

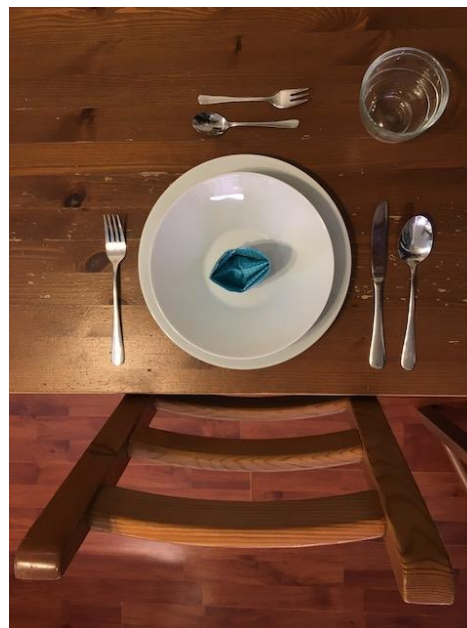
Gospodinjstvo 6. C – 1. skupina (učiteljica Saša Femc Knaflič)

V današnji uri boš spoznal:

- kako pripravimo enostaven pogrinjek za kosilo ali toplo večerjo,
- en način zlaganja serviet.

1. Naloga (obvezno):

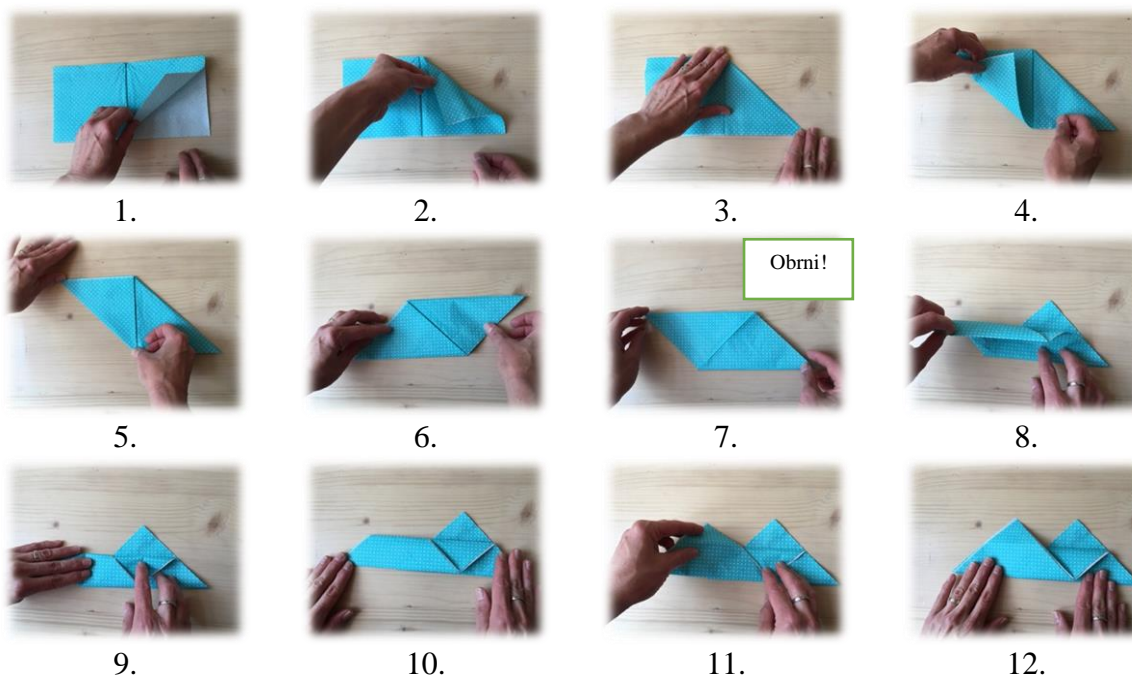
Na fotografiji je pogrinjek, ki ga pripravimo za kosilo ali toplo večerjo. Tvoja naloga je, da doma na podoben način sam pripraviš pogrinjek. Upoštevaj lego pribora, ter dodatna navodila, ki so napisana spodaj. Pogrinjek fotografiraj in fotografijo pošlji na moj elektronski naslov (sasa.femc@guest.arnes.si), in sicer kadarkoli do sobote, 18. 4.

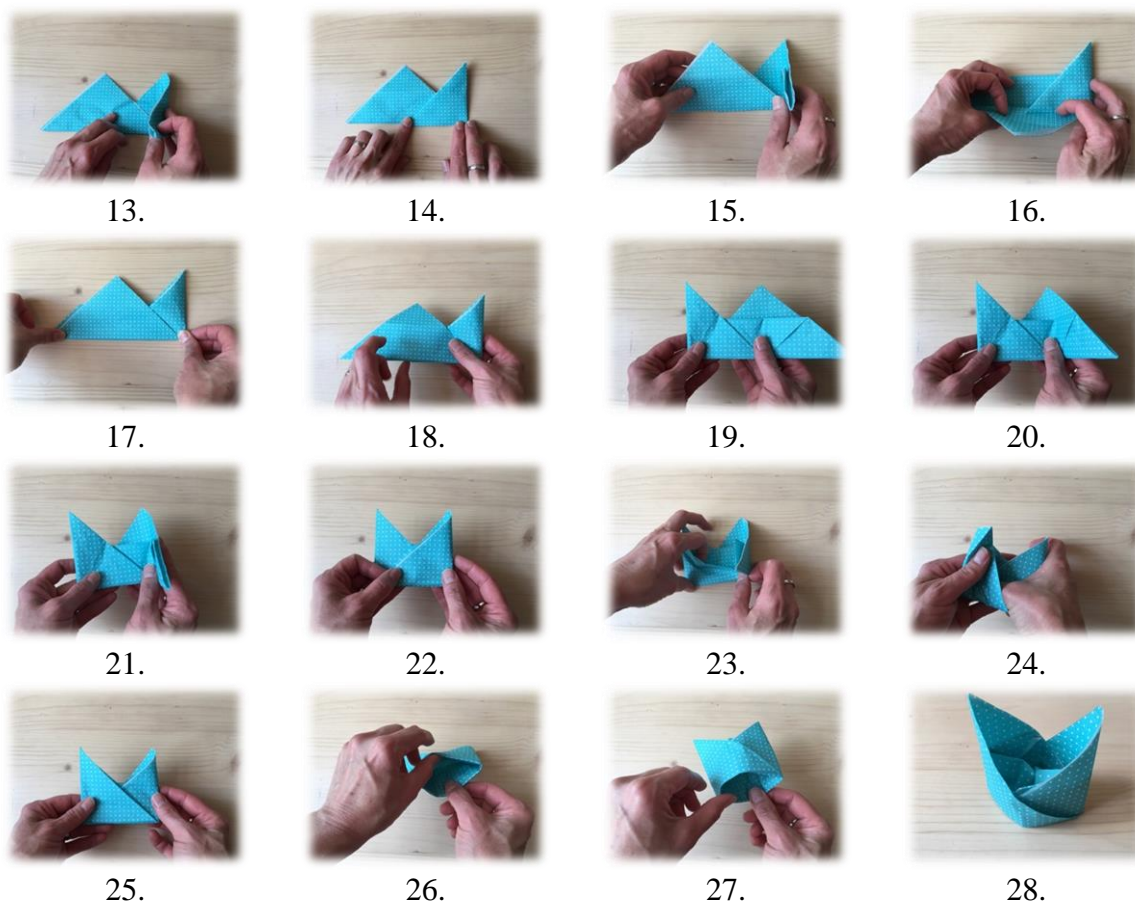


Še nekaj navodil:

1. Najprej k mizi porini stol.
2. Na sredino, 2 prsta od roba mize postavi servirni krožnik (velik plitev).
3. Nanj postavi jušni krožnik (globok).
4. Desno od krožnika položi nož in žlico, in sicer prav tako 2 prsta od roba mize. Rezilo noža naj gleda proti krožniku. Ker bomo najprej jedli juho, je žlica na zunanji strani, nož pa na notranji strani (ob krožniku).
5. Levo od krožnika postavi vilice, prav tako 2 prsta od roba mize.
6. Nad rezilo noža postavi kozarec za vodo.
7. Nad krožnik položi žličko in vilice za sladico. Upoštevaj smer na fotografiji.
8. Nato po spodnjem navodilu zloži servieto in jo postavi na jušni krožnik.
9. Pa še to – med jedjo velja pravilo, da jemlješ pribor s skrajne desne oz. leve v smeri proti krožniku. To je še posebej pomembno ob svečanih priložnostih, kot je poroka, saj imamo takrat na mizi veliko pribora.

Navodilo za zlaganje serviete (»papeževa kapa«):





2. Naloga (neobvezno):

Prilagam pa še recept za sladko mlečno kvašeno pecivo, ki sem ga pred nekaj dnevi našla na spletu in je res odličen. Lahko poskusiš in iz njega narediš pletenico ali kakšno drugo obliko.

Recept za sladko mlečno kvašeno pecivo

Sestavine:

225 ml mleka

100 g masla

500 g moka

1 zavitek suhega kvasa

100 g sladkorja

malo vanilije

limonina lupinica bio limone

ščepl soli

1 večje jajce ali 2 manjši

za premaz: 1 rumenjaki in 1 jedilna žlica mleka

Priprava:

1. Maslo stali na štedilniku (na nizki temperaturi) ali v mikrovalovni pečici (na majhni moči). Naj se nekoliko ohladi (ne sme biti vroče, ker vročina uniči kvasovke).
2. Mleko segrej, da bo toplo, ne sme pa biti vroče.
3. V skledi zmešaj moko, kvas, sladkor, vanilijo, sol in naribano limonino lupinico.
4. Suhi zmesi dodaj jajce, mleko in staljeno maslo.
5. Testo zmešaj, nato pa gneti najmanj 10 minut. Še najlažje to storiš s kuhinjskim robotom (velikim namiznim mešalnikom).

6. Skledo pokrij s pokrovko ali prozorno folijo in pusti, da na toplem vzhaja 1 uro.
7. Pečico segrej na 180°C (zgornji in spodnji grelec).
8. Testo preloži na pult in ga razreži na 8 enakih delov. Vsak del lahko oblikuješ po svoje. Lahko narediš ptička, zajčka, rožico ... (ideje poišči v gradivu za TD, ki smo ga imeli v petek). Jaz pa sem se odločila, da naredim pletenice, ki so res dobro uspele :)
9. Za pletenico vsak kos testa razdeli še na 3 enake dele. Vsak del oblikuj v enakomerno debel svaljek. Vse tri svaljke prepleti kot kitko. Dobil boš pletenico.
10. Pletenice premaži z zmesjo rumenjaka in mleka.
11. Vzhajajo naj še 20 minut.
12. Peci jih 20 minut.

Pa še nekaj fotografij za lažje delo:



Testo pred vzhajanjem.



Testo po vzhajanju.



Takole začnemo plesti kitko.



Premazane pletenice pred vzhajanjem.



Pečene pletenice.



Pa dober tek :)

Gospodinjstvo 6. C – 2. skupina (učiteljica Bernarda Potočnik)

Kontakt z učiteljico:

- e-poštni naslov: bernarda.potocnik1@guest.arnes.si
- Kanal v Komunikaciji eA: Gospodinjstvo 6

Utrjevanje: poglavji Energijska in hranilna vrednost ter Razvrščanje živil v skupine.

Pozdravljeni učenci,

današnje gradivo je bolj obsežno, saj vsebuje veliko slik. Ker bi imeli na urniku dve uri, boste tokrat pripravili **pogrinjek** in **meni**.

NALOGA: POGRINJEK

Jed nam bolje tekne, če je miza lepo pripravljena. Z malo truda lahko vsak izmed nas naredi lep pogrinjek. Še bolj pa se potrudimo za posebne priložnosti, kot je praznovanje rojstnega dne. V današnji uri bomo skupaj pripravili pogrinjek. Lahko ga uporabiš pri kosilu z družino.

Razlaga pojma:

Pogrinjek je prostor na mizi, pripravljen za uživanje hrane. Namenjen je eni osebi. Najpogosteje uporabljamo različne krožnike in kozarce ter različni pribor. Pogrinjek vedno pripravimo za jedi, ki jih bomo servirali.



Slika pogrinjka



Jadrnica in pahljača

Napotki za pripravo pogrinjka:

1. Vsaka oseba mora imeti vsaj 50 cm širok prostor ob mizi.
2. Mizo najprej očisti, stol pospravi ob mizo.
3. Najprej postavi servirni krožnik. Spodnji rob krožnika naj bo 2 cm oddaljen od roba mize.
4. Na desno stran krožnika položi nož, katerega rezilo je obrnjeno proti krožniku.
5. Na levo stran položi vilice, katerih konice so obrnjene navzgor.
6. Poleg noža na desni strani položi še žlico, katere vdolbina je obrnjena navzgor.
7. Kozarec za sok postavi ob vrhu konice noža.
8. Servirni krožnik nato odstrani in na njegovo mesto postavi lepo zložen prtček.

Opomba: Servirni krožnik odstranimo zato, ker tople jedi vedno postrežemo na toplem krožniku, da je jed ne ohladi prehitro. Včasih nas v pogrinjku pričakajo tudi krožniki: servirni in krožnik za juho.

Zlaganje prtčka

Meni najljubša je pahljača in jadrnica. Sledi navodilom in zloži vsaj en prtček!

Pahljača



1. položi prtiček na mizo



2. razgrni prtiček do polovice



3. prepogni rob za 1 cm



4. zloži harmoniko



5. nadaljuj do polovice



6. dobre zapogni robove, obrni



7. prepogni čez polovico (harmonika mora biti na zunanji strani)



8. primi za zg. levi kot in ga prepogni kot kaže slika



9. spodnji del spodvihaj



10. razpri pahljačo



11. končni izdelek: pahljača

Jadrnica



1. razgrni prtiček do polovice



3. desni zgornji kot prepogni v trikotnik
(pazi na rob prtička)



4. desni spodnji kot prepogni
čez trikotnik



5. dobimo kvadrat



6. zgornji desni kot spodvihaj



7. razpri spodnjo stranico
(oblika korneta)



8. spodvihaj navzgor mesto označeno s
puščico (prejšnja slika)



9. končni izdelek: jadrnica

Na internetu je idej ogromno, zato prilagam povezavo: <https://mojpogled.com/zlaganje-prtickov-za-vse-priloznosti-naredi-sam/>

NALOGA: MENI

Včasih pripravljamo pogrinjek lahko tudi za bolj slavnostno kosilo ali zabavo. Takrat uporabimo več različnega pribora. Ko ob krožnik postavljamo pribor, postavimo na zunanjo stran tisto, kar bomo najprej uporabili.

Razlaga pojma:

Meni je seznam jedi, ki jih postrežemo povabljenim gostom. V restavraciji so v meniju predstavljene jedi, ki jih ponujajo gostu.



1 - hladna predjed (nož za mazanje), 2 - topla predjed, 3 - glavna jed, 4 - kozarec za vodo, 5 - kozarec za sok ali vino, 6 – desertne vilice za sladico, 7, 8 - jušni in servirni krožnik, 9 - prtiček

Napotki za izdelavo menija:

Oglej si sliko pogrinjka. Glede na postavitve pogrinjka izdelaj meni za posebno priložnost:

1. Izmisli si posebno priložnost (npr. rojstni dan, velika noč, silvestrovo,...).
2. Uporabi A4 papir, flumastre, barvice,...
3. Pri oblikovanju menija se prepusti ustvarjalnosti in domišljiji.

Svoje izdelke fotografirajte in jih pošljite na e-naslov: bernarda.potocnik1@guest.arnes.si najkasneje do **srede, 22. 4. 2020 do 14. h.**

Pričakujem fotografiji:

- pogrinjka kosila (po napotkih zgoraj z zloženim prtičkom)
- meni za posebno priložnost.

Oglej si primer, ki sem ga izdelala - meni za Velikonočno kosilo:



Veliko veselja pri ustvarjanju!