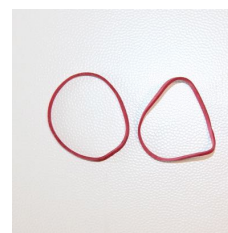
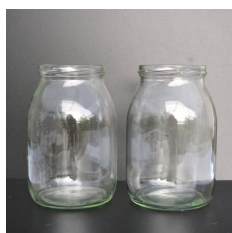
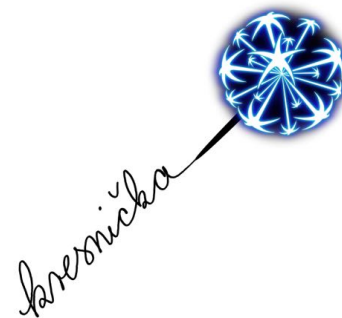


PRIPRAVA KISA

Pripomočki: lonec (1 l), sladkor, jedilna žlica, 1 velik kozarec za vlaganje (vsaj 2,5 l), 0,5 kg jabolk (ali hrušk ali grozdja), papirnate brisače, strgalnik, gospodinjska pvc folija, cedilo, vrč, 2 manjša kozarca za vlaganje, kis, gaza, škarje, 2 elastiki, lij, steklenica za kis



Priprava kisa od začetka do konca traja vsaj 40 dni, še bolje pa 2 meseca.
Loti se je pravočasno.



1.1 V lonec odmeri 1 l vode.



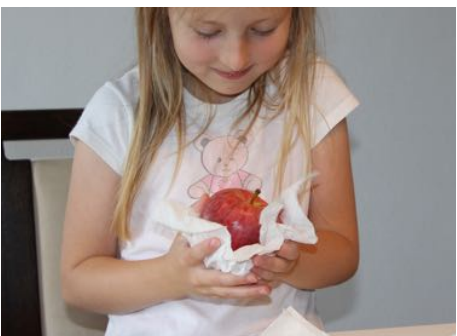
1.2 V vodo stresi 2 zvrhani jedilni žlici sladkorja in pomešaj.



1.3 Lonc postav na štedilnik, kjer naj raztopina vre 3 minute. Nato lonc odstavi in počakaj, da se raztopina v njem ohladi na sobno temperaturo.



1.4 Raztopino prelij v velik kozarec za vlaganje.



2.1 Dobro operi in osuši sadje.



2.2 Sadje nastrgaj.



2.3 Nastrgano sadje preloži v kozarec, kjer je že raztopina sladkorja v vodi.



3.1 Čez kozarec napni gospodinjsko folijo in jo pritrdi z elastiko.



3.2 Kozarec postavi na toplo mesto v prostoru, ki ga lahko zračiš. Vsak dan opazuj, kaj se dogaja v kozarcu. (Na fotografiji so 3 kozarci: v prvem nastaja jabolčni, v drugem hruškov in v tretjem grozdni kis.)



4.1 Po 20 dneh vsebino kozarca precedi skozi cedilo. Ostanek zavrzi.



4.2 Tekočino povohaj in jo razdeli v 2 manjša kozarca.



5. V **prvi** kozarec dodaj polno žlico kupljenega kisa, v katerem je **usedlina**. Kis pred uporabo dobro pretresi. Raztopino v **drugem** kozarcu pusti, kot je.



6.1 Kozarca prekrij z gazo, ki jo pritrdiš z elastiko. Kozarca postavi na toplo mesto.



6.2 Opazuj, kaj se dogaja. Vsebino kozarcev občasno tudi povohaj.



7. Po 20 dnevih lahko okušaš vsebino v kozarcu. Je kislá?



8. Po mesecu dni kis loči od usedline in prelij v steklenico. Kis razvije polno aromo po nekaj mesecih zorenja.

RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

- 🌀 Kis lahko pripraviš po istem postopku iz različnih vrst sadja: jabolk, hrušk, grozdja in sliv. Primerjaj okus različnih kisov.
- 🌀 Zakaj vodo, v kateri raztopimo sladkor, zavremo?
- 🌀 Kaj se dogaja z mešanico nastrganega sadja v sladki vodi? Kako imenujemo ta proces?
- 🌀 Kateri plin nastaja v tem procesu? Kako bi ga dokazali?
- 🌀 Zakaj je pomembno, da prostor zračimo?
- 🌀 Kaj se dogaja z raztopino, ko vanjo dodamo kis ali kulturo mikroorganizmov?
- 🌀 Zakaj je tudi v tem delu poskusa pomembno, da prostor zračimo?
- 🌀 Zakaj kozarca pokrijemo z gazo?
- 🌀 Katera snov v kisu povzroča kislost?
- 🌀 Bi kis nastal tudi, če vanj ne bi dodali kupljenega kisa ali kulture mikroorganizmov?
- 🌀 Za kaj uporabljamo kis?
- 🌀 Kako bi pripravili balzamični kis?
- 🌀 Kako še drugače imenujemo kis? Razišči, zakaj.
- 🌀 Kaj se nam doma skisa (pa potem običajno zavržemo)?
- 🌀 Se lahko kis pokvari?
- 🌀 Zakaj vlagamo kumarice v kis?
- 🌀 Neobrana jabolka popadajo z jablane na tla. Zakaj je dobro, da jabolka s tal pod jablano odstranimo?
- 🌀 Če imaš kulturo mikroorganizmov, ki sodelujejo pri nastajanju kisline v kisu, lahko pripraviš kis še s to kulturo. Pri koraku 5. dodaj v tretji kozarec košček te kulture (namesto polne žlice kisa, ki jo dodaš v prvi kozarec).

