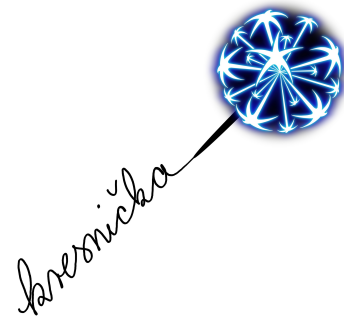


PRIPRAVIMO OZIMNICO

PRIPOMOČKI: 5 limon (ali pomaranč), 5 jabolk, 5 hrušk, šop grozdja, papirnate brisače, lupilnik, deska, ravnilo, nož, tehtnica, peki papir, flomaster, pekači za pečico, pečica



PRI LUPLJENJU IN REZANJU SADJA NAJ TI POMAGA ODRASLA OSEBA.

Namesto pečice lahko uporabiš sušilnik sadja. Sušenje sadja traja nekaj dni.



1. Sadje dobro operi.



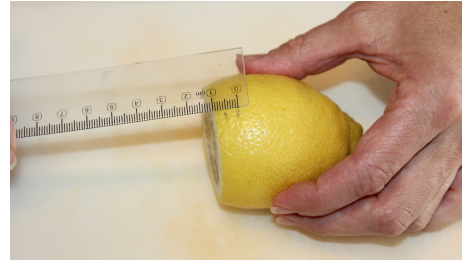
2. Oprano sadje osuši s papirnatimi brisačami.



3. Olupi 2 limoni, 2 jabolki in 2 hruški.



4. Oglej si lupine sadežev. Vsako lupino zmečkaj v dlani. Dlan potem povohaj.



5. Olupljeno in neolupljeno sadje nareži na rezine. Rezine naj bodo debele pol cm, 1 cm in 1,5 cm. Za vsako debelino jih nareži več in potem izmed njih izberi najlepšo. Izbrane rezine bodo za poskus, ostale pa za degustacijo.

6. Izbranim rezinam dodelimo **oznake**: **L** za limono, **J** za jabolko, **H** za hruško. Debeline rezin označimo z **1** (najtanjšo), **2** (srednjo) in **3** (debelo). Oznaka **H1** pomeni najtanjšo rezino **neolupljene** hruške, **H1*** pa najtanjšo rezino **olupljene** hruške.



7. Stehtaj izbranih 18 rezin sadja in 5 grozdnih jagod. Podatke zapiši v preglednice, ki so na koncu navodil.



8. Na pekače razgrni peki papir. Ko rezino sadja ali grozdnjo jagodo stehtaš, jo položi na peki papir. Zraven zapiši njeno oznako.

9. Ostale rezine položi na druge, degustacijske pekače. (Po)sušeno sadje s teh pekačev lahko med sušenjem degustiraš (okušaš in poješ).



10. Pečico pripravi za sušenje sadja. Temperatura v pečici naj bo največ 50 °C in ventilator vključen.



11. Pekače vstavi v pečico. Sadje med sušenjem večkrat obrni (enkrat na dan). Rezine z degustacijskih pekačev lahko okušaš.



12. Ostalo ti je še nekaj sadja. V pesti močno stisni rezino limone, potem še jabolka in hruške. Kaj se zgodi? V pesti stisni tudi nekaj grozdnih jagod.



13. Vsakih 24 ur od začetka sušenja ponovno stehtaj označene rezine sadja in grozdnje jagode ter podatke vpiši v preglednice. Sušenje zaključi po 4 dnevih.

14. Ko se označene rezine posušijo, jih pusti na zraku. Ponovno jih stehtaj po 7 in 14 dnevih (1 tednu in 2 tednih) po koncu sušenja. Podatke zapiši v preglednice. Kaj ugotoviš?

OZNAKE REZIN:

SADJE:  → J

 → L

 → H

DEBELINA: 0,5 cm → 1

1 cm → 2

1,5 cm → 3

OLUPLJENA: *

masa rezin LIMONE [g]				13. SUŠENJE PO ...				14. PO KONCU SUŠENJA	
	debelina rezine	oznaka	sveže	1 dan	2 dnevi	3 dnevi	4 dnevi	1 teden	2 tedna
OLUPLJENE	0,5 cm	L1*							
	1 cm	L2*							
	1,5 cm	L3*							
NEOLUPLJENE	0,5 cm	L1							
	1 cm	L2							
	1,5 cm	L3							

masa rezin JABOLKA [g]				13. SUŠENJE PO ...				14. PO KONCU SUŠENJA	
	debelina rezine	oznaka	sveže	1 dnev	2 dnevih	3 dnevih	4 dnevih	1 teden	2 tedna
OLUPLJENE	0,5 cm	J1*							
	1 cm	J2*							
	1,5 cm	J3*							
NEOLUPLJENE	0,5 cm	J1							
	1 cm	J2							
	1,5 cm	J3							

masa rezin HRUŠKE [g]				13. SUŠENJE PO ...				14. PO KONCU SUŠENJA	
	debelina rezine	oznaka	sveže	1 dnev	2 dnevih	3 dnevih	4 dnevih	1 teden	2 tedna
OLUPLJENE	0,5 cm	H1*							
	1 cm	H2*							
	1,5 cm	H3*							
NEOLUPLJENE	0,5 cm	H1							
	1 cm	H2							
	1,5 cm	H3							

masa GROZDNIH JAGOD [g]			13. SUŠENJE PO ...				14. PO KONCU SUŠENJA	
	oznaka	sveže	1 dnev	2 dnevih	3 dnevih	4 dnevih	1 teden	2 tedna
	G1							
	G2							
	G3							
	G4							
	G5							

RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

-  Kaj se v pečici dogaja s sadjem?
-  Kje shranjujemo posušeno sadje? Zakaj?
-  Katere sadne rezine se posušijo hitreje, olupljene ali neolupljene? Kakšno vlogo ima lupina pri sadju?
-  Katere sadne rezine se posušijo hitreje, tanke, srednje ali debele?
-  Katero sadje se najdlje suši? V čem se to sadje razlikuje od ostalega?
-  Kako so sadje sušili včasih, ko še niso imeli električnih pečic in sušilnikov?
-  Kako z drugo besedo imenujemo posušeno grozdje?
-  Kaj pomeni beseda *degustacija*? Ali imata sveže in posušeno sadje različna okusa?
-  Posušiš lahko še pomaranče, kakije, slive ... Če boš sušil kakije, nareži še nezrele in jih posuši. Kakiji bodo dozoreli med sušenjem.
-  V kuhinji uporabljamo še druge posušene sestavine hrane. Katere?
-  V čem se lupina limone razlikuje od ostalih lupin? Kako limonino lupino uporabljamo v gospodinjstvu?
-  Kaj se zgodi z rezinami sadja, če je temperatura v pečici višja od 100 °C?
-  Kako bi postopek sušenja sadja pospešili?
-  Kaj se zgodi z rezinama svežega in posušenega sadja, če ju pustiš na zraku nekaj tednov?
-  Kaj je ozimnica in zakaj jo pripravljamo?
-  Kako še lahko shranimo sadje za ozimnico?
-  Kdo je avtor dela *Pehar suhih hrušk*? Kaj nam to delo sporoča?