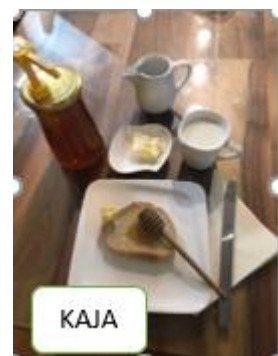
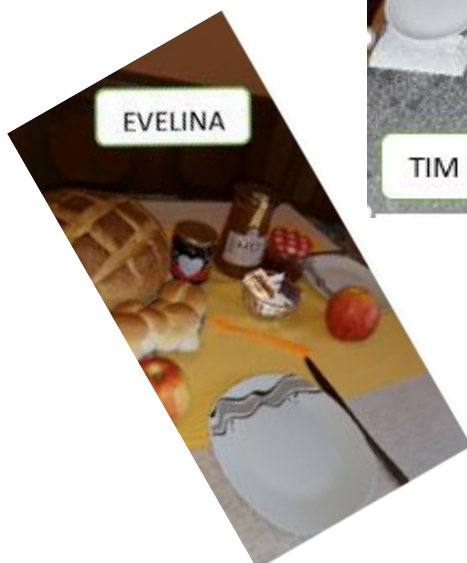
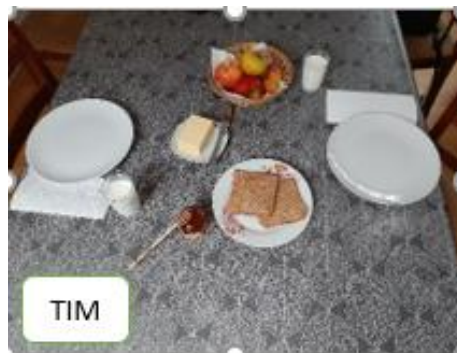


Dan slovenske hrane

Brez zraka ne moremo živeti, brez sonca ne, tudi brez hrane ne. Je imamo v Sloveniji dovolj? Vsekakor bi jo morali bolj ceniti. Učenci in učitelji smo dan začeli s pesmijo Čebelar in hkrati pridobivali energijo z domačim kruhom, maslom, medom, mlekom in jabolkom. To je namreč tradicionalni slovenski zajtrk, ki zelo tekne.

Komaj smo se napolnili z energijo, že smo jo začeli porabljati z globokim razmišljanjem, kako naj porabimo ostanke hrane od včeraj, morda od kosila. Hrana se ne meče v smeti, ampak v resnici se jo veliko zavrže. Mi smo se potrudili, da se to ni zgodilo. Poiskali smo recepte, ki so nam pomagali pripraviti novo jed. Učenci so se izkazali kot pravi mastercheffi, kar se dobro vidi na fotografijah.

9.B



Kremple sadi

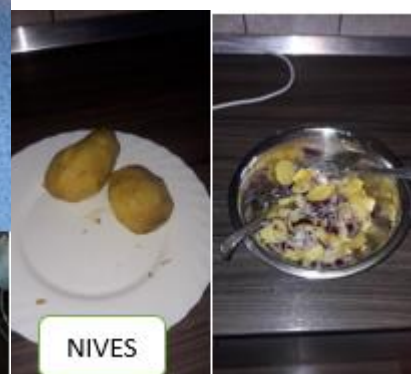
- 1kg krompirja
- 200g gromozna
- 1 jajca
- 1 žlička soli

1. Krompir olupamo, narežemo ga grobo in ga kuhamo 25 min. Potem ga pretlačimo z roko ali v mešalniku. V kremo dodamo jajce in sol. Med mešanjem postopoma dodajamo maslo. Kremo dajemo v posodo, da nastane gostejša brina.

2. Zavremo vodo in jo odstavimo. Ko voda zavre, potlačimo maslo v gnetilo 1,5 cm. gromozna v vodo.

3. Ko gromozna na površino plovijo, da so skuhani.

BRINA



TIM: TORTILIJA IZ OSTANKOV PIŠČANČJEGA MESA

Sestavine :

- piščanje meso
- tortilija
- sir
- zelenjava (po želji)
- omake (po želji)



Priprava : Ostanke piščanca očistimo in narežemo na majhne koščke in jih dodamo na tortilijo. Dodamo na olju prepraženo zelenjavo (bučke, paprika, čebula...). Dodamo lahko tudi svežo zeleno solato, sir ter omake. Vse skupaj zavijemo in postrežemo.



NEA



NAROVOSLOVNI DAN MALO DRUGAČE 20.11.2020

MOJ RECEPT

SESTAVINE:

- riž
- korenje * *
- šampinjoni Količina sestavine lahko
- sol vsak pri sebi določi.
- vegeta * *
- maslo

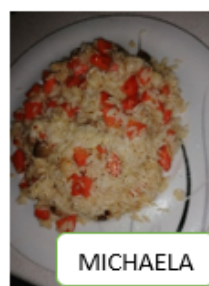
NEKAJ O SESTAVINAH:

Sestavine sem vzela iz hladilnika, ki so ostale od prejšnje večerje in niso bile porabljene. In sem se odločila, da bom te ostanke porabila, da se ne bi pokvarile, saj jih je res malo ostalo.

OPIS RECEPTA:

Najprej korenje blanširamo. To naredimo 2-3 minute. Ko končamo z blanširanjem, vodo odlijemo in damo skupaj z šampinjoni na vročo ponvico z maslom. Seveda vse prej narežemo na majhne koščke. Medtem ko se ono dvoje peče, damo kuhati riž. To naredimo enih 10-15 minut. Ko končamo z rižem, ga odcedimo in damo v isto ponvico, kot so šampinjoni in korenje. Ko so vse tri sestavine skupaj v vroči ponvici, morda dodamo še malo masla (vendar ni nujno) in nato dodamo še vegeto in malo soli (soli in vegete dodamo po občutku). Ko opazimo, da se je riž malo zapekel, smo z našo jedjo končali.

ŽELIM VAM DOBER TEK ☐



MICHAELA

KANELONI MALO PO MOJE

Sestavine:

- Palačinka
- Šunka, klobasa
- Sir
- In nekaj korenja



Narežemo sir in šunko, skuhamo korenje in ga narežemo ter vse skupaj zavijemo v palačinko, ki jo spečemo na ponvi. Palačinko lahko tudi povaljamo v moki, jajcu in krušinih drobrinah ter jo potem spečemo.



Kanelon lahko serviramo s solato ali pa ga pojemo samega. Je povnovreden obrok, ki ga hito in lahko pripraviš tudi iz stvari, ki so ti ostale od prejšnjega dne.



EMA