ONESNAŽEVANJE ZEMLJE IN SKRB ZA OKOLJE (1. ura po urniku)

*Cilj: se seznanijo z onesnaževanjem Zemlje ter skrbjo za okolje*

**NALOGA:** preberi besedilo v učbeniku, napiši predloge za varovanje okolja

1. V učbeniku za gospodinjstvo si na strani 13 preberi: Onesnaževanje vode, prsti in zraka; Ekološko čiščenje in Skrb za okolje.

2. Iz obeh filmov, ki si ju že pogledal v preteklih tednih pouka na daljavo (Onesnaževanje vode in Ozy Ozon) ter iz prebranega besedila iz učbenika, napiši vsaj 5 predlogov za varovanje okolja, ki jih lahko prispeva vsak izmed nas. Lahko dodaš tudi svoje predloge!

**Povezava do filma (Onesnaževanje vode):** <http://www.youtube.com/watch?v=VG7Jtik5QxU>

**Povezava do filma (Ozy Ozon):** <https://www.youtube.com/watch?v=cuhOxSIN6Yo>

Svoje predloge za varovanje okolja mipošlji na moj elektronski naslov do konca tedna!

6. PRAKTIČNA VAJA (2. in 3. ura po urniku)

*Cilj: pripravijo jed po recepturi*

**NALOGA:** skuhaj kosilo po receptu, ki ga najdeš v tem dokumentu na naslednji strani

**6. praktična vaja**

☺ Krompirjeva juha

☺ Medeni kolač

☺ Kompot

**☺ KROMPIREJVA JUHA**

*Sestavine: ½ kg krompirja, ½ čebule, 4 žlice olja, 1 korenček, 2 pesti drobnih testenin, sol, lovorov list, majaron , mleta paprika.*

Priprava: najprej olupimo krompir in ga narežemo na kocke. Na olju popražimo čebulo. Ko zarumeni, dodamo na kocke narezan krompir in ga pražimo. Ko postekleni, dodamo še na kocke narezan korenček in potresemo z mleto papriko. Še malo popražimo in zalijemo z vodo.

Dodamo sol in začimbe in pustimo vreti. Ko se krompir začne mehčati, dodamo še testenine. Vse skuhamo do mehkega in postrežemo.

Okus lahko izboljšamo z vinskim kisom ali kislo smetano.

**☺ MEDENI KOLAČ**

Sestavine: *500 g medu, 75 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, 100 g margarine, 2 žlički mleka, 2 jajci, 500 g moke, 1 pecilni prašek, 10 dag sesekljanih lešnikov (ali orehov ali mandljev), 1 žlička cimeta, ščepec soli, ščepec mletih klinčkov.*

Priprava: v skledi segrejemo med, sladkorja, vanilin sladkor, margarino in 2 žlički mleka.

Ko se zmes malo ohladi, dodamo jajci in presejano moko s pecilnim praškom, ščepec soli, žličko cimeta, ščepec zmletih klinčkov in sesekljane lešnike (orehe ali mandlje) in vmesimo gosto testo.

Testo poravnamo po pekaču na 1 cm debelo. Po testu položimo polovičke lešnikov (ali orehovih jedrc ali mandeljnov).

Pečemo pri 180 °C približno 25 minut. Še vroče pecivo prelijemo in premažemo z vročo sladko vodo (skuhaj 5 žlic vode in 5 žlic sladkorja). Ohlajeno narežemo na kocke tako, da bo na vsaki en lešnik (oreh ali mandelj).

**☺ KOMPOT**

Sestavine: *3 jabolka, sladkor, cimetova skorja, klinčki.*

Priprava: v kozici zavri 1 l vode. Medtem nalupi 3 jabolka in jih razreži na krhlje. Takoj jih stresi v vrelo vodo, sladkaj po okusu, dodaj cimetovo skorjo in cele klinčke in pusti vreti, da se krhlji zmehčajo. Odstavi in ohladi. Postrezi k sladici.