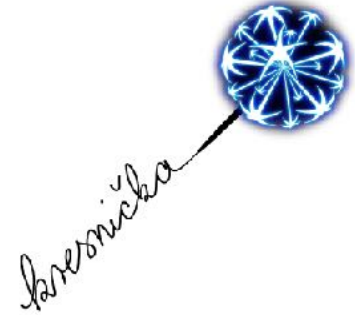


KAJ ZRASTE NA KRUHU?

PRIPOMOČKI: 4 manjši kozarci za vlaganje s pokrovčki, alkoholni flomaster, kos kruha, pršilka za vodo, papirnati prtiček, lupa (povečevalno steklo)



OPOZORILA IN PRIPOROČILA

- ! Priporočamo, da poskus opraviš v šoli (in le izjemoma doma).
- ! Če poskus opravljaš doma, ti mora pomagati odrasla oseba.
- ! Potem ko v poskusu kozarce tesno zapreš, jih ne odpiraj več.
- ! Plesni, ki zrastejo na živilih, se ne dotikaj.
- ! Pri poskusih ne uporabljalj mesa in mesnih izdelkov.
- ! Ko je poskusa konec, naj učiteljica ali druga odrasla oseba živila, na katerih je zrasla plesen, zavrže med organske odpadke, kozarčke za vlaganje pa med steklene odpadke.
- ! Pomembno je, da se držiš teh varnostnih opozoril, ker so nekatere plesni (ki nam zrastejo tudi kar tako doma v hladilniku ali kje drugje) škodljive za zdravje.



Verjetno si že opazil, da sadje včasih splesni. Podobno se zgodi tudi z drugimi živili. **Plesni** uvrščamo med **glive**. Razširjajo se s **trosi**.



1. Pripravi 4 kozarce za vlaganje s pokrovčki in kozarce označi.



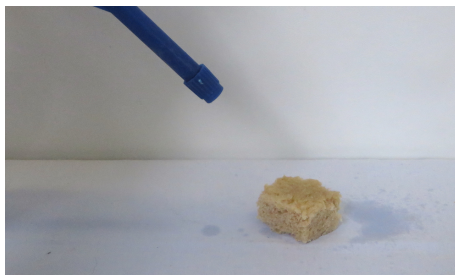
2. Svežemu kosu kruha odstrani skorjo.



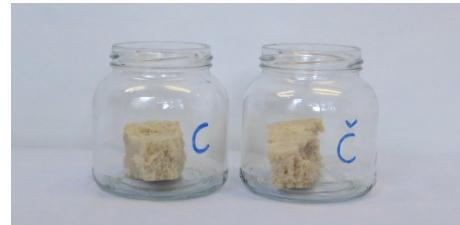
3. Sredico razdeli na 4 koščke podobne velikosti.



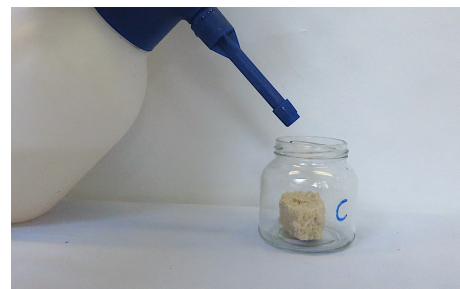
4. Prvi košček kruha položi v prvi kozarec. Kozarec tesno zapri.



5. Drugi košček kruha rahlo poprši z vodo in ga položi v drugi kozarec. Kozarec tesno zapri.



6. Tretji in četrti košček kruha položi na prtiček in tega na topel radiator, da se posušita. Posušena koščka kruha položi v tretji in četrti kozarec. Četrti kozarec tesno zapri.



7. Suh košček kruha v tretjem kozarcu rahlo poprši z vodo. Tesno zapri še tretji kozarec.

8. Na zadnji strani teh navodil je razpredelnica. V prvo vrstico v nariši (skiciraj), kako so videti koščki kruha.



9. Kozarce postavi na stalno mesto v učilnici (ali doma v kuhinji), kjer ne bodo v napoto.



10. Vsak šolski dan opazuj koščke kruha v kozarcih. Pri opazovanju si lahko pomagaš z ročno lupo. Z učiteljico se pogovori o svojih opažanjih.

11. Približno vsak sedmi dan v naslednjo vrstico razpredelnice skiciraj, kako so videti koščki kruha.

12. Opazovanje naj traja 3 tedne.

RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

- ☼ Kaj se dogaja s svežim kruhom, ko iz njega nastaja suh kruh? Kaj pomeni, če rečemo, da se kruh (perilo, lasje, luža ...) suši?
- ☼ Kaj se zgodi s suhim kruhom, ki je dolgo zaprt v posodi?
- ☼ Kaj se zgodi s svežim kruhom, ki je dolgo zaprt v posodi?
- ☼ Ali so plesni živa bitja? S čim se prehranjujejo plesni?
- ☼ Kaj počnejo plesni v naravi?
- ☼ Katera živa bitja so še razkrojevalci?
- ☼ Po katerih opaznih lastnostih se plesni razlikujejo med seboj?
- ☼ Ali plesni potrebujejo vlago (vodo) za življenje?
- ☼ Ali je zdravo, če jemo plesniv kruh? Kaj pa sir, ki splesni v hladilniku?
- ☼ V trgovini poišči sir, na katerem so plesni. Ali tak sir lahko poješ?
- ☼ Katera živila še splesnijo?
- ☼ Ali so vsa pokvarjena živila plesniva?
- ☼ Košček kruha daj v pečico in ga suši 15 minut pri temperaturi 120 °C. Potem ga zapri v kozarček. Kdaj opaziš plesen? Je kaj drugače, če kruh sušiš v pečici pri temperaturi 50 °C?
- ☼ Če te zanima več, preberi: **Z igro v čarobni svet narave** (Iztok Tomažič in Tatjana Vidic, priročnik za naravoslovje v prvem triletju), Mladinska knjiga.

DAN	A	B	C	Č
	SVEŽ KRUH	SVEŽ KRUH POPRŠEN Z VODO	SUH KRUH POPRŠEN Z VODO	SUH KRUH
DAN NIČ, ZAČETEK POSKUSA				
21. DAN, KONEC POSKUSA				