

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

Danes ti za gospodinjstvo ni treba narediti ničesar 😊. Malo poglej po gradivu prejšnjih ur in preveri, če ti kaj manjka. To uredi in mi pošlji, sicer pa si prost.

Želim ti, da dan lepo preživiš, na primer v 🌳🌲🌳🌳 ali med 🌻🌷🌸, pa naj sije ☀️ ali pada 🌧️ ali pa oboje 🌈.

Gospodinjstvo 6. A – 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 .



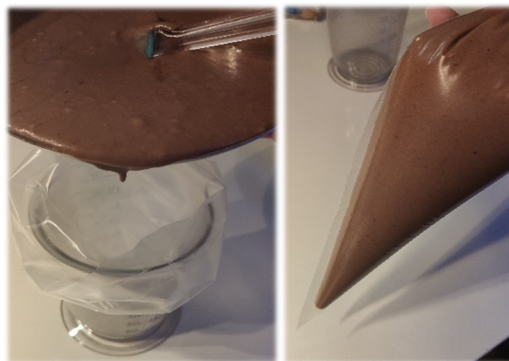
5. Zmešamo suhe sestavine z metlico.



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 zobotrebcom 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**.