

Delovni list 5.2

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

Preden izvedete poskus, narišite ali napišite svoja predvidevanja.

Navodila

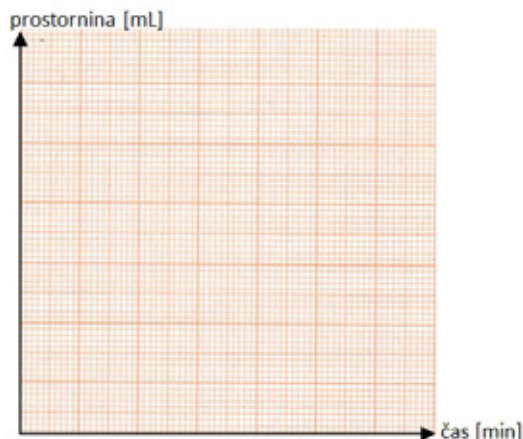
1. V merilna valja nalijte enaki količini tople vode (z enako temperaturo – približno 37 °C).
2. Dodajte enaki količini kvasa (enaka količina, enaka oblika).
3. V prvi merilni valj dodajte žlico moke, v drugi moke ne dodajajte.
4. Sestavine v obeh valjih enakomerno premešajte s stekleno palčko.
5. Posodi postavite na enako mesto.
6. V enakomernih presledkih odčitajte prostornino vsebine v obeh merilnih valjih.
7. Rezultate opažanj zapisujte 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 dodane moke se prostornina s časom _____.

V merilnem valju z dodano 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 moke _____

Odgovor na raziskovalno vprašanje je:
