen je občutek moka? Ali ima obliko, ko jo stisnete?

Kako hitro razpade?

Ali se moka drži vaših rok in posode?
- 4 Roke si sperite z vodo in jih temeljito osušite.
- 5 V kozarec odmerite 3 žlice olja.
- 6 V kozarec z oljem dodajte nekaj kapljic oljne barve za živila in premešajte z žlico.
- 7 Vzemite drugo skledo z moko, ki je pred vami.
- 8 V skledo z moko počasi dodajte 1 žlico olja. Z vilicami zmešajte olje in moko. Mešajte, dokler olje ni več vidno in ni več velikih grudic moka.

9 V isto posodo z moko počasi dodajte še eno žlico olja.

10 Z vilicami ponovno dobro premešajte olje in moko.
Tudi s prsti jih zmešajte skupaj. Kaj ste opazili pri strukturi moke?
Ali se zlepi skupaj, če moko stisnete v pest?

Če se moka pri stiskanju ne drži oblike, počasi dodajte pol žlice olja.

11 Znova premešajte in preizkusite moko.
Če še vedno ne drži oblike, dodajte preostalo olje.
Ne dodajte preveč olja! Testo mora biti na otip suho.

12 Ko moka ob stiskanju obdrži obliko, dobite kinetično testo!

Zdaj poskusite iz kinetičnega testa oblikovati obliko tako, da ga stisnete v pest.

13 Kako se mešanica kinetičnega testa razlikuje od moke?

Ali lahko iz testa oblikujete oblike?

Ali opažate, da se bolj ali manj drži vaših rok kot samo moka?

14 Roke si sperite z vodo in jih temeljito osušite.

Rastlinski Meni

107



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Toskanski fižol (*predjed*)

.....

Kar morate kupiti: (*za 4 osebe*)



1 rdeča čebula



2 šalotka



2 stroka česna



2 pločevinki (400 g) fižola (na primer 1 pločevinka maslenega fižola in 1 pločevinka fižola Cannellini)



50 ml oljčnega olja



1 pločevinka (400 ml) paradižnikove omake



ščepec vsake začimbe (rožmarin, timijan, bazilika, pehtran, origano)



4 rezine kruha

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



nož



kuhalnica



skleda



• • • • •

[illegible]

• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

8 Jed je pripravljena, ko se zgosti in se okusi povežejo.

.....

9 Postrezite s kruhom.

Pripravite svoj (polnozrnati) kruh

.....

Kar morate kupiti:



300–350 ml tople vode



500 g polnozrnate moke



5 g sladkorja



5–10 g soli



30 ml olja



10 g kvasa

.....

Pripomočki, ki jih potrebujete:



posoda



kuhalnica



pekač



[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Skledo pokrijte s čisto krpo in pustite, da vzhaja.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

10

Povečati se mora do trikratnika svoje prvotne prostornine.

To traja približno eno uro.

• • • • •

11

Po 30 minutah vključite pečico na 230 °C.

• • • • •

12

Po nadaljnjih 30 minutah prestavite testo v pekač

in ga postavite v ogreto pečico.

[illegible]

13

Pecite 15 minut pri 230 °C.

• • • • •

14

Temperaturo spremenite na 180 °C in pecite še 35 minut.



Poskus 19

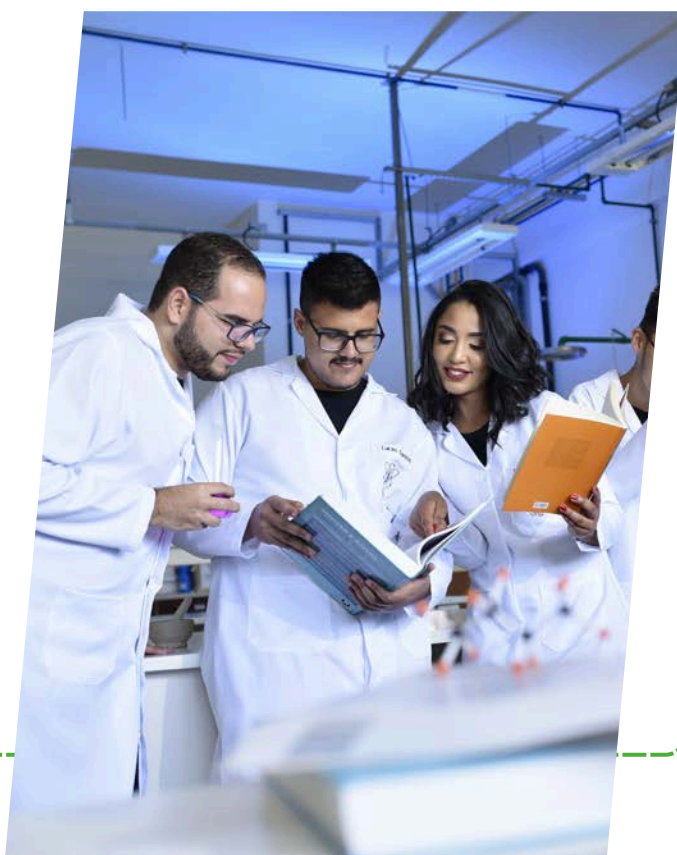
Raztegljivo testo

Spoznavanje glutena! Ugotovite, zakaj različne moke dajejo različne rezultate.

S tem poskusom spoznamo vlogo glutena v kruhu in pecivu. Poskusimo z različnimi vrstami moke in preučimo razliko v elastičnosti testa.

- **Kaj potrebujete:**

- 3 vrste moke:
 - 1. krušna moka
 - 2. univerzalna moka (za pecivo)
 - 3. brezglutenska moka
- voda
- tehtnica
- 1 merilna skodelica
- 3 posode
- 1 majhen pravokotni kalup
- marker
- ravnilo
- svinčnik
- papir za beležke



Kaj storiti:

- 1 Z markerjem označite 3 sklede:
Prva je "krušna moka". Druga je "univerzalna". Tretja je "brez glutena".
- 2 V skledo za krušno moko odmerite 1 skodelico krušne moke.
Počasi dodajte vodo.
Morda boste potrebovali približno $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ skodelice vode.
- 4 Mešanico gnetite, dokler ne nastane mehka, gumijasta kepa testa.
- 5 Ponovite korake od 2 do 4 za drugi dve vrsti moke.
Na koncu boste imeli 3 posode s 3 različnimi kroglicami testa.
- 6 Testene kroglice v skodelicah pustite počivati približno 10–15 minut.
- 7 Uporabite tehtnico in odmerite 100 g testa iz krušne moke.
- 8 To količino dajte v kalup. Prepričajte se, da je testo enakomerno "naloženo", tako da prekriva kalup od roba do roba.
- 9 Testo odstranite iz modela in ga primite z obema rokama.
- 10 Testo raztegnite, da se čim bolj podaljša, ne da bi ga poškodovali.

11

Raztegnjeno testo položite na mizo.

Z ravnilom izmerite njegovo dolžino. Meritev zapišite na papir.

12

Korake 7–9 ponovite za drugi dve vrsti testa.

Penne z vegansko feto in češnjevim paradižnikom (*glavna jed*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



500 g testenin Penne (brez jajc)



5 strokov česna



50 ml oljčnega olja



500 g češnjevih paradižnikov



200 g veganskega sira feta



ščepec popra



ščep bazilike



2 l vrele vode



2 ščepca soli

.....



Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



nož



posoda



pekač



Postepok kamarnya!

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

Cele češnjeve paradižnike razvrstite na pekač.

7 Na sredino pekača položite celotno kocko fete.

• •

8 Feto prelijte z malo olivnega olja in jo začinite s poprom.

• •

9 Pekač postavite v ogreto pečico.

• •

10 Pecite, dokler paradižniki ne postanejo rahli in dokler se feta ne stopi.

• •

11 To traja približno 15–20 minut.

• •

12 Pekač vzemite iz pečice in sestavine dobro premešajte.

• •

13 Dodajte penne in začinite z baziliko.

Poskus 20

Sol "zaviralec"

Ste se kdaj vprašali, ali dodajanje soli vpliva na temperaturo vrelišča vode pri kuhanju testenin?

Ne, ne kuhamo, ampak se učimo, kaj je vrelišče in kateri temperaturi pravimo vrelišče. Ugotovimo tudi, kako jo lahko spremenimo.



Kaj potrebujete:

- sol
- voda (destilirana)
- merilna skodelica
- 2 žlici (ena za merjenje in ena za mešanje)
- lonec za kuhanje (majhen)
- termometer za kuhanje
- svinčnik
- delovni list

Kaj storiti:

Faza A

- 1 Napolnite majhen lonec z eno skodelico destilirane vode.
- 2 Termometer postavite v vodo.
Bodite previdni, saj se termometer ne sme dotikati dna lonca.
- 3 Lonec postavite na štedilnik in ga nastavite na srednjo temperaturo.
Voda se začne segrevati.
- 4 Vključite časovnik.
- 5 Vsakih 10 sekund si oglejte termometer.
Njegovo temperaturo zapišite v delovni list.
- 6 Ko opazite, da voda vre, zapišite čas v delovni list.
Voda začne vreti, ko na njeni površini opazite mehurčke.
- 7 Temperaturo zapisujte, dokler ne opravite še treh meritev.
Vodo iz lonca izpraznite v umivalnik in ga sperite.

Poglejmo, kaj se zgodi, če poskus ponovimo in v vodo dodamo sol.

Faza B

- 1 Isti lonec napolnite z eno skodelico destilirane vode.
- 2 Dodajte 2 žlici soli in premešajte.
- 3 Ponovite korake od 2 do 7 faze A.

Faza C

- 1 Isti lonec napolnite z eno skodelico destilirane vode.
- 2 Dodajte 4 žlice soli in premešajte.
- 3 Ponovite korake od 2 do 7 faze A.

Veganska panna cotta (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



1 čajna žlička agar agarja v prahu



1 pločevinka (400 ml) polnomastnega kokosovega mleka



60 ml javorjevega sirupa



1 vaniljev sladkor



ščepec soli



150 g jagodičevja po izbiri



20 g sladkorja

Pripomočki, ki jih potrebujete:



posoda



kuhalnica



skodelice (200–300 ml)



ponev



• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

9

Postavite jih na štedilnik in premešajte.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

10

Dodajte sladkor in mešajte, dokler se jagode ne zmehčajo.

• • • • •

11

Počakajte, da se jagode ohladijo.

• • • • •

12

Skodelice s panna cotto vzemite iz hladilnika.

• • • • •

13

Vsako skodelico prelijte z majhno količino jagodičevja.



Poskus 21

Lepljiv led

Pojdimo na ribolov pod ledom! Zdi se, da je nemogoče pobirati led le z razvezano vrvico, vendar je. Če imate posebno sestavino!

S tem poskusom se naučimo, kaj sta taljenje in zmrzovanje. Ugotovimo tudi, kateri temperaturi pravimo temperatura taljenja, in odkrijemo, kako jo lahko spremenimo.



Kaj potrebujete:

- 1 skleda
- 5–6 kock ledu
- 1 merilna skodelica
- voda
- vrvica
- 1 čajna žlička
- sol

Kaj storiti:

- 1 Ledene kocke dajte v prazno skledo.
- 2 V skledo dodajte vodo.
- 3 Z vrvico poskusite pobrati košček ledu.
Ugotovili boste, da to ni mogoče.
- 4 Kos vrvice položite na led.
- 5 Po vrvici potresite 1 žličko soli.
- 6 Počakajte 1–2 minuti.
- 7 Po pretečenem času dvignite vrvico in opazujte, kaj se bo zgodilo.

Gobova juha (*predjed*)

.....

Kar morate kupiti: (*za 4 osebe*)



50 ml oljčnega olja



1 čebula



1 strok česna



3 krompirja



2 korenčka



500 g svežih gob (šampinjoni,
jurčki, mešanica ...)



ščepec popra



1 l vode



ščepec peteršilja

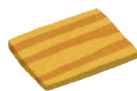


100 ml sojina smetana za
kuhanje (ali ovsena)



5 ščeptcev soli

Pripomočki, ki jih potrebujete:



deska za rezanje



nož



kuhalnica



skleda



Postopek kuhanja:

1

Seseklajte čebulo.

• •

2

Olupite krompir in korenje.

• •

3

Očistite gobe.

• •

4

Gobe, krompir in korenje narežite na manjše kocke.

• •

5

V skledo dajte oljčno olje in ga segrejte.

• •

6

Na oljčnem olju prepražite čebulo, da rahlo porumeni.

• •

7

Dodajte gobe, krompir in korenje.

• •

8

Pražite, dokler tekočina ne izhlapi.

9

• • • • •

10

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

11

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

12

Na koncu dodajte peteršilj.



Poskus 22

Vroče in besno

Ustvarite neverjetno umetnino, pri tem pa uporabite le barvo za hrano in malo znanosti!

Ta poskus pokaže, kako temperatura vpliva na gibanje molekul v tekočini, ter omogoča nazoren in zanimiv način razumevanja pojma difuzije.



Kaj potrebujete:

- trije stekleni kozarci
- voda sobne temperature
- ledene kocke
- vroča voda
- žlice
- živilska barva

Kaj storiti:

- 1 En kozarec napolnite s hladno vodo.
Dodajte 3–4 ledene kocke, da ostane hladna.
- 2 Drugi kozarec napolnite z vodo sobne temperature.
- 3 Tretji kozarec napolnite z vročo vodo.
- 4 V vsak kozarec dodajte 2–3 kapljice živilske barve.
Kaj se dogaja s kapljicami barve v kozarcih?
- 5 Z žlicami nežno premešajte malo vode v kozarce.
Opazujte, kako se barva za živila raztaplja v vsakem kozarcu
in kakšne vzorce ustvarja.
Kako hitro se barva razširi v vsakem od kozarcev?

Tofu pita (glavna jed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



400 g tofuja



500 g vlečenega testa (polnozrnatega)



800 g kokosove smetane



100 ml limetinega soka



5 ščepcev soli



100 ml mleka rastlinskega izvora (ovseno, sojino, riževno ...)

.....
.
.
.
.
.
.

Pripomočki,
ki jih potrebujete:



skleda



kuhalnica



pekač





Postepok kamarnya!

• • • • •

[illegible]

• • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

[illegible]

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

9

Razporedite tanko plast mase na plast testa.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

10

In tako naprej, dokler vam ne zmanjka testa in mase.

[illegible]

11

Pazite - zadnja plast mora biti testo.

[illegible]

12

Zadnjo plast testa premažite z oljčnim oljem.

13

Pekač postavite v pečico.

• • • • •

14

Pecite, dokler ni lepo rjavkasto obarvan.

• • • • •

15

To traja približno 30 minut.

• • • • •

16

Ko se lepo rjavo zapeče, vzemite posodo iz pečice.

[illegible]

17

Prelijte z rastlinskim mlekom, zlasti na robovih.

• • • • •

18

Pecite še 5 minut.

Poskus 23

Kurkuma pH-indikator

Kurkuma je več kot le okusna začimba. Lahko je platno, na katerem se pojavljajo in izginjajo slike!

S tem poskusom bomo spoznali delovanje pH indikatorjev pri barvanju s sadjem, začimbami in detergenti.

Kaj potrebujete:

- akvarelni papir ali list papirja 160gr
- kurkuma
- prašek za pranje perila
- limeta
- voda
- bombažne blazinice za odstranjevanje ličil
- vatirane palčke
- 3 majhne sklede
- žlica
- stiskalnik za limone



Kaj storiti:

- 1 S stiskalnikom za limone stisnite limeto.
- 2 Limetin sok prelijte v skledo.
V drugo skledo dodajte 5 žlic kurkume.
Z žlico dodajte vodo in premešajte.
V drugo skledo dodajte 5 žlic praška za perilo.
Z žlico dodajte vodo in premešajte.
Papir položite na mizo pred seboj.
- 4 V posodo s kurkumo potopite blazinico za odstranjevanje ličil.
Blazinico uporabite kot čopič za barvanje papirja.
S tem ste ustvarili rumeno platno za svoj vzorec.

V posodo s pralnim praškom potopite vatirano palčko.
- 5 Uporabite ga kot svinčnik in narišite skico na rumeno platno.
(Lahko narišete rožo, srce ali kar koli drugega).
Kakšne barve je vaša skica?
- 6 Zdaj vzemite še eno vatirano in jo za sekundo potopite v posodo z limetinim sokom.
Uporabite ga kot radirko in poskusite izbrisati skico, ki ste jo narisali prej!
Ali deluje?

Veganski jogurtov kolač (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 8 do 10 kosov)



300 g mehke bele moke



300 ml veganskega (sojinega, kokosovega) jogurta



100 ml sončničnega ali repičnega olja



ščepec naribane pomarančne ali limonine lupine



100 g sladkorja



1 vanilijev sladkor



1 pecilni prašek



ščepec soli

.....

Pripomočki, ki jih potrebujete:



2 skledi



električni mešalnik



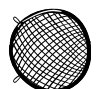
kuhalnica



pekač



daljši zobotrebec



sito z drobnimi luknjicami



• • • • •

• • • • •

[illegible]

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

[illegible]

138

9

Testo vlijte v pekač in ga postavite v pečico.

[illegible]

10

Torta bo pečena po približno 45 minutah.

• • • • •

11

Preskus lahko opravite z daljšim zobotrebcom.

• • • • •

12

Po približno 40 minutah pečico previdno odprite.

• • • • •

13

V sredino kolača zabodite zobotrebec in ga potegnite nazaj.

Če je zobotrebec čist, je kolač pečen!



Poskus 24

Ujemi plin!

Če pri kemijski reakciji nastane plin, tega morda ne boste opazili, razen če ima plin barvo ali vonj. Uporabite svojo kuhinjo kot znanstveni laboratorij in ujemite plin na vizualno zanimiv način!

S pomočjo materialov, ki jih najdemo v kuhinji, in balona bomo opazovali kemijsko reakcijo med kislinami in bazami ter potrdili prisotnost plina, ki nastane.

Kaj potrebujete:

- soda bikarbona
- kis
- skodelica
- majhna plastična steklenica
- lij
- baloni
- žlica



Kaj storiti:

- 1 Z lijem vlijte $\frac{1}{2}$ skodelice kisa v plastenko.
- 2 Raztegnite balon, da bo bolj elastičen.
- 3 Z lijem v balon dodajte 2 žlici sode bikarbone.
- 4 Previdno raztegnite vrat balona čez ustje steklenice.
Pri tem ne želimo, da bi soda bikarbona padla v steklenico.
Dvignite balon, da soda pade v kis.
- 5 Kaj se dogaja v steklenici?
Kaj se zgodi z balonom?

Grški Meni

142



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Grški kretski ntakos (predjed)

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



2 velika okrogla ječmenova
prepečenca



2 veliki žlici kretskega
sira xinomyzithra (ali grškega sira feta)



3 zreli paradižniki



2 žlici olivnega olja



1 žlica grozdnega kisa



1 čajna žlička posušenega
origana



1 žlica kaper



1 žlica narezanih oliv

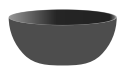


sol

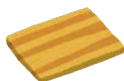
Pripomočki, ki jih potrebujete:



velik krožnik



2 skledi



deska za rezanje



nož



strgalo



žlica



vilice (neobvezno)





1

Dodajte ščepec soli, 2 žlici grozdnega kisa in dobro premešajte.

2

Vsak prepečenec posujte s ščepcem suhega origana.

3

• • • • •

4

Na prepečenec položite koščke paradižnika.

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

5

sir xynomyzithra ali sir feta narežite na velike kose.

Vsak prepečenec obložite z 1 veliko žlico sira

 Vsak prepečenec pokapajte z ½ žlice olivnega olja.

Vsak prepečenec potresite s ščepcem suhega origana.

• • • • •

7 Vsak prepečenec obložite s kaprami in narezanimi olivami.

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

 Odstavite za 5 minut, da se prepečenec zmehča.

• • • • •

9 Postrezite.

Poskus 25

Zdi se drugačen, a je enak!

Posušite hrano, da bo trajna!

Poskus z mlekom v prahu nam bo omogočil, da se pogovorimo o procesu dehidracije živil, ki lahko spremenijo svojo prvotno obliko, vendar ohranijo okus in hranilno vrednost.

Kaj potrebujete:

- mleko v prahu
- voda
- vrč
- majhne skodelice ali kozarci
- žlice za mešanje

Kaj storiti?

- 1 V vrču zmešajte posušen bel prah z vodo, v skladu z navodili na embalaži.
- 2 Z žlico dobro premešajte, dokler se ves prah ne raztopi v vodi. Ali je tekočina videti kot mleko?
- 3 Tekočino prelijte v majhne skodelice ali kozarce.
- 4 Popijte tekočino. Ima okus po mleku?

Kretski mpoureki (*glavna jed*)

Kar morate kupiti (za 4 osebe)



 6 krompirjev

 6 bučk

 700 g sira anthotiro (ali skute ali rikote)

 300 g sira xinomizithra (ali grškega sira feta)

 4 zvrhane žlice moke

 4 velika jajca

 7 žlic olivnega olja

 200 g grškega jogurta (odcejenega jogurta)

 1 zrel velik paradižnik

 $\frac{1}{3}$ šopka poprove mete

 sol

 poper

Pripomočki, ki jih potrebujete:

 globok pekač

 2 veliki skledi

 mini mešalnik

 deska za rezanje

 nož

 lupilnik

 žlica

 čajna žlička

 vilice

 silikonska lopatka

 kvadratna lopatka

 papir za peko

 rokavice za pečico

 podstavek



Postopek kuhanja:

• • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • •

THE

• • • • •

• • • • •

Dodajte ga v skledo.

8

V skledo dodajte 700 g sira anthotiro (ali skute ali rikote).

Z rokami zelo dobro premešajte.

• •

9

Prelijte pekač s 3 žlicami oljčnega olja.

• •

10

Vsebino posode izpraznite v pekač in z rokami poravnajte površino.

• •

11

Operite 1 zrel paradižnik in ga narežite na majhne koščke.

Pekač obložite s koščki paradižnika.

• •

12

V skledo razbijte 4 jajca in odstranite lupine.

Dobro premešajte z vilicami.

• •

Dodajte 200 g grškega jogurta.

13

Dodajte 4 žlice oljčnega olja.

Z vilicami dobro premešajte, da postane kremast.

• •

14

V pekač vlijte jajčno mešanico

in površino poravnajte s silikonsko lopatico.

Pekač prekrijte s papirjem za peko.

V rokavicah odprite vrata pečice (pazite, ker je zelo vroča!).

Pekač postavite v pečico in pecite 60 minut.

V rokavicah odprite vrata pečice in odstranite papir za peko.

Pecite še 30 minut, da se mpoureki zlato rjavo zapečejo.

Izklopite pečico.

Z rokavicami za peko odstranite pekač in ga postavite na podstavek.

Pustite, da se mpoureki ohladi 15–20 minut.

Narežite jih na večje kose in s kvadratno lopatko naložite na krožnike.



Poskus 26

Jajce v steklenici

Uporabite razlike v zračnem tlaku, da jajce potisnete v steklenico in iz nje.

S tem poskusom bomo razumeli, kako deluje zračni tlak. Spoznali bomo, kako zrak lahko potiska in stiska stvari, kadarkoli pride do neravnovesja zračnega tlaka.

Kaj potrebujete:

- 4 trdo kuhana jajca
- 1 steklena steklenica z odprtino, ki je nekoliko manjša od trdo kuhanega jajca

(dobro se obnesejo steklenice za mleko ali sok)

- krožnik
- vžigalice/vžigalniki
- majhni trakovi debelega papirja

Kaj storiti:

Del A

- 1** Steklenico postavite na mizo.
Jajce olupite in ga položite na krožnik
- 2** Jajčne lupine odvrzite v koš za smeti.

- 3 Jajce položite na vrat steklenice.
Ali se jajce lahko prilega steklenici, ne da bi se poškodovalo?
- 4 Odstranite jajce z vratu steklenice in ga ponovno položite na krožnik.
- 5 Z vžigalnikom prižgite trak papirja.
- 6 Ko se papir zažge, ga previdno, a hitro spustite v stekleničko.
Varnostna opomba: Pri delu z ognjem vedno upoštevajte varnostne ukrepe.
- 7 Takoj postavite jajce na vrh steklenice.
Kaj se zgodi z jajcem? Opazujte, kako se jajce vsrka v steklenico!
- 8 Ali si lahko zamislite način, kako bi jajce izvlekli iz steklenice, ne da bi poškodovali steklenico ali jajce?

Del B

- 9 Steklenico obrnite navzdol in jo držite nad glavo.
Močno pihnite v steklenico.
- 10 Kaj se dogaja z jajcem?
Kaj mislite, da je jajce prisiljeno izstopiti iz steklenice?

Revani veroias (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



Za sirup



650 g sladkorja



600 g vode



1 cimetova paličica



2 organski pomaranči,
nevoskani



50 g konjaka ali žganja

Za biskvit



200 g sladkorja



3 jajca



170 g moke



2 organski pomaranči, nevoskani



1 g vanilije v prahu



20 g pecilnega praška



40 g zdroba



1 ščepec soli



200 g grškega jogurta (odcejenega
jogurta)

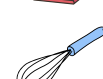


½ žlice masla za pekač



1 žlica zdroba za pekač

Pripomočki, ki jih potrebujete:

- | | | | |
|--|----------------------------------|---|--------------------|
|  | mešalnik z nastavkom za stepanje |  | žlica |
|  | srednji lonec |  | zajemalka |
|  | globok pekač (32x25 cm) |  | lopatica |
|  | tehtnica |  | nož |
|  | lupilnik |  | skleda |
|  | strgalo |  | skodelica |
|  | metlica |  | rokavice za pečico |
|  | kuhalnica |  | podstavek |





1 Operite in olupite 2 pomaranči.

• • • • •

• • • • •

• • • • •



• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • • •

156

7

Dno pekača potresite z 1 žlico zdroba.

8

V rokavicah za peko v pečici odprite vrata pečice.

9

• • • • •

10

ter ga postavite na podstavek.

11

prelijte po vročem pecivu.

12

Revani pustite stati eno uro, da vpije sirup in se ohladi.

13

in postrežemo na desertnih krožnikih.

Poskus 27

Lačna voda!

Vroče raztopine ne zavržite, lahko jo uporabite za pripravo zelo sladke limonade! Ko se raztopina ohladi, ji dodajte sveže iztisnjen limonin sok, nekaj vode in led, da jo boste lahko postregli.

S tem poskusom bomo naredili raztopino, se seznanili s pojavom raztapljanja in ugotovili, da temperatura vpliva na sposobnost topila, da raztopi topljenec.

Kaj potrebujete:

- dva steklena kozarca ali vrča
- voda iz pipe
- nekaj kock ledu
- električni čajnik ali majhen lonec za segrevanje vode
- sladkorne kocke ali kristalni sladkor
- čajna žlička (če uporabljate kristalni sladkor)
- dve veliki žlici, ki se prilegata kozarcem, za mešanje raztopin

Kaj storiti:

1

V en kozarec dajte vodo z nekaj kockami ledu, v drugi kozarec pa enako količino vroče vode. Pri uporabi vroče vode bodite zelo previdni, da se ne opečete!

2

V vsak kozarec dajte po eno kocko sladkorja (ali čajno žličko sladkorja).

3

Z žlicama mešajte obe raztopini, dokler se ne raztopi ves sladkor, ki smo ga dodali.

4

Ko se skoraj ves sladkor raztopi, dodajte vsaki raztopini še eno kocko sladkorja in še enkrat premešajte. Ne pozabite prešteti, koliko kock ste vrgli v vsako raztopino.

5

Dodajte še več sladkorja, dokler se sladkor ne preneha topiti.

6

V kateri raztopini se je raztopilo več sladkorja?
Zakaj mislite, da se je to zgodilo?

Tzatziki (*predjed*)

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



300 g grškega jogurta (odcejenega jogurta)



kumara



majhen strok česna



3 žlice grozdnega ali jabolčnega kisa



$\frac{1}{4}$ šopka kopra



$\frac{1}{4}$ čajne žličke soli



poper

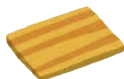


3 žlice oljčnega olja

Pripomočki, ki jih potrebujete:



2 skledi



deska za rezanje



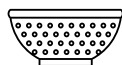
nož



lupilnik



strgalo



odcejalnik za riž



žlica



čajna žlička



vilice



živilska folija



Postopek kuhanja:

[illegible][illegible][illegible]

• • • • •

• • • • •

6 Kumare odcedite s pomočjo odcejalnika za riz.

Z rokami jo stisnite, da odstranite odvečno tekočino.

7

• • • • •

8

• • • • •

9

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

10



Poskus 28

Baterija iz kislih kumaric

Sok iz kislih kumaric, prihaja energija!

S tem poskusom bomo spoznali elektriko in videli, kako sta kemija in elektrika povezani. Iz vsakdanjih materialov bomo izdelali svojo baterijo in s preprostimi električnimi elementi ustvarili električno vezje.

Kaj potrebujete:

- velike kisle kumarice
- bakreni kovanci
- pocinkani žebelji (prevlečeni s cinkom)
- dva preskusna kabla
- majhne LED lučke (5 mm)

Kaj storiti:

- 1 V en konec kumarice vstavite kovanec.
- 2 V drugi konec kumarice vstavite žebelj.
Pazite, da se kovanec in žebelj v kumari ne bosta dotikala.
- 3 En vodnik s sponko pritrdite na kovanec.

4 Drugi vodnik pritrdite na žebelj s sponko.

V roke vzemite lučko LED.

5 S prsti nežno premaknite obe "nogi" luči LED nekoliko narazen, tako da ne bosta preblizu druga drugi.

6 Uporabite prosto sponko vodila, ki je pritrjena na kovanec, ga pritrdite na krajšo nogo luči LED.

7 S prosto sponko drugega kabla (ki je pritrjen na žebelj), ga pritrdite na daljšo nogo luči LED.

8 Opazujte svetlobno diodo LED. Ali sveti?

9 Če lučka LED ne sveti, odklopite vodnike z noge lučke LED.

10 Vodnik, ki je pritrjen na kovanec, povežite z najdaljšo nogo LED-luči in vodnik, ki je priključen na žebelj, z najkrajšim krakom LED-svetilke.

11 Ponovno opazujte lučko LED. Ali zdaj sveti
Nasvet: Če lučka LED po določenem času ne sveti več, poskusite uporabiti novo kumarico, nov kovanec in nov žebelj.

Gemista – polnjeni paradižniki in paprike (glavna jed)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



- | | | | |
|--|--------------------------|---|---------------------------------------|
|  | 4 veliki paradižniki |  | 1 zvrhana žlica paradižnikove mezge |
|  | 4 velike zelene paprike |  | 1 pločevinka zdrobljenega ali na |
|  | 14 zvrhanih žlic riža | | kocke narezanega paradižnika |
|  | ½ šopka peteršilja |  | 1 pločevinka paradižnikovega soka |
|  | ½ šopka kopra |  | 1 skodelica vode |
|  | 1 čajna žlička origana |  | 4 krompirji |
|  | 3 stroki česna |  | oljčno olje (in dodatno za prelivanje |
|  | 2 veliki čebuli | | paprik, ko so nadevane in |
|  | ½ čajne žličke soli | | pripravljene za peko v pečici). |
|  | poper | | |
|  | ½ čajne žličke sladkorja | | |

Pripomočki, ki jih potrebujete:



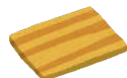
velika globoka ponev za pečico



mini mešalnik



lupilnik



deska za rezanje



nož



velika skleda



skodelica



žlica



čajna žlička



vilice



papir za peko



rokavice za pečico



lesena palica





• • • • •

Vrhove in izdolbeno meso shranite za pozneje.

[illegible]

• • • • •

• • • • • • • • • • • • • • • • • •

• • • • •

167

Vmešajte 14 žlic riža, 1 čajno žličko soli, ščepec popra, ½ žličke sladkorja, 1

[illegible]

• • • • •

• • • • •

10 Prelijte $\frac{1}{2}$ pločevinke paradižnikovega soka in $\frac{1}{2}$ pločevinke na kocke narezanega paradižnika.

• • • • •

• • • • •

13

Nadenite si rokavice za peko v pečici in posodo postavite v pečico.

• • • • •

Pecite približno 50 min. Po 30 min občasno preverite.

14

Krompir mora biti mehak (preverite z leseno palčko), riž pa kuhan.

15

Ko je pečeno, odstranite papir za peko.

Pecite še 10 minut, da se vrhovi rjavo obarvajo.

• • • • •

16

Nadenite si rokavice in vzemite posodo iz pečice.

Izklopite pečico.

• • • • •

17

Hrano pustite 15 minut, da se ohladi, in jo postrezite.

Poskus 29

Dvignite riž!

Ali lahko dvignete steklenico, polno riža, samo s paličico?

S tem poskusom bomo preizkusili silo trenja in ugotovili njeno moč.

Kaj potrebujete

- plastenka
- surova riževa zrna
- lesena paličica
- lij

Kaj storiti:

- 1** Z lijem napolnite steklenico z rižem. Prepričajte se, da ste steklenico napolnili do vrha. Steklenico postavite na mizo
- 2** Topi konec paličice vstavite v riž in ga potisnite do dna.
- 3** Počasi dvignite paličico in preverite, ali se plastenka dvigne skupaj z njo.
Ne deluje!

Palčko večkrat potisnite v riž in iz njega.

4

Opazujte, da se raven riža v plastenki vedno bolj znižuje.

Prav tako je paličico vedno težje potisniti do konca v riž

5

Ko začutite, da se paličica drži v vzponu, jo dvignite do konca.

Opazujte, kako se celotna plastenka z rižem dvigne z mize!

Rizogalo (*sladica*)

.....

Kar morate kupiti: (za 4 osebe)



1 l vode



100 g okroglozrnatega riža



1 cimetova paličica



1 l mleka



180 g sladkorja



6 g vanilije v prahu



60 g koruzne moke



ščepec soli

Pripomočki, ki jih potrebujete:



srednji lonec



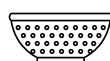
5 skled (4 majhne za serviranje in
1 velika za mešanje)



tehtnica



merilni vrč



odcejalnik za riž



metlica



silikonska lopatka



žlica



vilice



živilska folija



Postopek kuhanja:

1 V srednje velik lonec dajte 1 l vode, 100 g riža in 1 cimetovo palčko.

Lonec postavite na štedilnik na srednjo temperaturo.

• • • • •

Kuhajte 30 minut, občasno premešajte z žlico.

2 Če riž ni mehak, ga kuhajte, dokler se ne zmehča.

Izklopite štedilnik (pazite, ker bo štedilnik še vedno vroč!).

• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

V kuhinjsko korito postavite posodo za odcejanje riža.

3 V odcejalnik vlijte riž in pustite, da se odcedi.

Z vilicami odstranite cimetovo palčko.

• • • • •

4 Uporabite isti lonec in ga postavite na štedilnik na srednjo temperaturo.

[illegible]

V lonec vlijete 700 ml mleka in dodajte 180 g sladkorja.

5 Premešajte in zavrite, nato pa odstavite s štedilnika.

(Bodite previdni, štedilnik je še vedno vroč in ga bomo še enkrat uporabili).

V skledo vlijte preostanek mleka (300 ml).

6 Dodajte 6 g vanilije v prahu in 60 g koruzne moke.

Mešajte, dokler se koruzna moka popolnoma ne raztopi.

• • • • •

7 Lonec postavite nazaj na štedilnik na srednjo temperaturo.

• • • • •

V lonec dodajte odcejen riž.

8 Dodajte mešanico mleka in koruzne moke.

Dodajte ščepec soli.



9

10

Vsako skledo pokrijte s folijo za živila.

11

12

Poskus 30

Izcejanje

Pri tej umazani dejavnosti nosite predpasnik!

Ali lahko v zmesi soobstajata dve snovni stanji? Mešali bomo snovi in opazovali, kako atomi spreminjajo obnašanje zmesi glede na to, kako z njimi ravnamo.

Kaj potrebujete:

- velika skleda
- skodelica
- žlica
- voda
- koruzna moka
- živilsko barvilo (neobvezno)

Kaj storiti:

- 1** V skledo dajte 2 skodelici koruzne moka.
- 2** Dodajte skodelico vode.
- 3** Dodajte 2 kapljici živilskega barvila (po želji).

4 Koruzno moko, vodo in jedilno barvilo gladko zmešajte z rokami ali žlico.
To bo trajalo nekaj minut.

5 Z roko vzemite nekaj mešanice in jo dvignite.
Pustite, da kaplja skozi prste.

6 Vzemite nekaj mase in jo z rokami zvaljajte v kroglico.
Kaj se zgodi, ko nehate kotaliti?

7 V mešanico v skledi počasi potopite prst.
Kakšen je občutek?

8 Mešanico ostro vtisnite v lok.
Kakšen je občutek zdaj?

Št. projekta 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali CMEPIUS-a. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.



Sofinancira
Evropska unija

Št. projekta: 2023-1-SI01-KA220-ADU-000154731

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali CMEPIUS-a. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.