**PRIPRAVA ŠKROBNIH JEDI:**

1. **PREŽGANKA**

**Potrebuješ:**

* 2 mali žlici moke, 2 žlici maščobe, 1 liter vode, 1 jušna kocka sol,
* 1 jajce

**Priprava:**

* Na maščobi rjavo prepražimo moko, počasi prilivaj mrzlo vodo, da se prežganje razpusti.
* Dodamo začimbe, sol in kuhamo 20 minut.
* V skodelici raztepemo jajce in ga med mešanjem zakuhamo v juho.

1. TESTENINE S SIROVO OMAKO (3-4 osebe)

Potrebujemo: 300 g testenin (peresnikov), 2 l slane vode, 2 žlici olja, žlica moke, 100g gorganzole ali drugega sira, 2 dl mleka, začimbe (poper, sol, muškatni orešček, peteršilj)

Priprava:

1. Testenine skuhamo v vreli slani vodi po navodilu na embalaži.
2. V posodi segrejemo olje prepražimo žlico moke in dodamo sir. Ko se razpusti dolijemo mleko in mešamo.
3. Dodamo začimbe in pokuhamo.
4. Omako zmešamo v kuhane testenine in serviramo.
5. **ZDROBOVI CMOKI**

**Potrebuješ:**

* + 5 dl mleka, 3 žlice pšeničnega zdroba, 1 jajce, 2 žlici masla ali margarine, sol, 2 žlici drobtin.

**Priprava:**

* Mleko in sol zavremo.
* Zdrob zakuhamo v vrelo mleko, stalno mešamo.
* Odstavimo, ohladimo in zamešamo celo jajce.
* Z mokrimi rokami oblikujemo cmoke, ki jih skuhamo v vrelem kropu nekaj minut, poberemo iz vode in serviramo.

Drobtine prepražimo na maslu in jih potresemo po cmokih.

1. HITRI BISKVIT

* **Potrebuješ:** 4 jajca (ločimo beljake in rumenjake) , 1 vanilijev sladkor, 8 žlic sladkorja, 8 žlic moke, 1 pecilni prašek, 4 žlice olja, 4 žlice marmelade, 1 žlica ruma (lahko opustiš),kokosovo moko (za posip)

**Priprava:** Beljake stepite v trd sneg. Rumenjake s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem, oljem in žlico ruma penasto umešajte. Rumenjakovi zmesi postopoma umešajte moko in pecilni prašek in na koncu nežno umešajte še sneg iz beljakov. Pripravljeno zmes vlijte v pomaščen pekač ali s peko papirjem obložen in pecite v pečici, ogreti na 180 stopinj, okoli 15 minut.

Pečen in rahlo ohlajen biskvit po želji natopite z malo mleka, nato pa čezenj premažite stopljeno marmelado in potresite s kokosovo moko. Dobro ohlajeno pecivo narežite na kocke in postrezite.

NAVODILA ZA DELO ZA SPH za dva tedna, od 16. 3. do 27. 3. 20

Učenci SPH pozdravljeni!

Upam, da v teh dneh marsikaj postorite doma in pomagate staršem pri delu.

Ali ste kaj skuhali, spekli? Pripravili pogrinjke?

Pri SPH smo obravnavali ogljikove hidrate in jih razdelili na sladkorje in polisaharide.

Ponovi: (ustno) 1. Naštej sladkorje in njihove lastnosti!

2. Naštej polisaharide in njihove lastnosti!

Nova vaja: Zapiši v zvezek: PRIPRAVA ŠKROBNIH JEDI

Preglej recepture in si izberi eno (lahko tudi več).

Vajo opravi po navodilih in jo primerno serviraj. Tvoji družinski člani naj bodo degustatorji.

V zvezek zapiši: kaj si pripravil, kako ti je šlo, težave, ti je kdo pomagal, kako si bil ti zadovoljen in kako tvoja družina?

Lahko tudi fotografiraš s telefonom in pošlji sliko na KOMUNIKACIJO.

Pa veliko veselja pri delu!

Lep pozdrav,

Vilma S. Brus