

IP - SPH - delo doma - 30. 3. – 3. 4. 2020

1. Vsaj enkrat, lahko tudi večkrat, pripravite zajtrk, večerjo. Naj bo kakšen namaz, palačinke, kvasenica...
2. Pripravite pogrinjek za pripravljeno jed. Potrudite se z zlaganjem prtičkov, pri tem si lahko pomagate z demonstracijo na spodnjih povezavah, možnosti se kar ponujajo. Nekaj je zelo preprostih, morda dolgočasnih, potem pa se kar odpirajo nove možnosti. Izberite po želji.

<https://www.youtube.com/watch?v=piqx26txxVo>

<https://www.youtube.com/watch?v=ytypjvB1D04>

<https://www.youtube.com/watch?v=cdaKpgJg87s>

<https://www.youtube.com/watch?v=hHfoDhecV9Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=J26wTCxUrhM> za pribor

<https://www.youtube.com/watch?v=EyTzdjeweBc>

3. **Pospravite mizo**, pomijte posodo po obroku, bodite vzgled mlajšim v družini in v pomoč staršem.

Kakšen lep pogrinjek ali jed lahko fotografirate in pošljete tudi na mojo e-pošto, bom zelo vesela vsakega vašega sporočila makoter.darja@gmail.com

Obvezno pa zapišite v zvezek ali na liste, ki jih shranjujete v mapo, kaj od navedenega ste opravile v tekočem tednu. Priložite tudi recept. Če ste spretne v pisanju na računalnik pa priporočam, da zapišete in shranite v ustvarjeno mapo SPH - delo doma

Kot sem že omenila, tudi navodil ne tiskajte, v računalniku si ustvarite novo mapo SPH - delo doma in v njo shranjujete prejete dokumente.

KVASENICA

Testo:

1 dl mlačnega mleka
½ kocke kvasa
½ žličke sladkorja

V mlačno mleko razdrobi kvas, dodaj sladkor in primešaj žlico moke

1

360 g moke
½ čajne žličke soli
2 žlici olja
1,5 dl mlačnega mleka

V moko dodaj sol, premešaj, naredi jamico v katero vliješ pripravljen kvas in počakaš, da vzhaja. Vse to mehko zamesi in vzhajaj ½ ure, razvaljaj in namaži z nadevom

2

Nadev:

350 g skute,
sladkor po želji in okusu,
vanilijev sladkor,
naribana jabolka - po želji,
rumenjaki ali celo jajce, 1 kislá smetana - 180 g

3

To so količine, ki bodo v pomoč pri pripravi kvasenice kot smo jo spekle v šoli. Velikokrat pa je odvisno od kvalitete in vrste moke. Prave, izkušene gospodinje delajo to »po občutku«. Predlagam, da prosite za nasvet tudi mamo ali babico, seveda pa so včasih tudi očetje pravi mojstri pri kuhinjskih opravilih. Vsekakor pa velja – **VAJA DELA MOJSTRA!**