
POSKUSI Z OGLJIKOVIMI HIDRATI

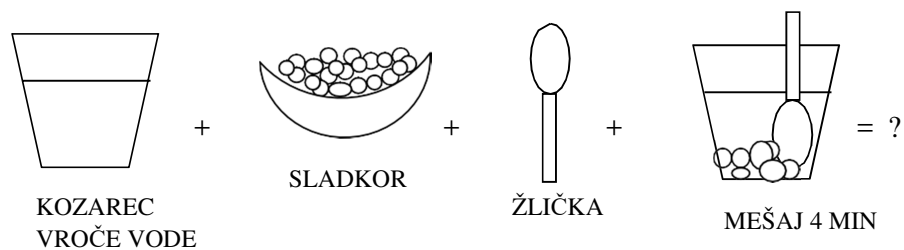
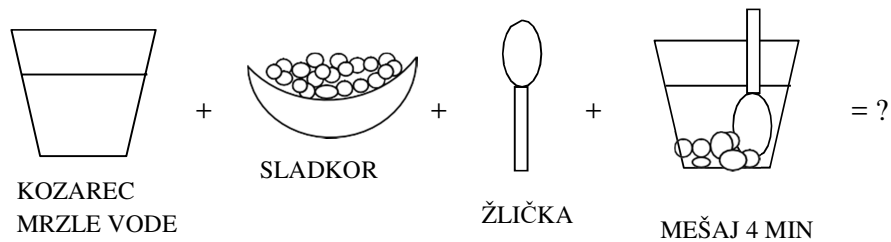
a) Topnost sladkorja in moke

Vpliv temperature na topnost lahko ugotovljamo s časom, ki je potreben, da se sladkor raztopi.

Naloga:

Napiši tvoja predvidevanja na topnost sladkorja v vodi :

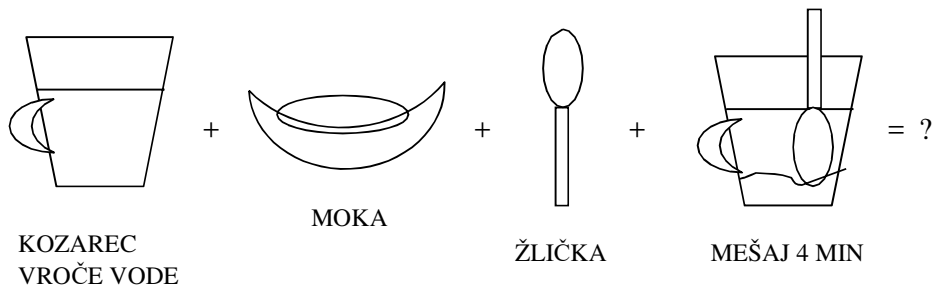
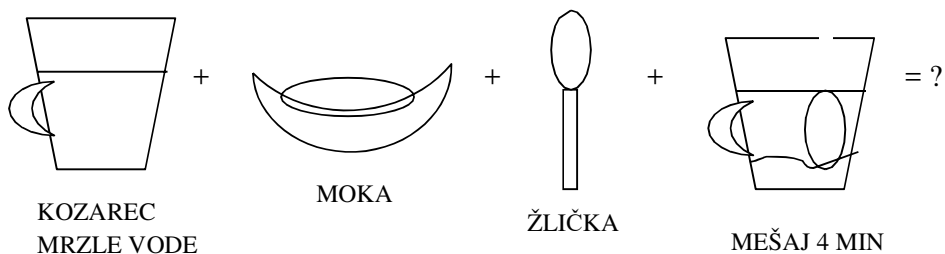
- Pripravi si dva kozarca, enega z mrzlo in drugega z vročo vodo. Vanju stresi dve žlički sladkorja in mešaj. Kaj opaziš?



Zapiši tvoja opažanja:

Napiši tvoja predvidevanja glede na topnost moke:

- Pripravi si dva kozarca, enega z mrzlo in drugega z vročo vodo. V vsakega dodaj dve žlici moke in mešaj. Kaj opaziš?



Zapiši tvoja opažanja:

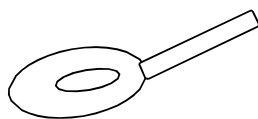
Sklep: Vsi ogljikovi hidrati niso topni v vodi.

b) Vpliv toplote na sladkor in moko

Naloga:

Napiši tvoja predvidevanja na pomen toplote pri sladkorju:

- *Pripravi ponev in vanjo dodaj dve žlici sladkorja. Segrevaj na zmernem ognju in neprestano mešaj. Kaj se zgodi s sladkorjem?*



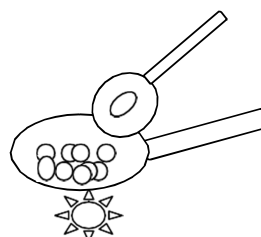
+

PONEV



SLADKOR

+



= ?

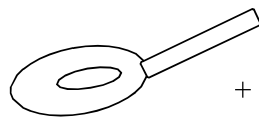
NA ZMERNI TEMPERATUR
MEŠAJ 4 MIN

Zapiši tvoja
opažanja:

Ponovi še z moko:

Napiši tvoja predvidevanja na pomen toplote pri moki

- *Pripravi ponev in vanjo dodaj dve žlici moke. Segrevaj na zmernem ognju in neprestano mešaj. Kaj se zgodi z moko?*



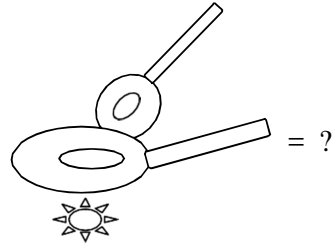
PONEV

+



MOKA

+



NA ZMERNI TEMPERATUR
MEŠAJ 4 MIN

Zapiši tvoja opažanja: