ONESNAŽEVANJE OKOLJA\_ZRAK (1. ura po urniku)

*Cilj: se seznanijo z razlogi onesnaževanja zraka ter pomenom ozonskega plašča*

**NALOGA:** oglej si risanko Ozy ozon ter odgovori na vprašanja

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

**Vprašanja:**

1. Zakaj je ozonski plašč pomemben; pred čem varuje Zemljo?
2. Naštej za katere dele telesa so ultravijolični žarki najbolj nevarni!
3. Kako se lahko zavarujemo pred UV žarki? (naštej vsaj 4 načine)

Piši kratke odgovore!

Odgovore na vprašanja mi posreduj na moj elektronski naslov [katja.vilfan@ossklm.si](mailto:katja.vilfan@ossklm.si) **najkasneje do petka, 22. 5. 2020, do 13. ure.**

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

**☺ KROMPIRJEVA 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.