TOREK, 14. 4. 2020

Ste že šli iz Rovna na Miklavža? Jaz sem danes spet prehodila pot po kateri še nisem šla. Na poti sem srečevala tele možiclje. Pa imate namig za pohod. Samo malo boste morali počakati, ker ne smete v našo občino ☹

Močno si želim, da bi se vsi skupaj kmalu spet vrnili v šolo. Verjeno tudi vi.

NARAVOSLOVJE IN TEHNIKA

Prejšnji teden ste v četrtek utrjevali znanje – reševali ste besedilo z dopolnjevanjem besed. Rešitve lahko preveriti v U/str. 64 in 69 v zelenih okvirčkih.

Ljudje večinoma jemo tisto, kar raste in uspeva v okolju v katerem živimo. Tako se naša hrana razlikuje od hrane, ki jo jedo v drugih delih sveta.

Snov preberi v U/str. 69. Nato v zvezku za NIT oblikuj miselni vzorec (glej spodaj).

- Zapiši katera hrana je značilna za Slovenijo.
- Izberi še tri države in zapiši nekaj podatkov/primerov kakšno prehrano imajo.

Na koncu navodil prilagam tudi prilogo iz PIL-a (tema iz Vesele šole). Besedilo lahko preberete. Izvedeli boste marsikaj zanimivega v zvezi s prehrano po svetu. Naj vam bo v pomoč pri oblikovanju miselnega vzorca.

DRUŽBA

Navodilo za družbo velja za 2 uri (torek in sreda).

KAKO JE ORGANIZIRANA DRŽAVA SLOVENIJA?

V učbeniku str. 105 in 106 preberite o organizaciji naše države in si oglejte slike.

Da boste lažje razumeli, ker je snov težka in je veliko manj znanih ali neznanih besed, si lahko ogledate še predstavitev, ki jo pošiljam v PRILOGI.

V zvezek prepišite naslov in datum ter prepišite spodnje besedilo:

Naša država ima svoje **simbole** (zastavo, grb in himno). Ima svojo **ustavo**, **denar** (evro) in svoj **jezik**. Naša država Republika Slovenija je **demokratična** država, kar pomeni, da ljudje volijo predsednika in poslance, ki državo zastopajo doma in v Evropi. Na čelu države je Borut Pahor. Pomembno vlogo pri sklepanju zakonov ima **vlada**, katere predsednik je Janez Janša.

Naloge:

- Nariši ali prilepi zastavo in zapiši: Slovenska zastava je trobojnica z državnim grbom na desni strani.
- Nariši ali prilepi grb in zapiši: Slovenski grb ima obliko ščita, tri zvezde ponazarjajo tri celjske grofe (iz časa zgodovine). Poleg te je na njem podoba Triglava, dve valoviti črti pa ponazarjata reke in morje. Grb je v istih barvah kot zastava.
- Prepiši sedmo kitico Prešernove Zdravljice – našo himno.

ŠPORT

Ena od vaj pri Krpanu je preskakovanje kolebnice. Verjetno imate doma kakšno vrv, ki jo lahko uporabiš kot kolebnico.

- Najprej naredi gimnastične vaje s kolebnico (zloži jo na 4 dele) – vaje so v prilogi.
- Preskakovanje kolebnice sonožno naprej in nazaj, sonožno brez vmesnega poskoka, preskakovanje nazaj, po eni nogi, po drugi nogi, s prekrižanimi rokami, kolebnico dvakrat zavrti, teci na mestu ali pa okoli hiše…
- Če vas je več, najmanj trije, potem lahko kolebnico dva vrtita, ostali pa tečete skozi ali pa delate poskoke.
- Kolebnico lahko eden vrti, ostali jo preskakujete (postavite se v krogu).

MATEMATIKA

Nadaljujemo z merjenjem. Tokrat bomo merili prostornino.

V zvezek napiši današnji datum in naslov PROSTORNINA.

Prepiši:

Enote za merjenje prostornine so **hektoliter (hl), liter (l), deciliter (dl), centiliter (cl) in mililiter (ml)**.

Odnosi med enotami:

1 hl = 100 l

1 l = 10 dl

1 dl = 10 cl = 100 ml

1 cl = 10 ml

Prepiši nalogo v zvezek ali jo natisni in jo dopolni z ustreznimi količinami.

2 l 50 l $\frac{1}{4}$ l 2 dl 1 hl 2000 l 5 l

Človek naj bi dnevno zaužil vsaj _____ tekočine.

Natakar je vsakemu gostu ponudil _____ soka.

Stric Tone je v sod natočil _____ vina.

Mama je v testo za potico dodala _____ mleka.

Pozimi so Novakovi porabili _____ kurilnega olja.

Teta Mira je naredila _____ mareličnega kompota.

Oče je v avtomobilski rezervoar natočil _____ bencina.

GLASBENA UMETNOST

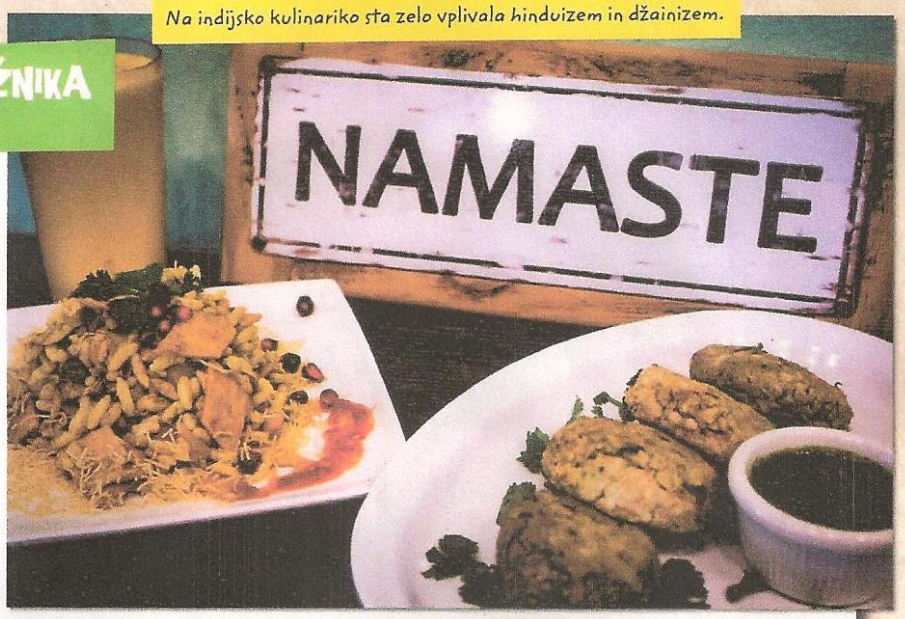
V nedeljo zvečer je italijanski operni pevec Andrea Bocelli v prazni milanski katedrali izvedel koncert z naslovom Glasba za upanje.

Klikni na povezavo in poslušaj delček ali pa kar cel nastop. Če te ne moti pri delu, ga lahko poslušaš, ko delaš naloge za ostale predmete.

https://www.youtube.com/watch?v=huTUOek4LgU

V zvezek za glasbo napiši današnji datum in Andrea Bocelli – Glasba za upanje.

Priloga NIT: BESEDILO VZETO IZ PIL-a (VESELA ŠOLA)



Na indijsko kulinariko sta zelo vplivala hinduizem in džainizem.

VČASIH NAMESTO KROŽNIKA BANANIN LIST – INDIJA

Indija je ena redkih dežel, kjer se bodo dobro najedli vegetarijanci in ljubitelji zdrave prehrane. V tej posebni, mistični, čarobni in izjemno barviti deželi imata pri hrani zelo velik vpliv vera in kultura. V Indiji zelo spoštujejo božanstva in povsod vas bo spremljala beseda »namaste«, ki jo izrečejo s sklenjenimi rokami in rahlim priklonom, z graciozno in milo gesto, ki pomeni »pozdravljam božanstvo v tebi«. Tak odnos imajo v Indiji do vsega, tudi do hrane. Hinduizem in džainizem, ki v Indiji prevladujeta, zagovarjata vegetarijanstvo, ki je na veliki podcelini nekaj povsem običajnega in vsakdanjega. Okusne zelenjavne jedi so dostopne v vsakem kotičku te zanimive dežele, ki med drugim slovi tudi po zelo pekočih in slastnih sladicah. Osnova indijske kuhinje sta zelenjava in riž. Pripravljajo ju na tisoč in en način, priljubljene pa so tudi stročnice (leča, čičerika, fižol mungo ipd.) ter začimbe, ki dajejo indijskim jedem poseben okus in čudovite barve. V Indiji začimbno mešanico pripravljajo sproti za vsako jed posebej. Številne jedi imenujemo kari (curry), kar pomeni omaka. Jedi, imenovane kari, lahko vsebujejo ribe, ovčje meso, perutnino ali školjke, posamezno ali v kombinaciji z zelenjavo. K jedem postrežejo okusne kruhke in palačinke, ki jih v indijski kuhinji v bistvu uporabljajo kot pribor. Indijci namreč hrano najraje jedo z rokami. Tam lahko hrano dobite celo na velikem bananinem listu, na katerem nato z rokami pomešate riž s karijem.

Japonci poznajo več vrst sušija.

Fugu ali riba napihovalka je ena od japonskih poslastic.

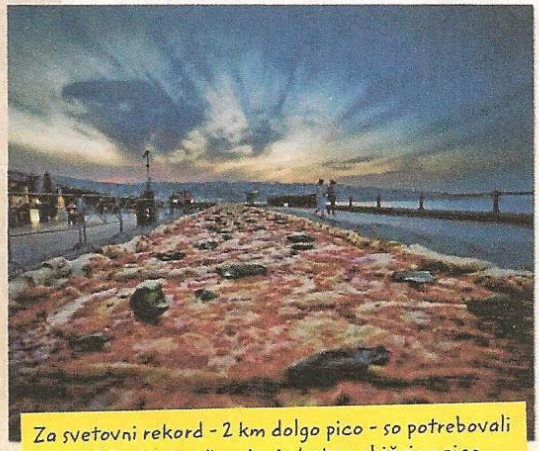
DEŽELA VZHAJAJOČEGA SONCA IN SUROVIH RIB – JAPONSKA

Običaji pri mlajših generacijah, ko vsa družina poklekne in se zbere za tradicionalno nizko mizo, na Japonskem počasi izginjajo. Nikakor pa ne izginjajo tradicionalne sestavine japonske kuhinje. Popotniki radi pohvalijo Japonsko kot kulinarični raj. Prestolnica Tokio ima največ kulinaričnih priznanj na svetu. Japonski glavni obed je največkrat sestavljen tako, da najprej postrežejo juho miso, nato pa še riž ali riževe testenine. Temu navadno sledijo tri različne »stranske« jedi, na primer različna vložena zelenjava; Japonci namreč slovijo po vlaganju vseh mogočih jedi na tisoč načinov. Med kuhanjem uporabljajo skromno število zelišč in začimb, le za piko na i. Japonska je dežela otokov – ima jih več kot 6800, zato ni nenavadno, da so na vsakdanjem jedilniku pogosto ribe, školjke, rakci, alge in predelana morska hrana. Najbolj znana jed je suši. Nekateri ga obožujejo, drugi pa si raje ne predstavljajo, da bi jedli »surovo« ribo. Obstaja ogromno vrst sušija, v bistvu pa je sestavljen iz suši riža, ribjega in/ali zelenjavnega nadeva ter ovoja iz jedilnih alg, imenovanega nori. Suši običajno jedo s sojino omako, vasabijem ali vloženim ingverjem (gari). Ob sušiju obvezno postrežejo zeleni čaj, ki je zelo pomemben del japonske kulture. Čajevec so na Japonsko prinesli budistični menihi na začetku 9. stoletja. Čaj jim je bil všeč zato, ker so hitro zaznali njegov vpliv na zbranost, budnost in širjenje zavedanja.

DOLCE GUSTO - ITALIJA

Italija je znana po bogati kulturni dediščini in ljudeh, za katere pravimo, da ljubijo lepoto in znajo uživati. Prizor pravljičnega srednjeveškega mesta, kjer ljudje sedijo v restavracijah na trgih ob bogato obloženi mizi, se glasno pogovarjajo, smejijo in krilijo z rokami, zagotovo prihaja iz Italije. Hrana Italijanom ne pomeni samo vir energije, temveč tudi zadovoljstvo in družabno doživetje, okoli katerega se vrti dnevni ritem. Osnova italijanske kulinarike so sezonsko sadje in zelenjava, olivno olje, sveža zelišča (bazilika, timijan, origano, žajbelj, rožmarin), riž, pinjole, mlečni izdelki, meso in testenine. Pod tem skupnim imenom najdemo različne testenine, njoke, raviole in torteline, postrežejo pa jih z različnimi omakami in polivkami, za povrh pa dodajo nekaj naribanega sira parmezana. Za gastronomsko prestolnico Italije velja srednjeveško mesto Bologna, ki je dobila vzdevek »La Grassa«, kar pomeni debeluška. Tu so doma različni siri in tortelini z raznimi nadevi, še posebej pa slovi po salami mortadeli. Sočni paradižniki, sveža bazilika, mocarela, hrustljavo testo … Že veste, o čem je govora? O pici, seveda! Neapelj je rojstni kraj pice, ki je pravzaprav kraljevska jed. Nastala je namreč leta 1889 kot darilo za italijansko kraljico Margareto Savojsko. Za ljubitelje dobre hrane ne smemo izpustiti italijanske pokrajine Toskane. Neskončna polja z oljkami in vinskimi trtami so prava paša za oči. A tudi brbončice pridejo na svoj račun. V Toskani niso osnova testenine, ampak kruh. Posebnost toskanskega kruha je, da ni slan. Ste že jedli neslan kruh? Sam vam najverjetneje ne bi zelo teknil, bi vam pa zato bolj teknilo tisto, s čimer ga postrežejo: z različnimi slanimi namazi z zelišči, s siri in pršutom.

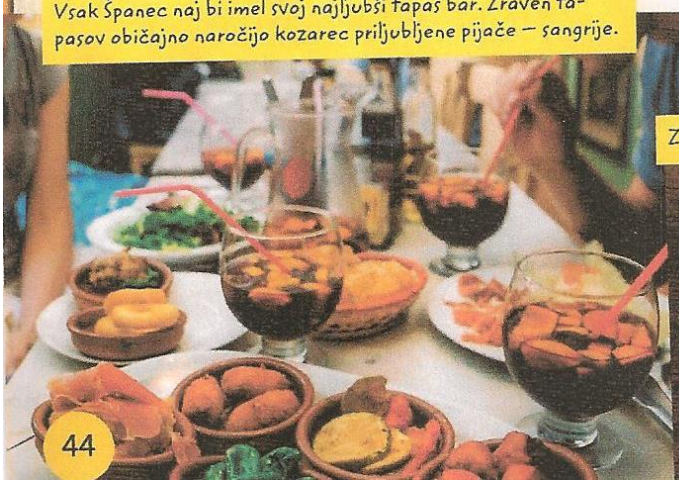
Barvita toskanska pokrajina



Za svetovni rekord - 2 km dolgo pico - so potrebovali kar 1000 - krat več sestavin kot za običajno pico.

DOLGO DRUŽINSKO KOSILO IN ČAS ZA SIESTO - ŠPANIJA

Obedovanje v Španiji pomeni druženje, pogovor in uživanje. Španci si za družinsko kosilo vzamejo kar štiri ure ali celo več. Osnova španske kuhinje so preproste in sveže sestavine, obvezen dodatek pa sta olivno olje in česen. Španija leži v zmernem pasu, njen neenakomerni relief pa vpliva na veliko podnebno raznolikost. Geografska raznolikost ter etnične in kulturne razlike so zato v Španiji vplivale na to, da so po različnih koncih države v ospredju drugačne sestavine, jedi ali način priprave. Na severu je več enolončnic, na jugu več cvrtja, v notranjosti so pogoste jedi z žara, ob obalah morske jedi. V pokrajini Andaluzija radi jedo bolj pikantno; od tod izvira slavni »gaspačo«, mrzla paradižnikova juha. V Galiciji uspevajo pomarančni in oljčni nasadi, v Valenciji pa riževa polja, zato tu najdemo mnogo jedi z rižem in žafranom. Vendar si vsi španski kraji kljub vsemu delijo nekaj tradicionalnih jedi, po katerih je Španija znana po svetu. To je zagotovo »paelja«, okusna pisana rižota, v kateri se mešajo morski sadeži, ribe, meso in zelenjava. Španci radi ves dan nekaj grizljajo in zato so se tako zasidrali prigrizki ali t. i. tapasi. Ti so lahko čisto preprosti ali prava kulinarična umetnost, vsebujejo pa sir, meso, ribe, jajca, zelenjavo … V skoraj vsakem baru v Španiji boste na meniju našli tudi tapase.



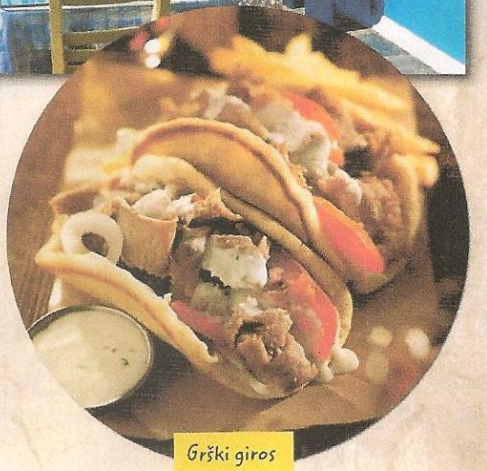
Vsak Španec naj bi imel svoj najljubši tapas bar. Zraven tapasov običajno naročijo kozarec priljubljene pijače – sangrije.

Znamenita španska paelja (paella)

NAJBOLJ SONČNA DRŽAVA V EVROPI – GRČIJA

Značilna otoška restavracija v modro beli barvi s pravljičnim razgledom

Grška kuhinja si značilnosti deli z italijansko, balkansko in turško kulinariko. Tudi za Grke velja, da radi uživajo, se veselijo in dobro jedo. Njihovi recepti so preprosti, a izjemno pestri in okusni. Grki uporabljajo veliko sveže sezonske zelenjave in sadja, jagnjetine in ovčetine, rib in morskih sadežev, limon in pomaranč, zelišč, oreščkov in oliv. Brez olivnega olja si Grki ne predstavljajo obroka. Grški znamenitosti v kulinariki sta nedvomno tudi sir feta in grški jogurt, ki so ga najprej izdelovali iz ovčjega mleka, danes pa ga pripravljajo tudi iz kravjega. V grški kuhinji so značilne različne tople in hladne predjedi, ki jim pravijo mezedes. Mezedes so v Grčiji tako priljubljene, da jih v veliko restavracijah strežejo v obliki prigrizka ob glavni jedi, podobno kot španske tapase. Tako lahko pokusimo več jedi naenkrat. Med najbolj znanimi grškimi specialitetami se znajdejo tudi tzatziki (omaka iz jogurta, česna in svežih kumar), grška solata, spanakopita, musaka in mnoge druge. Če prej ne boste obiskali Grčije, jo boste morda ob koncu srednje šole na maturantskem izletu. Takrat boste zagotovo pokusili grško hitro hrano, to je znameniti giros, ki je zelo podoben kebabu.



Grški giros

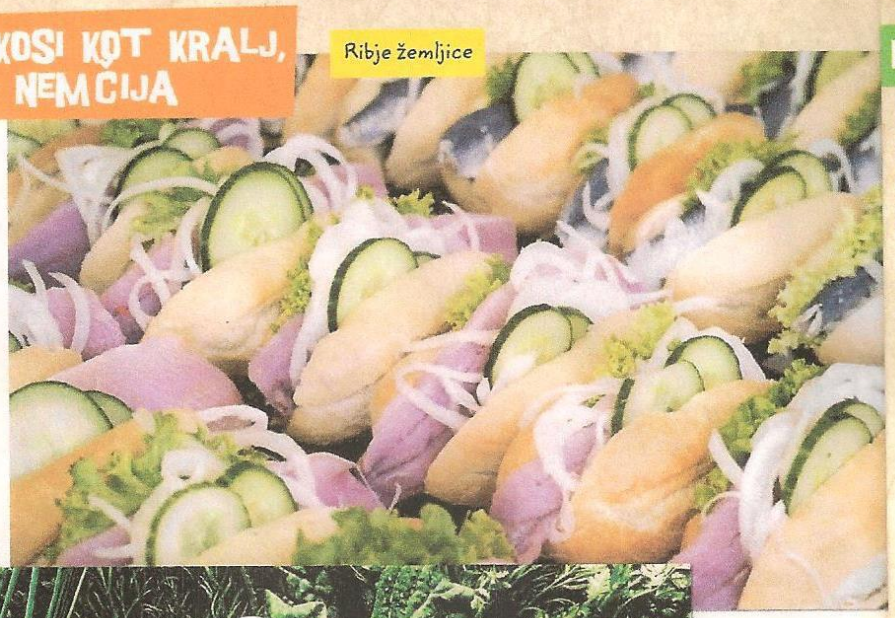
»LUKNJAST KOT ŠVICARSKI SIR« – ŠVICA

V razmeroma majhni deželi živijo prebivalci zelo različnih jezikovnih skupin, verskih skupnosti in narodnosti, zato je tudi tu kulinarika raznolika. Ta alpska dežela je domovina kralja vseh sirov – ementalca. Če boste spraševali po tradicionalni švicarski hrani, vam bodo zagotovo priporočali raclette, ki ga pripravijo tako, da v posebni ponvi stopijo slasten sir, nato pa ga prelijejo čez kuhan krompir ter dodajo prilogo, običajno so to vložene kumarice. Po vsakem dobrem obroku nam bo zagotovo teknilo še nekaj sladkega. Ste ljubitelji zares dobre čokolade? Pridelavo čokolade v Švici poznajo že od 17. stoletja, ko se je začela čokolada uveljavljati tudi v Evropi. Švicarji so kot izumitelji mlečne čokolade znani po božanskih čokoladnih tablicah, dokaz za odlično čokoladno tradicijo pa so uspešna in zelo uveljavljena švicarska podjetja, ki izdelujejo čokolado.

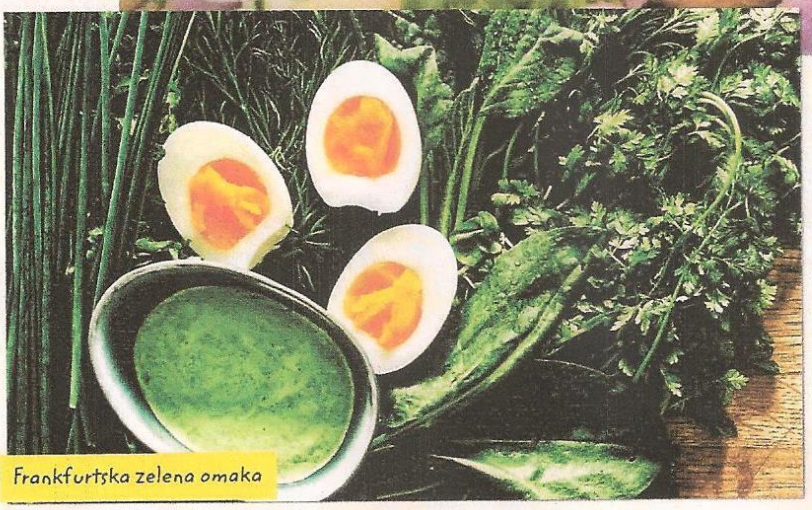
Švicarska specialiteta – raclette

Pralineji sicer niso švicarska domislica, jih pa vsekakor znajo pripraviti.

ZAJTRKUJ KOT CESAR, KOSI KOT KRALJ, VEČERJAJ KOT BERAČ - NEMČIJA


Ribje žemljice

Tako je, pri prehranjevanju se Nemci držijo pregovora, ki ga poznamo tudi pri nas. Nemška kuhinja je raznolika kot dežela sama. Najbolj značilna nemška jed je prav gotovo klobasa. Nemci imajo več kot tisoč vrst klobas, za katere veljajo stroga pravila izdelave. Na krožniku pa se najbolj pogosto znajdejo pečenica, krvavica, obarjena klobasa in hrenovka. Bela klobasa (nem. Weißwurst) iz teletine in svinjine, začinjena s čebulo in svežim peteršiljem, je zagotovo ena izmed najbolj znanih bavarskih specialitet. Klobaso, ki jo pogrejejo v vroči vodi in jo jejo za malico, največkrat s sladko gorčico in prestami. Pravi ljubitelji bele klobase njeno meso iz ovoja enostavno posesajo, zgolj nepoznavalci ter turisti pa znamenito bavarsko specialiteto napadejo s priborom.

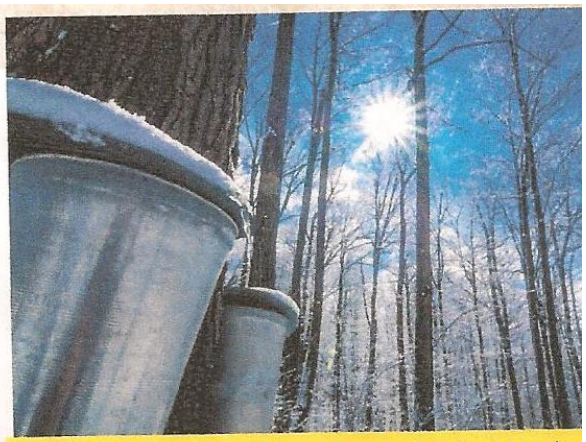

Frankfurtska zelena omaka

V Nemčiji boste izbirali med številnimi izvrstnimi gurmanskimi restavracijami z odličnimi kuharskimi mojstri. Nemška zvezna dežela Baden-Württemberg - »BaWü« že nekaj let velja za deželo z največjo gostoto Michelinovih zvezdic na prebivalca. Ko nas pot vodi v Nemčijo, nikakor ne smemo pozabiti na hamburger: mesto Hamburg naj bi bilo namreč rojstni kraj hamburgerja, zato ni nič nenavadnega, da se bomo lahko v Nemčiji najedli najboljših burgerjev. Nemci so tudi veliki ljubitelji sladic. Najbolj znane so schwarzwaldska češnjeva torta ali črni gozdiček, lübeški marcipani, nürnberški medenjaki, božični kolač Stollen in marcipanovo pecivo (Leipziger Lerchen).

Tako kot povsod po svetu imajo tudi v Nemčiji zanimive običaje. V Vzhodni Friziji na severu države je navada, da se obiskovalcem ponudi čaj – in sicer vedno s kandiranim sladkorjem ter kančkom smetane na vrhu. Potem pa je treba obdržati mirno roko, kajti pravega vzhodnofrizijskega čaja se ne sme mešati niti tresti. Le tako lahko znameniti čaj uživamo v treh fazah: čaj je namreč najprej kremasto-gladek, nato grenak, na koncu pa še prijetno sladek. Skrivnosti in tradicijo pitja znamenitega čaja lahko obiskovalci severne Nemčije spoznajo v muzeju čaja v kraju Norden, prav tako pa seveda tudi v številnih prikupnih kavarnah ter čajnicah vzdolž severnonemške morske obale.

ODPRI, POGREJ IN POJEJ – ZDA

Če boste v spletni brskalnik za slike vtipkali »ameriška hrana«, vam bo takoj jasno, zakaj Amerika ne slovi po zdravi prehrani. Zaradi priseljencev z različnih koncev sveta ima namreč zelo razvejeno kulturo, ta pa svoje vplive kaže tudi v kulinariki. Nemški priseljenci so s seboj prinesli tudi recept za izdelavo klobase, ki je v obliki hot doga postala značilna ameriška jed. Tako so posvojili tudi italijanske špagete in pico ter ju priredili v ameriške različice. V zgodnjem 20. stoletju se je pojavil trend priročnega pakiranja hrane. Najprej so zapakirali kruh in piškote, nato pa so se v pločevinkah in drugih pakiranih oblikah na policah prodajaln pojavile juhe in drugi instant obroki. Takšno predelavo hrane je spremljala tudi neomejena uporaba umetnih gnojil in pesticidov. Amerika pa je kljub vsemu dežela zanimivih in tudi dobrih okusov. Na pakiran kruh se boste najverjetneje težko navadili, vam bo pa zato javorjev sirup, prelit čez slastne vaflje ali palačinke, še kako teknil. Tudi okusno arašidovo maslo vam bodo Američani znali postreči na zanimive načine. Maslo brez dodanih soli in sladil je tudi zelo zdravo. Standardna ameriška kuhinja sicer vsebuje tradicionalne evropske jedi, kot so pšenica, mlečni izdelki, svinjina, govedina in perutnina, omenjene sestavine pa kombinirajo z jedmi, ki izvirajo iz novega sveta: s krompirjem, koruzo, sladkim krompirjem in arašidi. Kot pri vseh deželah je tudi ameriška kuhinja močno odvisna od kulturnih in ografskih vplivov, tako južne dr čutijo močan vpliv pikantne me kuhinje, obmorske države pa svoj značilni jedilnik sestavljajo iz rib.



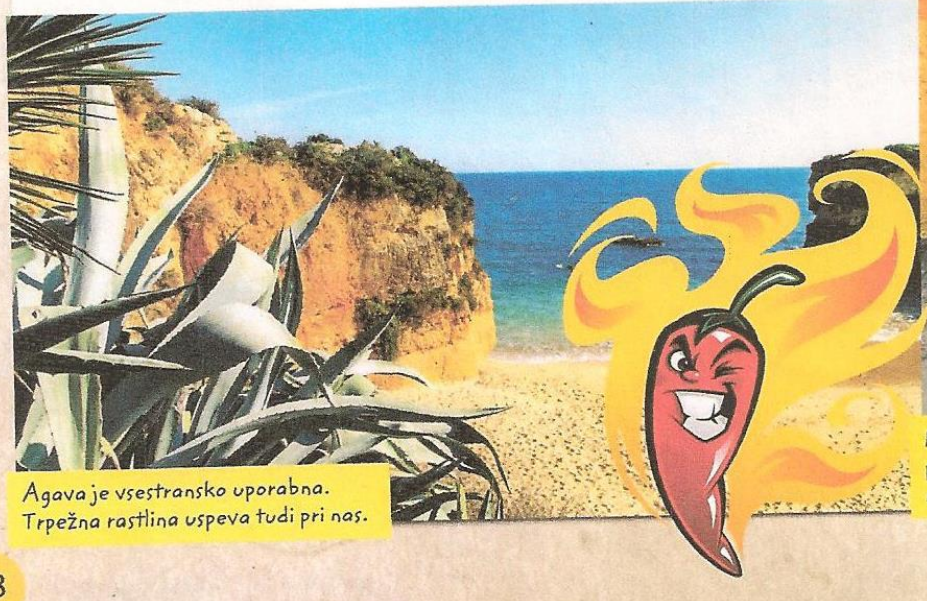
Takole se v vedrih zbira zelo cenjen javorjev sirup, ki velja najbolj zdravih sladil. Menda je celo bolj zdrav kot med.

Slastno arašidovo maslo

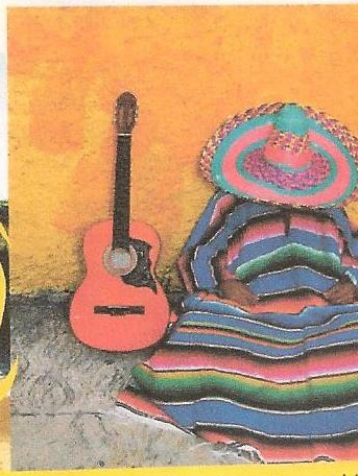
V Ameriki si boste lahko na ulici privoščili t. i. corn dog.

PEČE KOT SAM HUDIČ – MEHIKA

Mehika se je v 19. stoletju osamosvajala izpod nadvlade Španije. Zato bomo v Mehiki zasledili kar nekaj kulturnih podobnosti. Tudi v Mehiki si ljudje vzamejo čas za družino in dolga kosila ter si nato privoščijo siesto. Ljubitelji pekoče hrane in drzni preizkuševalci najbolj pekočih čilijev bodo pestre izzive našli prav v Mehiki. Bolj ko se boste premikali proti jugu, bolj vas bo žgalo v ustih. Vsako mesto v Mehiki ima svoj recept, s katerim si popestrite okus svojega takosa. Takos je tradicionalna mehiška jed, sestavljena iz pšenične ali koruzne tortilje z različnimi nadevi iz mesa iz zelenjave. Poleg takosa, tortilje in čilijev boste na menijih v Mehiki našli burrito, guacamole in »fr refritos« (fižolov pire). V Mehik dobro uspevajo agave, ki jih M čani uporabljajo v različne na v prehrani, v zdravilstvu, celo izdelovanje preprog, iz soka a pridelujejo tudi najbolj znam močno alkoholno pijačo – tek



Agava je vsestransko uporabna. Trpežna rastlina uspeva tudi pri nas.



Počitek po mehiško. Siesta je popold počitek po kosilu, značilna je predvs močja z zelo vročimi dnevi v poletne