

Staša Tome

SLADOKUSCI

Kako se prehranjujejo
živi organizmi in
kaj nam za življenje
ponuja narava.



PRIRODOSLOVNI MUZEJ SLOVENIJE

Slovenija je bila v letu 2021 Evropska gastronomska regija. Ob tej priložnosti smo pripravili pričujočo knjižico in v njej predstavili nekaj izbranih tem, s katerimi smo želeli predstaviti pomen sonaravnega bivanja, trajnostnega razvoja, samooskrbe, zdrave prehrane ter ohranjanja avtohtonih pasem. Seveda je to le drobec, ki pa ga bomo v prihodnosti še nadgrajevali, saj je vsebin, ki se z naravoslovnega stališča dotikajo ene najbolj osnovnih potreb vseh živih bitij, prehranjevanja, skorajda neomejeno.

Knjižica je nadgradnja vsebin, ki jih ponujamo na naših delavnicah. Lahko je tudi priprava na delavnico ali pa rabi za obnavljanje novo pridobljenih informacij. Lahko pa jo otroci uporabljajo kar tako, za zabavo.

Kratkemu vsebinskemu uvodu pod naslovom ZANIMIVO! sledijo ilustrirane posebnosti, naslovljene NE GA LOMIT, A RES?, v nadaljevanju pa zabavne in poučne naloge, ki otroke pozivajo REŠI ME, ČE ME MOREŠ! Ob vsakem poglavju je tudi recept za pripravo preprostih in zabavnih jedi, in ker so otroci naši sončki, ima poglavje naslov SONČEK KUHAJ.

Mlajši otroci bodo naloge z veseljem reševali ob pomoči staršev ali vzgojiteljev, starejši se jih lahko lotevajo sami. Pri pripravi prigrizkov pa se lahko zabava celotna družina ali skupina, ki lahko povezuje tudi več generacij in tako njenim članom ponuja priložnost, da skupaj kvalitetno preživljajo prosti čas.



DRAGI NAŠI SONČKI!

Kdo so sladokusci? Vsi smo sladokusci, še posebej, kadar smo lačni. Saj pravijo: lakota je najboljša kuharica! Vem, da imate vsi radi sladoled in sladkarije, tudi jaz sem jih oboževala, ko sem bila majhna. Mnogi bi vsak dan jedli pico in hamburgerje, pa špagete s kečapom, ki bi jih obilno poplaskali s sladkim sokom ali gazirano pijačo. Pa saj ni nič narobe, če si človek kdaj privoščiti tudi kaj takega. A če bi tako jedli vsak dan, bi se nam slabo pisalo. Ker naše telo, posebej v času, ko še raste in se razvija, potrebuje zelo raznoliko hrano, s katero dobi vse snovi, ki jih potrebuje za življenje. Pa nič hudega, če ne marate brokolija in špinače, saj je na voljo veliko različne zelenjave in sadja, ki vsebujeta dovolj mineralov in vitaminov. Meso, ribe in stročnice so vir beljakovin, ki jih telo potrebuje za izgradnjo mišic. In potem so tu še polnozrnatih kruh in špageti, ajda, ješprenj, koruza in podobne jedi, ki nam dajo energijo, da lahko tekamo, se igramo in učimo. Tudi maščobe so pomembne, saj brez njih naše telo ne more uporabiti vitaminov, a jih moramo uživati v zmernih količinah, prav tako kot sladkarije. Rajši se posladkajmo s sočno breskvijo ali slastnimi jagodami.

Seveda pa je pomembno tudi, kako je vsa ta hrana pridelana. Najboljša je tista, ki jo vzgojijo v naši bližini. Tudi v Sloveniji je vse več kmetov, ki pridelujejo zelenjavo podobno, kot bi rastle v naravi, brez uporabe strupov. Kokoši, prašiči, krave, ovce se vse pogosteje pasejo na pašnikih. Meso takšnih živali je veliko bolj kakovostno kot meso živali, gojenih v zaprtih prostorih, kjer razvoj in razširjanje bolezni pogosto preprečujejo z zdravili. Prosta reja je veliko bolj zaželena tudi zato, ker tako gojene živali ne trpijo.

Marsikaj pa lahko pridelamo tudi sami. Tudi če nimamo vrta ali njive, lahko na balkonu ali okenski polici gojimo začimbe in nekatere vrste zelenjave, ki nam bodo teknile še toliko bolj, ker bodo plod našega dela in truda.

Pa dober tek!

Vaša Staša



DINOKUSCI



ZANIMIVO !

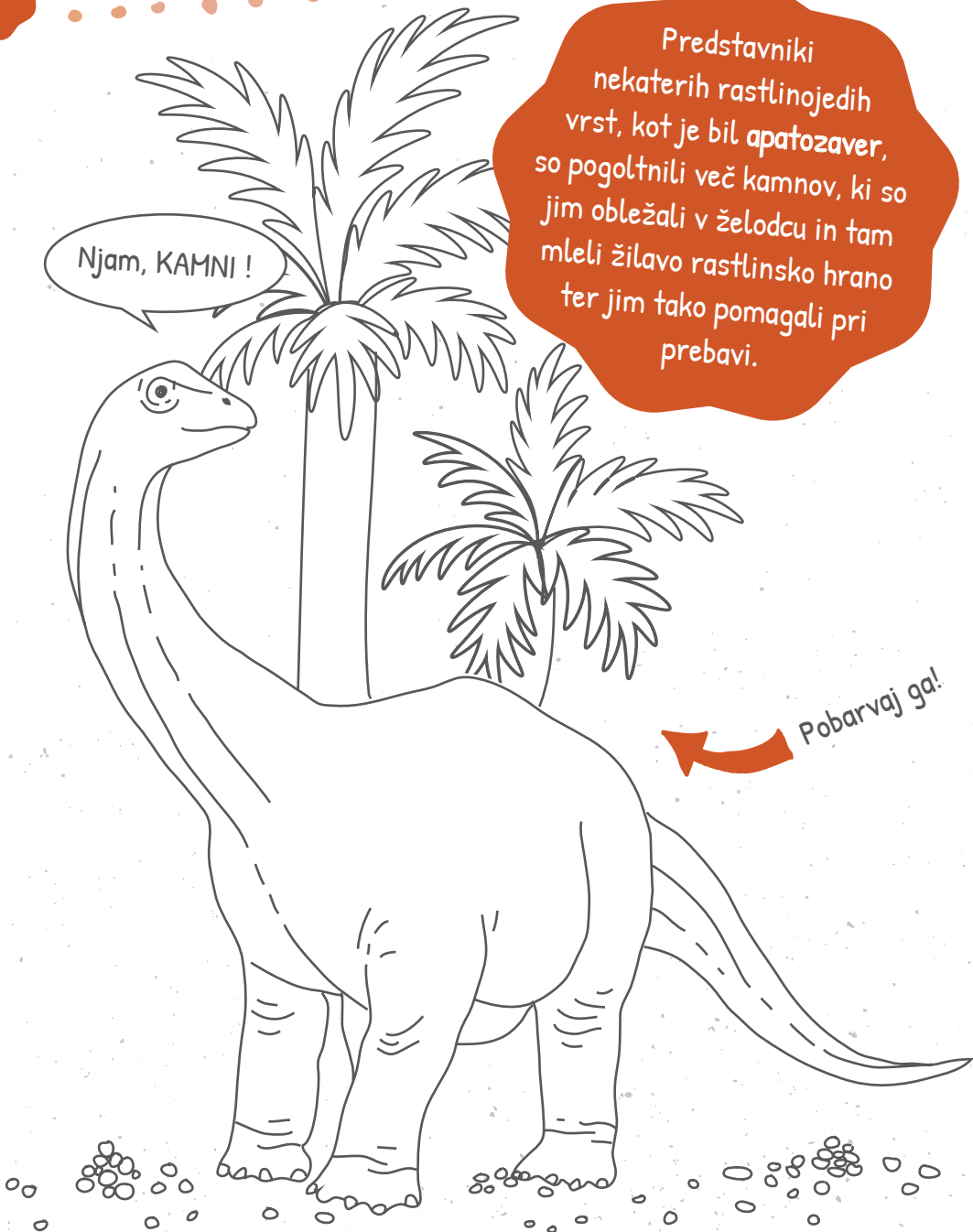
V času dinozavrov ni bilo solate, pšenice, koruze, jagod, malin, češenj, jabolk, hrušk in drugega sadja, s katerim se danes tako radi sladkamo. Takrat tudi ni bilo travnikov, na katerih bi se pasli sicer že zdavnaj izumrli orjaki, tako kot se danes na njih pasejo krave in drobnica. Planet so preraščale majhne in velike praproti, preslice in različni iglavci ter njihovi sorodniki. Šele proti koncu zemeljskega srednjega veka, ko so bili dinozavri na pragu izumrtja, so se razvile tudi rastline, ki razvijejo plodove. Velika večina dinozavrov je bila rastlinojeda. Imeli so široke in ploščate zobe, s katerimi so kot v mlinu mleli trde in žilave dele rastlin. Mesojedci dinozavri so lovili druge dinozavre, kuščarje, žuželke in sesalce, ki so se v tistem obdobju začeli šele razvijati. Njihovi zobje so bili dolgi, ostri in nazobčani. Nekateri med njimi so bili plenilci, drugi so si postregli z ostanki njihovega plena ali mesom poginulih živali. Fosilni ostanki pa pričajo, da so bili nekateri zelo verjetno tudi vsejedi, tako kot smo ljudje, saj so imeli v gobcu zobe različnih oblik.

NE GA LOMIT, A RES ?

Predstavniki nekaterih rastlinojedih vrst, kot je bil apatozaver, so pogoltnili več kamnov, ki so jim obležali v želodcu in tam mleli žilavo rastlinsko hrano ter jim tako pomagali pri prebavi.

Njam, KAMNI !

Pobarvaj ga!

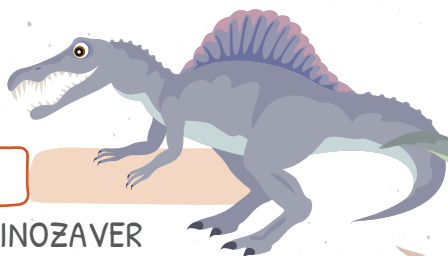


REŠI ME, ČE ME MOREŠ !

S črko M označi mesojede dinosavre, s črko R pa rastlinojede.

Katerih je več? Rešitev je na dnu strani.

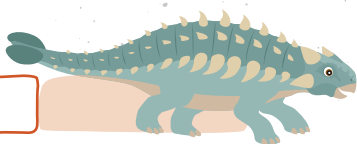
SPINOZAVER



BRAHIOZAVER



ANKILOZAVER



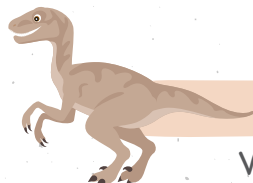
TRICERATOPS



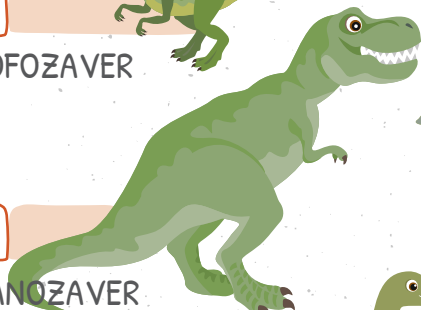
DILOFOZAVER



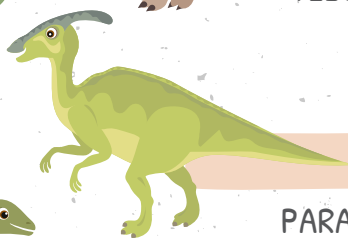
VELOCIRAPTOR



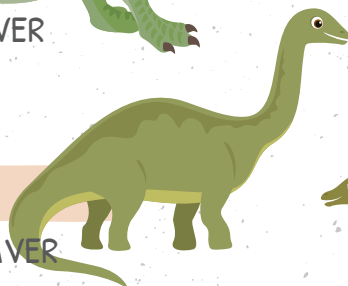
TIRANOZAVER



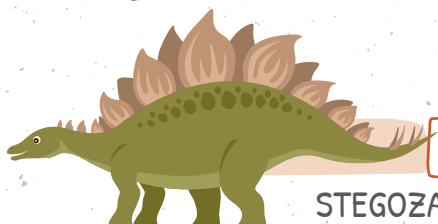
PARAZAVROLOF



BRONTOZAVER



STEGOZAVER



M = spinozaver, velociraptor, dilofozaver, tiranozaver;
R = stegozaver, brahiozaver, triceratops, brontozaver, parazavrolf, ankirozaver

SONČEK KUHAJ !

Pripravi si zabaven zajtrk ali malico. Pri tem naj ti pomagajo starši, saj je z noži in ognjem treba ravnati previdno.

ZA SLADEK ZAJTRK POTREBUJEŠ:

- Različne vrste sadja
(na primer banana, jagode, jabolko ...)
- Kakovostne ovsene piškote brez dodanega sladkorja ali vaflje lahko tudi palačinke
- Ovsene kosmiče
- Jogurt in kakav v prahu (zmešaš, da dobiš kot prst rjavo zmes, ki jo uporabiš za podlago (in dodatek kosmičem)



ZA SLAN ZAJTRK POTREBUJEŠ:

- Kruh ali toast
- Sir
- Pusto šunko
- Maslo
- Kisle kumarice
- Paradižnik
- kečap

Surovine razreži na različne dele in sestavi svojega dinosavra.

Tu je le nekaj namigov, ti pa lahko pustiš prosto pot svoji domišljiji in ustvarjalnosti. Pa dober tek!

SLADKO KOT MED

ZANIMIVO !

Da so domače čebele, med katerimi je pri nas najbolj znana naša pasma, kranjska sivka, zelo pomembne opraeševalke, čivkajo že vrabci na strehi. Tudi z njihovim medom se radi posladkamo.

Manj znano pa je, da v Sloveniji živi kar 573 različnih vrst divjih čebel, med katere sodijo tudi čmrlji. Čeprav opraešujejo rastline mnogo

bolje kot domača čebela, le redko kdo ve, kako pomembne so. Čebele obiskujejo cvetove rastlin, saj jim ti ponujajo sladko medicino ter cvetni prah. Cvetni prah se oprime njihovih kosmatih teles, da ga odnesejo v gnezdo in z njim nahranijo svoje mladiče. Ko pa letajo s cveta na cvet, nehote poskrbijo, da cvetni prah ene rastline pride na pestič druge rastline, in jo tako oplodi. Nekatere vrste divjih čebel so sila izbircne in obiskujejo le cvetove ene ali nekaj sorodnih vrst rastlin. Drugače kot domače čebele je večina divjih čebel samotarska, vsaka samica naredi svoje gnezdo in poskrbi za svoje potomce. Lahko skoplje luknje v tla ali jajčeca odložijo v luknje v lesu, razpoke med kamenjem, votla rastlinska stebila in celo v prazne polžje hišice. Nekatere pa iz zgrizenega listja, rastlinske smole ali koščkov listov zgradijo gnezdo na skalah ali vejah.



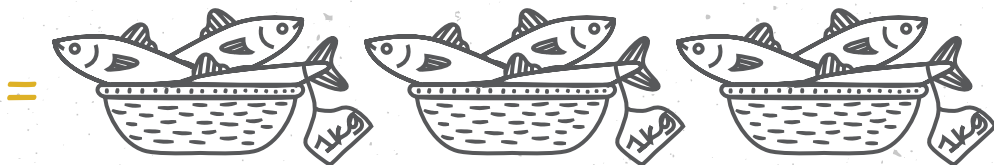
NE GA LOMIT, A RES ?



3 kg



1 kg medu
da toliko energije kot
3 kg svežega govejega mesa
ali 50 jajc ali 5 litrov mleka ali
3 kg sladkovodnih rib
ali 6 kg pomaranč oziroma
3 kg banan.



REŠI ME, ČE ME MOREŠ !

Ugotovi, katere rastline na slikah bo obiskala čebela. Iz črk pod njimi sestavi besedo za rastline, ki jih oprahujejo žuželke. Iz preostalih pa besedo za rastline, ki jih oprahuje veter.

trava



VE

sončnica



ŽUŽ

mah



T

jablana



K

narcise



O

koruza



R

pšenica



O

Rastline, ki jih oprahujejo čebele (in druge živali), imajo navadno lepe

in barvite cvetove. Imenujemo jih cvetke.

Cvetovi tistih, ki jih oprahuje veter, pa niso tako barviti. Takšne

rastline imenujemo cvetke.

SONČEK KUHAJ !

Slastne energijske ploščice so zdrave, napolnile te bodo z energijo!
Posebej ti bodo tekstile pozimi.

Potrebuješ:

- 2 žlici nasekljanih suhih marelic
- 2 žlici nasekljanih suhih sliv
- 1 žlico rozin
- 1 žlico nasekljanih mandljev
- 1 žlico nasekljanih lešnikov
(ali katerih drugih oreškov)
- 1 žlico moke
- 1 jajce
- 3 žlice medu
- 2 žlici masla



Zmešaj vse nasekljano sadje in nasekljane oreške.

Dodaj med in moko, zmešaj, nato dodaj jajce in ponovno zmešaj.

Pekač obloži z aluminijevo folijo, namaži jo z maslom.

Nanj namaži zmes in jo poravnaj. Peci 15 do 20 minut pri 160°C.

Ko se ohladi, nareži na poljubno velike kose.

SOL ŽIVLJENJA

ZANIMIVO !

Neslana hrana ni nič kaj okusna, kajne? Sol, ki jo dodajamo jedem, pa ne izboljša le okusa, je zelo pomembna tudi za pravilno delovanje našega organizma. Telo je samo ne more izdelovati, zaužiti jo moramo s hrano in pijačo. Kadar smo bolni in bruhamo, ali kadar se zelo potimo, izgubljammo velike količine soli, ki jo moramo nadomestiti. Sicer pa velja, da je treba sol uživati s pravo mero, saj nam sicer lahko zelo škodi. Le ščepec na dan. Sol uporabljamo tudi za shranjevanje živil, ker preprečuje, da bi se v mesu ali zelenjavi razmnožili škodljivi organizmi, ki povzročajo gnitje. Ob zmrzali s soljo posipamo ceste, da preprečimo poledico. Danes lahko jedilno sol kupimo v vsaki trgovini, nekdaj pa so jo imenovali celo belo zlato, saj je bila zelo dragocena. Ponekod so jo uporabljali za plačilo delavcem in vojakom ali za nakup dobrin. Mnoga mesta so s pridobivanjem soli in trgovanjem s soljo zelo obogatela.

Morsko sol pridobivajo v solinah iz morske vode. Napeljejo jo v plitve bazene, sonce jo ogreva, voda izpari, sol pa se izloči na dnu bazenov. Ponekod pa sol pridobivajo v tovarnah, kjer morsko vodo segrevajo v posebnih strojih. Na mestih, kjer so bila nekdaj morja, ki so se sčasoma izsušila, kopljejo sol tudi v rudnikih.

To je kamena sol.



NE GA LOMIT, A RES ?

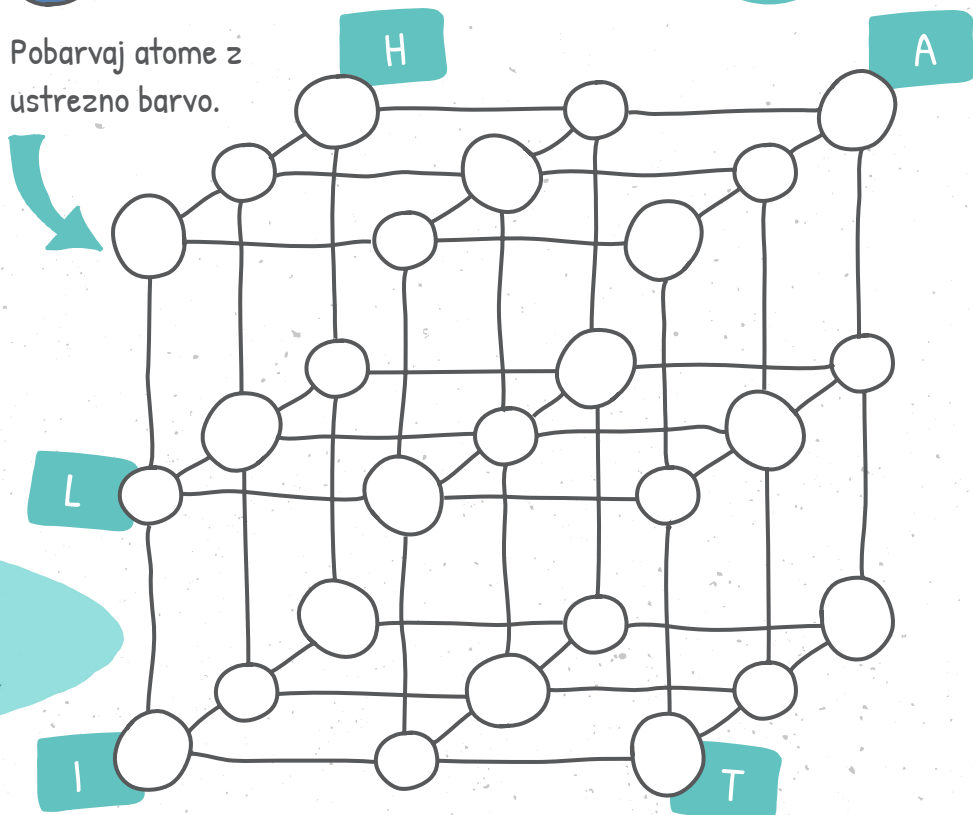


se imenuje mineral, ki mu rečemo tudi jedilna sol. Atome natrija pobarvaj rdeče, atome klora pa modro.

 NATRIJ (Na)

 KLOR (Cl)

Pobarvaj atome z ustrežno barvo.



Jedilno sol kemijsko imenujemo natrijev klorid. Sestavljena je iz manjših delcev - atomov natrija (Na) in klora (Cl), ki so med sabo povezani in razporejeni v obliki kocke. To so kristali soli. V kvadratke razvrsti črke in odkrilo se ti bo ime kristala soli.

REŠI ME, ČE ME MOREŠ!

V solinah živijo mnoge živali in rastline, ki so prilagojene slanemu okolju.

Izloči vsiljivce, ki v solinah ne živijo, iz črk preostalih živali in rastlin pa sestavi besedo, s katero označujemo organizme, ki živijo v slanem okolju.

solinski rakec



HA

To so

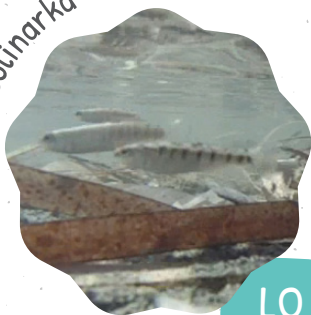
H

O

I

I

solinarka



LO

primorski slanorad



FI

Jagode



PA

paradižnik



MI

morska nitnica



TI

morski pes



NE

SONČEK KUHAJ !

Domači slaniki so odlični kruhki, ki jim piko na i doda slan preliv.

Za testo potrebuješ:

- 500 g moke (lahko bele ali polovico bele in polovico pirine)
- 20 g (pol kocke) svežega kvasa
- čajno žličko soli
- ščepec sladkorja
- 100 ml toplega mleka
- 100 ml kisle smetane
- 50 g masla
- 1 dl tople vode



Za preliv potrebuješ:

- 2 čajni žlički soli, ■ 3 jedilne žlice moke in ■ malo vode

Najprej pripravi kvasec: v skodelico razdrobi kvas, dodaj ščepec sladkorja, prilij toplo vodo in dodaj dve žlički moke. Dobro premešaj in počakaj, da začne zmes naraščati. V drugo posodo daj moko, sol in mehko maslo, dolij toplo mleko in malo premešaj. Dodaj kvasec. Premešaj in gneti z rokami (ali v kuhinjskem robotu), dokler testo ne postane gladko. Posodo s testom pokrij in pusti testo vzhajati pol ure.

Testo razdeli na osem delov. Vsakega razvaljaj v pravokotnik, premaži ga z mlekom in zvij v rolco. Pekač obloži s peki papirjem in nanj položi vseh osem rolic. Peci jih 18 minut pri temperaturi 180 °C. Potem jih vzemi iz pečice in jih prelij z zmesjo soli, moke in vode, ki naj bo precej gosta (kot testo za palačinke). To najlažje narediš tako, da z zmesjo napolniš čisto plastično vrečko, ji odrežeš vogal in zmes z lahkoto nabrizgaš po slanikih. Peci še 10 do 12 minut.

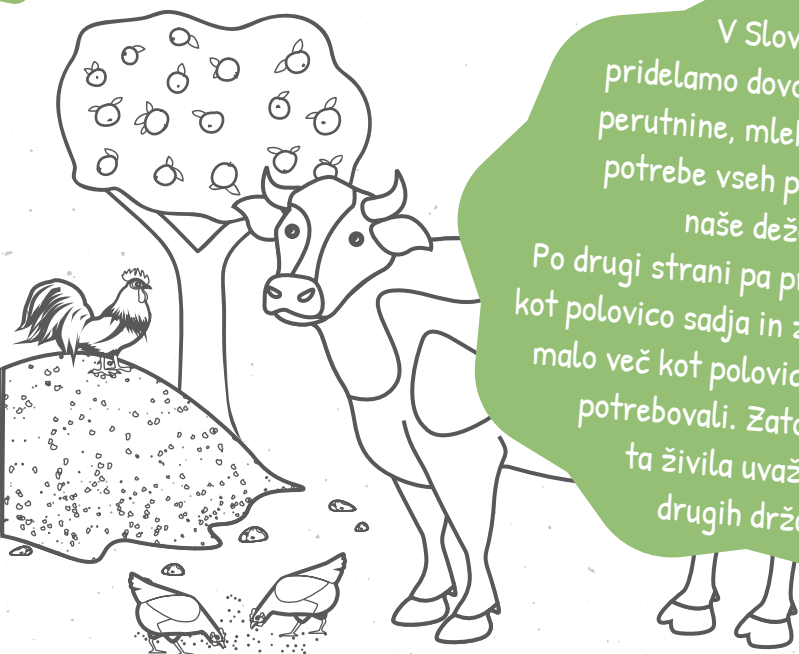
Z DOMAČEGA VRTA

ZANIMIVO !

Danes lahko ob vsakem letnem času kupimo sadje in zelenjavo, ki sicer zori le kratek čas v letu. Ob novem letu lahko jemo češnje, sredi zime so v trgovinah na voljo jagode, jabolka prodajajo vse leto. Prav tako skorajda ni hrane, ki je sicer pri nas ne pridelujemo, a jo uvažamo z vseh koncev sveta. Govedina iz Argentine, jagnjetina z Nove Zelandije, avokado iz Čila ... Še por, motovilec in korenje, ki pri nas odlično uspevajo, včasih uvažamo iz oddaljenih krajev. Ne le, da tak način oskrbovanja s hrano povzroča veliko onesnaženje in zanj porabimo veliko goriva (za prevoz), elektrike (za hlajenje) in kemikalij (da hrana ne zgine), takšna hrana je tudi veliko manj kakovostna. Zato bi si vsi morali prizadevati, da bi kupovali hrano, ki je bila vzgojena v Sloveniji, čim bliže našega doma. Takšna hrana je bolj sveža, ima več vitaminov, je bolj hranljiva, lahko bi rekli, da je bolj zdrava. Z nakupom hrane na bližnji kmetiji pa omogočamo našim pridelovalcem hrane, da se lahko še naprej ukvarjajo s kmetijstvom, si tako služijo kruh, nam pa ponujajo svoje kakovostne izdelke. Vsaj nekaj hrane pa lahko pridelamo tudi sami. Vsakdo res nima lastnega vrta, kjer bi lahko prideloval svežo solato, zelje, rdečo peso, in kjer bi lahko gojil kakšno kokoško ali kozo. A skorajda vsakdo lahko na balkonu, terasi ali okenski polici zasadi nekaj malega zelenjave in začimbnic. Takšen vrtiček nam bo v veselje, pridelki pa nam bodo šli še posebej v slast, saj bodo sveže nabrani z našega vrtička.

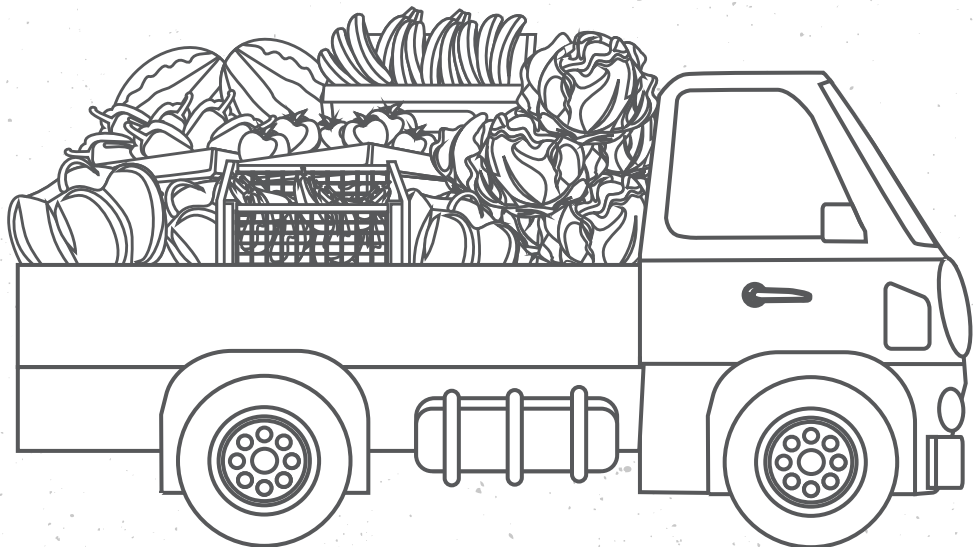


NE GA LOMIT, A RES ?



V Sloveniji
pridelamo dovolj govedine,
perutnine, mleka in jajc za
potrebe vseh prebivalcev
naše dežele.

Po drugi strani pa pridelamo manj
kot polovico sadja in zelenjave ter le
malo več kot polovico žit, ki bi jih
potrebovali. Zato moramo
ta živila uvažati iz
drugih držav.



REŠI ME, ČE ME MOREŠ !

Poišči deset vrtnin, ki jih lahko prideluješ
na balkonu ali terasi?



N	S	C	A	P	A	P	R	I	K	A	M	H
I	Z	R	F	A	E	E	Č	V	M	E	A	C
R	N	M	L	R	C	T	T	E	J	R	I	D
A	S	O	L	A	T	A	E	R	G	B	M	K
M	T	E	S	D	A	Č	D	R	O	P	Š	O
Ž	Z	M	F	I	Ž	O	L	E	Š	L	A	R
O	B	R	I	Ž	E	V	E	J	V	I	C	E
R	U	E	M	N	Z	D	H	A	Č	S	L	N
I	B	A	Z	I	L	I	K	A	P	H	L	J
V	T	R	E	K	S	Č	K	U	M	A	R	E

SONČEK KUHAJ !

Za izvrsten dodatek jedem uporabi doma pridelane začimbnice, ostalo kupi pri bližnjem kmetu ali na tržnici.

Potrebuješ:

- 5 velikih korenčkov
- 5 velikih petersiljev (koren in list)
- 2 čebuli
- 1/2 gomoljne zelene z listi
- nekaj vejic luštreka
- 1 rumeno kolerabo
- 1 por
- 1 glavico česna
- pol kilograma soli



Vse sestavine zmelji v multipraktiku, dodaj sol, dobro premešaj. Napolni steklene kozarčke in dobro zapri. Hrani v hladnem in temnem prostoru, načeti kozarček pa v hladilniku.

Z začimbno mešanico lahko obogatiš mnoge jedi: juhe, enolončnice, omake, mesne jedi ...

Vendar pozor! Previdno s soljo, saj je začimbna mešanica že zelo slana – sol preprečuje, da bi se zelenjava pokvarila. Dodatno soljenje jedi tako večinoma ni potrebno.

ZDRAVI KOT DREN

ZANIMIVO !

Naše telo je kot športni avtomobil – če ga dobro vzdržujemo, negujemo in »hranimo« s kakovostnim gorivom, bo poskočen in hiter, ne bo se kvaril. Če ga zapustimo, bo zarjavel, prav nič hiter ne bo več in pogosto bo v okvari. Naše gorivo je hrana, ki jo zaužijemo, pomembno je tudi, da se veliko gibamo in tako vzdržujemo kondicijo.

Pa tudi, da se zabavamo, saj pravijo, da je smeh pol zdravja. Tako bomo zdravi, veseli, polni energije, lažje se bomo učili in boleznim se nas bodo lotevale le poredkoma.

Kakovostna prehrana je raznolika, z njo naše telo dobi vse potrebne snovi za rast in razvoj, pa tudi za delo, učenje in igro. Namesto belega kruha, bele žemljice in običajnih špagetov je veliko bolj zdravo jesti polnozrnat (temnejši) kruh, polnozrnat špaget, polento, ajdovo kašo, ješprenj ... Namesto mastne iz zelo začinjene suhe salame raje posezite po siru in jogurtu, namesto hamburgerja naj vam tekne kos pečenih piščančjih prsi. Ob vsem tem si privoščite veliko zelenjave – takšne, ki jo imate radi. Korenček je prav sladek, redkvice so pikantne, bučke lahko predelamo v slastne polpete, tudi kumarice se prilegajo v solato, sendvič ali kar tako, za prigrizek. Kokice zamenjajte z različnimi oreščki, ki so prav okusni in hrustljavi. Bonbone in sladke pijače pa s sadjem. Seveda pa si lahko sem in tja privoščite tudi kakšno pregreho v obliki hot doga ali ocvrtega krompirčka, le naj se to ne dogaja prepogosto.



NE GA LOMIT, A RES ?

V vsako skupino živil nariši tista živila, ki jih imaš najraje.

užívamo redko



užívamo v malih količinah



MESO vsak teden



MLEKO vsak dan



ŽITA IN OGLJIKOHIDRATNA ŽIVILA vsak dan



ZELENJAVA vsak dan 2 do 3 krat



SADJE vsak dan 2 krat



TEKOČINA vsak dan po večkrat



ZMERNNA AKTIVNOST 150 min na teden

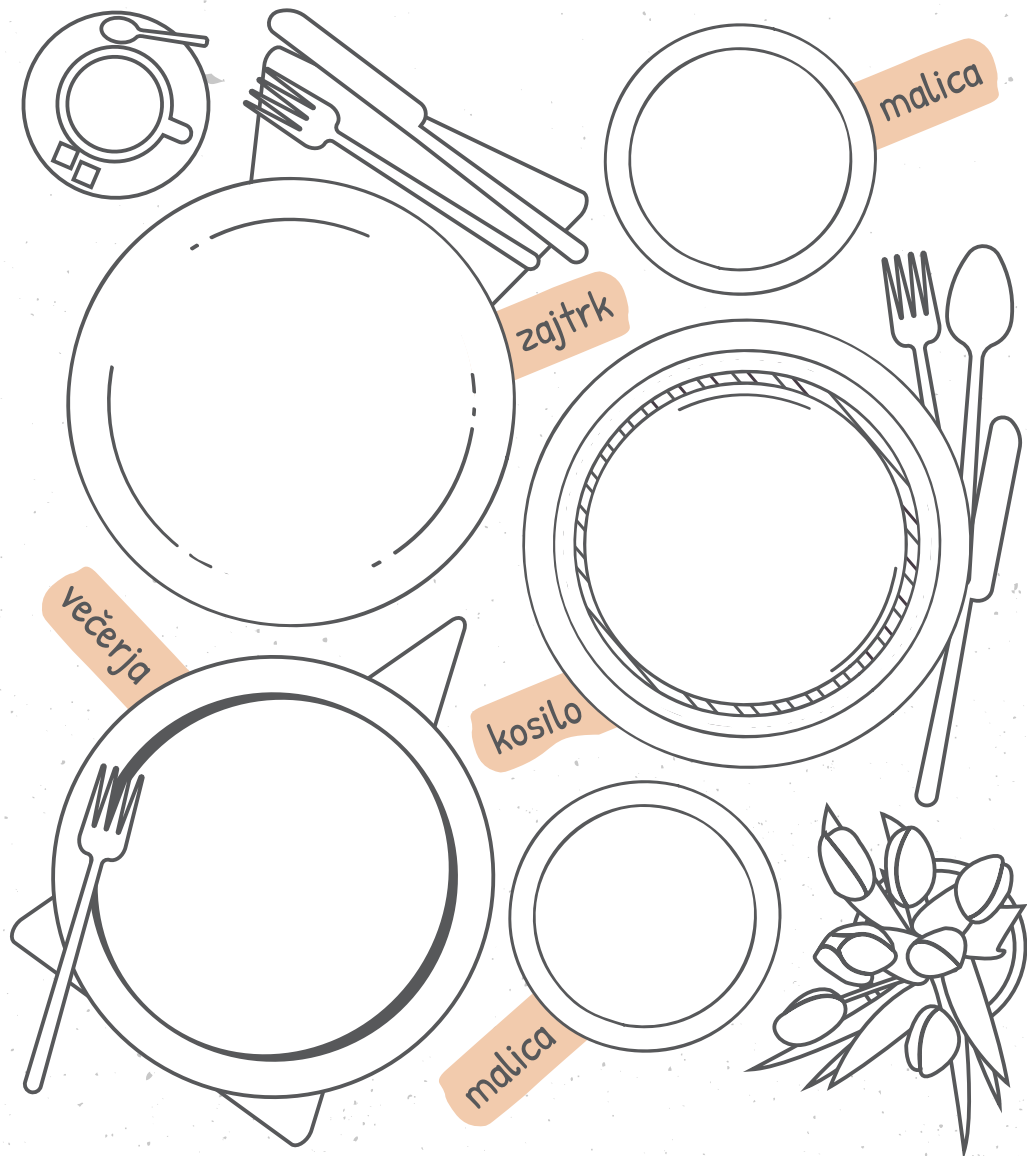


INTENZIVNA AKTIVNOST 75 min na teden

Prehranska piramida prikazuje, česa naše telo potrebuje največ (spodnji del piramide) in kaj lahko uživamo le zmerno (vrh piramide). Pomembno je, da uživamo raznoliko hrano, ki zajema živila iz vseh glavnih skupin.

REŠI ME, ČE ME MOREŠ !

Načrtuj svoj dnevni jedilnik. Vsak obrok naj vsebuje živila iz različnih skupin živil: žita ali izdelke iz žit, sadje in zelenjavo, mleko in mlečne izdelke, meso ali ribe in seveda nekaj, s čimer se lahko posladkaš. Kaj bomo pa danes jedli?



SONČEK KUHAJ !

Nekaj predlogov za zdrave napitke ... Vse sestavine daj v mikser in gladko zmešaj. Napitke okrasí s svežim sadjem, lističi mete, posuješ jih lahko s semeni chia, olupljenimi semeni konoplje, nasekljanimi oreški ali jih obogatiš z žlico ovsenih kosmičev.

OHLADITEV V VIJOLIČNEM

- 3 skodelice zmrznjenih jagod
(v času zorenja jagod lahko uporabiš tudi sveže)
- 2 skodelici zmrznjenih gozdnih sadežev
- 2 skodelici rdečega ohrovtá
- 2 banani
- 3 datlji brez koščic
- 2 skodelici mleka
(lahko uporabiš tudi mandljevo ali kokosovo mleko)



VITAMINSKA BOMBA

- 1 skodelica zmrznjenega ananasa
(lahko tudi svežega ali iz konzerve)
- 1/2 skodelice zmrznjenih malin ali jagod
- 1 velik kuhan korenček, narezan na koščke
- 1/2 skodelice kokosove vode ali navadne vode
- 1/2 skodelice pomarančnega soka
(ali 1 cela pomaranča)
- 2 žlici oluščenih konopljinih semen





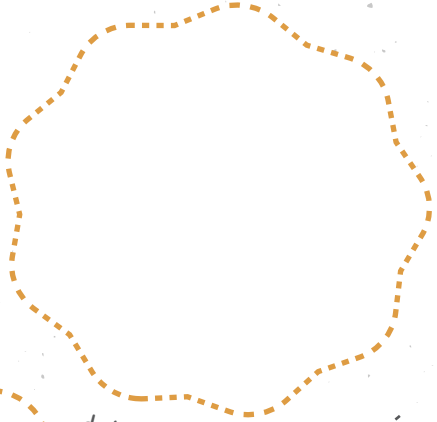
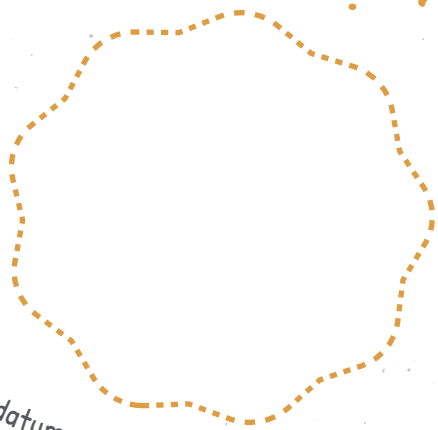
OBIŠČI NAS!

V Prirodoslovnem muzeju Slovenije pripravljamo zanimive, zabavne in poučne delavnice.

Na spletni strani www.pms-lj.si preveri, katere delavnice so trenutno na programu. Če se jih udeležiš pet, prejmeš skromno, a lepo nagrado.

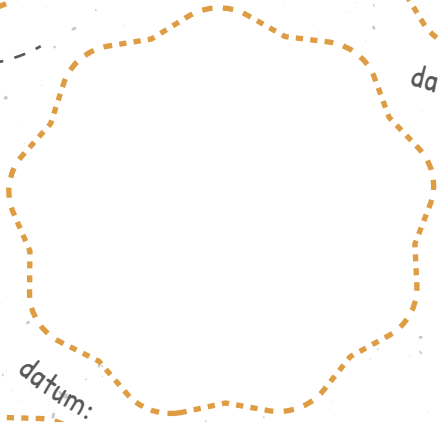
Velja tudi za skupine otrok iz vrtcev in šol.

ŽIGI

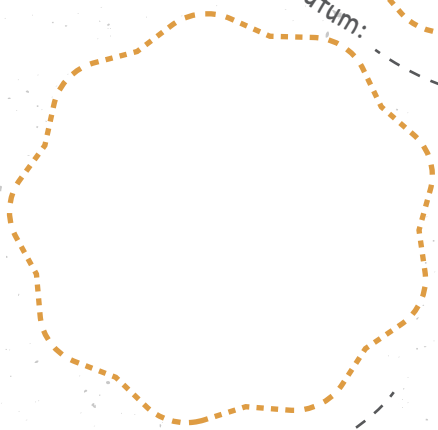


datum: _____

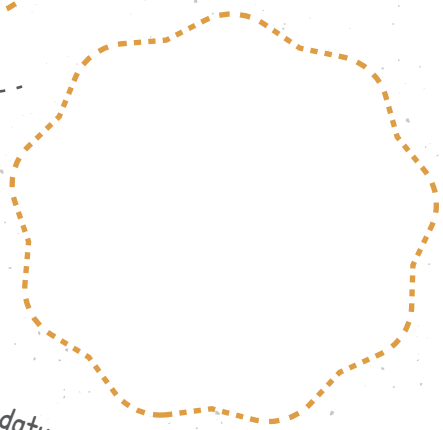
datum: _____



datum: _____



datum: _____

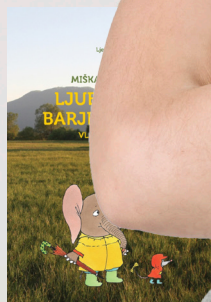


datum: _____

OTROŠKE PUBLIKACIJE PRIRODOSLOVNEGA MUZEJA SLOVENIJE

www.pms-lj.si/si/trgovina/publikacije-za-otroke

Publikacije
lahko kupite po zelo
simboličnih cenah
v naši spletni trgovini
ali pri blagajni
muzeja.



KOLOFON:

IDEJNA ZASNOVA IN BESEDILO: Staša Tome

ILUSTRACIJE: Anka Iskra,

Igor Šinkovec (ilustracije prof. dr. Florjana Umeka)

FOTOGRAFIJE: Ciril Mlinar Cic, Davorin Tome, Pixabay,

Wikimedia Commons

STROKOVNI PREGLED: dr. Andrej Gogala, mag. Matija Križnar,

dr. Miha Jeršek, dr. Davorin Tome

OBLIKOVANJE: Anka Iskra

JEZIKOVNI PREGLED: Henrik Ciglič

IZDAL IN ZALOŽIL: Prirodoslovni muzej Slovenije, Ljubljana, 2021

ZA IZDAJATELJA: Breda Činč Juhant, direktorica

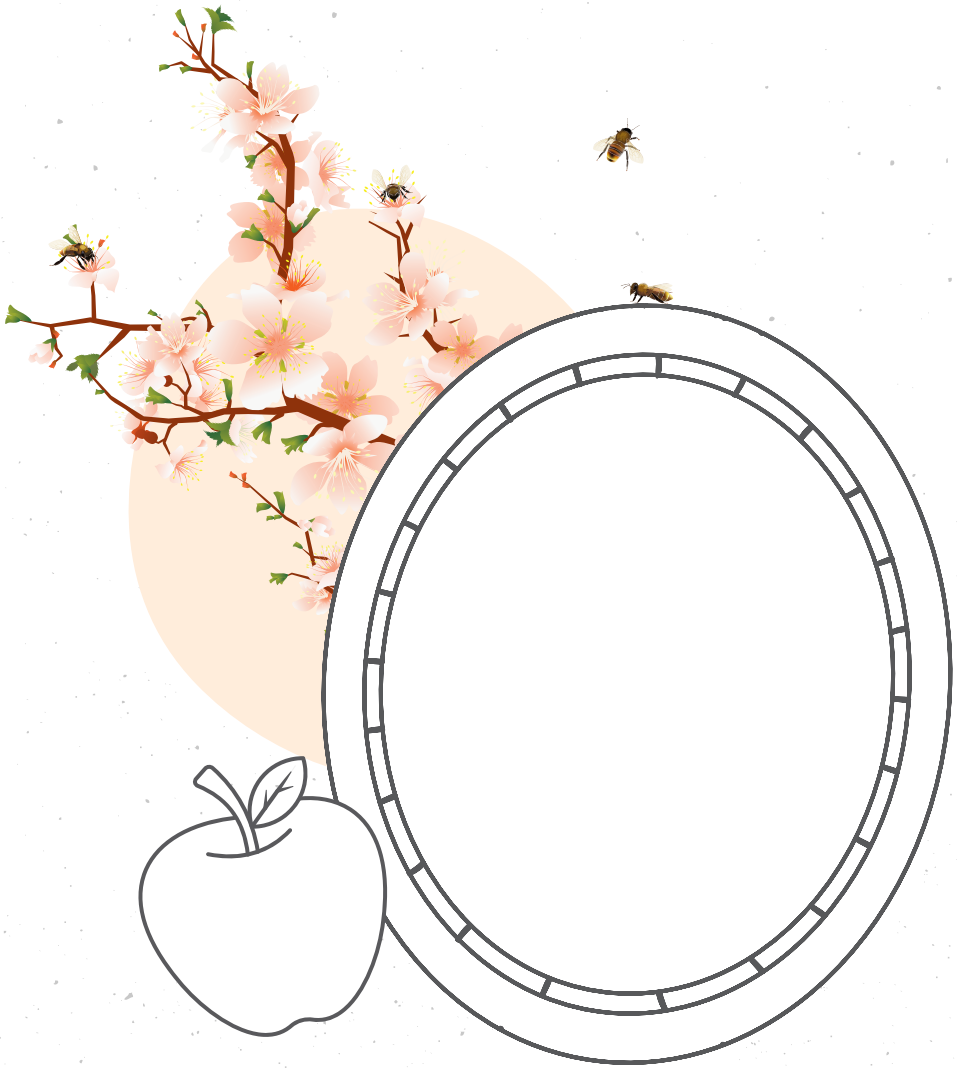
NAKLADA: 2000 izvodov

TISK: Tiskarna Golc d. o. o.

IZID PUBLIKACIJE JE FINANČNO PODPRLO
MINISTRSTVO ZA KULTURO REPUBLIKE SLOVENIJE.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana
613.2(02.053.2)
641.55(083.12)(02.053.2)
TOME, Staša

Sladokusci! : kako se prehranjujejo živi organizmi in kaj nam za
življenje ponuja narava /
Staša Tome ; ilustracije Anka Iskra, Igor Šinkovec ; fotografije Pixabay,
Wikimedia
Commons]. - Ljubljana : Prirodoslovni muzej Slovenije, 2021
ISBN 978-961-6367-61-5
COBISS.SI-ID 73226755



TO SEM JAZ

Ime in priimek