

GLIVE KVASOVKE IN JABOLČNI KVAS

Glive so organizmi, ki z **vrenjem** pridobivajo **energijo** za življenje. Večina organizmov pridobiva energijo za življenje s **celičnim dihanjem**. So **heterotrofi**. To pomeni, da se hranijo z že pripravljeno organsko hrano, ki jo izdelajo zelene rastline s fotosintezo.

Mi vsak dan uporabljamo glive kvasovke, ko izdelujemo kruh. Kvas – glive kvasovke kupimo v trgovini. Ker zaradi Corona virusa ne želimo hoditi v trgovino si ga bomo izdelal sami, ker želimo jesti **PICO**.

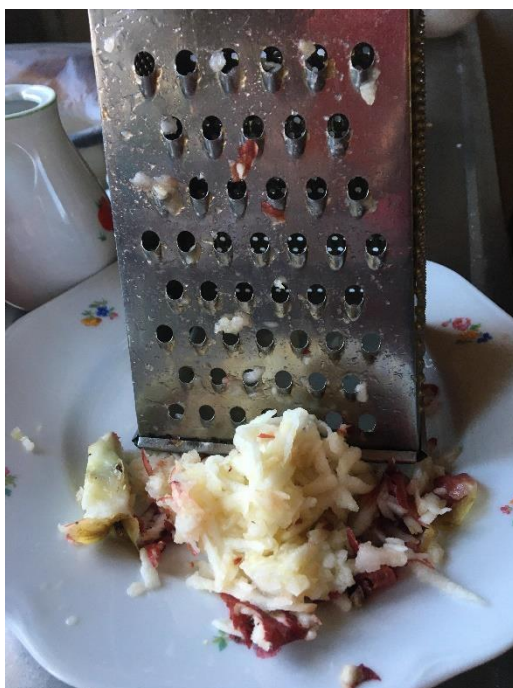
Danes boste izdelali jabolčni kvas.

NAVODILA ZA IZDELAVO JABOLČNEGA KVASA

- Eno malo jabolko ali 1/2 velikega (domače), če nimaš domačega, kupljeno jabolko potopi za 10 minut v jabolčni kis (kis nato zavrzi).



- Naribamo jabolko in damo v kozarec, ki ga bomo lahko tesno zaprli.



- Dodamo 250 gramov moke (boljša je ostra).



- In 2 dcl mlačne vode.



- Dodamo še žlico sladkorja.



- Zmešamo.



- Zapremo (anaerobni pogoji - brez kisika).

Nastavek za jabolčni kvas je pripravljen. Damo ga na toplo - v kuhinjo, lahko na radiator. Ko je kozarec poln(čez 1,2 ali 3 dni) lahko zamesimo kruh, ali testo za pico. Vzeti moramo večji kozarec, ker se bo vsebina povečala za dvakrat. Veliko uspeha pri delu. Meni je uspelo:)