

Spoštovani učenci!

Verjetno se vam v družini pojavlja problem, kako pripraviti peciva iz kvašenega testa in tudi kruh. Zaradi tega, ker se ta težava pojavlja tudi v moji družini sem se odločila pobrskati po spletu in najti recept za domači kvas.

NALOGA:

- V naslednjem tednu boste pripravili kvas in nato ob pomoči staršev spekli pizo.
- Kot dokaz za opravljeno nalogo boste ves postopek fotografirali in mi poslali slike vašega dela po korakih na e naslov.

Vsi imate že nekatere zastavljene naloge- izvedba le te pa ne zahteva pretirano veliko časa. Ravno zaradi tega jo lahko opravite poleg že načrtovane dejavnosti.

Želim vam obilo ustvarjalnega elana!

GLIVE KVASOVKE IN JABOLČNI KVAS

Glive so organizmi, ki z **vrenjem** pridobivajo **energijo** za življenje. Večina organizmov pridobiva energijo za življenje s **celičnim dihanjem**. So **heterotrofi**. To pomeni, da se hranijo z že pripravljeno organsko hrano, ki jo izdelajo zelene rastline s fotosintezo.

Mi vsak dan uporabljamo glive kvasovke, ko izdelujemo kruh. Kvas – glive kvasovke kupimo v trgovini. Ker zaradi Corona virusa ne želimo hoditi v trgovino si ga bomo izdelal sami, ker želimo jesti **PICO**.

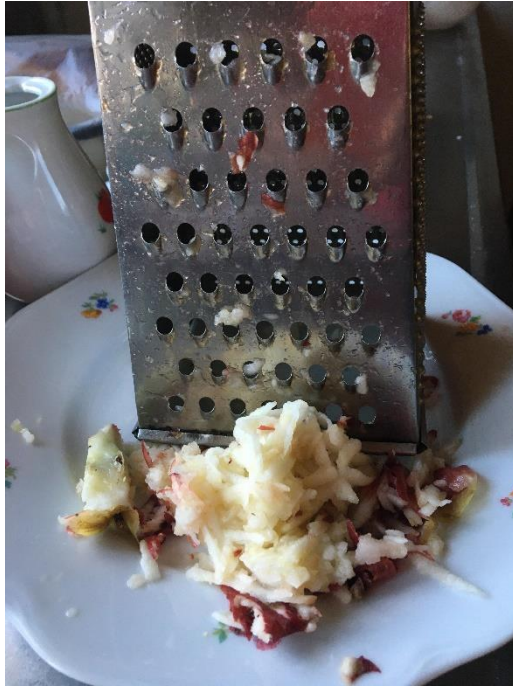
Danes boste izdelali jabolčni kvas.

NAVODILA ZA IZDELAVO JABOLČNEGA KVASA

- Eno malo jabolko ali 1/2 velikega (domačega), če nimaš domačega, kupljeno jabolko potopi za 10 minut v jabolčni kis (kis nato zavrzi).



- Naribamo jabolko in damo v kozarec, ki ga bomo lahko tesno zaprli.



- Dodamo 250 gramov moke (boljša je ostra).



- In 2 dcl mlačne vode.



- Dodamo še žlico sladkorja.



- Zmešamo.



- Zapremo (anaerobni pogoji - brez kisika).

Nastavek za jabolčni kvas je pripravljen. Damo ga na toplo - v kuhinjo, lahko na radiator.

Ko je kozarec poln(čez 1,2 ali 3 dni) lahko zamesimo testo za pico. **(če nimate doma vsega materiala za pico lahko spečete tudi kruh)**

Vzeti moramo večji kozarec, ker se bo vsebina povečala za dvakrat.

Veliko uspeha pri delu. Meni je uspelo.