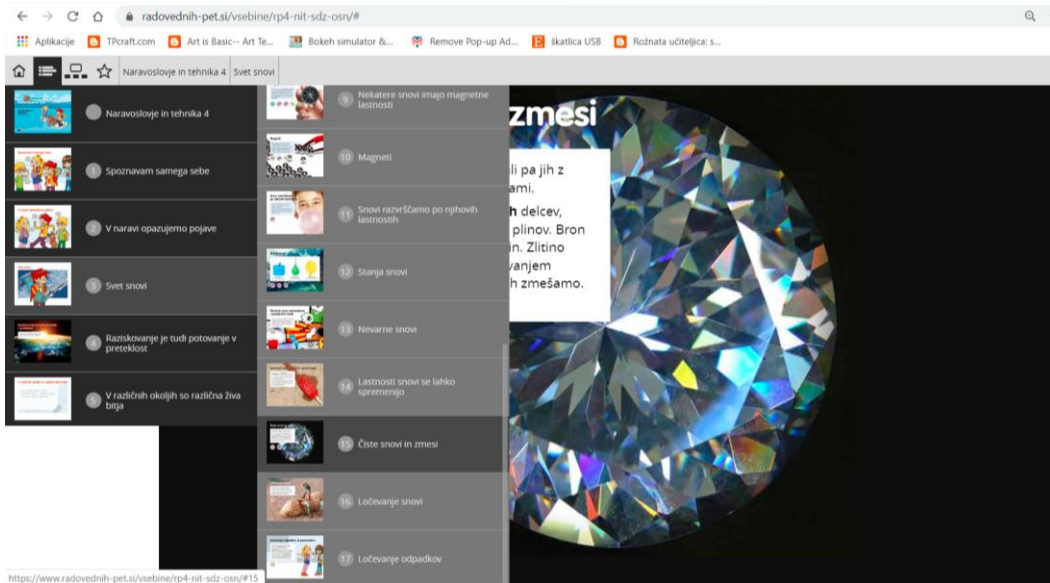


NAVODILA NIT:

Poglej si video na Radovednih 5: Številka 3 – Svet snovi → št. 15 Čiste snovi in zmesi



V zvezek napiši naslov **ZMESI**

Prepiši vprašanja in napiši odgovore ob pogledanem videu ali pa si zapiši v obliki miselnega vzorca.

Kaj je zmes?

Podaj kakšen primer zmesi: _____

Kaj se zgodi, če med različnimi snovmi v zmesi poteče kemične reakcije?

Podaj primer, ko poteče kemična reakcija: _____

Ali snovi lahko ločimo, če poteče kemijska reakcija?

Tukaj pa imaš še en super recept za take posebne puhaste palačinke. Kuhar Blaž Ivanovič je namreč delil svoj recept. Jaz sem ga že preizkusila in palačinke so bile odlične. Sestavine namreč smešamo in nastane zmes, ko pa se to speče, v zmesi poteče kemijska reakcija in nastane palačinka :). Recept lahko poskusiš skupaj s starši (če oz. ko boste imeli čas):

Sestavine:

130 g moke

2 jedilni žlici olja

130 ml mleka

1 jajce

1 pecilni prašek

Ščepec soli

2 jedilni žlici sladkorja v prahu

Navodila za pripravo:

Pripravi si posodo. Notri daš moko. V moko streseš pecilni prašek in premešaš (lahko kar z žlico). Dodaš sol in sladkor. Premešaj. V posodo doaj olje, jajce in mleko. Z ročno metlico vse skupaj premešaš. Naj bo čim manj grudic, če pa je kakšna nič hudega, ker bo kasneje izginila. Zelo je dobro, da to maso postaviš v hladilnik za kakšnih 20 minut do pol ure, če pa se ti mudi, nič hudega, bo ravno tako uspelo.

Vzameš ponvico v kateri boš spekel palačinke. Pripraviš si maso in žlico. Na ponvico daj malo olja in počakaj, da se ponev segreje (kakšno minutko ali dve). Nato z žlico daš na ponev prvo palačinko – en kupček. To bodo take majhne majhne palačinkice :). Ker boš imel poleg te še kaj prostora lahko naenkrat narediš več palačinkic. Jaz naredim kar tri naenkrat. Po kakšni minutki jo kar obrni in popeci še na drugi strani.

Odlična je z marmelado ali čokolado :). Dober tek!

Če ti je lažje slediti video receptu, si ga oglej na povezavi:

https://www.youtube.com/watch?v=w5Kj3qQ90wQ&feature=emb_logo