



U DRUGOJ POLOVINI XIX VIJEKA, MIKROBIOLOZI UTVRĐUJU DA SU MIKROORGANIZMI U ORGANIMA ZA VARENJE DRUGAČIJI KOD ZDRAVIH OSOBA, NEGO KOD ONIH KOJIMA JE ZDRAVLJE UGROŽENO. TADA SE OTKRIVA I VAŽNOST PRISUSTVA ODREĐENIH GRUPE BAKTERIJA PO ZDRAVLJE ORGANA ZA VARENJE, ALI I ORGANIZMA UOPŠTE. OVE BAKTERIJE NAZIVAJU SE **PROBIOTICI**. KEFIR, KISELI KUPUS, MEKI SIREVI, KISELO MLIJEKO I JOGURT SU NAJPOZNATIJI IZVORI PROBIOTSKIH BAKTERIJA.

PITANJE: DA LI JE MOGUĆE KOD KUĆE UZGAJATI PROBIOTIKE?

HIPOTEZA:

POTREBAN **MATERIJAL:** TEGLA SA POKLOPCEM, POLA LITRA TETRAPAK MLIJEKA, ČAŠICA KISELOG MLIJEKA, STARO ĆEBE, KAŠIKA, ŠERPICA, TELEFON.

EKSPERIMENT: POTREBNO JE TOKOM RADA SNIMATI ILI SLIKATI TELEFONOM.

POČETAK RADA : 10. ILI 11. NOVEMBAR U 13h.

ZAGRIJATI U ŠERPICI POLA LITRA MLIJEKA (MLIJEKO TREBA DA BUDE ZAGRIJANO TAKO DA NE MOŽEŠ VIŠE OD 10 SEKUNDI DRŽATI PRST U NJEMU).

ODVOJITI POLA ČAŠE OVOG MLIJEKA I PROMIJEŠATI GA SA POLA ČAŠICE KISELOG MIJEKA. SIPATI OVU MIJEŠAVINU U ŠERPICU SA TOPLIM MLIJEKOM. SVE IZMIJEŠATI, SIPATI U TEGLU I ZATVORITI POKLOPCEM.

PUNU TEGLU TREBA PAŽLJIVO UVITI ĆEBETOM I OSTAVITI TAKO DO 19h. NAKON 18h TEGLU OSTAVITI U FRIŽIDER DO 20h. OTVORITI TEGLU U 20H, SLIKATI I PROBATI UKUS DOBIJENOG PROIZVODA.

REZULTAT:

ZAKLJUČAK:

POPUNITI NASTAVNI LISTIĆ I ZALIJEPI GA U SVESCI IZ BIOLOGIJE. TELEFON SA SLIKAMA I SNIMKOM DONIJETI U ŠKOLU ILI POSLATI NA TEAMS.

