

## Delovni list 4.2

**Ali kvasovke za življenje potrebujejo sladkor in moko?**  
(strukturirano raziskovanje – dodatna navodila)**Domneva**

Preden izvedete poskus, narišite ali napišite svoja predvidevanja.

**Navodila**

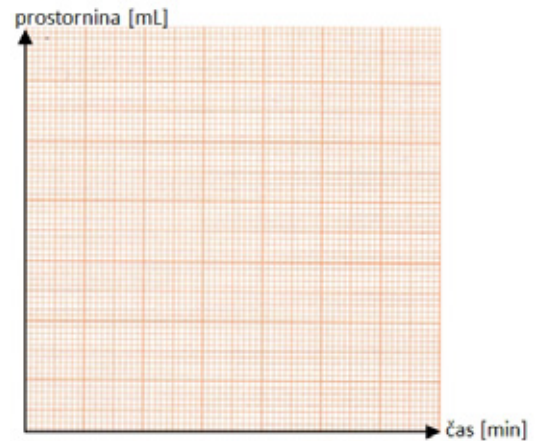
1. V merilna valja nalijte enaki količini tople vode (z enako temperaturo – približno 37 °C).
2. Dodajte enaki količini kvasa (enaka količina, enaka oblika).
3. V prvi merilni valj dodajte žličko sladkorja in žličko moke, v drugi sladkorja in moke ne dodajajte.
4. Sestavine v obeh valjih enakomerno premešajte s stekleno paličko.
5. Posodi postavite na enako mesto.
6. V enakomernih presledkih odčitajte prostornino vsebine v obeh merilnih valjih.
7. Rezultate opažanj beležite v preglednico na naslednji strani.
8. Rezultate opažanj predstavite tudi grafično. Pri predstavitvi podatkov iz različnih merilnih valjev uporabite dve barvi in zapišite legendo.





**Preglednica:** Odvisnost prostornine od časa

| čas \ prostornina | merilni valj 1 [mL] | merilni valj 2 [mL] |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 0 min.            |                     |                     |
| 2 min.            |                     |                     |
| 4 min.            |                     |                     |
| 6 min.            |                     |                     |
| 8 min.            |                     |                     |
| 10 min.           |                     |                     |
| 12 min.           |                     |                     |



**Graf:** Odvisnost prostornine od časa

**Komentirajte rezultate**

V merilnem valju brez dodanega sladkorja in moke se prostornina s časom \_\_\_\_\_.

V merilnem valju z dodanim sladkorjem in moko se prostornina s časom \_\_\_\_\_.

Dalj časa kot opazujem (*ustrezno obkrožite*), **večja/manjša** je prostornina. Večja prostornina pomeni (*ustrezno obkrožite*) **večje/manjše** število kvasovk.

Kaj se dogaja s kvasovkami v valjih?

\_\_\_\_\_

Moja domneva je bila (*ustrezno obkrožite*) **pravilna/neppravilna**, ker so rezultati pokazali, da dodatek sladkorja in moke

\_\_\_\_\_

**Odgovor na raziskovalno vprašanje je:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_