

## KUKURUCEV IN CURUKUKOV BLOG

# Zakaj je narava dobra šola?



Ojla! Oglašava se iz šole v naravi.

Ravno sva se potepala po jesenskem gozdu, pa sva naletela na nevarno stvar: *Castanea sativa*. Ima bodičast ovoj, ki se imenuje ježica. V tem ovoju je več kostanjčkov. Ti niso nevarni. Po navadi sta v ovoju dva ali pa trije kostanjčki. Niso popolnoma okrogli, ampak so na eni strani ploščati, na drugi pa takšni, kot bi imeli debel trebušček.

S Kukurucem ravno poskuša odstraniti bodičasti ovoj in izluščiti vsaj toliko kostanja, da si bova pripravila kostanjev pire, čeprav bi se mi prilegla tudi kostanjeva torta.

Kukuruc pravi, da bi rad imel kuhan kostanj. Jaz pa imam raje pečenega ali pa kostanjevo kremo, potreseno z naribano čokolado – mljask.

**Kaj pa praviš ti? Točkuj od 1 do 5 tako, da boš s številom 1 označil svoj najljubši način priprave kostanja.**

- \_\_\_ kostanjev pire  
 \_\_\_ kuhan kostanj  
 \_\_\_ kostanjeva torta  
 \_\_\_ pečen kostanj  
 \_\_\_ kostanjeva krema

**Mene, Curukuka, pa zanima, ali kostanj med pečenjem res lahko eksplodira? Kukuruc pravi, da ja.**

**Noče pa mi povedati, kako lahko preprečim eksplozijo. Prosim vas za pomoč.**

▣▣▣▣ ➔ **Označite pravilni odgovor.**

**Ekspluzijo lahko preprečim, če**

- kostanj zamrznem za tri dni in ga šele potem dam v pečico;  
 kostanj pustim v ježici;  
 kostanj posolim;  
 kostanj pečem na štedilniku s plinskimi gorilniki;  
 kostanj pokrijem s pokrovko;  
 kostanj zarezem po trebuščku v obliki križa ali po širini čez celo stranico ploda;  
 je premer plodov večji od 2 cm;  
 kostanj premešam vsake tri minute;  
 kostanj poškopim z vodo;  
 kostanj ni kostanj, temveč italijanski maroni.

