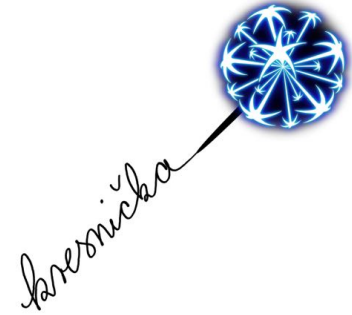
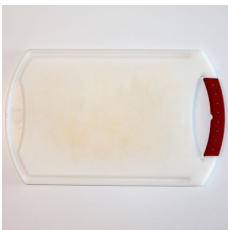


# SUŠIMO SADJE



**PRIPOMOČKI:** 4 LIMONE (ALI POMARANČE),  
4 JABOLKA, ŠOP GROZDJA, PAPIRNATE BRISAČE,  
LUPILNIK, DESKA, NOŽ, PEKI PAPIR, PEKAČ, PEČICA



**PRI LUPLJENJU IN REZANJU SADJA TER UPORABI PEČICE 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.**

Če boste sadje sušili v šoli, boste čez noč pečico ugasnili in jo ponovno vključili naslednje jutro. V tem primeru bo sušenje trajalo dlje. Tudi če sušenje s prekinitvami zaključite po 4 dnevih, bodo učenci lahko opazili, kar je pri tem poskusu zamišljeno.



**3. OLUPI DVE LIMONI IN DVE JABOLKI.**



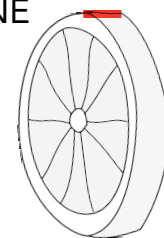
**4. OGLEJ SI LUPINE SADEŽEV. VSAKO LUPINO ZMEČKAJ V DLANI. SVOJO DLAN POTEM POVOHAJ.**



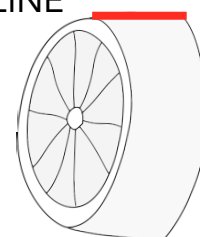
**5. OLUPLJENO IN NEOLUPLJENO SADJE NAREŽI NA REZINE. POLOVICA REZIN NAJ BO TANKIH, POLOVICA DEBELIH.**

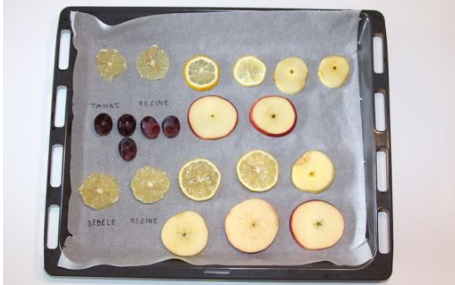
DEBELINA:

TANKE REZINE (0,5 CM)



DEBELE REZINE (1–1,5 CM)





**6.** NA PEKAČ RAZGRNI PEKI PAPIR. NANJ POLOŽI REZINE OLUPLJENE IN NEOLUPLJENE LIMONE TER JABOLKA. NA PEKAČ DODAJ ŠE NEKAJ GROZDNIH JAGOD.



**7.** OSTALO TI JE ŠE NEKAJ SADJA. V PESTI MOČNO STISNI REZINO LIMONE, POTEM ŠE JABOLKA. KAJ SE ZGODI? V PESTI STISNI TUDI NEKAJ GROZDNIH JAGOD.



**8.** PEČICO PRIPRAVI ZA SUŠENJE SADJA. TEMPERATURA V NJEJ NAJ BO NAJVEČ 50 °C IN VENTILATOR VKLJUČEN.



**9.** PEKAČ VSTAVI V PEČICO.
















**10.** SADJE MED SUŠENJEM VSAJ 1-KRAT NA DAN OBRNI. KAKO SE SADJE MED SUŠENJEM SPREMINJA?



**11.** POSUŠENO SADJE VZEMI IZ PEČICE IN SI GA OGLEJ. ENO REZINO VSAKE VRSTE SADJA IN GROZDNO JAGODO STISNI V PESTI.

## RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

-  KAKO SE POSUŠENO SADJE RAZLIKUJE OD SVEŽEGA?
-  KAJ SE DOGAJA S SADJEM V PEČICI? ALI REZINE SPREMINJAJO BARVO, OBLIKO?
-  KJE SHRANJUJEMO POSUŠENO SADJE? ZAKAJ?
-  KATERE REZINE SADJA SE POSUŠIJO HITREJE; OLUPLJENE ALI NEOLUPLJENE?
-  KATERE REZINE SADJA SE POSUŠIJO HITREJE; TANKE ALI DEBELE?
-  KATERO SADJE SE NAJDLJE SUŠI? V ČEM SE TO SADJE RAZLIKUJE OD OSTALEGA?
-  KAKO SO VČASIH SUŠILI SADJE, KO NISO IMELI PEČIC IN SUŠILNIKOV SADJA?
-  V ČEM SE LUPINA LIMONE RAZLIKUJE OD OSTALIH LUPIN? LAHKO LIMONINO LUPINO UPORABLJAMO V GOSPODINJSTVU?
-  KAKO Z DRUGO BESEDO IMENUJEMO POSUŠENO GROZDJE?
-  POSUŠIŠ LAHKO TUDI HRUŠKE, KAKIJE, SLIVE ... POSUŠENO SADJE LAHKO POJEŠ. ČE BOŠ SUŠILA KAKIJE, NAREŽI NA KRHLJE ŠE NEZRELE SADEŽE (TAKE, KI JIH ŠE NE BI POJEDLA KAR TAKO). KAKIJI DOZORIJO MED SUŠENJEM.
-  ZAKAJ SUŠIMO SADJE?
-  KAKO BI ŠE LAHKO POSUŠILI SADJE?
-  KAJ JE OZIMNICA IN ZAKAJ JO PRIPRAVLJAMO?