

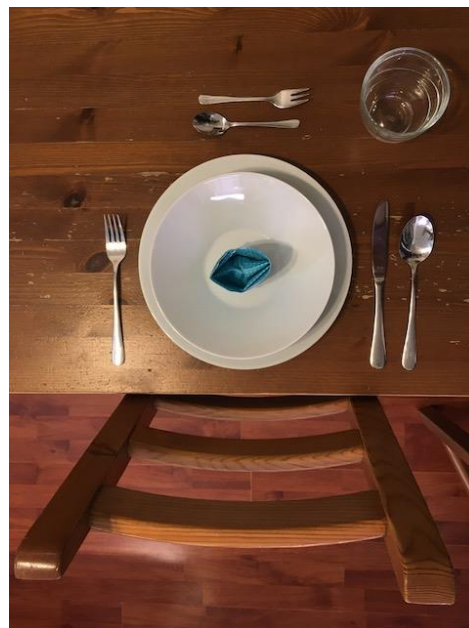
Gospodinjstvo 6. B – 1. skupina (učiteljica Saša Femc Knaflič)

V današnji uri boš spoznal:

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

1. Naloga (obvezno):

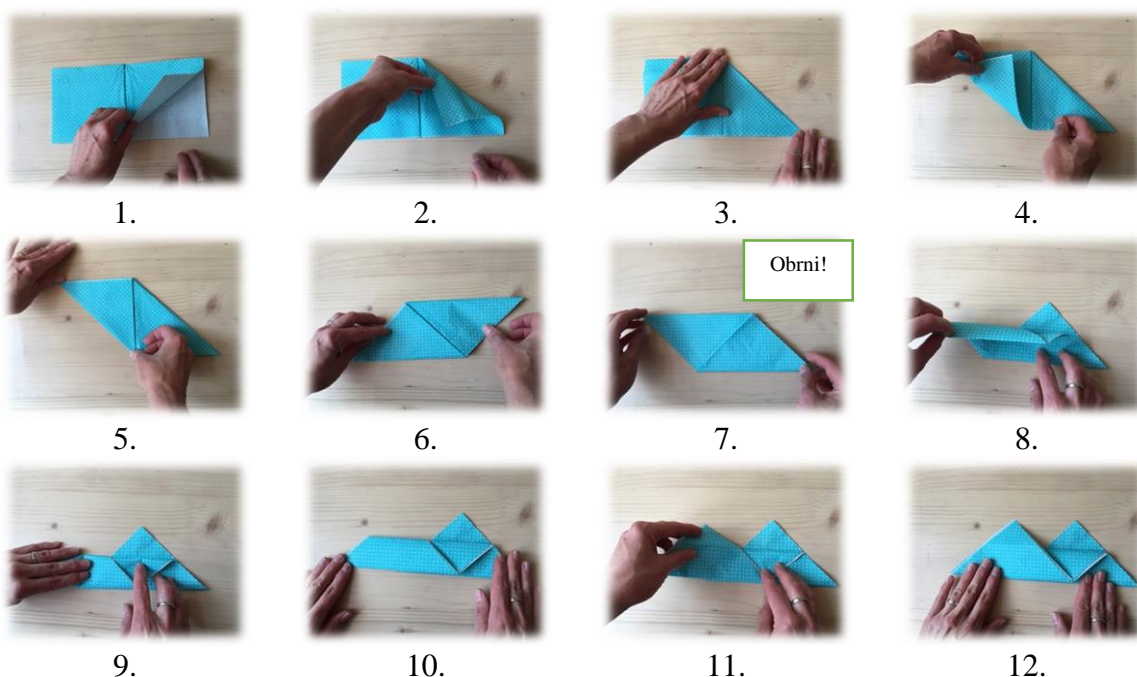
Na fotografiji je pogrinjek, ki ga pripravimo za kosilo ali toplo večerjo. Tvoja naloga je, da doma na podoben način sam pripraviš pogrinjek. Upoštevaj lego pribora, ter dodatna navodila, ki so napisana spodaj. Pogrinjek fotografiraj in fotografijo pošlji na moj elektronski naslov (sasa.femc@guest.arnes.si), in sicer kadarkoli do sobote, 9. 5.

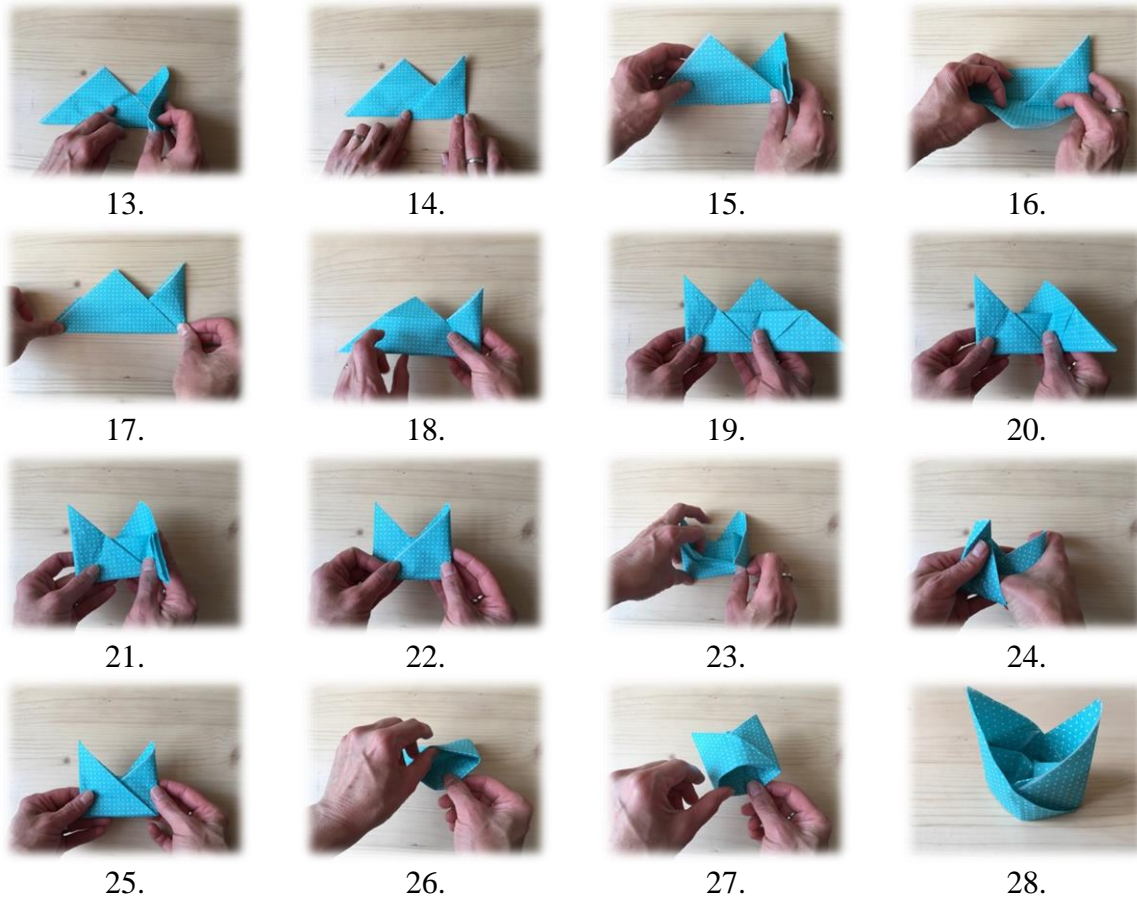


Še nekaj navodil:

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

ščeplj soli

1 večje jajce ali 2 manjši

za premaz: 1 rumenjaki in 1 jedilna žlica mleka

Priprava:

1. Maslo stavi 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. B – 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.

Danes bomo pripravili slastne mafine. Na urniku bi imeli dve uri, zato je aktivnost obsežnejša. Jed je pripravljena brez jajc.

NALOGA: MAFINI

Najprej nekaj preprostih navodil kako se lotiš dela v kuhinji:

1. Najprej počisti površino, kjer boš pripravljaj jed.
2. Nadeni si predpasnik. Če imaš dolge lase, si jih spni.
3. Umij si roke.
4. Preberi si recept.
5. Pripravi ustrezno posodo in stehtaj količino posameznih sestavin.
6. Sledi postopku, ki je opisan v receptu.
7. Sproti poskrbi za smeti in čistočo v kuhinji.
8. Umazano posodo očisti.
9. Pospravi in počisti kuhinjo.

RECEPT ZA MAFINE

Mokre sestavine:

- 2 zreli banani
- 180 ml toplega mleka
- 50 g stopljenega masla
- 100 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja

Banano olupimo in prepolovimo. Vse mokre sestavine stresemo v mešalnik (blender) ali jih zmeljemo s paličnim mešalnikom. Če teh pripomočkov nimamo, lahko z jedilnim vilicami zmečkamo banano, vse ostale sestavine pa zmešamo z metlico. Pozorni smo le, da se sladkor stopi.

Suhe sestavine:

- 150 g moka
- 35 g kakava
- 1 jedilna žlica pecilnega praška

Moko, kakav in pecilni prašek presejemo skozi cedilo. Vse sestavine premešamo z jedilno žlico, metlico ali kuhinjsko spatulo (lopatico).

Dodamo mokre sestavine k suhim. Dobro premešamo, da dobimo zmes brez grudic. Pripravimo pekač za mafine in v luknje vstavimo papirčke. Slastno maso razdelimo v papirnate modelčke za mafine približno do 3/4. Tukaj si lahko pomagamo z jedilno žlico, žlico za sladoled ali vrečko za dresiranje.



Mafine pečemo v predhodno ogreti pečici na 175 °C 15 min. Če so mafini pečeni preverimo tako, da v sredino mafina potisnemo zobotrebec. Če na njem ne ostane nič mase, so mafini pečeni.

Zraven lahko postrežemo sladko smetano, jogurt in različno sadje (jagodičevje, banane).

FOTOGRAFIJE POSTOPKOV, KI TI BODO V POMOČ PRI PRIPRAVI



1. Priprava vseh sestavin, posode in pripomočkov.



2. Mokre sestavine.



3. Mokre sestavine zmeljemo.



4. Moki in kakavu dodamo pecilni prašek .



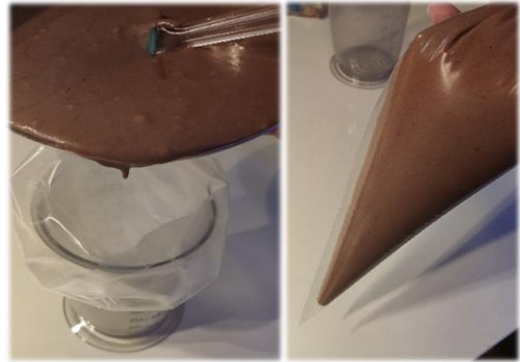
5. Zmešamo suhe sestavine z metlico.



6. Mokre sestavine dodamo suhim.



7. Zmešamo v gladko maso brez grudic.



8. Napolnimo vrečko za dresiranje.



9. Polnjenje papirnatih modelčkov za mafine.



10. Z zobotrebčcem preverimo, če so mafini pečeni.



11. Dekoriramo in postrežemo.

Svoje slastne mafine fotografirajte in jih pošljite na e-naslov:
bernarda.potocnik1@guest.arnes.si najkasneje do naslednje ure gospodinjstva.