

PECIVO S SKUTO

Dragi učenec in učenka.

Včasih imamo vsi željo, da bi pojedli košček nečesa sladkega. Danes sem zate pripravila recept za okusno pecivo, za katerega ne potrebuješ veliko sestavin, mogoče le nekaj pomoči starejše osebe. Hitro ga pripravi in postreži ostalim družinskim članom ob jutranji kavi ali čaju 😊.

Sestavine za nadev:

- * 250 g skute
- * pol vrečke vanilijevega pudinga
- * 1 rumenjaki
- * 2 žlici sladkorja v prahu
- * 1 vanilijev sladkor
- * nekaj žlic mleka (po potrebi)

Sestavine za testo:

- * 200 g sladkorja
- * 4 jajca
- * 1 dl mlačne vode
- * 1 dl olja
- * 240 g moko
- * 1 pecilni prašek

Postopek:

Najprej pripravi testo. V posodo presej moko in ji dodaj pecilni prašek ter oboje dobro premešaj. V drugo posodo daj jajca in jih skupaj z dodanim sladkorjem z mešalnikom miksaj toliko časa, da dobiš penasto zmes. Vanjo počasi vlij olje in vodo. Nato mešalnik nastavi na najnižjo hitrost in v dobljeno zmes počasi po žlicah vsipaj moko z dodanim pecilnim praškom. Pazi, da pri tem ne nastanejo grudice. Pripravi pekač (super je, če je velikosti 20 x 30 cm) in ga obloži s peki papirjem. Vanj vlij nastalo testo in ga na vrhu lepo poravnaj.

Pripravi še nadev. Skuti dodaj rumenjaki, prašek za puding in sladkor ter dobro premešaj. Če se ti zdi masa prepogosta, dodaj nekaj žlic mleka. Zmes čim bolj enakomerno razporedi po testu v pekaču.

Pecico nastavi na 175 stopinj in peci od 35 do 45 minut. Ohlajeno pecivo po želji potresi s sladkorjem v prahu in ga nareži na kocke. Dober tek! 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprivc



SADNI JOGURTOV NAPITEK

Dragi učenec in učenka.

Danes sem zate pripravila zdrav recept, saj sta tako jogurt kot sadje pomembna v dnevni prehrani. Za pripravo sadnega jogurtovega napitka ne potrebuješ veliko sestavin, pazi le, da boš pri rezanju sadja previden ali prosi za pomoč starejšo osebo. V kolikor nimaš svežega sadja, lahko uporabiš zamrznjenega, ki ga pred pripravo ni potrebno odmrzovati. Sedaj si pa samo še dobro umij roke in veselo na delo. 😊

Kaj potrebuješ za 4 osebe?

- * 5 dl mleka
- * 1 jogurt v lončku (180 g) ali 200 ml tekočega jogurta
- * 2-3 čajne žličke medu, sirupa (ali sladilo po želji)
- * 300 g različnega sadja (borovnice, maline, banane, jagode ...)

Postopek:

Pripravi si sadje. Sveže sadje dobro operi, olupi in ga nareži na manjše koščke. Daj ga v blender ali mikser. Sadje dobro zmiksaj, da dobiš gladko zmes, razen če želiš imeti majhne koščke sadja. Nato zmesi dodaj še preostale sestavine (mleko, jogurt in med) ter vse skupaj dobro premešaj. Če je napitek preredit, mu dodaj banano, ki ga bo zgostila ter naredila kremastega. Če si uporabil sveže sadje, daj napitek pred zaužitjem za vsaj uro ali dve v hladilnik. Zelo okusno, kajne? 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na

andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprivc

Vir:

* oblizniprste.si



TWISTERJI (PREPLETENI KRUHKI BREZ KVASA)

Dragi učenec in učenka.

Se ti je že kdaj zgodilo, da si si zaželel sendvič in ugotovil, da je zmanjkalo kruha? Ne moreš v trgovino? Nič hudega. Tokrat ti bom predstavila recept za kruhke, za katere ne potrebuješ kvasa. Zagotovo imaš doma vse potrebne sestavine, zato le veselo na delo! Pri delu s pečico naj ti pomaga starejša oseba. 😊

Sestavine za 4 kruhke:

- * 250 g moke
- * ščepec soli
- * 1 dl vode
- * semena, zelišča ... (po želji)



Postopek:

V posodo daj skodelico moke (približno 250 g) in polovico skodelice vode (približno 1 dl). Dodaj še ščepec soli in po želji še semena ali zelišča. Vse sestavine z žlico dobro premešaj, lahko uporabiš tudi mešalnik. Na koncu testo še dobro pregneti z rokami. Testo se ne sme lepiti ali razpadati – če se lepi, dodaj še malo moke, če razpada pa še malo vode. Na podlago potresi moko in nanjo položi testo. Iz testa oblikuj kroglice v velikosti pink ponk žogice (približno 10) ter nato vsako razvaljaj v za prst debelo podolgovato 'kačico'. Dobljene trakove oziroma kačice prepleti (po 2 ali 3 skupaj), tako da jih oviješ enega okrog drugega in dobiš kitko.

Pečico nastavi na 200 stopinj in zgornje gretje. Kruhke položi na rešetko na srednjo višino. Ko so kruhki na vrhu zlato rumene barve (po približno desetih minutah), jih obrni (pazljivo, ker so kruhki in zrak v pečici vroči). Ko so kruhki pečeni, jih previdno vzemi iz pečice in pokrij s kuhinjsko krpo, da se počasi ohladijo.

Dober tek! 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivic@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprive

Vir: <https://www.youtube.com/watch?v=1cWcqnl3gfA&fbclid=IwAR1VTdQMTpbRtbUuVsIVpXYHfki5WxddIKQHJFzO3BZ5XsExH6k-IVmq6c>

RECEPT – ZELENJAVNA JUHA (MINEŠTRA)

Dragi učenec in učenka.

Zate sem v teh tednih pripravila že kar nekaj receptov. Po nekaterih si lahko jedi pripravil sam, pri drugih si potreboval nekaj pomoči. Tokratni recept pa bo malenkost zahtevnejši in zato boš kuhal s starejšo osebo ali drugim družinskim članom. Skuhala bosta zelenjavno juho (mineštro) ki je zdrava, saj vsebuje ogromno zelenjave.

Sestavine za 2 l zelenjavne juhe:

- | | |
|--|--------------------------|
| * pol velike čebule | * 1 paradižnik |
| * 4 stroke česna | * 1 kos zelene (gomolja) |
| * pol pora | * 1 korenček |
| * četrť cvetače (brez zelenih steblov) | * peteršilj |
| * 2 bučki (olupljeni, brez semen) | * olje in maslo |
| * 4 krompirje | * sol, poper |
| * košček slanine/pancete za okus | * goveja kocka |

Postopek:

V lonec dajta olje (toliko, da prekrije dno) in košček masla. Dodajta vso omenjeno zelenjavo, ki jo operita in narežita na manjše koščke, razen peteršilja. Dodajta še malo soli, poper, govejo kocko in vse to malenkost pocvrta na olju in maslu. Dolijta vodo (približno 2 l) in peteršilj. Kuha naj se približno pol ure, nato odstranite zeleno in slanino/panceto. Vse ostale sestavine spsirajte oziroma zmiksajte, razen če želite juho v koščkih. Poskusite in po potrebi dodajte še sol ali druge začimbe. V juho lahko po želji zakuhate še testenine. Po potrebi jo razredčite z vodo. Dober tek! 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprivc

DOMAČE ČOKOLADNO MLEKO

Dragi učenec in učenka.

Saj veš, da za naše zdravje in zobke ni dobro jesti preveč sladkega, kajne? Vendar vsi vemo, da se nam tu pa tam prileže košček čokolade ali druge sladkarije. 😊 Si že pil čokoladno mleko? Z mojim receptom ga boš lahko pripravil že danes. Pokukaj v omaro, če imaš vse sestavine.

Sestavine:

- * 3 dl vode
- * 250 g sladkorja
- * 150 g kakava
- * vanilijev ekstrakt ali vanilijev sladkor
- * ščepec soli



Postopek:

V posodo daj kakav in ga prelij z vodo ter segrej. Dodaj sladkor in vse skupaj zavri, medtem mešaj, da se sestavine ne bodo prijele na dno posode. Ko bo mešanica pričela vreti, zmanjšaj ogenj in kuhaj še približno 10 minut, oziroma dokler se mešanica ne zgosti. Dodaj še vanilijev ekstrakt ali sladkor ter ščepec soli. Dobljeno mešanico ohladi. Ko je mešanica ohlajena, jo prelij v stekleno steklenico in daj v hladilnik. Dobil si čokoladni sirup, v mleko ga pred pitjem daj žlico ali dve in premešaj. 😊 Na zdravje!

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprivc

Vir:

* megamama.si

RECEPT - MESNA LAZANJA

Dragi učenec in učenka.

Imaš rad golaž iz mletega mesa? Kaj pa testenine? Potem ti bo skoraj zagotovo všeč tudi mesna lasanja, ki vsebuje oboje. Pripravil jo boš lahko še s starejšim družinskim članom, ki ti bo po potrebi pomagal. Pripravi dva predpasnika in veselo na delo, da boš lahko lasanjo postregel že za kosilo. 😊

Sestavine:

- * 1 l golaža iz mletega mesa
- * testenine za lasanjo ali palačinke
- * 500 ml beschamela (ali doma narejena omaka za lasanjo)
- * parmezan (sir za ribanje)



Postopek:

V pekač bosta po plasteh nalagala sestavine v vedno enakem zaporedju. Svetujem vama, da testenine za lasanjo preden jih data v pekač, kuhata v vreli vodi 2 minuti, da se nekoliko zmehčajo.

Na dno pekača data testenine za lasanjo (1 listič), nanjo data plast golaža, nato beschamel, ki sta ga prej segrela na štedilniku in na vrh naribajta parmezan. Na parmezan zopet data plast testenin, golaž, beschamel in parmezan. S plastmi nadaljujeta toliko časa, dokler vama ne zmanjka bodisi sestavin ali dosežeta vrh pekača. Lasanjo pecita v pečici na 180 stopinj približno pol ure. Dober tek 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi,

učiteljica Andreja Koprive

Vir slike:

* zacimbe.si

RECEPT – PECIVO S ČRTO

Dragi učenec in učenka.

Preživljanje prostega časa z družinskimi člani je čudovito in ga je potrebno čim večkrat izkoristiti. Zato sem zate pripravila recept za pecivo, ki ga boš spekel z izbranim družinskim članom 😊. Kar pričnita z delom!

Sestavine:

- * 4 jajca
- * 250 g sladkorja
- * 250 g gladke moke
- * 100 ml sončničnega olja
- * 100 ml mleka
- * vanilijin sladkor in pecilni prašek
- * sladkor v prahu
- * marmelada

Pripomočki:

- * skleda
- * električni mešalnik
- * tehtnica
- * merilna posoda
- * pekač (20 x 30 cm)
- * peki papir
- * cedilo
- * žlica in nož

Postopek:

V skledo dajta jajca, obe vrsti sladkorja in z električnim mešalnikom zmešajta, da dobita penasto zmes. Med mešanjem dodajta še mleko in olje, na koncu pa še moko s pecilnim praškom. Vse skupaj še malo premešajta. Pekač obložita s peki papirjem in nanj vlijta dobljeno maso. Pecita na 180 stopinj približno pol ure.



Ko je biskvit pečen, ga vzemita iz pečice in iz pekača ter počakajta, da se ohladi. Ohlajen biskvit vzdolžno prerežita s tankim sukancem ali nožem in spodnjo polovico premažita z marmelado. Zgornjo polovico biskvita položita nazaj na namazani del in rahlo pritisnita navzdol, da se oba dela biskvita spojita. Pecivo narežita na kocke in po želji posipajta s sladkorjem v prahu. Dober tek! 😊

Vesela bom tvojega sporočila ali fotografije na andreja.koprivc@guest.arnes.si

Lepo bodi, učiteljica Andreja Koprivc

Vir: oblizniprste.si