

Predmet: GOSPODINJSTVO 6.B fantje/dekleta

Št. učne ure: 40 (fantje)/39 (dekleta)

Datum: 6. 4. 2020 (fantje)/9. 4. 2020 (dekleta)

Učna tema: **KAJ MORAM VEDETI, PREDEN ZAČNEM KUHATI**

I. Razlaga:

Navodilo za delo

1. Na spletni strani <http://www.i2-lj.si/ucbeniki/> imaš dostop do učbenika. Preberi besedilo na strani 48 in 49.
2. Spodnji zapis prepisi v zvezek in se dobro nauči.

PREDEN ZAČNEMO KUHATI

1. DELO V KUHINJI:

- dobra organiziranost,
- osebna higiena,
- zaščitna obleka,
- čistoča prostorov in pripomočkov.

2. KAKO SE LOTIMO DELA V KUHINJI:

- recept,
- počistimo, pospravimo kuhinjo (če je potrebno)
- umivanje rok, predpasnik, kuhinjske krpe in papirnate brisače,
- izbira posode, pripomočkov, električnih naprav, pribora
- priprava ustreznih količin živil,
- predpriprava živil (čiščenje),
- priprava živil za toplotno obdelavo (rezanje, lupljenje, ribanje...),
- toplotna obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje...),
- serviranje hrane,
- čiščenje posode in kuhinje.

3. Če pri učenju ali reševanju nalog naletiš na težave, mi lahko pošlješ vprašanje na spletni naslov gordana.farazin@sola.velike-lasce.si

II. DOMAČA NALOGA

Ker se bližajo velikonočni prazniki, boš izdelal pirhe in velikonočne ptičke.

***Ker se približujejo velikonočni prazniki se bomo posvetili peki velikonočnih ptičkov in barvanju pihov.
Če ste pripravljeni, začnimo z delom.***

PEKA VELIKONOČNIH PTIČKOV

Sladki kvašeni ptički, ali vozlički, so mehko, puhasto in slastno pecivo, katero nam tekne ob vseh urah. Posebej okusni so za zajtrk. Priprava vam ne bo vzela veliko časa, pa tudi težavna ni.



PRIPOMOČKI:

- kuhinjska pečica
 - skleda
- papir za peko
- kuhinjska tehtnica
 - žlička
 - pekač
 - vilice
- skodelica
- čopič

SESTAVINE:

- 250 g gladke bele moke
- 250 g ostre bele moke
 - 2 dl mleka
- 1/2 kocke svežega kvasa (ali 1 vrečka suhega)
 - 50 g stopljenega masla
 - 2 rumenjaka
- 50 g sladkorja + 2 žlički za kvas
 - 2 vanilina sladkorja
 - 1 žlica ruma

Potrebovali bomo še:

- 1 celo jajce za premaz
- žlico rozin ali brusnic
- moko za oblikovanje

POSTOPEK:

Predenj začnemo, poskrbimo, da so vse sestavine na sobni temperaturi. Nato v skledo zlijemo mleko, v katerega dodamo 2 žlički sladkorja in nadrobimo svež kvas, premešamo z žličko in pustimo cca. 10 minut, da kvas nekoliko vzhaja.



Vse skupaj zamesimo v gladko testo. Po potrebi, oz. če je testo premokro, dodamo še žlico do 2 moke in zamesimo. Testo naj bo mehko, ampak naj se ne lepi na prste.



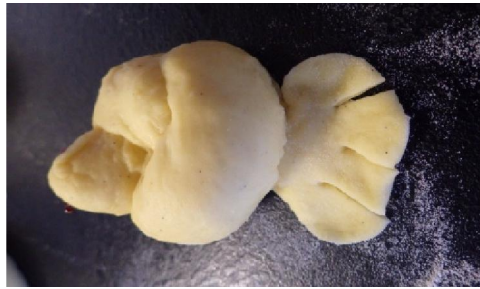
Skledo pokrijemo in pustimo, da testo vzhaja 30-45 minut.



Po pretečenem času testo zvrnemo iz sklede na pomokano površino in ga narežemo na majhne kupčke, velike za cca. manjšo pest. Iz kupčka testa, oblikujemo za prst debelo "klobaso", dolgo približno 20 cm, katero nato oblikujemo oz. zavežemo v voz. En konec vozla obrnemo navzdol, drugega navzgor.



Spodnji konec potlačimo s prsti in oblikujemo ptičji repek, lahko ga tudi narežemo s škarjami ali nožem.



Zgornjemu koncu, s prsti oblikujemo kljunček, poljubne velikosti. Rozine oz brusnice uporabimo za oči, celi kosi bodo najbrž preveliki, zato rozine ali brusnice lahko natrgamo na manjše koščke, katere potisnemo v testo, kjer bodo ptički imeli oči.



Ptičke polagamo na pekač, katerega smo obložili s papirjem za peko. Ko smo oblikovali vse, v skodelici razžvrkljamo eno celo jajce, s čopičem ga premažemo čez vse ptičke. Pekač potisnemo v predhodno ogreto pečico na 170 °C (ventilacija), ter ptičke pečemo 15 do 18 minut.



BARVANJE PIRHOV

Od naših babic in dedkov smo nasledili veliko koristnih nasvetov, ki so nam v pomoč v vsakdanjem življenju. Sodoben tempo je nekatere potisnil na stran in v pozabo, mnogi pa so ostali nezamenljivi. Med njimi je tudi barvanje pirhov s čebulnimi olupki.

Tradicionalno so velikonočni pirhi rdeče barve, najlažje pa jih je bilo pobarvati prav z rdečimi ali rjavimi čebulnimi olupki. Nema lokrat so zraven dodajali tudi vino in ostale pripomočke, ki so poudarili barvo. In drugi razlog? Vsi pripomočki, ki jih uporabljamo za barvanje pirhov s čebulnimi olupki, so nam praktično pri roki.

Za barvanje pirhov s čebulnimi olupki potrebujemo:

- rdeče čebulne olupke (lahko tudi rjave)
- jajca
- najlonske nogavice
- sukanec
- travo in različno zelenje, cvetlice



Jajca pred kuho obrišemo in osušimo, da odstranimo morebitno umazanijo.

Po želji nanje nadevamo rastlinje in različne okraske.

Z razrezanimi delčki najlonskih nogavic objamemo jajce in rastlinje ter vse skupaj zavežemo s sukancem. Okrašena jajca damo v veliko posodo, ki je predhodno že napolnjena s čebulnimi olupki.

Več olupkov kot damo v posodo, bolj intenzivno barvo dobimo.

Kuhamo nekje do pol ure, nato pa počakamo, da se jajca ohladijo.

Najlonske nogavice in rastlinje na koncu sčistimo z jajc in jih postrežemo.

Za večji sijaj lahko pirhe premažemo z navadnim ali olivnim oljem.



Ko boste ptičke in pirhe naredili, mi pošljite fotko in odgovore o delu:

- Kako vam je šla peka ptičkov?
- Ali je bila ptička okusna?
- Kako vam je šlo barvanje pirhov?
- Kaj bi spremenili?

Odgovore pričakujem do 14. 4. 2020 na elektronski naslov:

gordana.farazin@sola.velike-lasce.si

Tebi in vsem tvojim želim lepe velikonočne praznike, bodite zdravi in pazite nase in svoje bližnje.

