



SIMBIOZA SKUPNOST

SIMBIOZA KNJIŽICA RECEPTOV

DECEMBER, 2020



SIMBIOZA
MED GENERACIJAMI

Dragi naši Simbioza prijatelji in Simbioza prijateljice,

Še nekaj dni in končalo se bo leto 2020, ki se bo v zgodovino gotovo zapisalo kot posebno leto v katerem je bil vsak od nas soočen z novimi izzivi in preizkušnjami! Prilagodili smo svoje navade, svoje delo in se naučili, da so zdravje, sodelovanje in pomoč tistim, ki so v stiski, temeljni elementi naše skupnosti.

Leto 2020 pa je tudi leto, ko smo na Simbiozi, kljub oteženim razmeram, pričeli mnogo novih projektov na katere smo zelo ponosni, eden izmed njih je gotovo projekt Simbioza SKUPNOST, katere del je tudi Knjižica receptov, ki je pred vami. Ko smo vas pred meseci prosili, da z nami delite svoje najljubše recepte s katerimi bi lahko v mesecu decembru, ob okrnitvi naših običajnih navad in druženj, razveselili drug drugega, si takšnega odziva nismo upali predstavljati. Vaša nesebičnost deliti z nami recepte, jih zapisati in ob tem pomišljati o nekom drugem, ki bo po njih kuhal, pekel in ustvarjal – je krasna popotnica ne samo v mesec december, ampak tudi v leto ki prihaja!

Recepte so prispevale vse generacije, otroci, ki so se komaj naučili pisati in njihove babice in dedki, ki pišejo že desetletja. Receptov nismo lektorirali, niti jih spreminjali, da bi bili v čim boljši meri odraz tistega, kar ste z nami podelili vi!

Iskreno in globoko se tako zahvaljujemo vsem, ki ste recepte prispevali!

Vsem, ki bodo po zbranih receptih kuhali, želimo, da vam jedi dobro uspejo, dober tek!

Preživete praznike lepo, spomnite se na vse dobro kar imamo in na vse lepo, kar nas čaka v prihodnosti! Držimo drug z drugim, pazimo nase in ostale in ostanimo zdravi!

EKIPA SIMBIOZA SKUPNOSTI

SIMBIOZA
MED GENERACIJAMI

DOMAČE ČOKOLADNE NAPOLITANKE Z OREHI, INES ŠTULER, OŠ LEDINA

NAVODILA

- 1.) Nad soparo stepamo jajca s sladkorjem. Med kuhanjem se bodo zgostila.
- 2.) Dodamo na koščke narezano ali nalomljeno čokolado in jo med mešanjem stopimo.
- 3.) Primešamo mlete orehe ter odstavimo s plošče.
- 4.) Stopimo še maslo. Ko se malo ohladi, ga dodamo jajčni kremi in dobro zmešamo.
- 5.) Z mrzlo kremo enakomerno namažemo vse plasti oblatov. Krema naj bo popolnoma hladna, sicer razmoči oblate, da postanejo gumijasti. Oblat ima različno gladki strani. Če želimo v napolitankah več namaza, obrnemo stran z globljim vzorcem navzgor.
- 6.) Napolitanke prekrijemo z ALU folijo in jih čez noč obtežimo. Lahko tudi dlje. Uporabimo lahko težke knjige.
- 7.) Napolitanke narežemo na poljubne oblike (kvadrate, trikotnike, ploščice, trakove,...) in velikosti ter ponudimo.
- 8.) Na hladnem jih lahko hranimo tudi do enega tedna.

Seznam sestavin

- 5 jajc
- 5 žlic sladkorja
- 3 rebra čokolade (25 dag)
- 20 dag orehov
- 1 maslo (25 dag)
- oblatti za napolitanke

ČUFTI V PARADIŽNIKOVI OMAKI ISADORA GODLER, 7. B OŠ BREŽICE

NAVODILA

Najprej na dobro nareži 1 manjšo čebulo in jo zlato zapeči na olivnem olju. Nato jo zalij z 1dl vode, ko se voda izpari, dodaj 100 g riža, ki je za narastke, tistega, ki se zlepi, posoli po okusu, popopraj in dodaj 3 zrna strtega česna. Zalij z 2dl vode in počasi kuhaj, da se voda izpari in riž do polovice zmehča. To maso do konca ohladimo ! Ko je riž ohlajen, nanj zmečkaj 500 g ohlajenega mesa in dodaj malo origana, peteršilja, rdečo papriko, 1 žličko vegete, 1 jajce. Po potrebi malo krušnih drobtin, da lažje oblikujemo kroglice in jih peči v pečici, na peki papirju na 200°C cca 30min, tako da se zapečejo.

OMAKA:

Na 3 žlicah olivnega olja prepražimo 2 žlici moke, 1 žlico sladkorja in 1 žlico rdeče paprike. Zalijemo s hladno vodo (3dl), dodamo paradižnikovo mezgo 500ml, posolimo po okusu in v tej omaki kuhamo kroglice, ki smo jih pekli v pečici (30min), lahko dodamo lovorjev list. Ko so čufti kuhani, jih postrežemo s pire krompirjem.

PIRE KROMPIR:

Posebej nalupimo krompir, ga narežemo na kocke in ga damo kuhati v mrzlo vodo. Posolimo. Ko je krompir kuhan, ga pretlačimo, dodamo maslo in segreto mleko. Vse skupaj pretlačimo.

Pa dober tek!

Seznam sestavin

- 1 čebulo,
- Olivno olje,
- Vodo,
- 100g riža(za narastke),
- Poper,
- Česen,
- 500g mesa,
- Origano,
- Peteršilj,
- Rdeča paprika,
- 1 jajce,
- Drobtine,
- Moko,
- 1 žlico sladkorja,
- 500 ml paradižnikove mezge.

RECEPT ZA MAFINE, MIHA IN JAKA LAPAJNE, 5.B IN 3.B- OŠ KOMEN, PODRUŽNICA ŠTANJEL

NAVODILA

Čokolado in margarino stopimo skupaj, nato vmešamo sladkor in vaniljev sladkor. Dodamo mleko in jajce ter na koncu dodamo moko in pecilni prašek. Maso vlijemo v pekač za mafine, ki naj ne sega čez rob in pečemo 25 minut na 175 stopinjah.

Seznam sestavin

pol vrečke pecilnega praška

1 jajce

25 dcl mleka

1 vaniljev sladkor

150 g sladkorja

120 g margarine oz. masla

100 g jedilne čokolade

200 g moko

RECEPT ZA PIŠČANČJI CURRY S KOKOSOVIM MLEKOM IN RIŽEM, SARA MARTINŠEK

NAVODILA

V mešalniku sesekljam 1 čebulo, 2 stroka česna. Prepražimo na malce olivnega olja. Dodamo na kocke narezano piščančje /puranje meso (500g). Prepražimo. V mešalniku na sesekljam 2 velika ali 4 majhne korenčke in dodamo v ponev k mesu. Začinimo: 2-3 čajne žličke currya, četrtna žlička ingverja v prahu, pol žličke kurkume, sol, kajenski poper (ne preveč če jejo otroci), malo začinite. Z začimbami pri tej jedi ne smemo "šparati". Dodamo malo vode in kuhamo še 10 min.

Posebej skuhamo bel riž ali pa pol črnega in pol belega (je še boljše) za prilogo.

Po 10 minutah mesu dodamo 1 konzervo kokosovega mleka (če ga nimamo lahko tudi smetano za kuhanje). Poskusimo in po potrebi posolimo. Za odrasle: dodamo pekočo čili omako po okusu. Za otroke pa ne:) Serviramo riž v kupčku na sredini in povrhu damo piščančji curry.

Dober

tek.

Seznam sestavin

Čebula

Česen

Olivno olje

Piščančje meso

Začimbe

MEDENJAKI, MAJA KOVAČ

NAVODILA

Moki dodamo na drobno sesekljano maslo, primešamo sladkor, pecilni in cimet. Na sredi naredimo majhno jamico, v katero damo 2 jajci. Testo mešamo najprej s kuhalnico, nato z roko. Da bo testo gladko in mehko, dodamo še malo mleka. Testo naj počiva na hladnem. Nato oblikujemo kroglice, ki jih okrasimo s 1/2 oreha ali mandeljna. Pečemo v pečici pri 200 stopinjah, dokler ne dobijo svetlo rjave barve.

Seznam sestavin

300 g mehke moke

100 g masla ali margarine

150 g sladkorja v prahu

50 g zmletih orehov

1/2 pecilnega praška

1/2 žličke zmletega cimeta

2 žlici medu

2 jajci

2 – 4 žlice mleka ali kisle
smetane

OREHOVI KEKSI S ČOKOLADO, MAJA KOVAČ

NAVODILA

Zmehčano maslo in sladkor penasto umešamo, primešamo cimet ter rumov in vaniljev izvleček. Med miksanjem dodamo rumenjake. Dodamo moko in mlete orehe ter zgnetemo gladko testo. Dva velika pekača obložimo s peki papirjem. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Testo razvaljamo med dvema listoma peki papirja na pol cm. Z modelčki oblikujemo kekse in jih sproti polagamo v pekača, ki ju položimo za 12 do 15 min v ogreto pečico, da se robovi keksov obarvajo. Marmelado razmešamo s pol žlice hladne vode. Še vroče kekse premažemo z marmelado, premazane pa ohladimo. Čokolado stopimo in jo nanesimo na ohlajene kekse. Potresemo z orehi.

Seznam sestavin

220 g moko

80 g sladkorja

70 g mletih orehov

115 g masla

3 rumenjaki

1 žlička cimeta

1 žlička rumovega izvlečka

1 žlička vaniljinega izvlečka

premaz:

100 g čokolade

2 žlici marmelade

posip:

sesekljeni orehi

BOŽIČNI KEKSI, MAJA KOVAČ

NAVODILA

Zmehčano maslo in sladkor penasto stepemo. Dodamo jajce in ščepec soli, nazadnje pa na vse skupaj presejemo moko. Na hitro zamesimo gladko testo in ga razdelimo na 3 enake kose. V vsakega vgnemo po eno aromo. Nazadnje vsak kos testa oblikujemo v kroglo, ki jo zavijemo v prozorno folijo in položimo v hladilnik za 60 min. Testo nato razvaljamo (1cm) in z modelčki oblikujemo kekse. Pečico ogrejemo na 210 stopinj in vanjo položimo kekse za približno 15 min.



Seznam sestavin

250 g moko

150 g masla

150 g sladkorja

1 jajce

ščepec soli

arome:

35 g mletih lešnikov

1 žlica cimeta

1 žlica ingverja v prahu

ŽEPKI S KORENČKOM, MAJA KOVAČ

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo v gladko testo. Razdelimo ga na več delov in razvaljamo. Z modelčki (lahko kozarci) delamo kroge, na katere damo marmelado, jih prepognemo in robove stisnemo z vilico. Pečemo jih približno 15 min pri 200 stopinjah.

Seznam sestavin

500 g bele mehke moke

250 g korenčka naribanega

250 g masla

1 pecilni

nadev:

marelična marmelada

KRUMPANTOČ, SANJA FUNKEL, VRTEC HRASTNIK

NAVODILA

Krompir olupimo in naribamo. Dodamo vse ostale sestavine in dobro pregnetemo (z rokami).

Segrejemo svinjsko mast in z žlico polagamo maso v ponev. Oblikujemo majhne palačinke ali polpete. Ko se masa zapeče do zlatorumene barve, polpet obrnemo in zapečemo še na drugi strani.

Krumpantoč je lahko samostojna jed (zraven postrežemo skledo zelene solate ali motovilca z jajčko) ali pa je kot priloga k zrezkom.

Seznam sestavin

4 velike krompirje
1 srednje veliko jajce
4 jušne žlice ostre moke
Pol žličke popra
Sol (po okusu)
Malo peteršilja (svež ali posušen)
Svinjska mast (za peko)

VANILIJEVA KREMA Z JAGODAMI, OŠ POLZELA

NAVODILA

Prašek za puding in 6 žlic mleka gladko zmešamo, preostalo mleko in 2 žlici sladkorja zavremo. Prilijemo razmešan prašek za puding in skuhamo. Puding prelijemo v skledo in ga posujemo z 2 žlicama sladkorja, da se ne naredi skorja in pustimo, da se ohladi. Jagode narežemo na četrtine, 6 pa jih pustimo celih, za okrasitev. 25 dag jagod in 3 žlice sladkorja z vilico pretlačimo, preostale četrtine pomešamo z dobljeno kašo.

Ohlajen puding z mešalnikom gladko razmešamo in mu previdno dodamo stepeno smetano.

Kremo nalijemo v steklene posodice in jo povrh prelijemo z jagodno kašo, okrasimo z žlico ali dvema stepene smetane in celo jagodo.

Seznam sestavin

- 6 dl mleka
- 1,5 vanilijevega pudinga
- 7 žlic sladkorja
- 50 dag jagod
- 2,5 dl sladke smetane

100% KAMUTOV KRUH (BREZ LAKTOZE IN KVASA), ANDREJA BAKŠIČ GROZDINA

NAVODILA

Vse skupaj dobro premešaj, lahko tudi z žlico, mikserjem... Maso nato vlijemo v pekač in ga pečemo na 180 stopinj.



Seznam sestavin

500 g kamutove moke

1 zavitek praška iz
vinskega kamna

2 čajni žlički soli

0,5 l gazirane vode

0,5 dc olja

BREZGLUTENSKI KRUH, ANDREJA BAKŠIČ GROZDINA

NAVODILA

Vse skupaj potem zmiksaš v blenderju in vliješ v pekač. Pečeš na 170 stopinj, približno dobro uro.

Seznam sestavin

250 g ajdove kaše, ki jo namakaš vsaj 2uri (odvečno vodo potem odliješ)

60g chia semen, ki jih namakaš v 2,5 dc vode

0,6 dc kokosovega olja

3 žličke praška iz vinskega kamna

sol

sok 1 limone

OREHOVO PECIVO, LANA JERIČ ČERNIC- 5.B, OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA



Seznam sestavin

Sestavine in navodila za pripravo so na fotografiji levo.

RECEPT BAJADERA, VAL IZAK GODLER, 2.C, OŠ BREŽICE

NAVODILA

V manjši kozici zavreš:

8 žlic vode

300 g sladkorja

150 g masla

Dodaj:

150 g mletih orehov

150 g mletih piškotov

Dobro zmešaj, maso razdeli na dva dela. V prvo polovico daj 50 do 80 g raztopljene čokolade (jedilne).

Glazura: jedilna čokolada /stopljena nad soparo, dodamo ji nekaj kapljic olja

Po peki papirju/v srednje velikem pekaču razmažeš spodaj temno maso, zgoraj pa svetlo. Maso poteptaš z lopatko, da se dobro sprime. Poliješ s čokolado in ohladiš. Narežeš na koščke(v obliki pravokotnika - dolžina 2 cm, širina 1 cm).

Pa dober tek!

Seznam sestavin

8 žlic vode

300 g sladkorja

150 g masla

Dodaj:

150 g mletih orehov

150 g mletih piškotov

ŠTAJERSKA GIBANICA, DARJA KRAJNC, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Moko presejemo v skledo, naredimo jamico za jajce, olje, sol. Mesimo, počasi prilivamo toplo vodo ali mleko. Testo naj bo na sredini vedno gladko. Bolj ko je pregneteno, lepše se vleče. Hlebček položimo na pomokano desko, ga pokrijemo s skledo in pustimo, da počiva vsaj pol ure.

Hlebček prenesemo na pomokan prt in zvaljamo v večji krog. Namažemo ga z oljem, da se med vlečenjem ne sprime. Ko imamo testo še na rokah, si z eno roko postavimo namazan pekač na sredino prta in čezenj pognemo testo. Enakomerno ga razvlečemo na vse strani in zarežemo s kolesčkom pravokotno na robove pekača.

Testo na pekaču namažemo s skutinim nadevom, pokrijemo z odrezanimi vogali, namažemo s smetano, potresemo z jabolčnim nadevom in rozinami.

Postopek ponavljamo. Zadnja plast testa pokrije nadev. Nabodemo jo z vilicami, namažemo s smetano in pečemo 1 uro v pečici, ogreti na 200 stopinj Celzija. Velikost pekača: 29 x 37 cm. Gibanico postrežemo toplo.

(Recept je vzet iz knjige 100 receptov sestre Nikoline, 3. knjiga, Družina, Ljubljana 2002.)

Seznam sestavin

8 ŽLIC VODE

300 g SLADKORJA

150 g MASLA

DODAJ:

150 g MLETIH OREHOV

150 g MLETIH PIŠKOTOV

Jabolčni nadev:

1 kg naribanih jabolk

2 žlici sladkorja

limonina lupina

cimet

3 žlice olja

2 žlici drobtin

Skutin nadev:

1 kg skute

malo soli

3 žlice sladkorja

2 jajci

limonina lupina

1 narezana žemlja

2 dl kisle smetane

10 dag rozin

MARMELADNI ŽEPKI, MATEJA ZAKOŠEK

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo v testo ter testo damo za pol ure v hladilnik ali skrinjo. Nato izrežemo poljubno velike kroge in nanj damo poljuben nadev ter jih z vilico lepo pritismo, da ne steče marmelada. Pečemo na 180 stopinj nekje 15-20min.



Seznam sestavin

0,5kg moke

250g masla

1 kislá smetana (mali lonček)

Poljubna marmelada za
polnjenje in sladkor v prahu
za posip

DOMAČA JABOLČNA PITA, MATEJA ZAKOŠEK

NAVODILA

Iz sestavin zgnetemo testo, ga damo v skrinjo. Med tem si olupimo in naribamo 8 srednje velikih jabolk. Jabolka zdušimo, po okusu dodamo sladkor, cimet, vaniljev sladkor ter sok 1 velike limone. Polovico testa razvaljamo, nanj damo jabolka. Drugo polovico testa po vrhu jabolk lahko kar naribamo ali naredimo mrežo. Pečemo na 175 stopinj nekje pol ure.

Pa dober tek!

Seznam sestavin

350g gladke moke

Polovica pecilnega

50g sladkorja

1vanili sladkor

Ščep soli

150g hladnega masla

2jajci

4 žlice kisle smetane

2 žlici ruma, naribana lupina
1 limone

MEDENI KOLAČ, SIMONA KLANČNIK

NAVODILA

Med in sladkor raztopimo in nato dodamo ostale sestavine. Testo pečemo v namaščenem in z drobtinami posutem pekaču.

Pečemo 60-70 minut pri temperaturi 200C.

Seznam sestavin

Testo: 250g medu

120g sladkorja

3 jajca

150g moke

1 malo žličko cimeta

1 malo žličko pecilnega
praška

za nožev konico
nageljnovih žbic v prahu

250g mletih orehov

PECIVO IZ KORENJA

NAVODILA

Iz sestavin zgnetemo testo in iz njega naredimo poljubne oblike piškotov.

Seznam sestavin

1,20kg moke

60dag korenja(kuhanega)

60dag margarine

2 vanili sladkorja

2 pecilna praška

malo ruma

VANILIJEVI ROGLJIČKI, TONČKA MALENŠEK, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

Vse sestavine zgneti, testo naj počiva pol ure, nato oblikuj rogljičke in peci na peki papirju na 180 stopinj da postanejo zlato rumeni. Ohlajene rogljičke posipaj z mletim sladkorjem.



Seznam sestavin

¼ kg moke,

12 dag masti (margarine ali masla),

1 jajce,

12 dag sladkorja,

1 vanilin sladkor,

noževa konica pecilnega praška,

limonina lupina,

(lahko dodaš malo kokos moke, v tem primeru zmanjšaj količino navadne moke).

OREHOVI ROGLJIČKI (BREZ JAJC), TONČKA MALENŠEK, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

Postopek izdelave in peke je enak, kot za vaniljeve rogljičke.

Seznam sestavin

12 dag surovega masla,

6 dag mletih orehov,

19 dag moke,

8 dag sladkorja,

vanilin sladkor,

noževa konica pecilnega
praška,

limonina lupina

(če želiš, lahko dodaš eno
drobno jajce).

MEDVEDOVE ŠAPKE, NIK IN NEJA ČERNIGOJ, 5.B IN 3.B, OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA

Moko, sol, vaniljev sladkor in pecilni prašek stresemo v multipraktik. Sestavine zmiksamo le toliko, da se premešajo.

Dodamo na kocke narezano maslo in miksamo do točke, da dobimo maslo v velikosti grahovega masla. Takrat dodamo kisló smetano in miksamo da dobimo testo. Testo zavijemo v plastično folijo in položimo v hladilnik za 1-2 uri. Po tem času pečico segrejemo na 180 stopinj in testo zvaljamo na krog debeline 2 mm.

Iz testa z modelom za krofe izrežemo kroge. Krogom dodamo 1/2 manjše čajne žličke marmelade in jih prepognemo da dobimo polkrog. Z vilicami trdno zapremo testo. Če ne boste dovolj trdno zaprli se bodo piškoti med peko odprli in ven vam bo pobegnila marmelada.

Iz testa, ki se ni izrezalo v kroge zgnetemo testo in ga ponovno zvaljamo, ter iz njega izrežemo kroge. Postopek ponavljamo, da nam ne ostane nič testa.

Pripravljene piškote položimo na pekač obložen s papirjem za peko in naprej v segreto pečico za 15-17 minut oziroma dokler se nežno ne obarvajo. Takrat jih vzamemo ven in ohladimo. Ohlajene povaljamo po sladkorju v prahu.

Ker je testo brez sladkorja in jajc je primerno tudi za diabetike in tiste z alergijami na jajca. Priporočamo, da jih narediš iz dvojne mase, saj so zelo okusni in enostavni za pripravo.

Seznam sestavin

250 gramov gladke moke

125 gramov hladnega masla

90 gramov kisle smetane

Ščepec soli

1 žlica vanilijevega sladkorja

1 zvrhana čajna žlička
pecilnega praška

marmelada ali džem po okusu

Sladkor v prahu (za posip)

RAZPOKANČKI, POTECIN AJDA, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA

Na zmernem ognju stopimo maslo in vanj nalomimo čokolado. Med neprestanim mešanjem stopimo čokolado. Jajca zmiksamo z sladkorjem, vaniljevim sladkorjem, dodamo stopljeno čokolado in pecilni prašek. Na koncu z kuhalnico vmešamo še moko. Maso damo za 30 min v zmrzovalnik ali za 60 min v hladilnik. Ko je masa ohlajena oblikujemo kroglice v velikosti manjšega oreha. Vsako kroglico povaljamo v sladkornem prahu in jih zlagamo v pekač obložen z peki papirjem. Pečemo na 180* približno 8min. Piškoti so pečeni, ko lepo razpokajo. Iz pečice jih vzamemo ko so še mehki. Ohladimo jih na pekaču. Dober tek :)

Seznam sestavin

50g masla

220g čokolade za kuhanje

2jajci

50g sladkorja

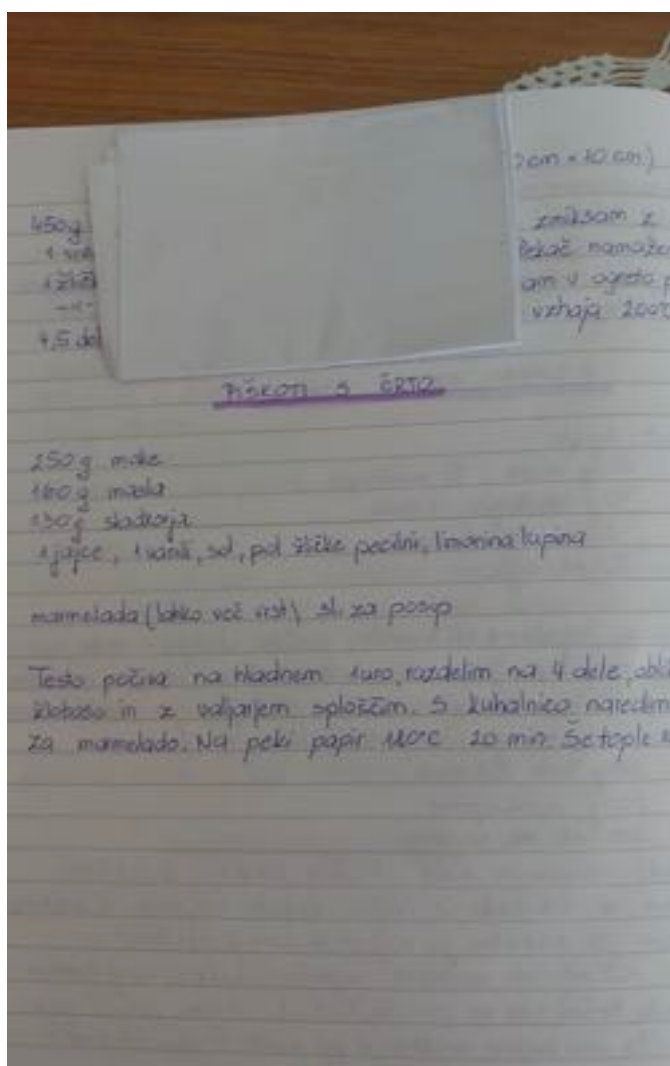
1 vaniljev sladkor

210g ostre moke

1/2 pecilnega praška

PIŠKOTI S ČRTO, AJA KETIŠ, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA



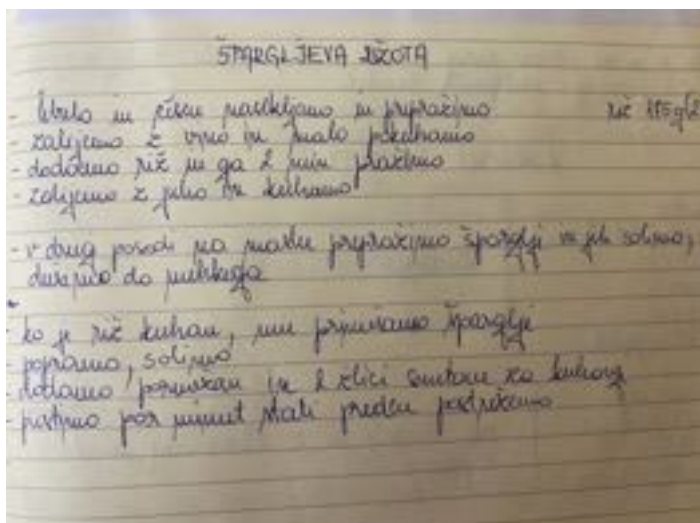
Seznam sestavin

Sestavine so na fotografiji levo.



ŠPARGLJEVA RIŽOTA, VID BERENDIJAŠ, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA



Seznam sestavin

Sestavine so na fotografiji levo.

FIT CHEESECAKE Z BANANO, VITA PETROVIČ ŠTAMPAR, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA

Ločimo rumenjake od beljakov in iz beljakov stepemo sneg... V drugi posodi stepemo rumenjake, dodamo skuto in sir ter pretlačeno banano. Potem dodamo dva pudinga v prahu, dobro premešamo in osladimo. Sama sem dodala le dve žlički meda, sami pa lahko dodate sladila po želji 😊 na koncu vmešajte še stepene beljake. Dodala sem tudi zamrznjene maline in nekaj čokoladnih kapljic, na vrh pa sem posula kokos... Vi pa seveda lahko dodate sadje po želji pa tudi dodatke, če vam ustreza 😊 pečete 25-30 minut na 180stopinj.



Seznam sestavin

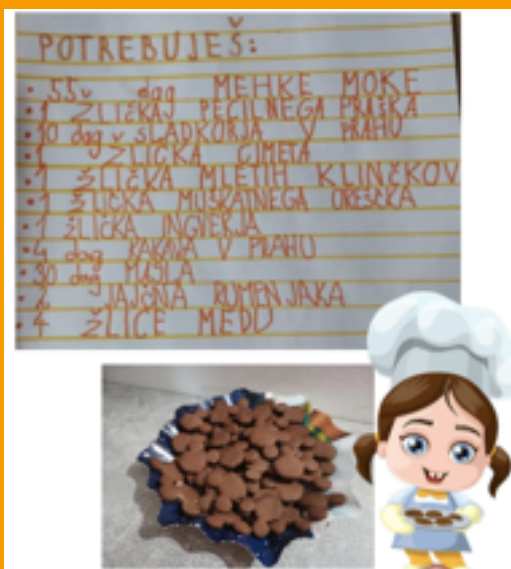
- 4 jajčka (ločimo rumenjake od beljakov)
- 2 zreli banani
- 2 vaniljeva pudinga ali whey proteine (50g)
- sladilo (jaz sem uporabila 2 žlički meda)
- 400g skute po želji (1del lahko nadomestite tudi z manj mastnim kremnim sirom Philadelphia)
- sadje po izbiri, kokosov posip itd...

DIŠEČI KARANTENIJI, TADEJA KAUČIČ, VRTEC APAČE

NAVODILA



Seznam sestavin



KRUH BREZ GNETENJA, MATEJA ZAKOŠEK

NAVODILA

Vse sestavine s kuhalnico samo premešamo, pokrijemo in pustimo dalj časa. Jaz po navadi testo pripravim zjutraj zvečer pečem. Kruha nič ne gnetemo. Pred pečenjem si pečico vklopimo na 250stopinj in vanj damo pekač s pokrovom. Med tem testo damo na pomokan pult in oblikujemo. Samo prelagamo-ne gnetemo! Ko je pekač vroč testo damo vanj, prej lahko malce pomokamo(brez peki papirja!) in pečemo pokritega na 250st.20min, nato odkrijemo in pečemo še 20min. Ko je pečen ga zavijem v krpo in pustim ohlajati na rešetki.



Seznam sestavin

- 1kg moke po želji
- Pol kocke svežega kvasa ali vrečka suhega kvasa
- 2žlički soli
- 7,5dcl vode
- Lahko semena po želji

SKUTIN BISKVIT, EVA DOLINAR, OŠ DOBROVA

NAVODILA

Masa:

Zmešaš na roke skuto, sladkor, kislo smetano in sok limone.

Postopek:

v manjšem pekaču (cca. 23x40) položimo na dno baby piškote in vsak piškot namočimo z žlico in pol vročega mleka. Na piškote naložimo zgornjo maso, ki jo enakomerno razporedimo. Na maso zopet položimo eno plast baby piškotov, ki jih namočimo z 2 žlicama mleka. Na zadnjo plast nato položimo stepeno smetano, ki ji na vrhu dodamo kot posip čokolado v prahu ali kakav.



Seznam sestavin

- 1 kg domače skute
- 6 velikih žlic sladkorja
- 1 kisla smetana
- Sok ½ limone
- Baby piškoti
- Vroče mleko za namakanje baby piškotov
- Sladka smetana za stepanje ali lahko 2 (če imate radi smetano)
- Čokolado v prahu ali kakav za posip (nam je boljše čokolada, ker ja kakav grenak)

MEDENE ŠTRUCE, EVA DOLINAR, OŠ DOBROVA

NAVODILA

Zmešaš z leseno žlico (kuhalnico) 3 jajca, 20 dag sladkorja, 2 veliki žlici medu in 20 dag orehov. Dodaš 40 dag moke ter zravnano žlico sode bikarbone. Ko dobiš gosto zmes oblikuješ 3 dolge štruce in položiš vsako posebej na peki papir in pečeš 35 do 40 minut (da zarumeni), na 180 stopinj Celzija.

Pečene štruce še vroče narežeš na cca. 1 do 2 cm kot za domači prijatelj .



Seznam sestavin

- 3 jajca
- 20 dag sladkorja
- 2 veliki žlici medu
- 20 dag orehov
- Zravnana žlica sode bikarbone
- 40 dag moke

PISANI PIŠKOTI, VESNA KRŽIČNIK MIRT IN MATEO MIRT

NAVODILA

Vse sestavine skupaj zgnetemo razen čokolade. Maso razdelimo na polovico in v eno polovico dodamo čokolado in pregnetemo. Masi poljubno razvaljamo in z modelčki izrežemo testo, ki ga položimo na pekač. Pečemo na 180C 15 minut.



Seznam sestavin

500 g moke
250 g masla
150 g sladkorja v prahu
2 jajci
1/2 pecilnega praška
1 žlica čokolode v prahu
sprej za namastitev pekača

BANANINE »LUČKE«, 2. C OŠ LJUDSKI VRT PTUJ, MENTORICA LIDIJA ŠOŠTER

NAVODILA

- V skledico nalomiš čokolado, dodaš maslo in nad toplo vodo raztopiš.
- Banano prerežeš na polovico in še vzdolž, da dobiš 4 dele.
- V vsak del zapičiš leseno palčko.
- Banano pomočiš v stopljeno čokolado.
- Povaljaš še v mrvice ali kakšen drug posip.
- »Lučke polagaš na krožnik ali jih zapičiš na stiropor.
- Za nekaj časa jih daš v hladilnik, da se čokolada strdi.

Dober tek!

Seznam sestavin

2 banani

1 jedilna čokolada

2 žlici masla

lesene palčke

CORONA SMUTI, 2. C OŠ LJUDSKI VRT PTUJ, MENTORICA LIDIJA ŠOŠTER

NAVODILA

- V posodo rezalnika/mešalnika dajaj sestavine: jagodičevje, narezano jabolko, med, cimet, ingver in zalij s pomarančnim in limoninim sokom.
- Dobro zapri pokrov in vse skupaj zmiksaj, da bo čim manj koščkov.
- V večji kozarec vlij napitek, dodaj slamico ali žličko.
- Okrasiš lahko z rezino sadja in presenetiš nekoga, ki je zelo utrujen.

Dober tek.

Seznam sestavin

pest jagodičevja

1 malo jabolko

kozarec pomarančnega soka

malo soka limone

žlička meda

ščepec cimeta

malo ingverja

POMARANČNI GUMI BONBONI, 2. C OŠ LJUDSKI VRT PTUJ, MENTORICA LIDIJA ŠOŠTER

NAVODILA

- Pomarančni, limonin sok in med daj v manjšo kozico/lonec in počasi segrevaj, da se med raztopi.
- Dodajaj želatino in ves čas mešaj, da nastane gosta, gladka zmes.
- Odstavi in si pripravi modelčke za vlivanje ali le nizko skledo/pladenj.
- Vlij maso in jo postavi vsaj za 1 uro v hladilnik.
- Stresi »bonbone« iz modelčkov oz. obrni strnjeno maso iz posode in razreži na poljubne oblike.

Njam-njam!

Seznam sestavin

1 kozarec (250 ml) svežega pomarančnega soka

1 velika žlica limoninega soka

2 veliki žlici medu

3 jedilne žlice želatine v prahu

ENOSTAVNE PALAČINKE, 2. C OŠ LJUDSKI VRT PTUJ, MENTORICA LIDIJA ŠOŠTER

NAVODILA

- V večji skledi zmešam jajca in mleko, dodajamo moko in na koncu malo mineralne vode, odvisno od gostote mase.
- V ponvi za palačinke segrejemo nekaj kapljic olja in vlijemo 1 zajemalko mase.
- Pečemo le kakšni 2 minuti, da rahlo porjavi. Vmes obrnemo.
- Najboljše palačinke so z domačo marmelado. Nekateri pa imajo raje čokoladni namaz.

Kje pa so....??

Jih je že zmanjkalo ☺.

Seznam sestavin

3 jajca

½ l mleka

½ kg moke

malo mineralne vode

belo olje

EMINI HLEBČKI S SEZAMOM, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

V skledi zmešaj 1/2 skodelice moke, vodo in kvas da dobiš gladko zmes. Nato vmešaj jajce, stopljeno maslo, sladkor, sol in preostanek moke. Zgneti testo, če je preveč lepljivo dodaj še malo moke. Testo oblikuješ v kroglo. Skledo premažeš z oljem in vanjo položiš testo, ki naj na toplem vzhaja 2 uri.

Ko je dovolj vzhajano ga položi na pomokano podlago in rahlo pregneti. Razdeli ga na 8 enakih delov, ki jih oblikuješ v kroglice. Slednje raztegnemo na debelino 2cm. Kroglice položimo na pekač in jih premažemo z jajcem, ki go stepeš skupaj z mlekom. Po vrhu posujemo s sezamom.

Hlebčke pečeš 15-17 minut na 190°C.



Seznam sestavin

- 500g namenske moke
- 1 kocka kvasa
- 250ml tople vode
- 1 jajce
- 50g stopljenega masla
- 50g sladkorja
- 1,5 žličke soli
- 1 žlička olja

Za premaz:

- 1 stepeno jajce
- 1 žlica mleka
- sezam

JERNEJEVA SLASTNA OMLETA, JERNEJ HRIBERNIK, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

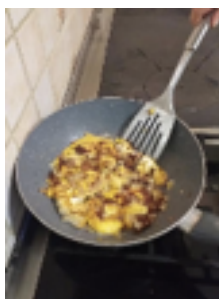
NAVODILA

V segreto ponev damo najprej olje od tune. Na njem prepražimo sesekljano čebulo. Ko se čebula malo popraži, dodamo tuno. Vse skupaj dobro premešamo in pražimo kakšno minutko. Nato dodamo razžvrkljana jajca. Pustimo kratek čas, da se jajca začnejo peči, nato pa omleto lepo obložimo s koščki sira in kruha. Začinimo s poprom in sladko mleto rdečo papriko.

Ko je omleta iz spodnje strani lepo zapečena, jo obrnemo in zapečemo še iz druge strani.

Omleto postrežemo na krožniku skupaj z malo sveže zelenjave.

Dober tek!



Seznam sestavin

Za eno lačno osebo
potrebujemo:

- 2 jajčki
- 1 majhno konzervo tune
- pol čebule
- 3 rezine sira
- pol žemlje ali rezina kruha
- poper
- sladka mleto rdeča paprika



HITRI RECEPT ZA ZDRAVO KOSILO, VANJA RESMAN, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Česen prepražimo, toliko, da postane zlate barve, nato dodamo omako, ki se skupaj s česnom praži dodatnih 7 minut, dodamo veliko sesekljanega peteršilja.. Skuhamo polnozrnate špagete ter postrežemo.

Seznam sestavin

5 strokov česna

sol, poper, malo timijana

pest peteršilja

paradižnikova omaka

DOMAČ ČOKOLEŠNIK, OŠ MIRNA, ANJA KRIŠTOF

NAVODILA

Sestavine zmešamo z mešalnikom ter zmes prelijemo v posodo in segrevamo dokler se zmes ne zgosti, približno 5-10 minut. Postrežemo vroče ali ohlajeno. Če je zmes pregosta, dodamo mleko.



Seznam sestavin

Sestavine za 1 osebo:

- 40 g ovsenih kosmičev
- 150 ml mleka
- 1 žlica mletih lešnikov
- 1 čajna žlička grenkega kakava v prahu
- 1 banana

DOMAČA ČOKOLADA, ANJA KRIŠTOF, OŠ MIRNA

NAVODILA

Vse sestavine dobro zmešamo, zmes s pomočjo žlice prestavimo na papir za peko ter oblikujemo v obliko čokolade ali pa jo prestavimo v model za čokolado. Za približno 15 minut postavimo v hladilnik. Čokolada je pripravljena.

*Če dodate pomarančni sok bo čokolada mehkejša.

*Če delate čokolado v modelu, sestavine podvojite.



Seznam sestavin

Sestavine za 1 manjšo čokolado:

- 3 žlice stopljenega kokosovega olja
- 3 žlice grenkega kakava v prahu
- 2 žlici medu
- 1 žlica pomarančnega soka (po želji)

DOMAČ ČOKOLADNI NAMAZ, ANJA KRIŠTOF, OŠ MIRNA

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo in namaz je pripravljen. Če je pretekoč, ga za 5-10 minut postavimo v hladilnik.



Seznam sestavin

Sestavine za približno 5 oseb:

- 50 g mletih praženih lešnikov
- 40 g stopljenega masla (lahko tudi kokosovega olja)
- 60 g medu (lahko tudi manj)
- 20 g 100% kakava v prahu
- začimbe po okusu (vanilija, cimet, ingver, kardamom, klinčki, piment, janež,...) – ni nujno

SMUTI IZ BANANE, OVSENIH KOSMIČEV IN NAVADNEGA JOGURTA, ANJA KRIŠTOF, OŠ MIRNA

NAVODILA

Sestavine zmešamo z mešalnikom ter zmes prelijemo v kozarec. Počakamo približno 10-15 minut, da kosmiči nabreknejo. Napitek je pripravljen.



Seznam sestavin

- 1 banana
- 40 g ovsenih kosmičev
- 200 ml navadnega tekočega jogurta
- 1 žlica chia semen (po želji)
- cimet po okusu – ni nujno

KROFI, MATEJA ZAKOŠEK

NAVODILA

Pripravimo si kvasni nastavek, ko je pripravljen iz vseh sestavin zamesimo testo (maslo predhodno stopimo) in pustimo vzhajati. Še 1x pregnetemo in vzhajamo ponovno. Nato oblikujemo v kroglice in pustimo vzhajati. Segrejemo olje in 5 min cvremo pokrite na eni strani in 5 min odkrite na drugi strani. Poljubno polnimo in posipamo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

1kg moke (pol ostre, pol mehke)

1kvas,

0,5 l mleka,

pol pecilnega,

4 rumenjaki,

1 celo jajce,

80 g masla,

2 žlici olja,

70 g sladkorja,

limonina lupina,

rum po želji in 2 žlički soli

MARMORNI KOLAČ, RENE KODRIČ

NAVODILA

Penasto umešamo jajca, sladkor, vanilin sladkor in naribano limonino lupino. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model. V drugo polovico mase zamešamo čokolado v prahu in rum ter zlijemo na prvo polovico mase. Pečemo pri 180 stopinjah približno 40 minut.



Seznam sestavin

1kg moke (pol ostre, pol mehke)

1kvas,

0,5 l mleka,

pol pecilnega,

4 rumenjaki,

1 celo jajce,

80 g masla,

2 žlici olja,

70 g sladkorja,

limonina lupina,

rum po želji in 2 žlički soli

KROMPIRJEV LANGAŠ

DUŠKA HORVAT, VRTEC APAČE

NAVODILA

V posodi z moko naredimo jamico, vlijemo vanjo toplo vodo, nadrobimo kvas, dodamo malo sladkorja in pustimo kakšnih 10 minut, da se naredi kvasec.

Kuhan krompir pretlačimo, solimo in ga dodamo moki s kvascem. Testo dobro pregnetemo. Jaz to naredim z mojim kuhinjskim robotom. Testo pustimo kakšnih 15 minut vzhajati. Iz testa oblikujemo 8 kroglic, ki jih položimo na pomokano desko in pustimo par minut vzhajati. Ta čas si pripravimo olje. V posodo nalijemo za kakšna 2,5 prsta olja in ga segrejemo. Kroglice testa s prsti razvlečemo tako, da so robovi debelejši in sredina tanjša. Testo polagamo v vroče olje poševno. Ko se langaš cvre, mora namreč plavati na olju, oz. se ne sme dotikati dna posode. Če imate možnost izberite posodo z debelim dnom, ki bo poskrbela za enakomerno zapečenost langaša. Langaš ocvremo na hitro z obeh strani. Recimo cca pol minute do minuto na vsaki stani.



Seznam sestavin

Sestavine:

500 g moke
250 g kuhanega krompirja
1 kocka kvasa
3 dcl tople vode
žlička soli
ščeč sladkorja

olje za cvrtje

Polivka iz česna - česnova voda

Sestavine:

3-4 stroki česna

1 dcl vode

Česen stisnemo v vodo,
premešamo in s to česnovo
vodo premažemo langaš.

PIŠKOTI S ČRTO, DUŠKA HORVAT, VRTEC APAČE

NAVODILA

Najprej zamesimo testo iz vseh sestavin, razen marmelade in sladkorja za posip. Na hladnem ga pustimo počivati najmanj eno uro.

Ko je testo spočito, ga razdelimo na štiri dele. Iz vsakega posebej oblikujemo "klobaso" in jo z valjarjem sploščimo ter z ročajem od kuhalnice (naj bo okrogel) vdolbemo "kanalček", v katerega bomo kasneje nadevali marmelado. Vdolbina naj ne bo pregloboka.

Testo damo na papir za peko v pekač dovolj narazen, ker med peko naraste in se razširi.

Pekač postavimo v segreto pečico na 180 stopinj Celzija in pečemo približno 20 minut oz. tako dolgo, da se testo rahlo obarva. Še tople (ne vroče) razrežemo.

Po želji jih posujemo z mletim sladkorjem, ali pa tudi ne.



Seznam sestavin

250 g moke

160 g masla

130 g sladkorja

1 jajce

1 zavojček vanilijevega
sladkorja

ščepec soli

pol žličke pecilnega praška

limonina lupinica

1 dl marmelade (okus po želji)

mleti sladkor za posip

PIŠKOTI ZA NOČ ČAROVNIC, DUŠKA HORVAT, VRTEC APAČE

NAVODILA

Margarino ali maslo že prej nekaj časa pustimo na sobni temperaturi, da se nekoliko razpusti. Nato najprej z rokami zmešamo moko, pecilni prašek, sladkor, vanilijev sladkor in margarino ali maslo. Na koncu primešamo še jajca (lahko z rokami ali pa z električnim mešalnikom).

Testo razvaljamo na pomokani površini na želeno debelino (npr. na 3 mm) in jih izrežemo z modelčki s čarovniškimi motivi.

Čarovniške prste oblikujemo v svaljke. Zobotrebec namočimo v marmelado in pritisnemo, da dobimo členke, mandelj pa prav tako namočimo v marmelado in ga pritisnemo na mestu, kjer mora biti noht.

Izrezane piškote položimo na pekač obložen s peki papirjem. Pečemo 10 minut na 180 stopinjah (oz. dokler se ne zapečejo do rahlo rjave barve).



Seznam sestavin

4 jajca

40 dag margarine ali masla

40 dag sladkorja

1 kg moke;

1 pecilni prašek

1 vanilijev sladkor

JAJČNA ZLEVANKA, ALEKSANDRA ZRIM

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo. Vlijemo v pekač in pečemo
cirka pol ure na 180 stopinj Celzija, na zlivanko
lahko dodamo še naribano jabolko, da je bolj
sončno.

Pa dober tek vsem.

Zraven se še poda dober domač jabolčni kompot.

Zanj potrebujemo:

6 velikih jabolk

Sladkor

Voda

Klinčki

Seznam sestavin

3 jajca

Mleko

Sladkor

Sol

Moka

SKUTINO PECIVO, NATALIJA STRELOVA

NAVODILA

Vse izdelke, razen rozin, z mešalnikom zmešajte do gladke mase.

Dodamo še rozine in premešamo z žlico. Pekač namastimo in pokrijemo s papirjem za peko. Testo vlijemo v model in pečemo pri 180 stopinjah 45-60 minut (dokler se ne strdi). Po 30 minutah vrh pekača namažete s kisló smetano in nadaljujete s peko.

Seznam sestavin

Skuta - 500 gram

Kisla smetana - 3 žlice

Pšenični zdrob - 2 žlici

Jajca - 3 kos

Sladkor - 3 žlice

Vaniljev sladkor - 1 čajna
žlička

Sol - ščepec

Rozine (ali Suhe marelice) - 50
gram

METER KEKSI, MAŠA TURŠIČ IN VERA URLEP, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Recept je celo enostaven in tudi zelo okusen zato je nesmiselno narediti samo en pladenj, ker se bo ta takoj izpraznil. Sestavine zadoščujejo za okoli 5 pladnjev piškotov.

Postopek: sladkor, jajca in maslo penasto vmešamo in nato dodamo pecilni prašek dobro zmešan z moko. Testo stisnemo s strojčkom, da bodo vsi piškoti enake velikosti in oblike (piškoti se naj ne stikajo da se nebi zlepili). Pečemo na 200 stopinjah dokler piškoti ne postanejo rahlo porjaveli.



Seznam sestavin

Celo maslo,

Pecilni

200 g sladkorja

2 jajci

650 g moke

KOKOSOVE PALAČINKE, ALMA MUJADŽIĆ, VRTEC HRASTNIK

NAVODILA

Priprava kreme :
V skuhan vaniljev puding dodamo čokolado in kokosovo moko. Vse dobro premešamo, da dobimo gladko kremo.

Priprava palačink :
Iz navedenih sestavin naredimo maso za palačinke. Polovico pečene in še tople palačinke premažemo s toplo kremo, prepognemo in serviramo. Po želji lahko prelijete s stopljeno čokolado. Dober tek.



Seznam sestavin

Testo (za 4 palačinke) :

1 dcl gazirane vode
1 dcl mleka
1 jajce
1 vanilin sladkor
ščepec soli
2 jušni žlici kokosove moke
100 g pirine moke

NADEV :

3 dcl mleka
1 vanilin sladkor
3 jušne žlice kokosove moke
1 vrstica bele čokolade

1 vanilin puding (prah)

ČOKOLADNI PIŠKOTI Z ZAČIMBAMI, ANA IN KLARA AMBROŽ

NAVODILA

Testo zamesimo in ga postavimo v hladilnik za 1 uro.

Oblikujemo ga v male kroglice, jih spečemo in nato pomočimo v čokolado.

Pečemo na 160C, 10 minut.



Seznam sestavin

100g rozin

4 žlici pomarančnega soka

Namočimo in pustimo 1 uro

250g moke

2 žlici kakava

1 žlička pecilnega

1 žlička cimeta

1 žlička pimeta

1 žlička ingverja

Pol žličke muškatni orešček

150g masla

100g naribane jedilne čokolade

100g sladkorja

1 jajce

1 vanilijo sladkor

Limonina in pomarančna lupina
nastrgana

Za obliv 100g jedilne čokolade

MEDENJAKI, KLARA IN ANA AMBROŽ

NAVODILA

Pripravimo testo iz sestavin. Testo naj počiva 30 minut v hladilniku, nato oblikujemo kroglice.

Pečemo jih na 180°C, 10 minut.

Še tople potopimo v beljake - stepemo 2 beljaka in dodamo 14 dkg mletega sladkorja.



Seznam sestavin

50 dkg moke

20 dkg meda prekuhanega in
ohlajenega

1 žlička sode

10 dkg sladkorja v prahu

30 dkg masla

2 jajci

1 žlička začimb za medenjake

OREHOVA POTICA (NOČNA), POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Žlico moke, malo mleka, žličko sladkorja in kvas zmešamo ter pustimo, da vzhaja. Iz ostalih sestavin in kvasa zamešamo testo ter ga takoj razvaljamo. Namažemo ga z nadevom, ki smo ga pripravili tako, da smo orehe zmleli, jim dodali sladkor, rum, jih prelili z vročim mlekom ter vmešali sneg iz beljakov. Testo z nadevom zvijemo in damo v namazan pekač ter pustimo čez noč, da vzhaja. Zjutraj testo malce prebodemo, potlačimo in pečemo pri 175 °C eno uro.

Seznam sestavin

Testo:

- 60 dag moke
- 3 dag kvasa
- 2 dl mleka
- 14 dag sladkorja
- 14 dag masla ali margarine
- 4 rumenjaki
- sol, vanilin sladkor, rumenilo, limonina lupina, maščoba za namaz

Nadev:

- 60 dag zmletih orehov
- 2-3 dl mleka
- sladkor po okusu
- malo ruma
- sneg 4 beljakov

BOŽIČNI KRUH, POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Maslo ali margarino omehčamo na sobni temperaturi, dodamo sladkor, vanilin sladkor, cimet in limonino lupino in vse premešamo z električnim mešalnikom. Mešamo toliko časa, da zmes naraste in je popolnoma gladka. Med mešanjem postopoma dodamo jajca, nato s kuhalnico primešamo še moko. Nazadnje dodamo še kandirano sadje, orehe in v rum namočene rozine. Testo damo v namazan pekač ter pečemo 1 uro pri 170 °C v že prej ogreti pečici.

Seznam sestavin

- 250 g masla ali margarine
- 250 g sladkorja
- 300 g moke
- 100 g rozin
- 100 g grobo mletih orehov
- 100 g sesekljanega kandiranega sadja
- 5 jajc
- 3 cl ruma
- 1 vanilin sladkor
- naribana limonina lupina
- 1 žlička cimeta

HIŠNI PRIJATELJ (ODLIČEN), POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Beljake stepemo v sneg, dodamo moko, sladkor in premešamo. Dodamo še nasekljane orehe in rozine oz. narezano suho sadje. Testo pečemo v namaščenem pekaču na temperaturi 180 °C do zlato rjave barve. Pečeno testo narežemo na tanke pravokotnike.

Seznam sestavin

- 10 beljakov
- 30 dag sladkorja v prahu
- 20 dag moko
- 20 dag orehov
- 20 dag rozin (ali 10 dag rozin in 10 dag suhega sadja)

KUKIJI, POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Maslo z mešalnikom penasto zmešamo, dodamo sladkor, vanilin sladkor, jajca, nato še preostale sestavine. Z dvema žličkama oblikujemo na pekač majhne kupčke in jih pečemo 10 minut na 180 °C.

Seznam sestavin

- 250 g masla
- 200 g rjavega sladkorja
- 4 vaniline sladkorje
- 4 jajca
- 500 g moke
- 4 žličke pecilnega praška
- 4 ščepce soli
- 240 g zmletih orehov
- 360 g narezane jedilne čokolade

MARELIČNA ROLADA, POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Jajce in sladkor penasto zmešamo z mešalnikom, dodamo vanilin sladkor in nato počasi dodamo še moko in pecilni prašek. Maso vlijemo v pekač, v katerega smo dali peki papir, in pečemo 15 minut na temperaturi 200 °C. Pečeno testo vzamemo iz pekača, odstranimo papir ter ga zavijemo v vlažen prtič. Testo nato namažemo z marmelado, zvijemo in potrosimo z mletim sladkorjem.



Seznam sestavin

- 5 jajc
- 10 dag moko
- 10 dag sladkorja
- pol vrečke pecilnega praška
- 1 vanilin sladkor

BABIČINO MARMELADNO PECIVO, MATIC P., POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Priprava: Vse sestavine zmešaj, čokolado raztopi in jo vmešaj v polovico testa. Peci pri srednji temperaturi (175 °C), da je lepo rjavo. Pečeno testo prereži na polovico, ga premaži z marmelado in po vrhu prelij s čokoladnim prelivom (10 dag čokolade raztopi z 10 dag margarine).

Seznam sestavin

- 4 jajca (sneg iz beljakov)
- 35 dag sladkorja
- 45 dag moke (pol ostre, pol gladke)
- četrtna l mleka
- 24 dag margarine
- 1 pecilni prašek
- 5 dag čokolade

OREHOVA POTICA, LUKA S., POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Pripravimo kvas, presejemo moko, vanjo damo ostale sestavine in vzhajan kvas ter zamesimo testo, ki naj vzhaja na toplem približno 1,5 do 2 uri. Ko je dovolj vzhajano, ga razvaljamo in premažemo z nadevom. Zvijemo kot rolado in damo na pomaščen pekač. Spet pustimo vzhajati približno eno uro. Pred peko potico premažemo z maslom. Pečemo jo pri 175 °C eno uro.



Seznam sestavin

Testo:

- 1 kg posebne moke
- 4,5 dl mleka
- 2 čajni žlički soli
- 1, 5 kvasa
- 1 vanilin sladkor
- 0,5 dl ruma
- limonina lupina
- 7 dag masla
- 5 žlic sladkorja
- 3 rumenjaki + 1 celo jajce

Nadev:

- 1 kg mletih orehov
- 15 žlic sladkorja
- 1 velika kisla smetana (400 g)
- 2 vanilina sladkorja
- noževa konica cimeta
- limonina lupina
- 7 dag masla
- 2 dl vročega mleka (za popariti orehe)
- 1 dl ruma
- sneg 3 beljakov
- 1 rumenjak
- 7 dag masla za premaz testa pred peko

SKUTINE KOCKE, MATIC P., POŠ LOKA PRI ŽUSMU

NAVODILA

Kekse zmeljemo, segrejemo margarino in jo primešamo keksom. Maso enakomerno naložimo v pekač, ki smo ga pokrili s peki papirjem.

Pripravimo prvi nadev: vse sestavine penasto umešamo z mešalnikom, na koncu dodamo še skuto. Vse polijemo po masi v pekaču in pečemo pri 150 °C približno 45 minut.

Pripravimo drugi nadev: obe sestavini dobro zmešamo.

Pečeno pecivo vzamemo iz pečice in ga premažemo z drugim nadevom ter pečemo še 15-30 minut pri 50 °C.

Ohlajeno pecivo narežemo na poljubno velike kocke.



Seznam sestavin

Testo: 250 g maslenih keksov (Leibnitz), 100 g margarine

Sestavine – prvi nadev: 5 jajc, 100 g sladkorja v prahu, 1 vanilin sladkor, 500 g skute

Sestavine- drugi nadev: 2 kisli smetani, 100 g sladkorja v prahu

POLŽKI S KAKAVOM, KLARA IN ANA AMBROŽ

NAVODILA

Zamesi testo ga razdeli na 2 enaka dela, v enega vmesi 4dkg kakava, v drugega pa vmesi 4 dkg moke.

Testo nato postavi v hladilnik za 1 uro.

Iz obeh testov razvaljaj enako obliko in debelino. Na svetlo testo položi temnega in ga zavij ter ga postavi za 2 uri v hladilnik. Nareži in peči na 175C, 15 minut.



Seznam sestavin

250 g masla
300 g moke
130g sladkorja v prahu
1 jajce
Ščep soli
Ščep pecilnega

PIŠKOTI S ČOKOLADO, KLARA IN ANA AMBROŽ

NAVODILA

Testo zavij in oblikuj v peki papirju ter ga postavi
čez noč v hladilnik.
Nareži na kolobarje in peči 180C, 15 minut.



Seznam sestavin

125g masla
100g sladkorja v prahu
1 jajce
200g moka
60g jedilnega škroba
1 žlička pecilnega praška
150g jedilne narezane čokolade

MARMELADNI ŽEPKI, KLARA IN ANA AMBROŽ

NAVODILA

Ko je testo pripravljeno ga postavimo za 1 uro v hladilnik, nato oblikujemo žepke, jih napolnimo z marmelado in spečemo.



Seznam sestavin

500g moke

1 vrečka pecilnega

180g kisle smetane

250g masla sobne temperature

100g sladkorja

Sladkor v prahu za posip in
marmelada

ČAROBNE PALČKE, ALJAŽ MAČEK 1.A

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo skupaj, in damo maso počivat v hladilnik za približno 1 uro (da masa ni premehka)
nato oblikujemo poljubne velikosti palčke, ki jih povaljamo v željen posip.

Pečemo približno 20 min na 180 stopinj
Pa DOBER TEK !

Seznam sestavin

80dag gladke moke

30dag sladkorja v prahu

2 pesti mletih orehov

2 pesti kokosove moke

1 jajce

50dag margarine za peko
(vzamite jo ven iz hladilnika
vsaj 30min preden se lotite
dela)

Posip :

kristalni sladkor ali pa

čokoladni preliv in kokos

PUSTNI KROFI, BABI CILKA ŠPINDLER

NAVODILA

Pripravimo moko v katero smo vmešali pecilni prašek. Mleko segrejemo odlijemo potrebno količino, da postavimo kvas, dodamo še malo sladkorja.

Rumenjake, sladkor, belo olje, kislo smetano, sol, rum in mleko zmiksamo in vmešamo v moko, kateri smo pred tem že dodali postavljen kvas.

Vsebino dobro premešamo in pustimo na toplem vzhajati. Če čas dopušča naj testo vzhaja 1-2x.

Testo oblikujemo v kroglice, katere polagamo na pomokan prtič in pokrite pustimo vzhajati.

Po končanem vzhajanju na eni strani jih lahko obrnemo, da vzhajajo še na drugi strani.

Med vzhajanjem krofov počasi segrejemo olje v katerem bomo cvrli krofe.

Polagamo jih obrnjene v vročo maščobo (za probo manjši kos testa) pokrijemo posodo in cvremo cca 3 min. na eni strani, jih obrnemo in cvremo še na drugi strani cca 3 min.

Ocvrte krofe poberemo iz maščobe in položimo na krožnik pokrit s papirnato brisačo (več slojev in po potrebi zamenjamo). Krof prepričimo z zobotrebcom, da se prepričamo, če je dovolj pečen! Na koncu jih poljubno napolnimo z marmelado, potresemo z sladkorjem v prahu!



Seznam sestavin

- 1,12 DAG MOKE (POL OSTRE, POL MEHKE)
- ½ L MLEKA
- 0,6 DCL BELEGA OLJA (POL DECILITRA)
- 10 DAG SLADKORJA
- 1 KISLA SMETANA
- KVAS (KOCKICA IN POL)
- 1 PECILNI
- SOL
- 6 UMENJAKOV
- 4 ŽLICE RUMA

KEKSI NA MAŠIN, GAŠPER BELŠAK 7.A, OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

V posodo za gnetenje damo moko, pecilni prašek in . Nato dodamo vse ostale sestavine. Ročno zgnetemo, da postane testo mehko. Testo damo počivati v hladilnik za vsaj 30minut.

Med počivanjem si pripravimo strojček za kekse in nastavimo nastavek.

Odtrgamo kos testa in ga spustimo skozi strojček. Trakove režemo na enako dolge kekse (5-7cm). Kekse naložimo na pekač s peki papirjem. Pečemo jih 15minut v naprej ogreti pečici na 180°C.



Seznam sestavin

- 1KG OSTRE MOKE
- 30 DAG MARGARINE
- 30 DAG SLADKORJA
- 4 JAJCA
- 3 VANILIJ SLADKORJA
- 2 PECILNA
- LIMONINA LUPINA
- OLJE PO ŽELJI

JABOLČNO PECIVO, ELA BRINA SIKILI, 5.B

NAVODILA

Vse suhe sestavine zmešamo skupaj. Olupimo in naribamo 6 jabolk. Mokre sestavine dobro premešamo.

V pekač damo peki papir, robove pa namažemo z maslom. V pekač stresemo polovico suhih sestavin, na suhe sestavine naložimo naribana jabolka, ki jih posujemo s cimetom, dodamo drugo polovico suhih sestavin in prelijemo z mlekom in jajcem. Dobro "prepikamo" z nožem, da mleko steče do spodnjih sestavin.

Pečemo 40 minut na 180 stopinj C.
Pa dober tek!



Seznam sestavin

Suhe sestavine:

pol lončka moke
pol žličke pecilnega praška
pol lončka pšeničnega zdroba
pol lončka sladkorja
pol zavitka vanilijevega
sladkorja

Mokre sestavine:

1 jajce
1 lonček mleka

6 jabolk

PALAČINKE, JERCA JUG

NAVODILA

Najprej stepemo jajca dodajamo mleko moko in sol ni važen vrstni red. Segrejemo ponev in spečemo . Na palačinke lahko dodamo marmelado, skuto, lešnikov namaz ipd.



Seznam sestavin

- Mleko 0,5 l
- 3 jajca
- Moka 15 dag
- Sol en ščepec

ČOKOLADNA TORTA IZ RDEČE PESE, ROMANA FINK

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Rdečo peso zmeljemo v pire.

Čokolado sesekljam v mešalniku, da ostanejo določeni delčki še tako veliki, kot čokoladne kapljice, delno pa naj bo že v prahu.

Primešamo vse ostale sestavine.

Pečemo v okroglem pekaču (premer 26 cm) 45 minut na 180 stopinj.

Postrežemo s sladkornim posipom.

Uporabite lahko vakumirano, že skuhanu rdečo peso.

Lahko postrežete tudi toplo. Je zelo okusna.

Recept sem večkrat preskusila in ga priredila po receptu na spletni strani <http://www.lovebeetroot.co.uk>

Maso lahko ulijete tudi v modelčke za mafine.

Rdečo peso pa si lahko pripravite tudi jeseni, ko jo kuhate za vlaganje.

Jaz sem jo potem zmiksala, dodala večino sladkorja, vložila v manjše kozarčke, pasterilizirala. V mafine sem dodajala tudi že višnje iz kompota.

Seznam sestavin

količina: Za 12 kosov

250 g kuhane rdeče pese

200 g temne čokolade (več kot 70% kakava)

200 g moke

200 g

masla

80 g sladkorja v prahu

100 g rjavega sladkorja

1 vaniljev sladkor

3 jajca

2 veliki žlici kakava v prahu
(najbolje pravega -
nesladkanega)

2 žlički pecilnega praška

sladkor za posipanje

MUFFINI, NOEL GOSAK 2.A

NAVODILA

Obe masi zmešaš skupaj. Pečeš na 180 C, 20-25 minut.

PA DOBER TEK!



Seznam sestavin

1. MASA

- - 35 dag moke
- - 10 dag sladkorja
- - 3 žlice kakava
- - 1 pecilni
- - 1 vanili

2. MASA

- - 2 jajci
- - 2 dcl mleka
- - 2 dcl jogurta (čvrsti ali kefir)
- - 125 g margarine
- - 100 g jedilne čokolade

DOMAČI PRIJATELJ, MAJA KOVAČ

NAVODILA

Domači prijatelj

Sestavine

4 jajca	malto limonine lupine (opcijsko, količina po želji)
250 g sladkorja* (120 g sladkorja)**	različni oreščki, suho sadje ter jedlina čokolada
300 g ostri moka	Ponavadi izberemo: orehi, lešniki, mandlji, rozine ter jedlina čokolada ***

Opombe

* Namesto 250 g sladkorja lahko vzameš samo polovico zelene količine sladkorja (125 g). Tako bo pecivo vsebovalo manj sladkorja.

** Količina in razmere koliko oreščkov, rozin in čokolade določimo sami. Oreščke in jedlino čokolado narežemo na manjše koščke, rozine operemo.

*** Debelino in velikost štručk določimo sami. Lahko imamo 3-4 srednje debele štručke ali pa morda 2 bolj debeli štručki.

Pecivo predhodno segrejemo na 180°C.

Navodila

1. V dveh skledah ločimo rumenjake in beljake jajc (4 jajca). Beljake s pomočjo mešalnika zmiksamo v sneg.
2. V večji skledi, ki vsebuje rumenjake dodamo sladkor in vsebino dobro zmiksamo. Vsebinsko mikamo tako dolgo, da vsebina naraste (ponavadi 3-6 min).
3. V skledo, ki vsebuje zmiksane rumenjake sedaj dodamo narezane oreščke, rozine in čokolado ter ostro moko (300g).
4. Vsebinsko prižemo rahlo mešal s pomočjo kuharice in sproti med mešanjem dodajamo zmiksani sneg. Sestavine dobro zmešamo.
5. Na očisto delovno površino potrosimo nekaj moka. Iz mešane mase naredimo 3 ali 4 podolgovate štručke (zamislimo si obliko bagete)***.
6. Štručke poveljamo z rokami po moki, da sama štručka ne bo preveč lepljiva.
7. Štručke (bagete) prenesemo na pekač, ki ima papir za peko ter pekač prestavimo v že na 180°C ogreto pečico.
8. Pecivo pečemo glede na to kako zapeljemo želimo da je. Ponavadi pečemo med 25-35 min.
9. Še topla peciva narežemo na prskote. V primeru če imamo 3-4 štručke, ki morda niso tako debelice poskusimo pecivo narezati po 2 delih.

Seznam sestavin

Seznam sestavin je na fotografiji levo.



ČOKOLADNI PIŠKOTI, TILEN FERŠ, 5.A

NAVODILA

Opomba: pri tem receptu je nadvse pomemben čas, zato si najprej pripravite dva pekača s papirjem za peko, pečico pa segrejte na 180 stopinj Celzija.

1. Čokolado in maslo stopite nad vodno kopeljo. Ko je nared, postavite na stran.

2. V mešalniku natanko 5 minut penasto stepajte jajca, rjavi sladkor ter sladkor v prahu, nato dodajte stopljeno čokolado.

3. Nato v drugi posodi zmešajte suhe sestavine (pazite, da kakav ne bo v grudicah) ter jih dodajte v posodo z jajci in čokolado. Hitro pomiksajte, na koncu pa pomešajte še s spatulo ali kuhalnico, da se tudi sestavine, ki so se nabrale na dnu posode, zamešajo v testo.

4. Piškote oblikujte s pomočjo zajemalke za sladoled (saj je nekoliko tekoče) in ga polagajte na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko. Med posamezno porcijo pustite dovolj prostora, da se bodo piškoti lahko razlezli, a ne sprijeli med seboj.

5. Piškote postavite v že ogreto pečico za 12 minut.

6. Piškoti bodo iz pečice prišli čudovito razpokani in omamno dišeči. Počakajte 20 do 30 minut, preden jih poberte s pekača. Naj se ohladijo in malce upadejo, saj bodo tako mehkejši in imeli čudovito rahlo sredico.

Seznam sestavin

- 200 g temne čokolade, nasekljane
- 125 g surovega masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 100 g svetlorjavega sladkorja
- 2 veliki jajci
- 130 g navadne bele moke
- 3 čajne žličke kakava v prahu
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1/4 čajne žličke soli



PIŠKOTI Z MARELICAMI IN ČOKOLADO, ENEJ KASTELEC, 7.E

NAVODILA

Pečico ogrejte na 180 stopinj. Z maslom namažite 2 pekača. V skledi zmešajte obe vrsti sladkorja in vanilijevo aromo. Postopoma narahlo vmešajte jajce.

Po mešanici previdno porazdelite presejano moko in pecilni prašek, nazadnje dodajte še čokolado in marelice ter zmešajte.

Za žlico velike kose testa z dovolj velikim razmakom porazdelite po pekačih. Pecite jih 13-15 minut, dokler niso zunaj hrustljavi, znotraj pa sočni.

Na pekačih naj se hladijo 2 minuti, nato naj se popolnoma ohladijo na rešetki.



Seznam sestavin

-85 g mehkega masla; nekaj še za namazati pekač

-25 g rjavega sladkorja

-55 g sladkorja muskovado

-2-3 kapljice vanilijeve arome

-1 jajce

-157 g moko

-1 ¾ ČŽ pecilnega praška

-115 g grobo sesekljane temne čokolade

-115 g grobo sekljanih suhih marelic

VERONIKINI SRČKI, VERONIKA EINFALT, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

To pecivo je narejeno iz treh plasti in brez peke. Zelo rada ga delam, ker ne rabim uporabljati pečice in ker je zelo čokoladnega okusa. Narejeno je v pekaču velikosti 20 x 35cm.

Piškote in pražene lešnike zmeljemo v drobtine. Dodamo stopljeno maslo in sladko smetano ter zmešamo v enotno maso. To maso enakomerno porazdelimo po pekaču in jo malo potlačimo. Pekač damo v hladilnik in gremo pripravljat drugo plast.

Lističe želatine za deset minut namočimo v mrzlo vodo. Med tem v posodi zmešamo mascarpone in Nutelo.

V kozici segrejemo 2 žlici sladke smetane. Tik preden smetana zavre, odstavimo iz ognja in v njej raztopimo ožeto želatino. To primešamo k prvi zmesi. Posebej stepemo sladko smetano. Narahlo jo primešamo k kremi. Maso enakomerno porazdelimo v pekaču s piškotno podlago. Pekač damo za približno 1 uro v skrinjo ali za par ur v hladilnik, da se krema strdi.

Sladko smetano segrevamo tik do vretja. Med tem čokolado sesekljamo na majhne koščke. Tik preden smetana zavre z njo prelijemo čokoladne koščke. Počakamo 30 sekund, nato pa z metlico rahlo zmešamo, da se vsa čokolada stopi. Primešamo še sesekljane lešnike. Stopljeno čokolado z lešniki prelijemo preko strjene Nuteline kreme. Maso lepo poravnamo in čez noč pustimo v hladilniku. Pecivo razrežemo na enake koščke in okrasimo s čokoladnimi srčki.

Seznam sestavin

1. Plast:

- 240 g piškotov
- 80 g praženih lešnikov
- 5 žlic sladke smetane
- 120 g masla

2. Plast

- 500 g mascarponeja
- 400 g Nutele
- 5 lističev žaletine
- 300 ml sladke smetane

3. Plast:

- 160 g jedilne čokolade
- 80 ml sladke smetane
- 40 g mletih praženih lešnikov



LIŠKE OČI, DION STAMPFER, 5. RAZRED, OŠ RUDOLFA MAISTRA ŠENTILJ

NAVODILA

Iz moke, sladkorja v prahu, masla, vanilijevega sladkorja, soli in jajca zamesimo gladko testo, ki ga zavijemo v folijo in damo za 30 minut počivati v hladilnik.

Pekač obložimo s papirjem za peko, pečico pa segrejemo na 180 stopinj Celzija. Ohlajeno testo na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo 0,5 centimetra debelo. S pomočjo modelčkov izrežemo piškote različnih oblik. Polovici piškotov na sredini z majhnimi modelčki izrežemo luknjice. Piškote zložimo na pekač in jih pečemo v ogreti pečici 10 minut.

Piškote brez luknjic premažemo z marelično ali kakšno drugo marmelado. Pokrijemo jih s piškoti z luknjicami ter nežno stisnemo skupaj, da se zlepijo. Pripravljene piškote potrosimo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Seznam sestavin

120 g sladkorja v prahu
250 g masla
1 jajce
250 g moke
2 vanilijeva sladkorja
ščepec soli

marmelada
sladkor v prahu za posip

VALOVI BUHTELJNI, VAL PIRŠ, 1. RAZRED OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

V večjo posodo za mešanje vlijemo mlačno mleko, dodamo nekaj žlic sladkorja in dodamo kvas (postopek za kvasec). Rahlo premešamo in pustimo stati približno 10 min.

Nato dodamo vse ostale sestavine, razen moke. Premešamo.

Na koncu primešamo še moko in testo temeljito pregnetemo, približno 15 min.

Ko je testo temeljito pregneteno, ga pustimo v posodi, da vzhaja in podvoji volumen, približno 1 uro. Posodo pokrijemo s krpo in jo pustimo na toplem.

Delovni pult pomokamo z ostro moko in vzhajano testo enakomerno razvaljamo.

Zatem izrežemo kvadrate, jih obložimo z nadevom (marmelada, nutela,...) in jih oblikujemo v kroglice. Oblikovane buhteljne polagamo v pekač, katerega smo predhodno namazali z maslom.

Buhteljne v pekaču pustimo vzhajati, približno 30 minut.

Buhteljne pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj Celzija, 35 do 40 minut. Buhteljne po 15-ih minutah peke, s pomočjo čopiča, premažemo z mlačno vodo ali z raztopljenim maslom.

Pečene buhteljne zvrnemo iz pekača na rešetko in jih pustimo, da se ohladijo.

Dober tek, vam želi Val ☺

Seznam sestavin

800 g namenske moke za
kvašeno testo

30 g kvasa

400 ml mlačnega mleka

2 jajčna rumenjaka

60 g stopljenega masla

50 g sladkorja

1 vaniljev sladkor

6 g soli

naribana limonina lupinica

1 sladkor z aromo ruma (ni
obvezno)



BABIČINI MARMELADNI ŽEPKI, TAMARA TOŠIĆ, 6.A

NAVODILA

V večjo skledo damo moko, dodamo pecilni prašek in vanili sladkor. Margarino malo narežemo in jo dodamo ter na koncu še skuto (ali kislo smetano). Sestavine zmešamo v testo z ročnim mešalnikom. Na koncu ga pregnetemo z rokami, tako da dobimo gladko testo.

Testo damo počivati na hladno (hladilnik) za 30 minut.

Testo si razdelimo na manjše kose in ga tanko razvaljamo. Testo razrežemo na poljubne oblike (kroge, kvadrate). Na sredino koščkov damo z malo žličko marmelado in jih prepognemo. Stisnemo robove z roko in nato še z vilico. Damo jih na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem.

Pečico segrejemo na 180 stopinj in pečemo 15 do 20 minut – odvisno od pečic.

Še vroče povaljamo v sladkorju v prahu.

Seznam sestavin

50 dag ostre moke

25 dag margarine

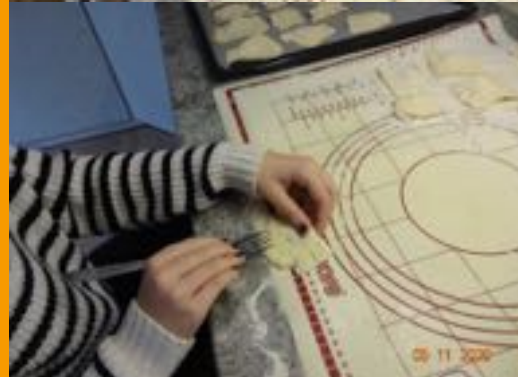
1 pecilni prašek

1 vanili sladkor

500 dag skute (ali lonček kisle smetane)

Ščepec soli

Sladkor v prahu za posip



KOKOSOVO PECIVO, TAMARA TOŠIĆ, 6.A & BABICA

NAVODILA

BISKVIT

Ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake stepemo s sladkorjem in vanili sladkorjem, dodamo olje in vodo. Moko suho premešamo s pecilnim praškom in kakavom in dodamo stepenim jajcem. Beljake stepemo v trd sneg in ga dodamo zmesi.

Maso vlijemo v srednje velik pekač. Pečemo pri 180 stopinjah cca 25 minut, v ventilatorski pečici samo cca 15 minut.

Pečen biskvit ohladimo.

KREMA

Smetane gladko zmešamo s sladkorjem in kokosom.

GLAZURA

Vse sestavine damo v posodo in kuhamo tako dolgo, da se zgosti (cca 20 minut).

Na ohlajen biskvit namažemo kokosovo kremo in povrh enakomerno polijemo glazuro. Damo v hladilnik ali na hladno, da se glazura strdi.



Seznam sestavin

TEMNI BISKVIT

4 jajca

20 dag sladkorja

20 dag moka

1 vanili sladkor

1 pecilni prašek

1 dcl olja

1 dcl vode

2 žlici kakava

KREMA

2 kisli smetani

5 velikih žlic sladkorja

10 dag kokosa

GLAZURA

½ margarine

1 skodelica mleka (srednje velike – za kavo)

2 skodelici sladkorja

10 dag jedilne čokolada

AMERIŠKE PALAČINKE, JURE HOLBL, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA

Ločimo jajci. Iz beljakov s ščepecem soli stepemo trd sneg.

Ostale sestavine premešamo z mešalnikom, dodamo sneg, ki ga vmešamo na rahlo z lopatico. Segrejemo ponev za peko palačink. Masa naj ne počiva. Tako pripravljeno maso vlijemo v obliki krogov (3 palačinke hkrati) v ponev in obrnemo, ko postane palačinka zlato zapečena.

Prelijemo jih lahko z javorjevim sirupom, ponudimo z domačo marmelado ali čokoladnim namazom in stepeno sladko smetano.

Pa dober tek!



Seznam sestavin

120g bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

2,5 dcl mleka

2 jajci

Ščepec soli

RECEPT ZA SLANE PALČKE ALI ŽANINE PALČKE, ŽANA RAKOVIČ, OŠ JANKA PADEŽNIKA

NAVODILA

Listnato testo razvaljamo, ga položimo v pekač, ga premažemo z razžvrkljanim jajcem ter posujemo s soljo in ostalimi dodatki po želji. Testo razrežemo na trakove ter damo v segreto pečico (180°) da se lepo zapeče. Palčke naj v pečici ne bodo predlogo, da ne bodo presuhe.

Opomba:

Palčke so super kot prigrizek za pred televizorjem, starši pa si zraven lahko privoščijo še pivo.



Seznam sestavin

- Listnato testo
- 1 jajce
- Morsko sol (najboljša je groba)
- Po želji lahko uporabimo še kumino, mak, sezam, sir...
- Pekač
- Papir za peko
- Čopič
- Nož



BABIČIN ŠTRUDELJ, HELENA IN SOFIJA MEGLIČ, 1.B, OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL IN BABICA JERICA ELIZABETA MEGLIČ

NAVODILA

Z babico sva pripravili jabolčni štrudelj. V nadaljevanju vam opiševa in prikaževa recept za testo in nadev. Pri nadevih pravi mami, da smo lahko zelo ustvarjalni, tokrat, pa se držimo preverjenih starih receptur naših babic in nonic. Veliko užitkov in prijetnih trenutkov pri peki z vašimi najdražjimi vam želimo, pa dober tek!

Priprava vlečenega testa: moko damo v posodo in premešamo s soljo. Dodamo olje in kis, premešamo, postopno dodajamo vodo. Vse to mešamo, gnetemo in po potrebi dodajamo vodo ali moko.

Testo je pripravljeno, ko se nam več ne lepi na prste. Tako oblikovano kepico testa pokrijemo in pustimo počivati vsaj 1 uro.

Na večjo površino položimo prt in ga pomokamo. Na prt razvaljamo testo z valjarjem, nato ga začnemo vleči iz sredine navzven, na koncu nategnemo še robove. Bolj ko raztegnemo testo, bolj krhko bo pečeno testo.

Ko raztegnemo testo, ga pustimo nekaj časa na prt, da se osuši. Medtem olupimo jabolka, ter jih naribamo. Preden začnemo polagati jabolka na testo, testo malo naoljimo in razmažemo z žlico. Previdno, da se nam testo ne raztrga. Na naoljeno razvlečeno testo polagamo naribana jabolka, nato posladkamo s sladkorjem in posujemo s cimetom.

Seznam sestavin

Za testo potrebujemo: 250 gr moko, 1/5 žličke soli, 0,5dcl olja, 0,3dcl kisa in vodo 1 do 2 dcl.

Za nadev potrebujemo: 10 večjih jabolk, sladkor, cimet.



Testo nato zavijemo; privzdignemo del testa in nato zavijamo štrudelj s pomočjo prta, na katerem smo raztegovali testo. S prtom si pomagamo, da zaviti štrudelj položimo na pekač, katerega smo predhodno naoljili ali pa nanj položili peki papir. Štrudelj oblikujemo kot želimo. Mi smo oblikovali srčkast štrudelj, ker se imamo radi 😊

Preden položimo štrudelj v pečico, ga na vrhu premažemo z oljem, midve sva to kar z rokami naredile. Pečemo v pečici na 180 stopinj celzija približno 45 minut. Dober tek!



NONIN ŠTRUDELJ, HELENA IN SOFIJA MEGLIČ, 1.B, OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL IN NONA ANICA SAMEC

NAVODILA

Listnato testo kupimo v trgovini, že pripravljenega, zmrznjenega. Testo pustimo na sobni temperaturi, da se odtaja. Nato ga položimo na ravno pomokano površino, ter ga razvaljamo na tanko. Nadev: olupimo bučo, jo naribamo in potenstamo na maslu. Ko se buča ohladi dodamo naribana jabolka, sladkor, vanili sladkor in limonino lupino (ali pa kandirano limonino lupino), ter vse skupaj dobro premešamo. Maso poskusimo, vendar ne prevečkrat, da je ne zmanjka za nadev.... 😊



Seznam sestavin

lisnato testo,
maslo,
manjšo bučo maslenko ali
hokaido ali muškatno bučo,
sladkor,
2 večji jabolki,
rozine,
cimet,
limonina lupina,
vanili sladkor



Na razvaljano testo položimo predhodno pripravljeno maso iz buč in naribanih jabolk, nato potresemo cimet in rozine. Testo zavijemo. Ker pa je to testo nekoliko bolj lepljivo, naj vam starši pomagajo zaviti in položiti štrudelj v pekač. Ker obožujemo bučni štrudelj smo naredili kar dva in smo ju morali stisniti v en pekač.

Štrudelj pečemo na 180 stopinj, približno 45 minut. Želimo vam dober tek! Štrudelj je hvaležna in zdrava sladica. Jabolka in buče imamo na voljo celo zimo, zato si ga kar privoščimo večkrat, saj so jabolka kot tudi buča zelo bogati z elementi, kateri krepijo naš organizem.

JAFFA BISKVIT, ŽIGA ŽEŽLINA, OŠ KOMEN

NAVODILA

Jajca penasto umešamo z sladkorjem. Dodamo mleko, olje in moko, pomešano s pecilnim praškim. Maso narahlo premešamo in razdelimo na dva dela. V en del narahlo primešamo kakav. Masi pečemo ločeno, vsako približno 30 min v segreti pečici na 180°C. Ohlajeni temni biskvit zdrobimo, dodamo sok štirih pomaranč, ter dobro premešamo. Čokolado raztopimo nad soparo in ji primešamo olje (in mleko, če želimo mehkejšo strukturo preliva). Bel biskvit namažemo z marelično marmelado, nato pa zdrobljeno in namočeno temno maso enakomerno porazdelimo po celem biskvitu. Sladico prelijemo s čokoladnim oblivom.



Seznam sestavin

4 jajca

20 žlic sladkorja

20 žlic mleka

20 žlic olja

16 žlic moka

1 vrečka pecilnega praška

4 žlice kakava

4 pomaranče - sok

marelična marmelada

Čokoladni preliv:

20 dag jedilne čokolade

4 žlice olja

(4 žlice mleka)

BOUNTY ALI KOKOSOVO PECIVO, MIHA ŽEZLINA, OŠ KOMEN



NAVODILA

Priprava mase za biskvit:

Najprej zmešamo jajca, sladkor in vanilin sladkor, nato dodamo ostale sestavine in mešamo dokler ne nastane lepa gladka masa. Maso nato vlijemo v pekač obložen s peki papirjem. Pečemo na 180°C 50 minut.

Priprava kokosove kreme:

Preden je biskvit pečen skuhamo kokosovo kremo iz mleka, sladkorja, pšeničnega zdroba in kokosa. Kremo med kuhanjem stalno mešamo.

Ko je biskvit pečen, ga prelijemo z kokosovo kremo in ga pečemo še 7 minut.

Priprava čokoladnega preliva:

Na vodni kopeli pripravimo še čokoladni preliv in z njim na koncu polijemo po kokosovi kremi.

Ko se pecivo ohladi se ga lepo razreže in ponudi poleg kave ali čaja.

Pa dober tek.



Seznam sestavin

Biskvit:

3 jajci

150 ml olja

150 ml mleka

9 žlic sladkorja

9 žlic moke

5 žlic kakava v prahu

1 pecilni prašek

2 vanilni sladkor

Krema:

750 ml mleka

3/4 kozarca sladkorja

6 žlice pšeničnega zdroba

150 gramov kokosove moke

Čokoladni preliv:

175 g jedilne čokolade

2 žlici olja

2 žlici mleka (mehkejša ohlajena tekstura preliva)

DOMAČI RAVIJOLI, MATEJ ŠTEDUL, OŠ KOMEN

NAVODILA

Zgnetemo sestavine za testo, da dobimo testo, nato testo zavijemo v živilsko folijo, ko to naredimo damo testo za 30 minut v hladilnik, med tem časom pa pripravimo nadev. Hlebček razrežemo na 5 do 6 kosov in ga razvaljamo do debeline 2 mm. Nato z modelčkom naredimo obliko potem ko to naredimo damo v raviole nadev in nato z modelčkom stisnemo.



Seznam sestavin

Testo:

500 g moke,

5 jajc,

Ščepec soli,

OMAKA

Za začetek damo kuhati ribjo osnovo:

2 fileja bele ribe,

3 stebelca peteršilja,

pol zrezanega korenja,

pol gomolja,

Sečuanski poper in Himalajsko sol

Vse to nežno prepražimo in prelijemo z vodo. Omaki dodamo še dve žlici kisle smetane in premiksamo.



NADEV

100 g lososa,

100 g mladega sira,

2 vejici na drobno sesekljanega petršilja,

Lahko dodamo tudi malo kraškega šentraja



Ko vse to naredimo damo raviole kuhat v slan krop, kuhajo pa se približno 5 ali malo več minut.

Dober tek.

KOSILO, JURE JAZBEC, OŠ KOMEN

NAVODILA

Mineštra - sprehod po vrtu

Zelenjavo zmiksamo in solimo

Pica

Pripravimo testo za pico in jo oblikujemo.

Obložimo jo po okusu. Peči na 160C, 30min.

Ocvrte miške

Zmešaj sestavine za miške in jih ocvri v vročem olju, na koncu jih posipaj s sladkorjem.

Dober tek, naj vam tekne.



Seznam sestavin

Mineštra:

Krompir

Korenje

Drobnjak

Čebula

Česen

Paprika

Brokoli

Pica

20dag pirine moke

30dag moke tip 500

2 žlički suhega kvasa

Sol

2dl vode

1žica svinske masti

Ocvrte miške

20dag moke

Pecilni prašek

Sol

2 jajci

20dag skute

17dag grški jogurt

Za cvrtje 0,5l olja in 0,5l svinske masti. Za posip mlet sladkor.

MARMORNI KOLAČ, VESNA MAKOVEC, OŠ KOMEN

NAVODILA

- Loči beljake in rumenjake



- Stepi beljake v trd sneg
- Umešaj rumenjake , sladkor in limonino lupino



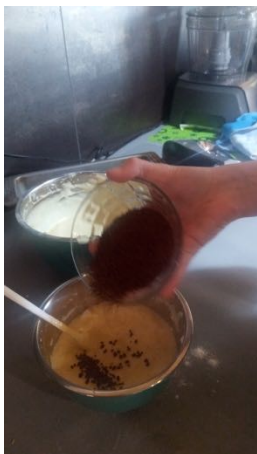
- Postopno dodajaj še ostale sestavine
- Na koncu rahlo umešaj beljak.

Seznam sestavin

- 20dag moko
- 1 pecilni (v moko)
- 20dag sladkorja
- 1 dcl mleka
- 4 žlice kakava (lahko Benko) ali čokolade
- 1dcl olja



- Testo razdeli na dva dela in v en del umešaj kakav.



- namasti pekač in vanj vlij testo, postavi v prej ogreto pečico.



OREHOVI ROGLJIČKI IN OREHI, URBAN PIPAN, 4. RAZRED, OŠ KOMEN

NAVODILA

OREHOVI ROGLJIČKI

Postopek:

Hitro pregneteno testo oblikujemo v rogljičke. Pečemo 20 minut pri 200 stopinjah. Rogljičke povaljamo v mletem sladkorju.

OREHI

Postopek:

Suhe sestavine zmešamo, dodamo zmehčano maslo in umešamo gladko testo. Napolnimo modelčke in v testo vtisnemo jamico na sredino. Pečemo 15-20 minut na 180 C. Orebove polovičke namažemo z čokoladnim namazom in stisnemo po dve skupaj, da izgledajo kot pravi orehi.

Pa dober tek!



Seznam sestavin

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine:

25 dag masla

35 dag moke

10 dag sladkorja

10 dag zmletih orehov

1 jajce

OREHI

Sestavine:

32 dag moke

10 dag sladkorja v prahu

12 dag mletih orehov

25 dag masla

2 dag čokolade v prahu

KEKSI NA MAŠINO, NIJA BELŠAK (RECEPT PRABABICE TEREZIJE), VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Vse skupaj zamesimo in kar takoj začnemo delati kekse.



Seznam sestavin

1 kg mehke moke

500 g masla

4 jajca

1 pecilni prašek

1 vanili prašek

30 g sladkorja v prahu

MASLENI PIŠKOTI, JAKOB IN IZAK KUKOVEC, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

- Moko zmešamo s pecilnim praškom. Dodamo sladkor v prahu, eno celo jajce, en rumenjak in maslo ter zgnetemo v testo, ki ga za nekaj ur postavimo v hladilnik.
- Hladno testo razvaljamo in na pomokani površini iz testa izrežemo poljubne oblike.
- Piškote pečemo 10-15 minut na 180° C.
- Iz soka polovice limone in 6 zvrhanih žlic sladkorja naredimo gosto mešanico, limonin led, ki jo premažemo po piškotih. Na piškote potresemo sesekljane oreščke in suho sadje ter pustimo, da se premaz posuši.

Dober tek!



Seznam sestavin

- 300 g moko
- ½ pecilnega praška
- 150 g masla sobne temperature
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 rumenjak
- ½ limone
- sladkor v prahu

MARMELADNI ŽEPKI, JAKOB IN IZAK KUKOVEC, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

- Iz moke, masla in kisle smetane zgnetemo testo ter ga za kakšno uro pustimo počivati v hladilniku.
- Na rahlo pomokani površini testo razvaljamo in z okroglim modelom izrežemo kroge.
- Na eno polovico kroga dodamo marmelado, drugi del pa prepognemo čez polovico, da dobimo žepk. Rob potlačimo z vilicami.
- Žepke pečemo 12-14 minut na 180° C.
- Pečene posujemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek!



Seznam sestavin

- 450 g moke
- 250 g masla
- 180 g kisle smetane
- marmelada za nadev
- sladkor v prahu za posip

DOMAČI KEKSI (NA MODELČKE), NUŠA KAUČEVIČ IN BABICA TEREZIJA, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Zmes pečemo na 180°C. Veliko slastnih piškotov
vama želita Nuša in babica Terezija.



Seznam sestavin

- 0,5kg moke (mehke)
- 20dag sladkorja
- 3 jajca
- 1 vaniljev sladkor
- 1 pecilni prašek
- 20dag margarine

MALINOVİ MAFINI Z BELO ČOKOLADO, DAVID AVBELJ, OŠ DOBROVA

NAVODILA

1. Najprej pripravimo pekač za mafine, obložimo ga s papirčki.
2. Segrejemo pečico na 170 stopinj (seveda je malo odvisno od pečiće).
3. V mikrovalovni stopimo maslo, da je tekoče ter ga ohladimo.
4. Moko presejemo v posodo, dodamo pecilni prašek, sladkor in vanili sladkor.
5. V drugi posodi stepemo jajce ter mu dodamo mleko in stopljeno maslo.
6. Združimo suhe in mokre sestavine, dobro premešamo, da je masa brez grudic.
7. Dodamo nasekljano čokolado in maline ter previdno vmešamo v maso.
8. Maso do polovice odmerimo v papirčke za mafine.
9. Pečemo cca 20 minut.

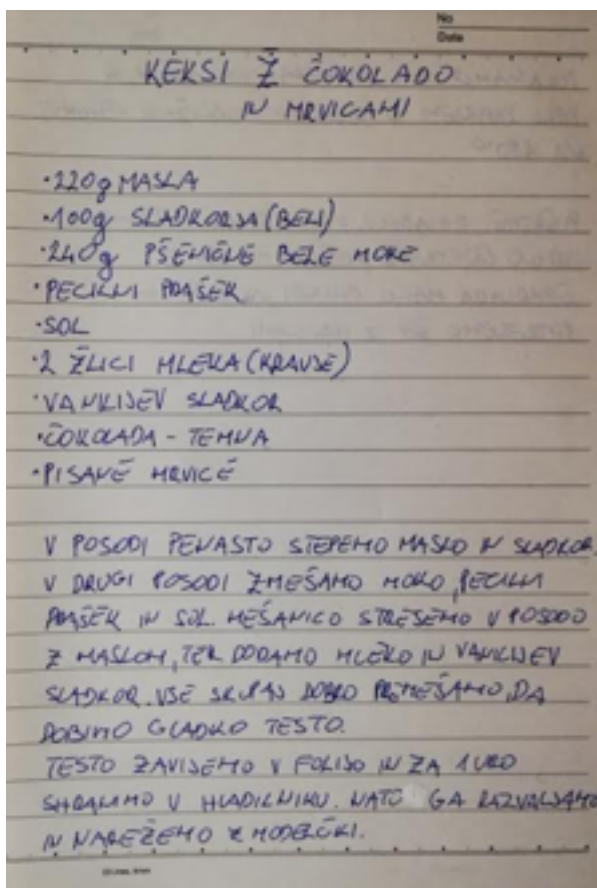


Seznam sestavin

1. 300 g moke
2. 0,5 vrečke pecilnega praška.
3. 150 g rjavega sladkorja
4. 1 veliko jajce
5. 1 vrečka vanilijevega sladkorja
6. 250 ml mleka
7. 50 g stopljenega masla
8. 150 g malin (svežih ali zmrznjenih)
9. 100 g sesekljane bele čokolade

KEKSI S ČOKOLADO IN MRVICAMI, ZALA PRELOG, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



Seznam sestavin

Piškote nato polagamo na pekač, obložen s peki papirjem in pečemo približno 15 min na 180 C.

Piškote ohladimo, nad soparo stopimo čokolado, počakamo, da se malo ohladi in pričnemo z okraševanjem.



ŠTRUDELJ KEKSI, JAN KRANJC, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Sladkor, jajca in 1 vanili sladkor stepemo, ter dodamo 200 g mehkega masla.
Ponovno stepemo ter dodamo 1 pecilni ter 480 g moke.
Ponovno stepemo ter dodamo 2 večji narezani jabolki na kocke.
Za boljši okus lahko dodamo tudi limonino lupinico in cimet. Morda bi bilo boljše, če bi jabolka naribali. Da bi prišle bolj do izraza.



Seznam sestavin

120 g sladkorja

4 jajca

1 vanili sladkor

200 g mehkega masla

1 pecilni

480 g moke

2 jabolki

PRAŠIČKI ZA SREČO, NIK IN ALEN SKODIČ, VRTEC DOBROVA

NAVODILA

Zamesimo testo in pustimo vzhajati na toplem 30 min. Razvaljamo 4mm na debelo. Izrežemo 20 kolačkov premera 8 cm in 10 kolačkov premera 4 cm. Iz preostalega testa oblikujemo ušesa. Na 10 velikih kolačkov damo žlico marmelade ali nadev po želji. Robove premažemo z rumenjacom in nanj položimo drug velik kolaček. Robove dobro zlepimo. Iz majhnih kolačkov oblikujemo rilčke. Le-te skupaj z ušesi z rumenjacom nalepimo na velike kolačke. Za oči uporabimo rozine. Pujske damo v namaščen pekač, premažemo z rumenjacom in pustimo vzhajati na toplem 15 minut. Pečemo 15 minut pri 200 stopinjah Celzija.



Seznam sestavin

- 50 dag ostre moke
- 3 dag svežega kvasa
- 6 dag sladkorja
- 2,5 dag mleka
- 6 dag masla
- 1 jajce
- Malo soli
- Limonina lupina

BROWNIJI, FILIP ŠILAK, VRTEC DORNAVA

Po receptu okusno.je

NAVODILA

V kozici skupaj stopimo maslo in jedilno čokolado, da nastane gladka zmes. Odstavimo, vmešamo rum in nekoliko ohladimo. V večji skledi zmešamo rjavi sladkor, vanilijev sladkor, moko in kakav v prahu. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca. Vse skupaj dobro premešamo z mešalnikom, da dobimo enotno in gladko zmes.

Pečico ogrejemo na 180 °C. Pekač dobro namažemo z maslom ali uporabimo peki papir in vanj vlijemo čokoladno zmes. Potisnemo ga v ogreto pečico in pečemo 15 minut (oziroma mi jih pečemo tako dolgo dokler ne začnejo pokati). Pečene brownieje dobro ohladimo. Ohlajene narežemo na kvadratke in postrežemo.



Seznam sestavin

- 250 g masla
- 250 g navadne temne čokolade
- 2 cl ruma
- 250 g rjavega sladkorja
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 180 g moke
- 50 g kakava v prahu
- 5 jajc
- 20 g masla za pekač

PIŠKOTI S ČRTO, FILIP ŠILAK, VRTEC DORNAVA

Po receptu iz strani Laneen.

NAVODILA

Najprej zamesimo testo iz vseh sestavin, razen marmelade in sladkorja za posip. Na hladnem ga pustimo počivati najmanj eno uro. Ko je testo spočito, ga razdelimo na štiri dele. Iz vsakega posebej oblikujemo "klobaso" in jo z valjarjem sploščimo ter z ročajem od kuhalnice (naj bo okrogel) vdolbimo "kanalček", v katerega bomo kasneje nadevali marmelado. Vdolbina naj ne bo pregloboka. Testo damo na papir za peko v pekač dovolj narazen, ker med peko naraste in se razširi. Vdolbine napolnimo z marmelado različnih barv ali kakšno nutelo (mi smo uporabili kar viki kremo). Pekač postavimo v segreto pečico na 180 stopinj Celzija in pečemo približno 20 minut oz. tako dolgo, da se testo rahlo obarva. Še tople (ne vroče) razrežemo. Mi jih nismo posipali s sladkorjem, ker so že dovolj sladki.



Seznam sestavin

- 250 g moke
- 160 g masla
- 130 g sladkorja
- 1 jajce
- 1 zavojček vanilijevega sladkorja
- ščepec soli
- pol žličke pecilnega praška
- limonina lupinica
- 1 dl marmelade (okus po želji)
- mleti sladkor za posip

MINI BUHTELJNI, FILIP ŠILAK, VRTEC DORNAVA

Recept iz strani Laneen.

NAVODILA

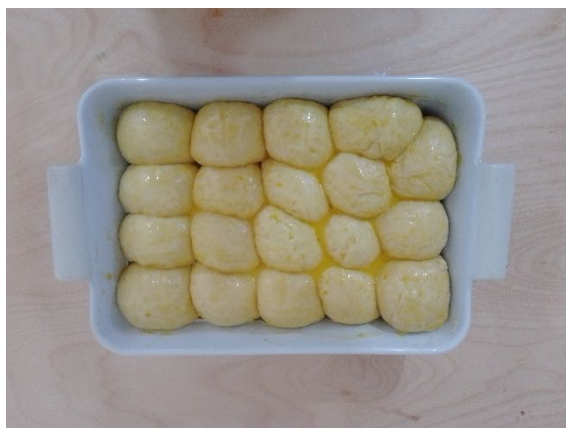
Najprej pripravimo kvasec. Sedem žlic mleka segrejemo do mlačnega, dodamo žličko sladkorja in notri nadrobimo kvas.

Premešamo in pustimo na toplem mestu okoli 10-15 minut, da se količina podvoji.

Medtem, ko čakamo, da kvasovke opravijo svoje delo, pripravimo ostale sestavine.

V večjo skledo vsujemo moko in na sredino naredimo jamico. V jamico damo rumenjake, sladkor, mlačno stopljeno maslo, po želji tudi rum. Po vrhnjem robu moke posujemo sol. Nato v jamico dodamo še kvasec in začnemo z gnetenjem. Med gnetenjem dodajamo mleko. Gnetemo kar nekaj časa, da dobimo mehko in gladko testo. Testo pokrijemo s krpo in ga damo na toplo, da se količina testa podvoji.

Buhteljne smo oblikovali kar z roko, tako da smo si malo količino testa s prsti naredili v krog, v katerega smo nato dali nadev in buhtelj zaprli. V namaščen pekač jih polagamo precej skupaj. Ko so buhtlji v pekaču, jih ponovno pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in vzhajamo še 20 minut. Pred peko jih premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo jih približno 40 minut na 180°C.



Seznam sestavin

- 7 žlic mleka
- Čajna žlička sladkorja
- ½ kocke kvasa
- 500 g bele gladke moke
- 100 g masla
- 2 rumenjaka
- 3-4 žlice sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 limonin sladkor ali lupinico bio limone
- 2 dcl mleka
- 2 žlici ruma (po želji)
- ½ čajne žličke soli
- 1 jajce za premaz
- Marmelada, viki krema, nutela

KEKSI NA TESTOMAT, VALENTIN VNUK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Maslo mora biti na sobni temperaturi, da ga lahko lepo zamesimo v moko. Lahko damo tudi kakav, če hočemo čokoladne kekse.



Seznam sestavin

500g gladke moke

2 jajci

120g sladkorja

6g pecilnega

300 g masla

PIŠKOTI S ČRTO, MAŠA PETEK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Vse sestavine skupaj(razen nadevov) zamesimo v testo in pustimo počivati 1 uro. Testo razdelimo na 4 dele in iz vsakega dela oblikujemo klobaso. S kuhalnico na sredini testa naredimo udor za marmelado. Testo damo v pekač na peki papir in pečemo na 180C 20 minut. Še tople narežemo. Pa dober tek.

Seznam sestavin

- 250g moka
- 160g masla
- 130g sladkorja
- 1 jajce
- 1 vanilin sladkor
- Sol
- Pol žličke pecilnega
- Limonina lupina
- Različne marmelade, čokolada Nutella (nadev po želji)

PIŠKOTI, ZALA KRALJ, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Vse sestavine zgneteš v testo, postaviš za 1/2 ure v hladilnik. Nato razvaljaš. Z modelčki oblikuj piškote in jih speci.



Seznam sestavin

30 dkg moke

2 žlički pecilnega praška

1 jajce

15 dkg margarine

10 dkg sladkorja

1 vanili sladkor

po želji 1/2 žličke cimeta za
božično vzdušje



JABOLČNI ŠTRUDELJ (OD MOJE PRANONE), KRISTINA BANDELJ, 9.A, OŠ KOMEN

NAVODILA

Na desko daš moko in na sredini narediš jamico v katero postopoma zlivaš slano vodo in olje. To z vilico zamešaš z moko. Ko dobiš zmes začneš gnetiti z rokami. Po potrebi dodajaš moko. Testo se ne sme prejemati prstov. Ko je testo pripravljeno ga pokriješ z kuhinjsko krpo in pustiš počivati približno 30 minut.

POSTOPEK: Na večjo površino damo prt in na njem razvaljamo testo. Moja mama ga razvleče z rokami, da je čimbolj tanjše. Paziti moraš, da ne nastanejo luknje.



Ko je testo razvlečeno, ga polovico posujemo z krušnimi drobtinami, nato posujemo z olupljenimi in naribanimi jabolkami. To posujemo z rozinami, cimetom, sladkorjem in vaniljnim sladkorjem. Na drugo polovico damo koščke masla.

Seznam sestavin

TESTO: 40dag moko,

2,5dl slane vode,

1dl olja

Količine so približne, ker moja mama dela po občutku, ker jo je njena nona tako naučila.

NADEV: 6velikih jabolk

krušne drobtine

rozine

cimet

sladkor

vaniljni sladkor

maslo



S pomočjo prta na katerem smo delali si pomagamo zaviti testo v rolado.



Na testo narežemo koščke masla in ga damo v namaščen pekač. Nato damo štrudelj v ogreto pečico na 170°C . Peče naj se 30minut. Ko je štrudelj pečen, ga posujemo z sladkorjem v prahu.



JABOLČNA PITA, VITA POPOVIĆ, OŠ LOUISA ADAMIČA GROSUPLJE

NAVODILA

Testo umesimo in ga shranimo na hladnem. Vmes naribamo pol kilograma jabolk, lahko jih tudi prepražimo (ni pa nujno), po želji sladkamo, bogato potresemo s cimetom, lahko dodamo tudi malo ingverja in limonine lupinice.

Na namaščen pekač za pito razporedimo večji del testa. Testo na več mestih prebodemo z vilicami. Čez testo naložimo jabolka. Preostanek testa razvaljamo in razrežemo na cm široke trakce in jih v obliki mreže razporedimo po jabolkih.

Pito pečemo na 180 stopinj Celzija približno 45 min oziroma dokler ni testo zlato rjavo.

Dober tek vam želi Vita Popović!

Seznam sestavin

Testo:

- 400 g moke
- 150 g masla
- 100 g sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 2 jajci
- 1 dl mleka

Nadev:

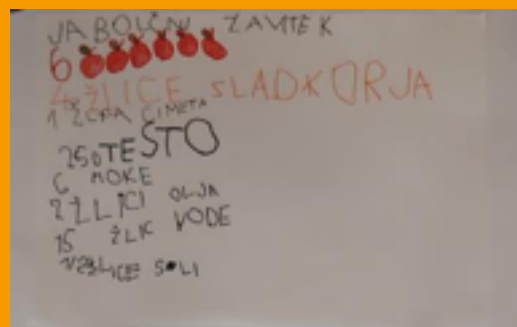
- $\frac{1}{2}$ kg jabolk
- Sladkor in začimbe po okusu

JABOLČNI ZAVITEK, VRTEC APAČE, MAJA TROPENAUER, TADEJA KAUČIČ IN DUŠKA HORVAT

NAVODILA



Seznam sestavin



RECEPT ZA DIMNIKARČKE GOSPE PAVLE, DOM TISJE ŠMARTNO PRI LITJI

Recept za slaščice dimnikarček gospe Pavle (roj. 1908). Po njenih pripovedih je to ena najstarejših slaščic v Sloveniji.

NAVODILA

Lepe slive napol skuhamo, jim odstranimo koščice in namesto teh vstavimo olupljene mandlje. Tako pripravljene slive omočimo v testo za vlivanje. Potem jih v razbeljeni masti ocvremo. Ocvrte dobro odcedimo in še vroče povaljamo v prelivu iz sladkorja in nastrgane čokolade. Slaščico serviramo.

Recept lahko tudi poenostavimo.

Seznam sestavin

Sestavine

1/2 kg suhih sliv

6 dag mandljev

Za testo za vlivanje:

1/4 l belega vina

malo soli

6 dag sladkorja

lupinica 1/2 limone

20 dag moke

2 beljaka

Za cvrenje:

1/2 kg masti

Za preliv:

15 dag čokolade

7 dag sladkorja

JABOLČNI ZAVITEK, LOJZKIN RECEPT (ROJ. 1917) DOM TISJE ŠMARTNO PRI LITIJI

NAVODILA

Moko damo v skledo, dodamo jajca, smetano, nekaj vode, olje in ščep soli. Zamesimo testo in ga damo počivati na hladno za kakšno uro.

Testo zvaljamo, namažemo ga z margarino, nanj razporedimo skuto, nato naribana jabolka in na koncu posujemo s sladkorjem. Testo zvijemo v zavitek, ga premažemo z oljem in ga damo peči. Peče se eno uro.

Seznam sestavin

3/4 kg moke

4 jajca

15 dag sladke ali kisle smetane

1/4 kg margarine

nekaj vode

ščep soli

5 žlic olja

1 kg (lahko tudi manj) jabolk –
naribanih

1/4 kg skute

5 žlic sladkorja

PREŠCE KRUH ZA PLAČILO ŽANJICAM PRI ŽETVI AJDE, DOM TISJE ŠMARTNO PRI LITJI

AJDOV KRUH Z OREHI

NAVODILA

Iz sestavin zamesimo testo in ga pustimo vzhajati. Vzhaja naj dvakrat: prvič vzhaja eno uro, drugič pa približno pol ure. Hlebec pečemo 50 minut pri temperaturi 180 °C.

Seznam sestavin

Sestavine za hlebec kruha

3/4 kg ajdove moke (ajdovo moko poparimo z mlekom)

1/2 kg bele moke

10 dag kvasa

1 l mleka (ali po potrebi)

ščepec soli

300 g celih orehov

PEČENA JABOLKA, CIRIL NOVAK, DOM TABER

NAVODILA

V jabolka izdolbemo luknje v katere dodamo malo masla, cimeta ter orehe.

Posodo za peko namažemo z maslom in vanjo zložimo jabolka ter jih damo na štedilnik za približno 30 do 45 minut. Na polovici pečenja jabolka prelijemo s pripravljenim prelivom in dušimo oz. pečemo do konca.

Jabolka, hruške, marelice, grozdje in granatno jabolko namočimo v mešanico iz belega vina, cimeta in medu.



Seznam sestavin

Potrebujemo:

- ekonom lonec,
- 6- 8 srednje debelih jabolk,
- maslo,
- cimet,
- orehi.

PRELIV:

- jabolka,
- hruške,
- marelice,
- grozdje,
- granatno jabolko, lahko po želji tudi drugo sadje,
- belo vino,
- cimet,
- med

MAKARONI S SIROM, MAŠA KUKANJA, 7.A, OŠ KOMEN

NAVODILA

V posodi zavri vodo in vanjo stresi testenine. Kuhaj po navodilih na embalaži.

Testenine odcedi in jih postavi na stran. Pečico segrej na 180' C.

V ponvi na zmernem ognju previdno raztopi maslo in v njem 5 minut praži slanino in čebulo. Vmešaj moko in praži 2 minuti, nato med stalnim mešanjem počasi dodaj mleko. Kuhaj na nizkem ognju 5 minut, nato dodaj kuhane testenine in $\frac{3}{4}$ naribanega sira.

Mešanico stresi v pekač, posuj s preostalim sirom in pekač daj v pečico . Peci 15 do 20 minut.

Dober tek!

Seznam sestavin



OREHI, NIK BOSTICCO IN MAMA PATRICIJA REBULA, OŠ KOMEN



NAVODILA

Iz 160 gramov orehov (mletih), 160 gramov sladkorne moke, 300 gramov masla (mi uporabimo pol masla in pol margarine), 400 gramov moke in enega jajca naredimo zmes katero pustimo v hladilniku za eno uro. (Če želite v zmes dodate 1 žlico kakava)

Iz testa naredimo majhne kroglice in postavimo v posebne modelčke, ki imajo obliko orehov. Vse pečemo 15 minut na 160 stopinj v ventilatorski peči.

Ko se polovice shladijo jih namažemo z čokolado ali kremo in naredimo oreh iz dveh polovic.

Pa dobro sladkanje vsem...



Seznam sestavin

160 gramov orehov (mletih),

160 gramov sladkorne moke,

300 gramov masla,

400 gramov moke in enega
jajca

STARINSKI RECEPTI ZA DELAVCE IN RUDARJE, OŠ DIVAČA

Zapisano po spominu domačinov, podkrepljeno s starimi recepturami Jožice Mahorčič, ki jih je uporabljala še njena mama Pepca Čebihin v gostilni v Rodiku. Sestavine so ljudje, kmetje pridelali doma, tako povrtnine, zelenjavo in meso.

1. Fižol s čebulo

Jedlo se ga je tudi s polento.

Svež fižol so pobrali na njivi konec poletja in ga še svežega »oružli«-ločili od olupka in ga skuhali. Ko je bil fižol skuhan, so narezali mlado čebulo in vse skupaj okisali z domačim kisom in dodali malo olja. To so včasih dodali k domači rumeni polenti.

2. Vampe se je kuhalo, ko so bili na voljo, torej v času kolin.

Prašičji želodec se je najprej z vtiranjem soli olupilo in se ga je razrezalo na manjše kose, ter se ga skuhalo. Kuhalo se ga je 2 uri.

Na svinjski masti se je podušilo čebulo, razmerje med vampi in čebulo je bilo 1:1 (op. kot pri golažu). Čebuli se je dodalo še česen, korenček, ko se je vse skupaj na masti pocvrlo, se je dodalo vampe (zrezane na šnite). Potem se je vse to kuhalo in mešalo, ko je voda izparel, se je dodalo malo moke in malo več krušnih drobtin. Med kuhanjem smo zalivali z vodo. Proti koncu se je dodalo malo šalše, peteršilja, šelin, sol in poper.

Vampe se je jedlo z domačim kruhom.

3. Mineštra iz kolerabe

Kolerabo se je narezalo na male koščke – lističe s svinjsko kostjo, kožami. Čez nekaj časa se je dodalo še na kockice narezan krompir in to kuhalo dokler ni bilo mehko. Dodalo se je malo soli,

4. Ječmen

Domači ječmen se je kuhal 2 uri, vendar se ječmena ni smelo premešati, ker drugače se je prijemal kozice. V ječmen se je dodalo kako svinjsko kost, rebrce. Po eni uri kuhanja se je dodalo na kocke narezan krompir, sol, poper in peteršilj. Ječmen se je kuhalo na malem ognju na domačem »šporgertu« tudi do tri ure.

5. Krompir v kozici, zelje in klobasa

Posebej se je skuhalo krompir narezanega na večje kose in v drugi kozici zelje in v tretjem loncu se je skuhalo še klobaso.

6. Jota

Pri joti je bilo podobno kot pri kuhanem krompirju, zelju in klobasi, saj se je najprej v eni kozici skuhalo kosti, rebra, svinjski rep,..., v drugi kozici posebej fižol, in posebej krompir in zelje. Ko so bile vse štiri sestavine kuhane, smo zmešali vse skupaj, dodali sol, poper.

LIZIKE - CAKE POPSI, LAN, URH IN NUŠA ERJAVEC, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Jajčka in sladkor penasto vmešamo in dodamo suhe sestavine. Vlijemo v tortni pekač dimenzije 26 cm in pečemo 30 min.

Pečen biskvit razdrobimo in dodamo našete sestavine ter dobro premešamo. Maso postavimo vsaj za 30 min v hladilnik, da se bodo kroglice lažje oblikovale.

Iz dobljene mase oblikujemo kroglice, ki tehtajo cca, 30-40g. Kroglice nato odnesemo v skrinjo in jih tam pustimo vsaj 30 min.

V kroglice nato zapičimo paličice in jih pomočimo v čokolado zmešano z malo olja, dobro ocedimo in dekoriramo z različnimi okraski.



Seznam sestavin

BISKVIT

7 jajc

210 g sladkorja

140g moke

70g kakava

50g čokoladnih kapljic

PRIPRAVA MASE ZA CAKE POPSE

400g lešnikovega namaza

500g mascarponeja

2 zamaška ruma

OBLIV

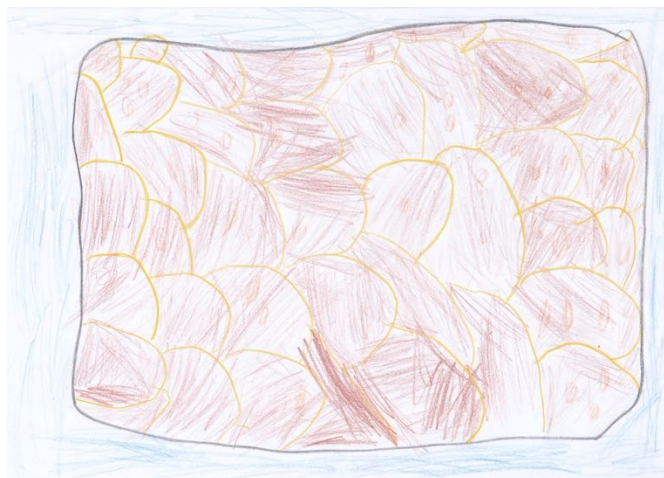
400 g čokolade po izbiri
(temna, mlečna, bela ...)

40g olja

RECEPT ZA BUHTLJE, LOVRO IN LENART, VRTEC TREBNJE

LOVRO: «Najbolj mi je bilo vseč pri
pripravi buhtelnov, ko sem jih jedel.»

NAVODILA



Seznam sestavin

Sestavine:

- 1 kg pirine moke
- 6 dcl mlačnega mleka
- 1 Fala kvas
- 1 žlička soli
- 6 žlic kokosovega sladkorja
- 2 dcl olja
- 2 beljaka
- malo limonine lupinice
- 2 vaniljeva sladkorja
- 1 rumenjak + 2 žlici mleka za
premaz
- sladkor v prahu za posip
- domača slivova marmelada za
polnilo

RECEPT ZA JABOLČNO PITO, LOVRO IN LENART, VRTEC TREBNJE

LENART: »Pri pripravi jabolčne pite mi je bilo »ribanje« jabolk najbolj všeč«.

NAVODILA



Seznam sestavin

Testo:

50 dag pirine moke

15 dag kokosovega sladkorja

1 pecilni prašek

25 dag masla

2 žlici kisle smetane

Nadev:

1,5 kg jabolk + kokosovega
sladkorja in cimeta (po okusu)

DOMAČI SLADOLED, ELISA ŠKVARČ, 5.R OŠ COL

NAVODILA

Najprej kondenziraš polnomastno mleko. To je, da 350g sladkorja stopiš (ne sme zavreti) s 500 ml mleka in segrevaš da skoraj zavre. Nato ogenj zmanjšaš na polovico, ali še manj in počakaš, da vre samo z majhnimi mehurčki, to je cca. 2 uri kuhaš, vmes večkrat premešaš. Na koncu dobiš cca. 400 do 500 ml rumenega kondenziranega mleka, malce bolj gostega od mleka. Pustiš da se ohladi in potem postane bolj gosto. 800 ml smetane čvrsto stepeš. Vanjo vmešaš ohlajeno kondenzirano mleko. Dobiš osnovo sladoleda, ki mu lahko dodaš okus po svoji želji. Dodaš lahko strok vanilje, nutelo, zmlete lešnike, orehe, mandlje, koščke čokolade, rozine in liker (malaga), sadni pire ali koščke sadja... Lahko pustiš kar takega.



Seznam sestavin

- kondenzirano mleko (350g sladkorja in
- 1l polnega mleka),
- smetana za stepanje (800 ml).

KORUZNA POGAČA, TEREZIJA ZVER, VRTEC MAVRICA ODRANCI

NAVODILA

Stepeš jajca s sladkorjem. Postopoma dodajaš ostale sestavine.

Vliješ v pekač, malo mase prihraniš.

Potrosiš naribana jabolka, ter prekriješ z maso, če si je kaj prihranil.

Pečeš pri 190-200 stopinjah.

Seznam sestavin

2 jajci

1 jogurtov kozarec sladkorja

1 jogurtov kozarec mleka

1 jogurtov kozarec olja

1 jogurtov kozarec moke

1, 5 jogurtovega kozarca
koruzne moke

1 pecilni prašek

3 - 4 naribana jabolka

OREHOVI POLŽKI, KLEMEN GREGORKO, 1.C, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

V posodo damo moko, naredimo jamico v njo pa margarino in jajca, ter kvasovec, ki smo ga predčasno naredili. Zamesimo testo , ki naj malo počiva.



Seznam sestavin

40 dag moko,
30 dag margarine,
2 dag kvasa,
4 žlice mleka,

3 rumenjake

Nadev:

28 dag sladkorja,
24 dag orehov,
sneg 3 beljakov

PIŠKOTI NA MODELČKE, DOMEN GREGORKO, 2.B, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

Rumenjake in beljake ločimo, rumenjake zmešamo v gladko zmes, počasi dodajamo sladkor in vanilin sladkor. V posodo damo moko in ji primešamo pecilni prašek. Naredimo jamico in vanjo damo margarino, rumenjake in kislo smetano. Vse zamesimo v gladko testo ki naj počiva na hladnem vsaj eno uro, lahko tudi več. Nato testo razvaljamo in jih z poljubnimi modelčki izrežemo. piškote damo na peki papir in jih pečemo pri 180 stopinjah 10 minut.



Seznam sestavin

60 dag moko,
1 pecilni prašek,
30 dag sladkorja v prahu,
30 dag margarine,
4 rumenjaki,
4 žlice kisle smetane,
1 vanili sladkor

LEŠNIKOVA ROLADA, MARCEL, SOFIJA IN MAJA, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Stepemo beljake, v rumenjake pa primešamo sladkor in vanilin sladkor. Zmešamo skupaj in dodamo moko, v katero prej primešamo pecilni prašek. Dodamo še zmlete lešnike in maso vlijemo v pekač. Pečemo na 180 °C od 15 do 20 minut. Še vroč biskvit zavijemo v kuhinjsko krpo in pustimo, da se ohladi. Nato ga razvijemo, namažemo s kisló smetano, ki jo po želji lahko tudi sladkamo in biskvit ponovno zvijemo v rolado. Sladico pred serviranjem ohladimo v hladilniku.



Seznam sestavin

- 6 jajc
- 60 g moke
- 60 g mletih lešnikov
- 100 g sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek
- 300 g kisló smetane

MAMINI KROFI, KRISTIЈAN FILIPOVIĆ, 1.A, OŠ HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Mleko, sladkor, jajca, olje, pecilni prašek in vanilijev sladkor zmešamo ter dodajamo moko.

Testo pustimo vzhajati približno 15-30 minut. Ko testo shaja, ga razvaljamo. Vzamemo pripomoček za odtis (lahko je skodelica, kozarec) in naredimo kroge. V cvrtnik ali ponev z vročim oljem polagamo krofe, da se pečejo (krofi morajo v olju plavati). Hitro jih moramo obračati. Ko so pečeni, jih posujemo in povaljamo v sladkorju v prahu. Pa dober tek.



Seznam sestavin

0,5l mleka

4 zlice sladkorja

3 jajca

1dl olja

pecilni prašek

vanilijev sladkor

moka

sladkor v prahu

BANANINI MAFINI, KARLA PACEK

NAVODILA

V prvi posodi zmešamo moki, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol. Dodamo na kolobarje narezane banane in jih z žlico pretlačimo. V drugo posodo damo jajce, raztopljeno maslo, sladkor in mleko. Z ročno metlico zmešamo tekočo zmes in ji dodamo suhe sestavine iz prve posode. Nazadnje vmešamo čokolado narezano na majhne kocke. Z narejeno zmesjo napolnimo $\frac{2}{3}$ vdolbinic, ki smo jih predhodno napolnili s papirnatimi košaricami. Pečemo od 20 do 25 min pri 180 °C.

Seznam sestavin

- 2 veliki zreli banani
- 1 veliko jajce
- 115 g masla
- 80 ml mleka
- 120 g sladkorja
- 120 g gladke moke
- 110 g pšenične ali pirine polnozrnate moke
- 1 $\frac{1}{2}$ žličke pecilnega praška
- $\frac{1}{2}$ žličke sode bikarbone
- $\frac{1}{4}$ žličke soli
- 120 g čokolade

ČOKOLADNI JEŽKI, KARLA PACEK

NAVODILA

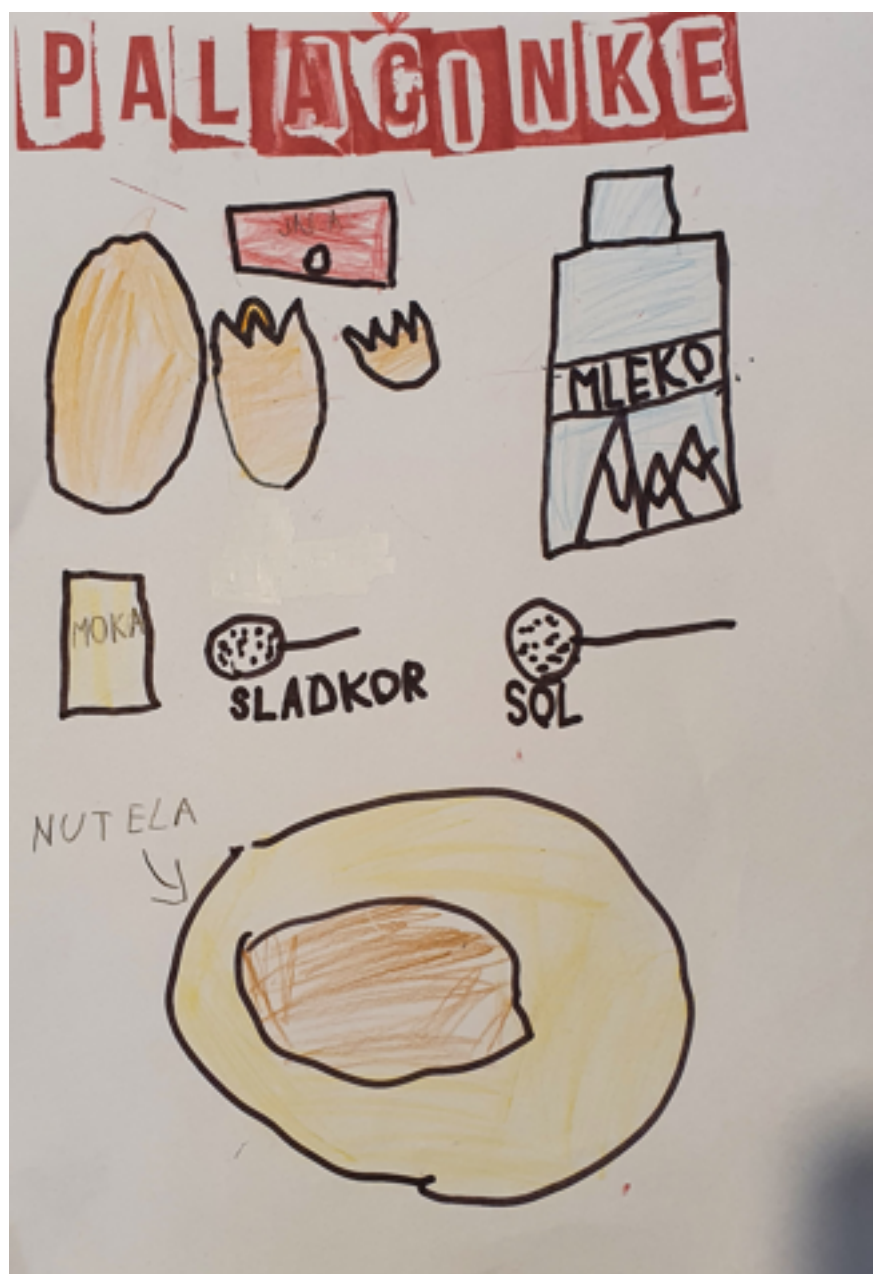
Vse piškote zdrobimo v drobtine. Piškotnim drobtinam dodamo ostale sestavine in jih zgnetemo v enotno zmes. Če se nam masa zdi premokra, ji dodamo še piškotov, če pa presuha pa kakšno žlico lešnikovega namaza. Po želji lahko dodate tudi sladkor. Zmes za 2 uri postavimo v hladilnik. Z ohlajeno maso lažje oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosu ali čokoladnih mrvicah.

Seznam sestavin

- 250 g bebi piškotov
- 50 g albert keksov
- 30 g čokolade v prahu
- 3-4 žlice lešnikovega namaza (Lino Lada)
- 1,5 dcl mleka
- kokosova moka ali čokoladne mrvice za posip

PALAČINKE, JANI JAZBEC, OŠ KOMEN

NAVODILA



JABOLČNA PITA Z ALBERT KEKSI, OŽBEJ IN ALEŠ JARC, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Jabolka najprej prereži na pol, jih očisti in nato naribaj v večji posodi. Poleg jabolk se lahko doda še kakšno hruško (po želji). Nato naribanim jabolkom dodaj kislo smetano, sok limone, sladkor po okusu in cimet po okusu. Vse skupaj dobro premešaj. Po želji lahko dodaš še malo več kisle smetane.

Vzemi visoki pekač in na dno položi eno plast Albert keksov, nato po keksih enakomerno razporedi maso iz jabolk. Ko enakomerno razporediš maso dodaj še eno plast albert keksov. Skuhaj puding in prelij vse skupaj.

Pecivo pusti stati približno 8 ur (najbolj je čez noč), da se keksi dobro prepojijo s sokovi iz mase.

Pa dober tek.



Seznam sestavin

- jabolka
- 1 kisla smetana
- albert keksi
- malo sladkorja
- malo cimeta
- sok pol limone (po želji)
- 2 pudinga

BANANINI MUFFINI, MARCEL RAVBAR, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Banane pretlačimo z vilicami ter dodamo vse potrebne sestavine. Zmešamo in dodamo 100 g dobre črne čokolade (vsaj 70%).

Vse skupaj zmešamo ter napolnimo modelčke za muffine.

Pečemo cca 15-20 minut na 180 C.

Pa dober tek :).

Seznam sestavin

- 4 banane
- 1 jajce
- 1 žličko sode bikarbone
- 190 g moke
- ščepec soli
- 135 g sladkorja
- vaniljev sladkor
- 75 g masla

POTIČKA Z ROZINAMI, JULIJA IN MATEJA, VRTEC TREBNJE

Recept je iz okusno.je

NAVODILA

Iz sestavin zamesimo **kvašeno testo** in ga vzhajamo, da naraste na dvojno količino. Rozine namočimo v rumu. Skuto dobro odcedimo in jo zmešamo z navadnim in vanilijevim sladkorjem ter kislo smetano. Za okus in aromo dodamo naribano pomarančno lupinico. Iz beljakov stepemo čvrst sneg, ki ga na rahlo vmešamo v skutino zmes. Vzhajano testo zvrnemo na pomokan prt in ga razvaljamo 0,5 centimetra debelo. Premažemo ga s skutinim nadevom in potrosimo z ožetimi rozinami. Testo zavijemo v zavitek. Pekač dobro premažemo z maslom, nato pa vanj položimo pripravljen zavitek. Pustimo, da v pekaču vzhaja 10 minut, potem pa ga na več mestih prepikamo in damo peči v pečico, ogreto na 190 stopinj Celzija. Ko potica zarumeni, temperaturo znižamo na 160 minut Celzija in jo spečemo do konca.



Seznam sestavin

300 g rozin

Rum

500 g skute

200 g sladkorja

2 dl kisle smetane

1 vanili

Pomarančna lupinica

5 beljakov

Testo:

60 dag moke

5 rumenjakov

10 dag sladkorja

2 žlici ruma

Toplo mleko

3 dag masla

3 žlice kisle smetane

0,75 kocke svežega kvasa

1 vrečka vanilijevega sladkorja

Limonina lupinica

SKUTNI ŠTRUKLJI, JULIJA IN MATEJA, VRTEC TREBNJE

Recept je iz strani Leaneen.

NAVODILA

1. Moko strošemo v posodo, solimo, v sredino naredimo jamico v katero damo jajce, nato pa počasi začnemo mešati ter dodajati vodo.
2. Vode dodamo samo toliko, da lahko zamesimo mehko in gladko testo.
3. Po potrebi dodamo še žlico ali dve olja, da testo lažje spravimo z dlani.
4. Testo pustimo 30 minut počivati na sobni temperaturi.
5. Za nadev zmešamo skute, kisle smetane, dva rumenjaka, cimet in sladkor.
6. Iz dveh ali treh beljakov stopimo sneg in ga narahlo primešamo k nadevu.
7. Testo na tanko razvaljamo in premažemo z nadevom. Nato ga previdno zvijemo v obliko rolade.
8. Najlažje to naredimo s pomočjo prta, tako kot to dela moja mama Ivana (glej fotografije).
9. Štrukelj nato zavijemo v prt ter ga v slanem in vretem kospu kuhamo približno 30 minut.
10. Najbolje je, da uporabimo prt, ki ni opran v pralnem stroju, saj se drugače lahko zgodi, da imajo štruklji okus po pralnem prašku.
11. Ko so skuti štruklji kuhani, jih previdno vzamemo iz vode, odstranimo prt ter narežemo na manjše koščke.
12. Po želji jih lahko pretijemo z mešanico stopljenega masla in drobtin. Če štruklje jemo za sladico jih lahko po potrebi še sladkamo.



Seznam sestavin

Testo:

300 g moke

1 jajce

1 dcl vode

1-2 žlici olja

Ščepec soli

Nadev:

500 g nepasirane skute

200 g kisle smetane

2 rumenjaka

2-3 beljake

1 žlica sladkorja

1 žlička cimeta

KRHKI FLANCATI, KATICA KRAJNC, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Moko presejemo, vanjo vmešamo na koščke narezano maslo, kislo smetano, rumenjake, sladkor, belo vino, limonin sok, rum in sol. Zamesimo gladko testo, ga nato oblikujemo v hlebček, zavijemo v prozorno folijo in pustimo eno uro počivati v hladilniku.

Testo potem razvaljamo na pribl. 2 mm debeline. Narežemo pravokotnike, kvadrate ali trikotnike. V vsak lik posebej zarežemo še 1–2 zarezi, ki naj bosta 2–3 cm narazen. Vsak lik poljubno prepletemo in flancate po obeh straneh rumeno ocvremo v vročem olju. Ocvrte flancate nato dobro odcedimo in še tople potresemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek!



Seznam sestavin

- 500 g moke (pol namenske, pol ostre)
- 60 g masla
- 8 rumenjakov
- 40 g sladkorja
- 1,2 dl kisle smetane
- 1 žlička limoninega soka
- 4 žlice belega vina
- 2 žlici ruma
- dva ščepeca soli
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu za posip

MEDENJAKI, JOŽICA MAROH, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Priprava:

Iz sestavin zamesimo kašasto testo in dodamo: 30 dag toplega medu, 3 cela jajca, 1 rumenjak (beljak pustimo za okraševanje). Vse sestavine zamesimo v gladko testo, ki naj na hladnem počiva približno pol ure. Nato oblikujemo kroglice v velikosti oreha. Pečemo na peki papirju pri 180 °C.

Beli led za krašenje:

1 beljak (stepemo v sneg, treba dolgo mešati), nato dodamo 8 dag sladkorja v prahu in 5 kapljic limoninega soka.

Beli led damo v slašičarsko vrečko (če je nimamo, vzamemo navadno majhno vrečko za živila in ji malo odrežemo konico). Ohlajene medenjake potopimo do $\frac{3}{4}$ v stopljeno čokolado (jedilna čokolada, ki ji dodamo margarino). Beli led naneseemo na medenjake (npr. v obliki spirale), za še lepši vzorec pa si pomagamo z zobotrebcom.

Dober tek!

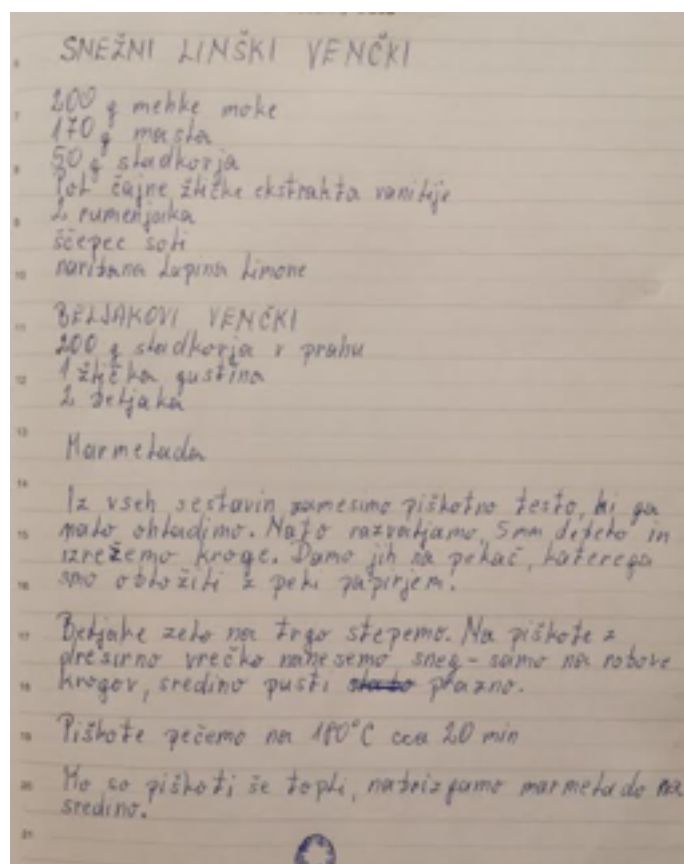


Seznam sestavin

- 0,5 kg gladke moke
- 0,5 kg ostre moke
- 30 dag sladkorja v prahu
- 30 dag margarine
- 1 kavna žlička sode bikarbone
- 1 kavna žlička: $\frac{1}{4}$ mletih klinčkov in $\frac{3}{4}$ mletega cimeta

SNEŽNI LINŠKI VENČKI, TARIK KOVAČEC, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

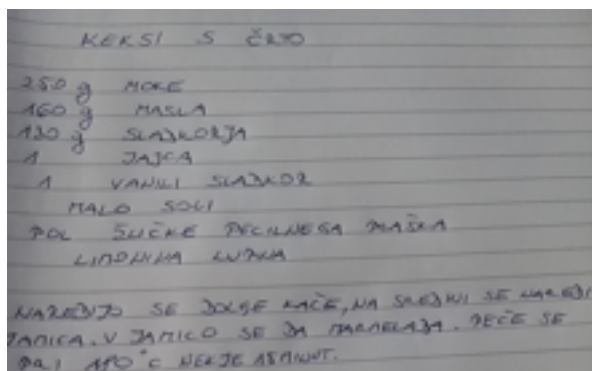


Seznam sestavin



KEKSI S ČRTO, TIM NOVAK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



Seznam sestavin



ČOKOLADNI KOLAČ, MARKO TAŠNER, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 °C. Podolgovat model namastimo in obložimo s papirjem za peko. Maslo in sladkor stepemo, da dobimo penasto in svetlo mešanico. Vmešamo in stepemo še jajca, nato pa dodamo še moko, mandlje, pecilni prašek, mleko in kakav. Vse dobro premešamo, da dobimo gladko mešanico. Primešamo čokoladne kapljice ali ostružke in testo razporedimo po modlu. Pečemo 45 do 50 minut oziroma tako dolgo, da lesena palčka, ki jo zapičimo v pečeni biskvit in nato izvlečemo, ostane čista.

Kolač v modlu ohladimo, nato pa zvrnemo na kuhinjsko rešetko. Čokolade za preliv vsako posebej raztopimo nad soparo. Z žlico jih prelijemo po kolaču in pustimo, da se vse skupaj strdi, preden kolač razrežemo.



Seznam sestavin

- 170 g zmešanega masla
- 170 g rjavega sladkorja
- 3 jajca
- 140 g moko
- 85 g mletih mandljev
- ½ žličke pecilnega praška
- 1 dl mleka
- 4 žlice kakava v prahu
- 50 g čokoladnih kapljic ali ostružkov
- maščoba za model
- bela, temna in mlečna čokolada za okras

ČOKOLADNI BROWNIJI, MARCEL RAVNJAK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Praženi lešniki:

1. Lešnike damo v ponev in jih na srednji temperaturi suho pražimo.
2. Vmes večkrat premešamo, da se ne zažgejo in da se enakomerno prepražijo.
3. Ko lešniki zadišijo in rjav ovoj popoka oziroma odpade stran (po približno 10 minutah), ponev umaknemo s štedilnika.
4. Zavijemo jih v kuhinjsko krpo in povaljamo, da ves rjav ovoj odstopi in jih sesekljamo na majhne koščke.

Postopek priprave:

1. Čokolado skupaj z maslom raztopimo nad paro. Vmes večkrat premešamo, da dobimo gladko zmes.
2. Jajca in sladkor v prahu z mešalnikom mešamo približno 5 minut, da se sladkor raztopi.
3. Nato v jajčno zmes postopoma vlivamo stopljeno čokolado in pri tem ves čas mešamo.
4. Dodamo še presejano moko s kakavom, ščepec soli in vanilijevo pasto ter na hitro zmešamo v enotno zmes.
5. Maso vlijemo v pekač, ki smo ga prej obložili s peki papirjem (dno in robove).
6. Brownie pečemo v predhodno ogreti pečici na 180°C približno 25-30 min.
7. Dovolj pečen je takrat, ko je zunanja skorjica pečena, notranjost pa še vlažna.
8. Če uporabite pekač drugačnih dimenzij, npr. da je večji in pridejo browniji nižji kot moji, potem morate spremeniti tudi čas peke in peči manj časa.
9. Medtem ko se čokoladni brownie hladi, nad paro raztopimo 30 g čokolade.
10. Ohlajenega okrasimo s stopljeno čokolado in posujemo z drobljenimi praženimi lešniki.
11. Čokoladni browniji so najboljši s kepico sladoleda.

Seznam sestavin

- 175 g masla
- 175 g + 30 g čokolade
- 300 g sladkorja v prahu
- 4 jajca
- 150 g moke
- 40 g kakava v prahu
- 2 žlički vanilijeve paste ali ekstrakta
- ščepec soli
- 50-100 g lešnikov
- sladoled (vanilija, čokolada ali stracciatella)



RUMOVE KROGLICE, NIK MARIČ IN ALINA, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



Seznam sestavin

250 g maslenih/suih piškotov

180 g kokosove moke (80 g za posip)

100 g sladkorja v prahu

80 g kakava v prahu

200 g masla

4 žlice ruma

JABOLČNA KREMŠNITA, HAJDI CIGULA, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Jabolka olupimo, naribamo, skuhamo v litru vode, ki ji dodamo 100g sladkorja in nekaj cimeta. Puding pripravimo po navodilu iz embalaže. Vmešamo puding k jabolkom, kuhamo 2-3 min in ves čas mešamo. Razporedimo kekse po dnu pekača v dveh plasteh. Jabolka prelijemo po keksih in damo vse na hladno. Na koncu stepemo sladko smetano in na rahlo premažemo ter posujemo s cimetom. Dober tek!



Seznam sestavin

1kg jabolk

100g sladkorja

cimet

2 vanilijeva pudinga

250g albert keksov

500ml sladke smetane

SLANIKI, PASKAL KRAJNČIČ, VRTEC DORNAVA

SESTAVINE

1kg gladke moke
0.5l mleka
0.2l olja belega
1kvas
1žlica sladkorja

SLASTNO

JOGURTOVO PECIVO S SADJEM, JAKOB VUK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Penasto zmešamo jajca s sladkorjem in vanilin sladkorjem. Dodamo jogurt, olje in moko s pecilnim praškom.

V pekač damo papir za peko ter vanj vlijemo pripravljeno maso. Po masi posujemo na manjše koščke narezano sveže sadje ali sadje iz kompota, ki smo ga pred tem odcedili.

Pečemo v naprej ogreti pečici pri 180 stopinjah okoli 35-40 minut. Pustimo, da se ohladi in ga narežemo.

Pecivo je zelo enostavno, meni je pomagal moj 2 letnik. Želiva vam prijetno peko!



Seznam sestavin

- 2 jajci
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 1 lonček navadnega jogurta
- 1 jogurtov lonček olja (ali manj, po želji)
- 2 jogurtova lončka moke
- 1 vanili sladkor
- 1 pecilni prašek
- sadje (sveže ali iz konzerve)

ČUPAVCI, TIM IN ŽAN PROSENJAK, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Ločimo beljake in rumenjake. Beljakom dodamo sladkor mešamo. Dodamo olje, 6 žlic moka, pecilni prašek, rumenjake 1 po 1, mleko in ostalo moko. Spečes biskvit na 180 °C 20-30 min. Ko je pečeno narežemo na kocke in jih pomočimo v raztopljeno čokolado, ki jo naredimo iz masla, čokolade ruma, sladkorja in mleka. Nato povaljamo v kokosovi moki.



Seznam sestavin

3 jajca

180 ml olja

210 g sladkorja

300 g moka

100 ml mleka

1 pecilni prašek

200 g masla

100 jedilne čokolade

1 žlica ruma

200 ml mleka

100 g sladkorja

kokosova moka

POHORSKA OMLETA, ANDREJ PURGAJ

NAVODILA

Uporabimo pekač (ponev) premera 22 cm.

Jajca ločimo na rumenjake in beljak. Iz beljakov stepemo trd sneg. Nato dodamo sladkor in stepamo, da se lepo veže. Dodamo dva rumenjaka in moko ter narahlo premešamo (sneg mora imet rumenkasto barvo). Maso stresemo v ponev (lahko jo namažemo z maslom, lahko damo peki papir). Pečemo pri temperaturi nekje 200 – 220 stopinj (13 do 15 minut). Pečeno omleto nato damo na taso ali krožnik.

Preložena omleta

Tisto stran, ki je bila noter v ponvi premažemo na polovico z brusničnim džemom. Omleto nato preložimo. Na vsaki strani omlete obrizgamo sladko tolčeno smetano. Eno stran smetane prelijemo z mentolovim likerjem, drugo stran pa z vanilijevim likerjem (zato, da bi dobili rdečo barvo lahko uporabimo tudi npr. malinin sirup).

Po tej omleti potresemo sladkor v prahu. Lahko z vrelo vilico vžgemo v sladkor mrežo.

Podvihana omleta

Tisto stran, ki je bila noter v ponvi na sredini premažemo z brusničnim džemom. Nato primemo na vsaki strani, da podvihamo in obrnemo omleto. Na vsaki strani omlete obrizgamo sladko tolčeno smetano. Eno stran smetane prelijemo z mentolovim likerjem, drugo stran pa z vanilijevim likerjem (zato, da bi dobili rdečo barvo lahko uporabimo tudi npr. malinin sirup).



Seznam sestavin

- 3 jajca
- 4,5 dag sladkorja
- 3 dag moko
- 2 dl sladke smetane
- mentol liker
- brusnični džem (za eno omleto za dve osebi potrebujemo nekje pol kozarca 400g džema).

MARMORNI KOLAČ, BOR IN GAL STRŽIČ, VRTEC DORNAVA

Sladica, ki nas spominja na praznični čas je zagotovo marmorni kolač. Poleg tega, da je dobrega okusa, je njegova priprava tako preprosta, da je primerna tudi za otroke. Z veliko delovno vneto smo ga skupaj pripravili po naslednjem receptu.

NAVODILA

- Najprej smo iz beljakov naredili »sneg«.
- Po tem smo sladkor, rumenjake in
 - vaniljev sladkor penasto zmešali.
- Tej masi smo dodali vodo in olje ter primešali moko s pecilnim praškom. Dodali smo tudi sneg iz beljakov.
- Eno tretjino mase smo prelili v drugo posodo in vanjo stresli kakav.
- Pekač smo med tem dobro namazali z maslom ter vanj vlili najprej temno, nato pa še svetlo maso.
- Pekli smo približno eno uro v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj Celzija. Ko se je marmorni kolač spekel, smo počakali, da se ohladi in ga nato stresli iz pekača. Posipali smo ga še s sladkorjem v prahu in komaj čakali, da se posladkamo.



Seznam sestavin

- * 4 beljaki
- * 4 rumenjaki
- * 25 dag sladkorja
- * 1 vaniljev sladkor
- * 125 ml olja
- * 125 ml vode
- * 250 g moke
- * 1 pecilni prašek
- * 5 dag kakava

Pripomočki:

- * pekač za šarkelj premera 25 cm
- * kuhinjska tehtnica
- * 2 plastični skledi
- * električni mešalec
- * pečica

TSZ - PO MOJE, STELA JENEŠ, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Vzamemo jabolko in mu pri peclju naredimo luknjo, jabolko nato izdolbemo. Notranjost, ki smo jo izdolbli damo v posodico, ter malo steptamo z vilico. Stremo orehe ter jih nasekljamo na drobne koščke. Dodamo med, ovsene kosmiče in cimet ter vse skupaj premešamo. Izdolbena jabolka nato napolnimo z nadevom, in na vrh damo še košček masla. Vse skupaj damo pečico in pečemo na 180 stopinj 20 min. . Vzamemo rezine kruha (če želimo jih lahko popečemo) in nanju namažemo maslo. Segrejemo mleko in nalijemo v skodelico.



Seznam sestavin

- 1 žlička medu
- skodelica mleka
- 2 rezinici masla
- 3 rezine kruha
- 3 jabolka
- 4 žličke ovsenih kosmičev
- 4orehe
- cimet (po občutku)

SLIVOVA POVANČICA, RANKA KESER, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA

NAVODILA

Sestavine pripravimo, stehtamo in odmerimo. V manjšem lončku pripravimo kvas, ki ga vmešamo z žličko sladkorja in 0,5dl mlačnega mleka. Postavimo na toplo, da vzhaja.

Najprej pripravimo nadev. V srednje veliko kozico stresemo suhe slive, zalijemo z vodo le toliko, da se potopijo, dodamo vaniljev sladkor in kuhamo do mehkega in da vode povre. S paličnim mešalnikom zmečkamo slive v kašo, dodamo sladko smetano, rum in naribano lupinico ene limone. Pustimo, da se zmes ohladi.

V večjo skledo za pripravo testa presejemo moko, dodamo pecilni prašek, sol, jajce, vaniljev sladkor, raztopljen maslo in vzhajan kvas. Mleka dodamo le toliko, da lahko z električnim mešalnikom zamesimo mehko in voljno testo. Pustimo, da testo na toplem vzhaja približno eno uro.

Pekač namastimo z maslom in pomokamo. Delovno površino dobro posujemo z moko. Testo razvaljamo, premažemo z nadevom in zavijemo – povijemo ter prenesemo v pekač. Ponovno pustimo, da na toplem vzhaja pol ure.

Pečemo v segreti pečici na 200°C približno 60-90 minut, da zlato porjavi. Tik pred koncem premažemo testo s toplim mlekom, v katerem smo raztopili žličko masla in žličko sladkorja.

Pečeno slivovo povančico pustimo da se ohladi, nato jo prenesemo na praznični krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.

Se spomnite slovenske ljudske pesmi, v kateri je mati svoji deseti hčerki, Marjetici, pekla povančico?

Seznam sestavin

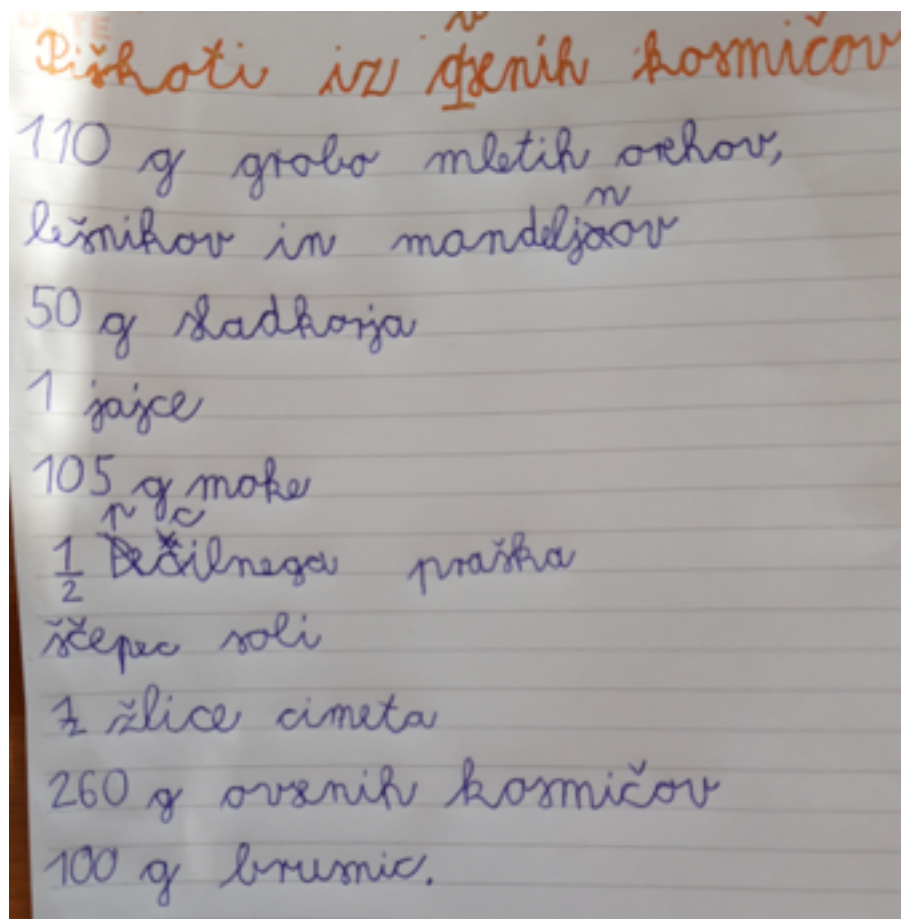
Sestavine za testo: 300g moko, 20g kvasa, čajna žlička pecilnega praška, čajna žlička soli, 1 jajce, 1 vrečka vanilijevega sladkorja, 50g raztopljenega masla, mlačno mleko.

Sestavine za nadev: 250g suhih sliv brez koščic, voda, 1-1,5dl sladke smetane, 2 vrečki vanilijevega sladkorja, 2 jušni žlici ruma, naribana lupina ene limone.

Pripomočki: tehtnica, večja skleda za zamesitev testa, manjši lonček, električni mešalnik, čajna žlička, metlica, pekač za peko potice, čopič za premazovanje, srednje velika kozica, palični mešalnik.

PIŠKOTI IZ OVSENIH KOSMIČEV, TEA NOVAK MIKIČ, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA IN BABICA MOJCA NOVAK

NAVODILA



»ZINKINI KLIPČI«, RAJA SOK, 7.B, OŠ DORNAVA

Moja babi naredi najboljše »klipče« daleč naokrog. To so pravzaprav slaniki. Mi smo jih po domače poimenovali »klipči«. Vsi sorodniki, prijatelji in sosedje vedo, da so odlični. Rečejo jim kar »Zinkini klipči.« Kadar so kakšni dogodki ali praznovanja, babico radi prosijo, da jim jih speče. Ona to seveda z veseljem naredi.

NAVODILA

V posodo streseš moko. Na sredini narediš jamico in vanjo razdrobiš kvas. Dodaš sladkor in 2, 5 dcl toplega mleka. Pustiš, da kvas vzhaja. Nato dodaš preostalo mleko in sol ter zamesiš v gladko testo. Testo pustiš vzhajati cca. 30 do 45 minut.

Testo razdeliš na dva dela, da imaš dovolj prostora na delovni površini. Z valjarjem ga razvaljaš na pomokani površini na debelino noža za mazanje, narežeš na trikotnike in zviješ v obliko rogljička (od širokega roba proti konici).

Na pekač daš papir za peko in nanj polagaš slanike z dovolj razmika, ker narastejo. Razžvrkljaš jajce in ga namažeš s čopičem po slanikih.

Na koncu slanike malo posoliš in posipaš z željenim posipom (nariban sir, mak, sezam, lan, mešana semena,...).

Pečeš pri 200° C cca. 15 minut.

Dober tek!

Seznam sestavin

SESTAVINE ZA TESTO:

- 1 kg gladke moke
- 0, 5 l mleka
- 2 dcl belega olja
- 1 kocka kvasa
- 1 velika žlica sladkorja
- 3 male žličke soli

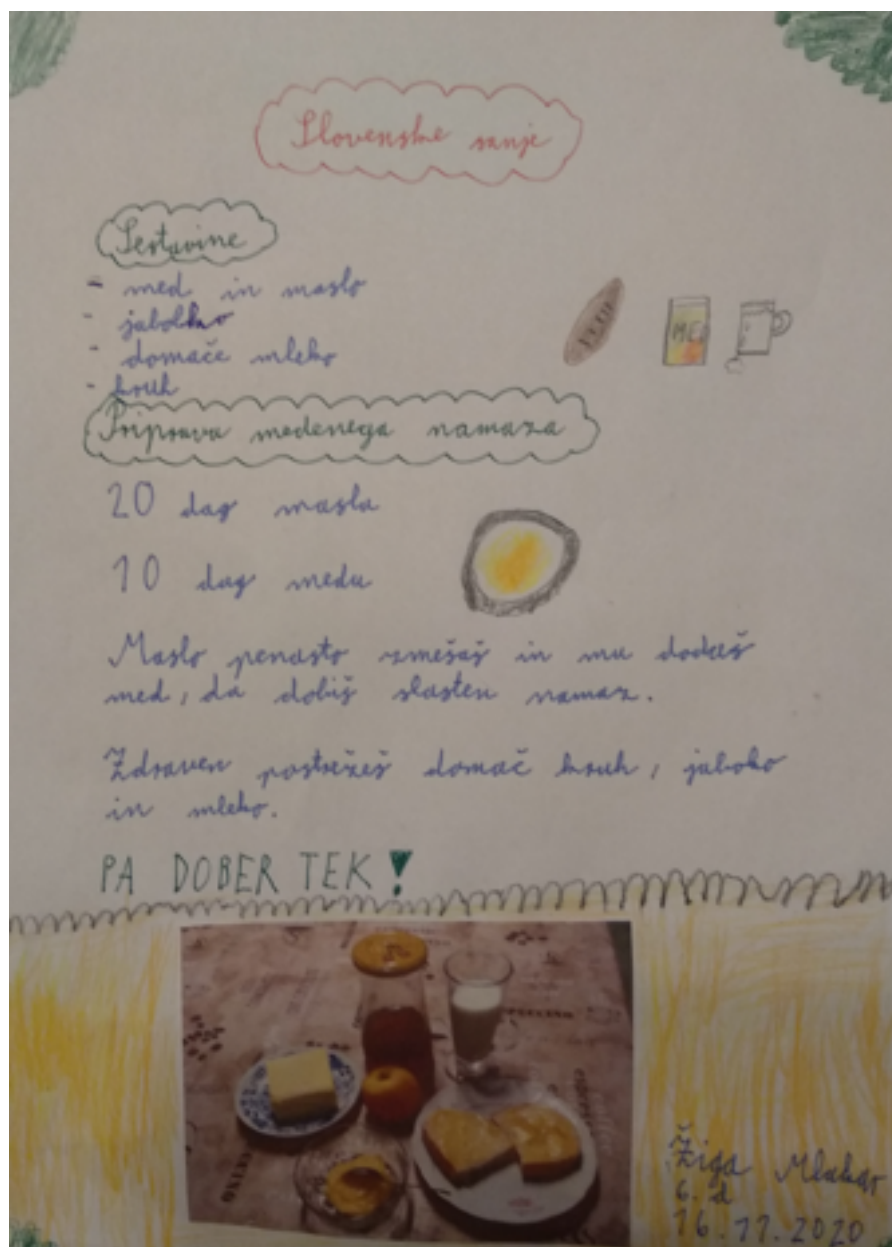
NAMAZ IN POSIP:

- 1 jajce
- sol
- po želji nariban sir, mak, sezam, lan, mešana semena,...



SLOVENSKE SANJE, ŽIGA MLAKAR 6.D, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA



PARIŠKE ROŽE, ŽAN PETRIČ, POŠ 11.MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Ročno zmešaj vse sestavine skupaj, do lepega gladkega testa. Testo razvaljaj na 0,5 cm in pomaži z nadevom.

Nato zaviješ testo z nadevom in narežeš na 1-1,5 cm debele kolobarje ter jih zložimo v pekač, ki je predhodno obložen s peki papirjem. Pečemo jih na 180°C do zlato rumene barve.



Seznam sestavin

Testo:

*10 dag masla

*15 dag moke

*1 dag kvasa

*3 žlice mleka

*2 rumenjaka

NADEV:

*Sneg dveh jajc

*10 dag sladkorja

*15 dag lešnikov


ČOKOLADNI MAFINI, LANA ŠUMER 2.A, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

ČOKOLADNI MAFINI

POTREBUJEMO:

- 2 JAJCA
- 11dag SLADKORJA
- 25 dag MOKE
- 1 X PECILNI PRAŠEK
- 5 dag MASLA
- 10 dag JEDILNE ČOKOLADE
- KAKAV PO ŽELJI
- 1 KISLA SMETANA 180 G
- 1 X VANILNI SLADKOR



JAJCA, SLADKOR IN VANILNI SLADKOR PENASTO UMEŠAŠ,
DODAŠ MASLO + KISLO SMETANO.

V DRUGI POSODI ZMEŠAŠ MOKO, PECILNI PRAŠEK + JEDILNO
ČOKOLADO ZREZANO NA KOŠČKE.

VSE SKUPAJ ZMEŠAŠ, DODAŠ KAKAV IN NAPOLNIŠ SKODELICE

PEČEŠ V PEČICI 180 STOPINJ, 20 MIN.

AVTOR SIMONA ŽUGMAN

LANA ŠUMER, 2.A ,OSNOVNA ŠOLA NOTRANJSKI ODRED
CERKNICA.

RECEPT - KRUH, VORANC KARNIČNIK 5.A, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Moko presejemo in stresemo v mešalnik, lahko pa mešamo tudi ročno.

Pred tem pripravimo kvas – v posodico damo 1-2 dl mlačne vode, dodamo kvas in sladkor, ter pustimo 10 minut, da kvas začne »delati«.

V moko naredimo luknjico. Okoli natresemo 6 ščepev soli.



V luknjico nalijemo olje in kvas.

Z mešalnikom vse skupaj mešamo. Če je presuho, dodamo še malo vode.

Ko je masa zmešana, jo vzamemo ven in na roke gnetemo še okoli 10 minut. Mizo si pomokamo, da se nam testo ne prime na površino.

Testo damo v pomokano posodo ter ga pokrijemo s kuhinjsko krpo in postavimo na toplo mesto da vzhaja približno 1 uro.

Po 1 uri testo vzamemo ven in ga dobro pregnetemo, na pomokani površini.

Pekač naoljimo.

Seznam sestavin

- 600 g moka
- 0,5 dl sončničnega olja
- sol
- 20 g kvasa
- Topla voda
- 2-3 JŽ sladkorja





Damo ga v pekač in pustimo da vzhaja še toliko časa da spet dobro naraste .

Med tem pečico segrejemo na 180°C.

V vzhajano testo naredimo povrh nekaj manjših zarez z nožem.

Poškropimo ga z mlačno vodo. V keramični lonček natočimo 1dl vode.



Testo damo v pečico na srednje vodilo, zraven testa damo lonček z vodo.

Pečemo 40-45min. Ko je kruh pečen, ga vzamemo iz pekača in ohladimo na rešetki.

Čeprav sveže pečen kruh omamno diši, raje počakajmo da se ohladi.

Dober tek!



SANJSKA JOGURTOVA TORTA Z MARELICAMI, MAŠA TEKAVC, 7.B, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Tortni obroč premera 26 cm premažemo z oljem in ga položimo na s papirjem za peko pokrit pladenj za torto.

Piškote drobno zmeljemo in jih z mehkim maslom zgnetemo v drobtinasto testo, ga čvrsto pritisnemo na dno in postavimo v hladilnik. Marelice dobro odcedimo, nekaj jih prihranimo za okras, preostale pa porazdelimo po tortnem dnu.

Za kremo v hladni vodi namočimo želatino. Segrejemo pomarančni sok s sladkorjem in limoninim sokom. V njem raztopimo želatino in vmešamo jogurt. Čvrsto stepemo smetano in jo vmešamo v kremo. Nekaj kreme damo v vrečko za brizganje z luknjastim nastavkom., preostalo pa naložimo na marelice in gladko poravnamo. Torto postavimo v hladilnik, da se strdi.

V hladni vodi približno 5 minut namakamo 3 liste želatine. Segrejemo pomarančni sok in v njem raztopimo ožeto želatino. Preliv porazdelimo po torti in pustimo, da se strdi. Nato previdno odstranimo papir za peko in tortni obroč.

Marelice, ki smo jih prihranili, razrežemo na krlje in jih v obliki cvetov položimo na torto. V sredino cvetov nabrizgamo kremo, ki smo jo prihranili.

Čokoladni obliv raztopimo. Z njim napolnimo majhno vrečko, čisto malo odrežemo rob in nabrizgamo kroge na cvetove ter pustimo, da se posušijo. Površino torte ob robu posujemo z mandljevimi lističi.



Seznam sestavin

Za dno iz drobtin:

- 250 g piškotov (Saviodar, Albert keksi, Plazma, itd.)
- 150 g zelo mehkega masla
- 1 pločevinka marelic

Za kremo:

- 8 listov želatine
- sok ene sveže pomaranče
- 50 g sladkorja
- 2 žlici svežega limoninega soka
- 500 g navadnega jogurta
- 400 ml smetane

Poleg tega še:

- 3 listi želatine
- 250 ml svežega pomarančnega soka
- 25 g čokoladnega obliva
- 20 g mandljevih lističev

OREHOVI ŠTRUKLJI, SARA ČOKL, 7.G, POŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Moko presejemo, naredimo jamico in dodamo kvas, ki smo ga prej pustili vzhajati z dvema žlicama mleka, eno žlico sladkorja in eno žlico moke. Nato dodamo mleko, rumenjake in ostale sestavine. Stepamo toliko časa, da se testo loči od posode. Potem testo pokrijemo in pustimo vzhajati. Ko je vzhajano, ga razvaljamo in namažemo z nadevom, ki mu na koncu dodamo še sneg iz beljakov. Vse sestavine za nadev zmešamo skupaj, razen beljakov, ki jih nadevu dodamo na koncu (če je nadev preredek, dodaj malo kruhovih drobtin). Pripravljeno testo zvijemo v štrukelj, preluknjamo z zobotrebcem, narahlo zavijemo v krpo ali alu folijo, ki ga/jo prej posuješ s kruhovimi drobtinami. Pustimo ga še malo vzhajati, nato pa pokritega kuhamo v osoljenem kropu 32 minut. Voda v loncu naj čisto narahlo vre in med kuhanjem štrukljev ne odkrivaš niti ne obračaš.

Kuhanega narežemo na rezine, prelijemo z drobtinami, ki smo jih prej pražili na maslu, in posujemo s sladkorjem!
Pa dober tek!



Seznam sestavin

Sestavine ta testo (za 10 oseb):

- 1 kg bele moke
- 5 jajc (1 celo + 4 rumenjake)
- 85 g masla
- 100 g sladkorja
- malo soli
- 40g kvasa
- 250 ml mleka
- rum – po okusu
- limonina lupina

Nadev:

- 300 – 400 g mletih orehov (ki jih moramo popariti z vročim mlekom)
- 1 dl vročega mleka
- 100 g sladkorja
- 2 celi jajci
- 200 ml smetane
- vanilin sladkor
- rum – po okusu
- limonina lupina

HITRI AJDOV NARASTEK, EVA TAVZELJ, POŠ 11.MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Testo zmešaš s paličnim mešalnikom. Na peki papir poliješ stopljeno maslo in potreseš z drobtinami. Maso poliješ po dnu pekača. Potreseš še nadev in ga posladkaš. Po želji lahko dodaš še rozine. Po nadevu poliješ še ostalo maso in pečeš 1 uro na 180°C. Ohlajeno pecivo narežeš na koščke in lahko postrežeš s sladko smetano.

Recept mi je povedala upokojenka, Marija Milek-mama Vesne Milek. Pecivo je priporočljivo za bolnike, ki ne smejo uživati glutena, ki imajo celiakijo.



Seznam sestavin

1 jogurt

-2 jogurtova lončka ajdove
moke

-3 jajca

-1 žličko sode bikarbone

-1 jogurtov lonček sladkorja

-pol jogurtovega lončka olja

NADEV

-4 jabolka

-malo cimeta

-30 dag skute

-10 narezanih sliv

KOLERABA (KARVRA), EVA TAVZELJ, POŠ 11.MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Čez noč namočiš fižol. V lonec daš fižol,, dodamo narezan krompir in kolerabo. Narežeš še dva korenčka in skupaj z lovorjem listom streseš v lonec. Sestavine preliješ z vodo 5 cm nad vsebino (ker se fižol napne). Ko zavre, zmanjšaš ogenj in kuhaš še 2 do 3 ure. Med kuhanjem dodamo prepraženo čebulo in česen. Preden postrežemo, zalijemo z ocvirki in dodamo nasekljan peteršilj ter postrežemo. To jed imenujemo tudi trojka, ker je enako kolerabe, krompirja in fižola. Recept izvira iz Loške doline in Blok.

Recept Ivanjke Kranjc,
upokojenka, bila je učiteljica in ravnateljic.



Seznam sestavin

- 50 dag rdečega fižola
- 50 dag krompirja
- 50 dag kolerabe (kavre)
- lovorjev list
- 2 čebuli
- 3 stroke česna
- malo olja
- sol po potrebi
- dva korenčka
- ocvirki

HUDIČKI, KOLERABA (KARVRA), EVA TAVZELJ, POŠ 11.MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Moko preseješ v skledo za mesenje in na rob daš sol. Na sredini narediš luknjo in vanjo nadrobiš kvas ter preliješ z 1 dl mleka. Dodaš sladkor in počakaš 10 minut, da kvas vzhaja. Doliješ še ostalo mleko in dodaš jajce ter dobro zmešaš. Testo poliješ s stopljenim maslom in ga dobro utepeš. Testo pustiš vzhajati 20 minut. Dobro oblikuješ v dva svaljka in narežeš vsakega na tri kose ter oblikuješ hudičke (parkeljci kot kaže priložena slika – prerežeš za rožičke, noge, parkeljce in roke). Hudičke pomažeš z rumenjacom in vstaviš lešnike za oči. Oblikovano testo vzhaja še 5 minut in pečeš 7 minut na 200°C ter 5 minut na 180°C. Na koncu dodam še jezik iz blaga ali filca.



Seznam sestavin

- 50 g gladke moke
- 20 g kvasa
- 60 g sladkorja
- 2,5 dl toplega mleka
- pol žličke soli
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 70 g masla
- lešniki

JABOLČNA PRINCESKA, ZALA MAJERLE

NAVODILA

Moko, pecilni prašek, 1 žlička cimeta, ter med skupaj zmešamo v posodo. Stopimo maslo. Jajce, mleko, maslo in sladkor zmešamo z metlico ali z ročnim mešalnikom. Pomembno je le, da se vse skupaj poveže v lepo, gladko zmes. Jabolka operemo, po potrebi olupimo, jih naribamo in dodamo preostali cimet. Jabolka še precedimo. Suhe in mokre sestavine zmešamo skupaj, da v testu ni več grudic. Po potrebi dodaj še malo mleka. Pečico segrejemo na najvišji temperaturi, pečemo pa na 190C, 20 minut. V modelčke za mafine naredimo eno plast testa, 1 plast jabolk in še 1 plast testa. Testo morate enakomerno porazdeliti po modelčkih.



Seznam sestavin

200 g moko

100 g masla

3 žličke cimeta

Cca. 400 g jabolk

2 č.ž. pecilnega praška

1 dcl mleka

Pol kosa kruha

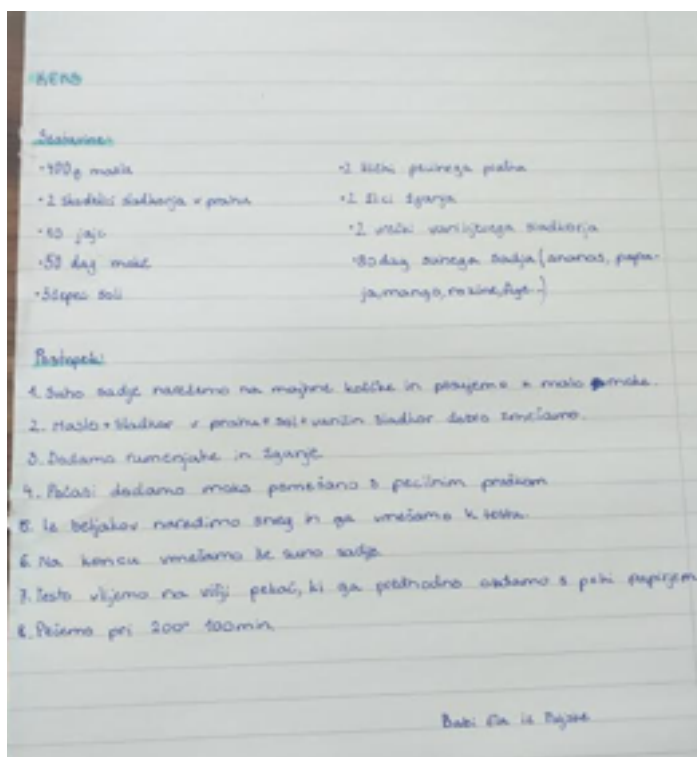
1 žlica cvetličnega meda

60 g sladkorja

1 jajce

POLJSKI KOLAČ- KEKS, HANA MELE GDUDZISNKI IN BABI S POLJSKE

NAVODILA



Seznam sestavin

Sestavine so na fotografiji.



LEŠNIKOVA ROLADA, AMBROŽ ČEČEK, 5.A, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Vključimo pečico in jo nastavimo na 180 stopinj Celzija, da se ogreje.

Ubijemo jajca in ločimo rumenjake od beljaka.

Beljake stepemo, da postanejo trdi in beli.

V drugi posodi zmešamo rumenjake, sladkor in lešnike.

Nato nastali zmesi vmešamo beljake.

Vzamemo pekač, ga prekrijemo s peki papirjem in vlijemo zmes na pekač. Raztegnemo jo v obliki pravokotnika.

Pekač damo v pečico in pečemo 10 minut.

Izključimo pečico in damo pekač ven na podlago. Pazi, da se ne opečeš.

Pečeno testo zavijemo v rolado in počakamo, da se ohladi.

Nato testo razvijemo, previdno odstranimo peki papir, da se testo ne raztrga, in notranjost namažemo z Nutelo. Nato testo ponovno zavijemo, da nastane rolada in posujemo z mletim sladkorjem.

Rolado razrežemo na tanke koščke in postrežemo.



Seznam sestavin

Sestavine:

4 jajca

2 veliki žlici sladkorja v prahu

4 velike žlice zmletih lešnikov

Sladkor v prahu za posip

Nutela

Pripomočki:

dve posodi

mešalnik

žlica

pekač

peki papir

pečica

MEDENO-JABOLČNI KRUHKI, MARUŠA BASAR, 6.R., OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Medeno-jabolčni kruhki

SESTAVINE:

- JABOLKO
- MASLO
- MED
- KRUH
- MLEKO



PRIPRAVA:

Jabolko najprej operemo in ga naribamo. Potem dodamo 2 žlici medu, ščepec cimeta in vse skupaj premešamo. Rustimo stati 10 minut, da se jabolka prepojijo z medom.

Na kruh najprej namažemo maslo in na maslo še ribana jabolka z medom.

Zdraven postrežemo še skodelico toplega domačega mleka in uživamo v tradicionalnem zajtrku.

PA DOBER TEK!

MARUŠA BASAR 6.A

FINI DOMAČI ŠTRUDL, MARUŠA BASAR, 6.R., OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

FINI DOMAČI »ŠTRUDL«

Testo:

½ kg MOKE
2 žlički SOLI
½ dl OLJA
mlačna VODA po potrebi

Priprava:

Najprej iz sestavin narediš gladko testo in ga pustiš počivati najmanj ½ ure. Nato testo raztegneš na pomokan prt (zelo na tanko) in ga nadevaš z jabolki. Jabolka naribaš, stisneš ven tekočino oziroma sok, ter jih potreseš po testu. Potem jih posuješ s sladkorjem, cimetom, vanilijevim sladkorjem, dodaš kisló smetano in če želiš lahko tudi skuto. Nato vse skupaj posuješ še z malo drobtinami. Na koncu pokapeš z raztopljenim maslom, zviješ in daš v namaščen pekač. Zviték premažeš z jajcem in ga prepikaš.

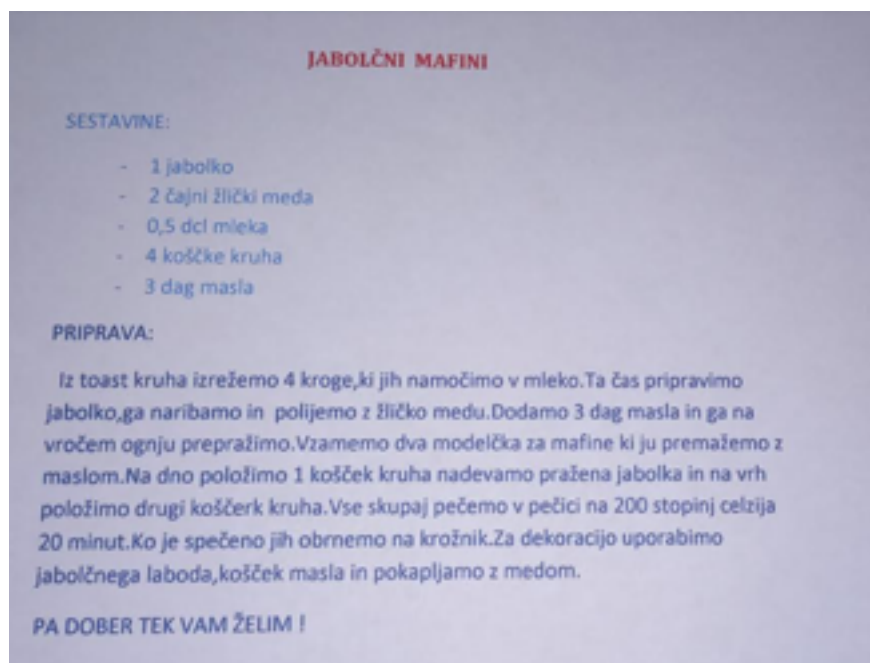
Pekač daš v ogreto pečico na 200°C. Štrudl pečeš približno 50 minut. Lahko postrežeš še toplega ali pa tudi mrzlega. Mrzlega lahko potreseš še s sladkorjem v prahu.

Pa DOBER TEK!



JABOLČNI MAFINI, PETER BEČAJ, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA



SADNI PIŠKOTI Z OVSENIMI KOSMIČI, JOŠT ŠEGA, 6.B, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

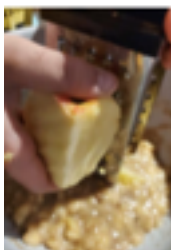
SADNI PIŠKOTI Z OVSENIMI KOSMIČI

1. Sestavine za te zelo preproste, dišeče in zdrave piškotke so:

- 4 jabolka
- 4 banane
- 160g ovsenih kosmičev (najboljši so bio)
- cimet (po želji)
- 2 vrečkici vaniljevega sladkorja

2. Priprava:

- Najprej olupimo in zmečkamo 4 banane v posodi
- nato olupimo in naribamo 4 jabolka v



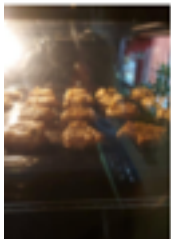
posodi in vse skupaj premešamo

- Nato dodamo 2 vrečki vaniljevega sladkorja in cimet, ki ga dodamo po okusu. Vse premešamo.



- Zdaj dodamo 160 gramov ovsenih kosmičev in vse skupaj premešamo

- Z žličo na pladenj oblikujemo kekse
- V pečico jih damo peči na 180 stopinj za okoli 20 minut.



Hotel sem vam pokazati rezultat a sem vse piškote že prej pojedel. 😊



Mali šef



KATJA STEGNE, PREPROSTI KEKSI

NAVODILA

Sestavine damo v večjo posodo in dobro pregnetemo. Testo razvaljamo na pomokani površini. Kekse oblikujemo bodisi z modelčki za kekse ali prostoročno. Pečemo pri 180 stopinj Celzija do zlato- rumene barve, približno od 8 do 10 minut.

Seznam sestavin

½ kg moke

1 pecilni prašek

1 vanilijev sladkor

2 jajci

5 žl sladkorja

2 žl sladke smetane

250 g masla

ščepec soli

KATJA STEGNE, PEHTRANOVI ROGLJIČKI

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo v enotno zmes. Če je zmes presuha dodamo žlico kisle smetane, če pa je premokra, dodamo nekaj moke. Testo damo v hladilnik počivati za približno pol ure. Iz testa oblikujemo svaljke in iz njih rogljičke. Rogljičke damo na pekač obložen s peki papirjem in pečemo v pečici segreti na 180 stopinj Celzija, od 8 do 10 minut.

Seznam sestavin

280 g moke

120 g masla

150 g sladkorja

1 jajce

1 zvrhana žlička pecilnega
praška

2 žlici suhega pehtrana

2 žlici limoninega soka

mleti sladkor za posip

KATJA STEGNE, OLBIČ (KROMPIRJEVI ALI POHORSKI ŽGANCI)

NAVODILA

Olbič je močnata jed iz krompirja in ostre moke, zabeljena z ocvirki ali slanino, tudi s kosi klobase. Olbič lahko ponudimo kot prilogo k mesnim jedem ali pa jo uživamo kot samostojno jed, zabeljeno z ocvirki, slanino ali klobaso. Najboljši so preliti z mlekom. Ponekod jih delajo tudi iz krompirja in koruzne moke ter seveda zabeljene z ocvirki.

Olupljen in narezan krompir kuhamo v slani vodi v visokem loncu. Ko je na pol kuhan, vsujemo moko na sredino, da se naredi kupček. Čez nekaj minut ga prebodemo s kuhalnico. Pustimo vreti še približno pol ure, če je vode preveč, jo odlijemo. Kuhane sestavine premečkamo in premešamo. Pripravljeno jed zabelimo, potresemo z ocvirki ali slanino. Ponudimo kot samostojno jed ali kot prilogo k mesnim jedem ali mlekom.

Seznam sestavin

½ kg krompirja

1kg pšenične ostre moke

zabela

ocvirki, slanina ali klobasa

sol

KATJA STEGNE, OCVIRKOVKA ALI ŠPEHOVKA

NAVODILA

V posodo nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, žlico moke in malo mlačnega mleka. Premešamo in postavimo na toplo, da nastane kvasec. Maslo raztopimo, dodamo preostalo mleko, olje – če želimo, jajci in sol. Iz moke, kvasca in pripravljene raztopine zamesimo testo. Dobro pregnetemo, da nastane gladko testo. Testo pokrijemo s prtičkom in postavimo na toplo, da vzhaja. Nadev za ocvirkovko: Testo razvaljamo, ga pomažemo z raztopljenjo mastjo in potresemo z domačimi ocvirki. Nadev za špehovko: Prekajeno slanino narežemo na kocke, jo v kozici na pol prepražimo in dodamo stepena jajca. Nadev potrosimo po razvlečenem testu, ki ga nato zvijemo. Položimo v pomazan pekač, počakamo, da malo vzhaja in spečemo.

Seznam sestavin

testo za potico, le da vsebuje manj jajc:

600 g moke

40 g kvasa

2 jajci

80 g masla (lahko tudi ½ olja)

2-3 dl mleka

sol, sladkor

ocvirki ali prekajena svinjina

BELA JUHA, KATJA STEGNE

NAVODILA

V vodo položimo korenje, peteršilj, sol in poper. Ko voda zavre, vanjo vsujemo „usukančke“ (moko in jajca zmešamo v krožniku, zmes nadrobimo s prsti v vrelo juho).

Seznam sestavin

voda

peteršilj

korenje

sol

poper

moka

jajce

BOB NA KROP (KROMPIR V KROPU), KATJA STEGNE

Bob= krompir v pohorskem narečju
Šnitloh= drobnjak v pohorskem narečju

NAVODILA

V lonec položimo svinjsko kračo in prelijemo z vodo, tako da prekrijemo kračo. Dodamo začimbe ter na zmernem ognju kuhamo od 1,5 do 2 uri. Posebej skuhamo na rezine narezan krompir. Ko je krompir kuhan, ga odcedimo in nanj nalijemo juho v kateri smo kuhali kračo. Potresemo z nasekljanim drobnjakom (šnitloh). K juhi dodamo kračo narezano na rezine.

Seznam sestavin

sveža svinjska krača

svinjski koren-ček

peteršilj s korenem

lovor

sol

drobnjak

DOMAČA PAŠTETA, KATJA STEGNE

NAVODILA

Čebulo narežemo na drobno in prepražimo na olju, da postekleni. Dodamo na drobno nasekljan česen, nato pa na lističe narezana jetra. Pražimo od 15 do 20 minut. Na koncu solimo in popopravimo. Še toplo zmeljemo na drobno in mlačni masi dodamo domačo svinjsko mast. Dobro premešamo. Vložimo v kozarce ali damo v manjše posodice. Zamrznemo.

Seznam sestavin

1 kg čebule
1 kg jeter
2 žlici soli
1 mala žlička popra
2 glavici česna
2 lovorova lista
½ kg domače masti
1 dl belega olja
jetra (svinjska ali goveja ali
kurja ali divjačinska)

ŽEMELJŠEK, KATJA STEGNE

NAVODILA

Žemlje narežemo (lahko so suhe ali sveže) na rezine, jih namočimo v mleko in pustimo, da se napojijo. Pekač namažemo z mastjo (lahko je svinjska mast). Vanj naložimo plast žemelj, premažemo s smetano in skuto, ki smo jo sladkali po okusu. Po želji dodamo še rozine. Na vrh spet položimo plast žemelj ter polijemo z umešanim jajcem in sladkorjem. Po želji lahko z mešanico polijemo tudi nadev. Vse skupaj damo v pečico, da se lepo zapeče.

Seznam sestavin

žemlje

mleko

smetana (kisla ali sladka)

skuta

sladkor

jajce

mast

KIFLI, ŽAN DOVJAK, 4.M, PODRUŽNIČNA OŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

1. Najprej narediš kvasec. Kvas nadrobiš v toplo mleko in zmešaš se sladkor. Pustiš počivati cca. 10 minut.
2. V posodo vsuješ moko in narediš luknjo na sredini.
3. Sol posuješ po robu moke.
4. Jajca ubiješ v sredino moke in malo premešaš.
5. Vliješ kvasec in zmešaj.
6. Počasi vliješ olje in zgneti v testo.
7. Testo razdeli na 8 delov in vsak del razvaljaj v krog. Krog razdeli na 8 delov (kot kaže zgornja slika) – 8 trikotnikov.
8. Na širši del trikotnika položi žličko marmelade in zvij v rolco. Vogale obrni navzdol, da dobiš obliko rogljička.
9. Rogljičke položi na pekač, ki ga prekrijemo s peki papirjem, in na vsak rogljiček položi še košček masla.
10. Peči na 180 °C cca. 15 minut oz. dokler niso zlate rjave barve.

Seznam sestavin

1 kg moke

4 dag kvasa

½ l toplega mleka

4 – 4 žlice sladkorja

Sol

2 jajci

1 ½ dcl olja

Marmelada

MINI PALAČINKE, NAL DOVJAK, 1.M, PODRUŽNIČNA OŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

1. Jajci z vanilijevim in rjavim sladkorjem z metlico fino stepemo.
2. Vmešamo jogurt in moko z vinskim kamnom.
3. Zmes pustimo stati 20 minut, da se zgosti.
4. Segrejemo olje v ponvi.
5. Z veliko žlico polagamo zmes v ponev in počakamo, da se spodaj rjavkasto obarva.
6. Z lopatko obrnemo in narahlo pritisnemo na palačinko, da se zmes še malo razleze.
7. Počakamo, da se zapeče še na tej strani.
8. Palačinke odložimo na papir, da popije odvečno maščobo.
9. Lahko jih posujemo s sladkorjem v prahu ali si jih namažemo z poljubnim namazom.

Seznam sestavin

- 2 jajci
- 1 vanilij sladkor
- 4 žlice rjavega sladkorja
- 4 dcl navadnega tekočega jogurta
- 7 zvrhanih žlic navadne moke
- 1 vrečka vinskega kamna

BABIČINA OREHOVA POTICA - LOVRO MLAKAR 3. B, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA



Seznam sestavin

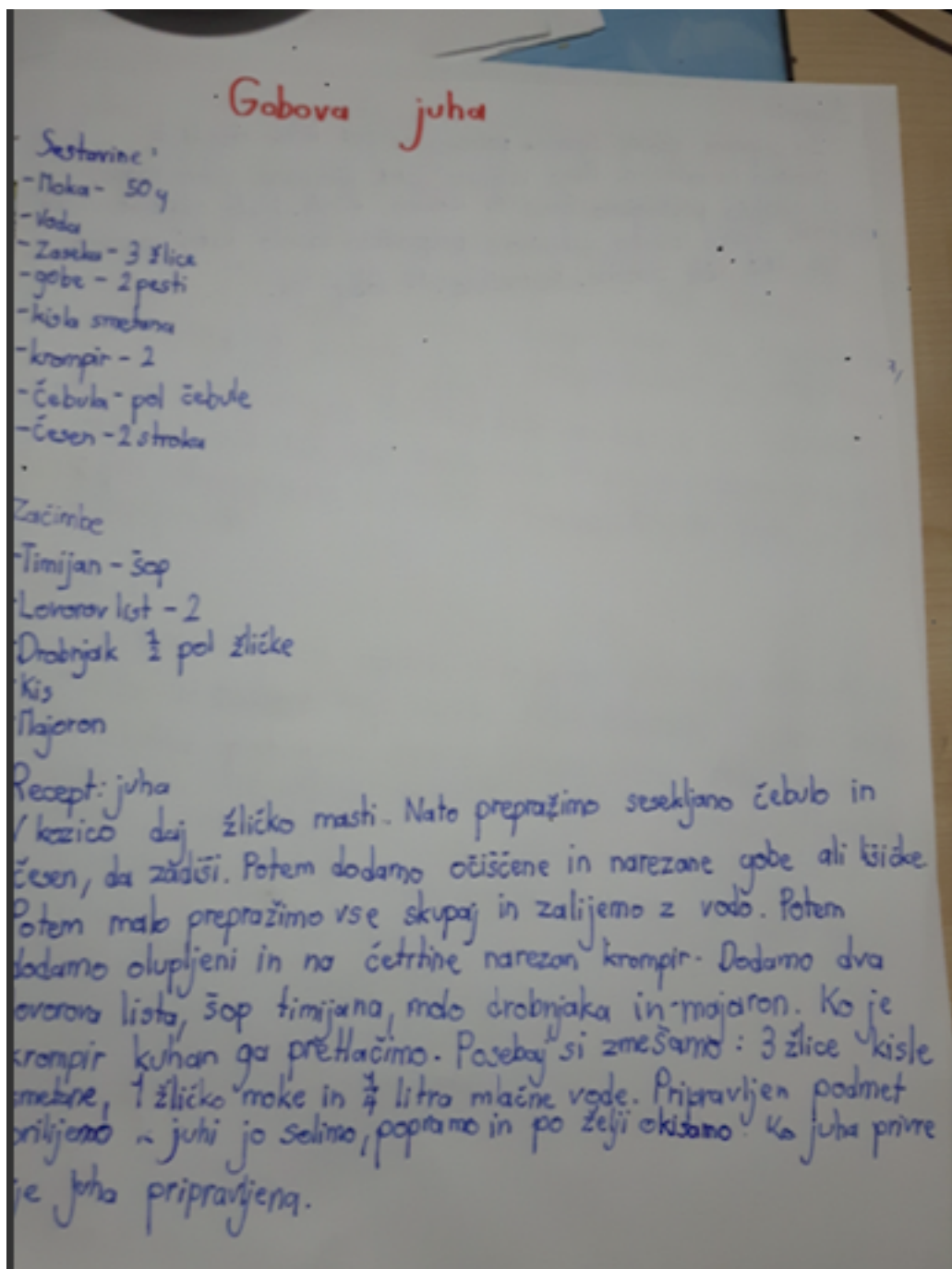
TESTO:

- 60 dag gladke moke
- 4 dag kvasa
- 5 dag sladkorja
- 3 rumenjaki
- 3 žlice olja
- 1 žlica ruma
- 1 žlička soli
- približno 3 dl mleka

NADEV:

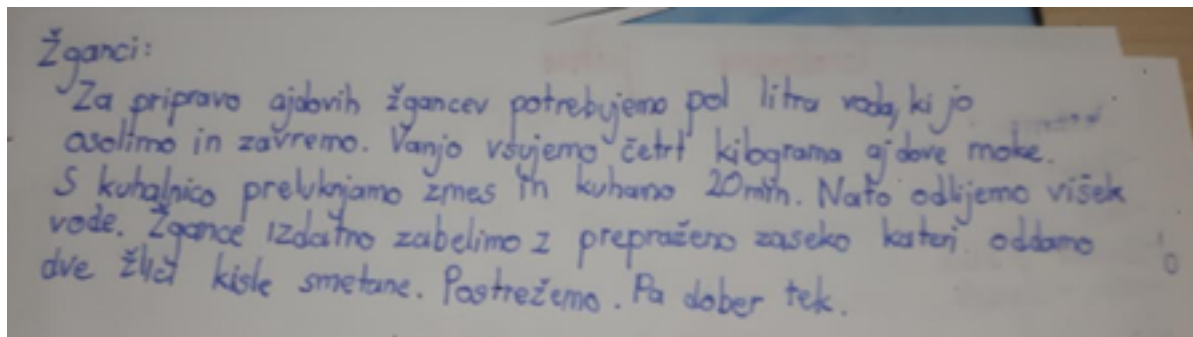
- 50 dag mletih orehov
- 2 dl kisle smetane
- 15 dag sladkorja
- vanilin sladkor
- nastrgana limonina lupina
- pest rozin namočenih v 3 žlicah ruma
- sneg treh beljakov

GOBOVA JUHA, ROK CVETKO, OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA



ŽGANCI, ROK CVETKO, OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA



TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK, TANJA MUGERLI, 6.D

NAVODILA

1. **ČEŽANA:** olupiš 2-3 jabolka, jih narežeš na tanjše rezine in jih daš v posodo ter zaliješ z malo vode. Ko voda zavre, zmanjšaš plin in v napol priprti posodi kuhaš še 10-15min. Vmes večkrat pomešaš, da se jabolka »stenstajo«.

2. **BELA KAVA:** pripraviš po navodilu na embalaži Cikorje

3. **KORUZNI KRUH: sestavine:** 15dag koruzne moke, 35dag posebne bele moke, 2.5dag kvasa, pol žlice sladkorja, 3dl tekočine (pol mleka, pol vode), ščepec soli.

postopek: Kvas raztopimo v 0.75dl mlačne sladkane raztopine. Premešani moki vsujemo na delovno površino, solimo, naredimo jamico in vanjo vlijemo vzhajani kvas. Dodamo preostalo mlečno tekočino in zamesimo. Testo pustimo vzhajati 30min. Oblikujemo hlebček in pustimo na toplem vzhajati 30min. Pečemo 40min pri 180°.

Kruh, čežano in napitek iz cikorije ter proje lahko pripraviš že večer prej.

Seznam sestavin

domača jabolka

- domači kruh

- lipov med

- maslo

- mleko

- proja

- cikorija



Zelo priporočam, da uporabite domače oz. lokalne sestavine.



Na kos kruha namažeš maslo in med. V lonček daš čežano ter v skodelici zmešaš napitek iz cikorije ter proje s toplim mlekom. Belo kavo sladkaš po okusu.



PEČENA JABOLKA Z NADEVOM, MARIJA KOLEDNIK ČRNILA, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Jabolka operemo in z žličko izdolbemo sredino. Dobro premešamo marmelado, med, cimet, orehe in mandlje. Dodamo rumenjaki in sneg. Z nadevom napolnimo jabolčne vdolbine. Na peki papir položimo nadevana jabolka in pečemo 20 minut pri 180° C. Okrasimo s stepeno sladko smetano. Serviramo vroče. Lahko pa pečemo domača cela jabolka brez nadeva.

Seznam sestavin

4 večja kislj jabolka
4 žličke masla
1 žlica medu
0,5 žličke cimeta
3 žlice zmletih orehov
2 žlici mletih mandljev
1 jajce
1,2 dcl sladke smetane

PARKLJI, REZKA ROZINGER, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

/Masa je za 14 parkljev./

Testo dobro pregnetemo in je bolj mehko, vendar se ne sme oprijemati prstov.

Ko ga zamesimo, ga pustimo na toplem, da dobro vzhaja.

Nato testo razdelimo na dva dela in razrežemo v enake pravokotnike, ki jih oblikujemo v parklje ter jih okrasimo z rozinami.

Polagamo jih na peki papir in pustimo, da vzhajajo še 15 minut.

Namažemo jih z rumenjacom in jih pečemo 20 minut na 170° C.

Seznam sestavin

1 kg posebne moke

1 zavitek kvasa

1 žlica olja

1 rumenjak

1 žlička soli

mleko po potrebi

Za okras:

rozine

rdeč papir za jezik

RŽENI MEDENJAKI, MAJDA ŠERUGA, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Zamesiš gladko testo, ki ga takoj razvaljaš in razrežeš v medenjake.
Lahko poljubne oblike: okrogle ali z modelčki za kekse.
Pečeš jih na peki papirju na 250° C; 6 minut.

Seznam sestavin

70 dag ržene moke

2 dcl medu

1 žlička cimeta

1 žlička sode bikarbonate

5 celih jajc in 2 rumenjaka

30 dag sladkorja

DOMAČI PRIJATELJ, MAJDA ŠERUGA, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

3 cela jajca
1 vanili
21 sladkorja

To maso penasto zmešaj.

Dodaj:

15 dag rozin
15 dag orehov - nasekljanih
35 dag ostre moke
1/2 pecilnega
10 dag jedilne čokolade – narezane na koščke

Iz testa oblikuj 4 klobase.
Po vrhu premaži z 1 jajcem.
Pečeš na peki papirju na 200° C – 30 minut.
Pečeno pokrij z mokro krpo – 5 minut, nato nareži.

PIŠKOTI MOJE BABICE, MARIJA KOLEDNIK ČRNILA, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Zamesi testo.

Razvaljaj čimbolj tanko.

Z modelčki izrežeš kekse in jih polagaš na peki
papir.

Previdno pečeš pri 180° C.

Odrezke, ki ostanejo, jih ponovno zamesiš, le da
jim dodaš malo masla in jih ponovno oblikuješ in
spečeš.

Seznam sestavin

3 jajca

1 vanili

38 dag sladkorja

25 dag masla

75 dag moke

1 pecilni

ščepec soli

KEKSI Z MASLOM, SLAVICA MERC, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Zamesiš testo in pustiš počivati 2 uri.

Testo razdeliš na 4 dele, tanko razvaljaš in razrežeš z modeli za kekse.

Spečeš na 180° C.

Pečene po vrhu premažeš z 1 jajcem in malo sladke smetane.

Posipaš lahko z raznimi posipi; z mletimi orehi, lešniki, mandeljni.

Seznam sestavin

1 kg namenske moke

75 dag masla

40 dag sladkorja v prahu

2 zavitka vanilija

6 rumenjakov

naribana limonina lupina

sok 1 pomaranče

ščepl soli

LIMONINI TOLARJI Z LEŠNIKI, SLAVICA MERC, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Zamesiš testo in ga daj počivat na hladno 2-3 ure.
Nato razvaljaš in razrežeš s kozarcem ali okroglim
manjšim modelom, da nastanejo tolarji.
Previdno pečeš 6 – 7 minut pri 180° C.
Pečene ohladiš in sestaviš »dva po dva«.
Za premaz uporabiš domačo marmelado: ribez,
malina ali višnje; priporočamo kislo marmelado.
Limonin led narediš iz soka 1 limone in 15 dag
sladkorja v prahu – zmešaj v gladko maso.
Z limoninim ledom premažeš kekse in posipaš z
mletimi ali sesekljanimi lešniki.

Seznam sestavin

25 dag moke namenske

20 dag masla

15 dag sladkor v prahu

1 vanili

naribana limonina lupina

½ soka 1 limona

PIŠKOTI Z BRUSNICAMI, SLAVICA MERC, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Zamesi testo, ki naj 2 uri počiva v hladilniku.
Oblikuj kroglice in jih na vrhu malo splošči.
Peči 12-15 minut pri 180° C.

Seznam sestavin

15 dag masla

8 dag rjavi ali beli sladkor

2 vanilija

To maso penasto zmešaj.

Nato dodaj:

1 žlička kisle smetane

1 žlička mletih orehov ali
lešnikov ali mletega lanenega
semena

25 dag pirine moke ali
namenske moke

½ žličke pecilnega praška

malo naribane limonine in
pomarančne lupine

8 dag sesekljanih ali mletih
brusnic

SADNI KRUH, ANA HRGA, DRUŠTVO KMETIC OBČINE VIDEM

NAVODILA

Sadje narežemo in ga za 5-6 ur namočimo v vodo s katero zamesimo kruh, da je bolj slahek. Orehe nasekljamo.

Testo, ki ga dobro zamesimo mora počivati kakšno uro, da lepo naraste.

Pečemo ga 45 minut na 180° C, na peki papirju in po vrhu namažemo z mlačno vodo.

Seznam sestavin

0,50 kg ržene moke

/uporabiš lahko tudi krušno moko/

1 kvas

1 žlička soli

Suho sadje:

20 dag jabolk

20 dag hrušk

20 dag sliv

20 dag orehov

MANCA KOVAČIČ, CAKE POPS, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Jajca, sladkor, vodo in olje zmešamo, dodamo moko s pecilnim praškom in pečemo na 180 stopinjah Celzija približno 30 minut. Pečen biskvit ohladimo in zdrobimo na čim manjše koščke.

Zdrobljenemu biskvitu primešamo mascarpone in Nutello. Masa mora biti ravno prav "pacasta," da se lepo oblikujejo kroglice, zato liker dodajamo postopoma.

Narejene kroglice postavimo v hladilnik, da se strdijo.

Stopimo belo in temno čokolado in si pripravimo stojalo, kamor bomo cake popse odlagali. Vsako palčko nato najprej pomočimo v čokolado (pol centimetra), nato jo zapičimo v kroglico. Kroglico nato pomočimo v stopljeno čokolado, nato pa s palčko potolčemo po robu kozarca, da odvečna čokolada odteče. Nato jo posujemo s kokosovo moko ali sladkornimi perlami, lahko pa počakamo, da se čokolada strdi in jo nato okrasimo s čokolado druge barve...

Narejene cake popse pustimo na hladnem, da se čokolada strdi.

Dober tek vam želi Manca Kovačič!



Seznam sestavin

Biskvit:

5 jajc

25 dag moka

20 dag sladkorja

1 dl olja

1dl vode

250 g mascarponeja

Pecilni

3 žlice Nutelle

Obliv in dodatki

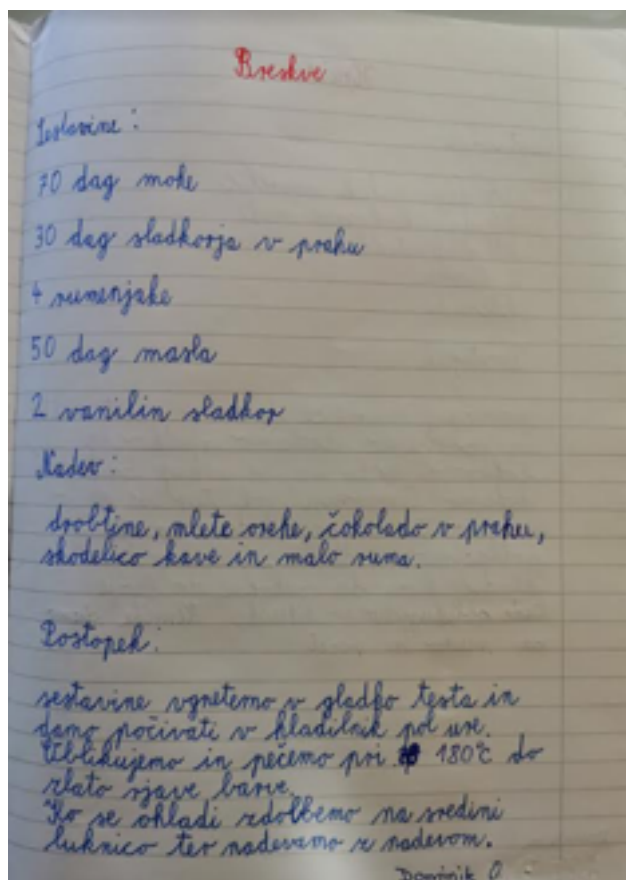
Palčke za lizike/ražnjiče

Bela čokolada

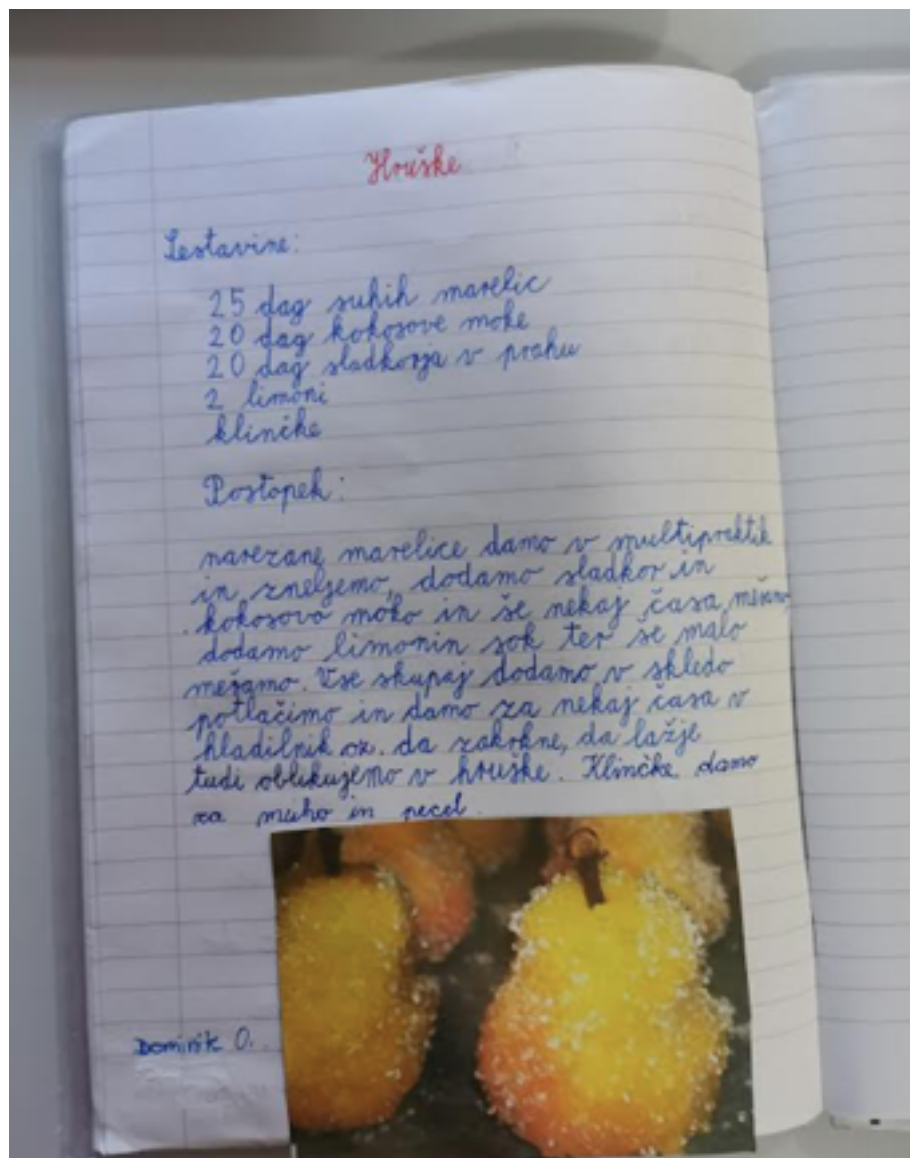
Temna čokolada

Sladkorne perle/kokosova moka

BRESKVE, DOMINIK ORAŽEM, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNIC



HRUŠKE, DOMINIK ORAŽEM, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA



BABIČINA JESENSKA PITA, MARTINA TROST SOBOČAN, VZGOJITELJICA V VRTCU APAČE- STOGOVCI

NAVODILA

V veliko skledo presejemo moko s pecilnim praškom. Dodamo narezano maslo, rumenjaka, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in navadni jogurt. Vse sestavine dobro pregnetemo, da se sestavine lepo porazdelijo. Testo odstavimo v hladilnik. Med tem časom olupimo in naribamo jabolka in hruške, dodamo sladkor in cimet po okusu.

Okrogel pekač namastimo in pomokamo. Na delovni površini razvaljamo najprej 2/3 testa za dno pite in ga damo v namaščen pekač in naredimo z njim tudi robove. Testo napikamo z vilicami in ga obtežimo s suhim fižolom. Pečemo ga v pečici na 180°C, približno 15 minut. Med tem časom razvaljamo še 1/3 testa in ga narežemo na trakove za mrežo po piti. Po 15 minutah pito vzamemo iz pečice in fižol zamenjamo z nadevom in mrežo iz testa. Pito pečemo do konca še 35 minut. Ko se ohladi jo narežemo in sladkamo po vrhu s sladkorjem v prahu.

Dober tek.



Seznam sestavin

Testo:

- ~ 350 g gladke moke
- ~ 1/2 vrečke pecilnega praška
- ~ 150 g masla na sobni temperaturi
- ~ 2 rumenjaka
- ~ 100 g sladkorja v prahu
- ~ 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- ~ 4 žlice navadnega jogurta

Nadev:

- 3 jabolka
- ~ 3 hruške
- ~ 2 veliki žlici sladkorja
- ~ cimet

ZDROBOVO PECIVO Z JABOLKAMI IN SKUTO, ERIN ŠKRABAR, 6.B, OŠ KOMEN PŠ ŠTANJEL

NAVODILA

Najprej v posodi skupaj zmešamo suhe sestavine: pšenični zdrob, sladkor, vaniljev sladkor, gladko belo moko in pecilni prašek.

Pečico priklopimo na 200 °C (klasična pečica,) in vanjo damo pekač, na katerega smo dali košček masla (cca. 1žlico) in ga v pečici pustimo samo toliko časa, da se maslo stopi, nato pekač vzamemo iz pečice in maslo porazdelimo po pekaču.

Jabolka prerežemo na pol, odstranimo peške in jih olupimo. Orehe grobo nasekljamo.

Po dnu pekača čim bolj enakomerno potrosimo polovico suhe zmesi, ki smo jo že pripravili.

Čez suho zmes naribamo polovico jabolk (dve jabolki in pol), čez katero potresemo nekaj cimeta.

Čez jabolka s cimetom potresemo kokosovo moko, mak, nasekljane orehe, rozine in skuto.

Seznam sestavin

Za suho zmes:

- 1 jogurtov lonček (180 ml) pšeničnega zdroba
- 1 jogurtov lonček (180 ml) sladkorja
- 1 jogurtov lonček (180 ml) gladke moke
- zavitka pecilnega praška
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja

Za nadev:

- 5 jabolk (cca. 500 g)
- 2-3 jedilne žlice kokosove moke
- 2 jedilni žlici maka
- pest rozin
- pest orehov
- 3-4 žlice skute
- mleti cimet po okusu

Za mokro zmes:

- 2 jajci
- 2-3 jogurtove lončke mleka



Čez vse skupaj čim bolj enakomerno potresemo preostanek suhe snovi, nato pa čez naribamo še preostala jabolka, ki jih posipamo s cimetom, po želji tudi s sladkorjem.

V skodelico ubijemo dve jajci in dodamo 2-3 lončke mleka (jaz sem uporabila 2 lončka mleka) in z metlico za stepanje sestavine povežemo. Mokro zmes čim bolj enakomerno prelijemo čez cel pekač. Pečemo v ogreti pečici na 200 °C (klasična pečica; ventilacijska 180 °C) 35 do 40 minut.

Ko je pečeno, vzamemo pecivo iz pečice in ga (po želji) premažemo s kislo ali stepeno sladko smetano, potresemo s cimetom in sladkorjem (jaz sem ga premazala s kislo smetano in potresla s cimetom). Ohlajeno pecivo narežemo na koščke.



PRAVI ANGLEŠKI BOŽIČNI PUDING, MIHAEL MCCULLY, 5.B-OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

Vsak narod ima svoje navade in običaje za praznike. Povsod so praznovanja jasno povezana z okusno in posebno praznično hrano. V Sloveniji je kraljica praznikov potica in ni pravega praznika brez nje na mizi. V domovini mojega moža, Avstraliji pa ni pravega božiča brez božičnega pudinga.

Vsaka družina, katera izvira iz Angleško govorečih dežel (Anglija, Irska, Škotska,...) ga pripravlja. In sicer striktno le enkrat v letu - za božič. In vsaka družina ima svojo različico recepta za to okusno sladico. Sledeč družinski recept mi je zaupala moja tašča in tako tudi sama pripravljam že vrsto let to posebno sladico. Malce zato, da pocrklijam moža, malce pa tudi zato, ker je priprava veliko enostavnejša, kot pri naši potici. Z božičnim pudingom ne morete zgrešiti. Če boste sledili receptu, se vam bo gotovo posrečilo. Ni tako muhast, kot naša potička, ki enkrat poka, drugič ima luknjo, tretjič...Zame je prekomplicirana in tako, se že veliko let držim božičnega pudinga. Poleg tega, pa ga lahko pripravimo precej vnaprej, najmanj mesec dni (tudi več lahko), tako, da nimamo toliko dela, tik pred zdajci.

Angleži poznajo božični puding (Christmas pudding) in božični kolač (Christmas cake). Oboje je precej podobno le, da božični puding kuhamo v sopari, božični kolač pa pečemo v pečici.

NAVODILA

Priprava:

Kandirano sadje in datlje sesekljajte, zmešajte z vodo, sladkorjem in maslom ter dajte v večjo posodo segrevat. Mešajte dokler se maslo ne stopi. Pustite, da zavre, nato pa zmanjšajte ogenj in počasi kuhajte še 8 minut. Odstavite in vmešajte sodo bikarbono. Pustite, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo. Nato vmešajte cela jajca, presejano moko s pecilnim praškom in rum. Vse dobro premešajte.

Za kuhanje pudinga Angleži uporabljajo posebno posodo namenjeno prav temu. Izgleda tako kot okrogel model za šarkel, le da ima na vrhu še pokrov. Take posode prodajajo tudi pri nas specializirane trgovine za peko. Lahko pa spečete oz. skuhate puding tudi brez nje. Vzemite model za šarkel, če ga nimate, pa kakšen ognjevaren lonec. Potem, ko vanj daste zmes ga pokrijete z par plastmi peki papirja in alu folijo, ki jo ob robu tesno zavežete z vrvico tako, da voda ne bo mogla noter, pa bo. S pravim modelom za puding je sicer elegantneje, a sama že vsa leta svoj božični puding kuham tako improvizirano.

Model za kuhanje pudinga namastite z oljem ali maslom, preden daste vanj zmes. Pokrijte in položite v večji lonec z vodo, ta naj sega do polovice modela. Sedaj, pa se ne ustrašite, vse skupaj lepo počasi

kuhajte kar 5 ur (tak je moj recept in tako delam). Večkrat vmes preverite nivo vode in jo po potrebi dolijte.

Po 5 urah počasnega kuhanja v sopari, vzemite model za puding iz vode in pustite, da se ohladi. Ohlajenega previdno stresite iz modela na krožnik. Jaz nato puding prekrijem z plastično kuhinjsko folijo in dam v hladilnik, kjer čaka na božično kosilo.

Dobra stran je, da je celo priporočljivo skuhati puding vsaj mesec vnaprej, ker se okusi tako povežejo in razvijejo. V hladilniku zlahko takole pripravljen puding čaka tudi tri mesece.

Kako postrežemo:

To je zelo pomembno in le, če se boste držali tudi teh zadnjih par navodil, bo okus tak kot mora bit – božanski. Torej, tega dela nikar ne izpustite.

Puding vedno postrežemo topel, torej ga moramo ponovno pogret v vodni kopeli, lahko pogrejemo celega tako, da ga damo zopet v model, kjer smo ga kuhali in ga kuhamo še 30 – 40 minut. Lahko pa zrežemo na rezine, položimo na rešetko in pogrejemo nad paro (gre hitreje – potrebujete le par minut, vendar mora biti pudig pregret in vroč). Še tople rezine pudinga položite na krožnik, prelijte z žlico ali dvema nestepene sladke smetane in dodajte kepico vaniljevega sladoleda. Za odrasle pa pridenite še žlico wiskijeve kreme (recept spodaj).

Uživajte in ne mislite na kalorije!

Wiskijeva krema:

Sestavine:

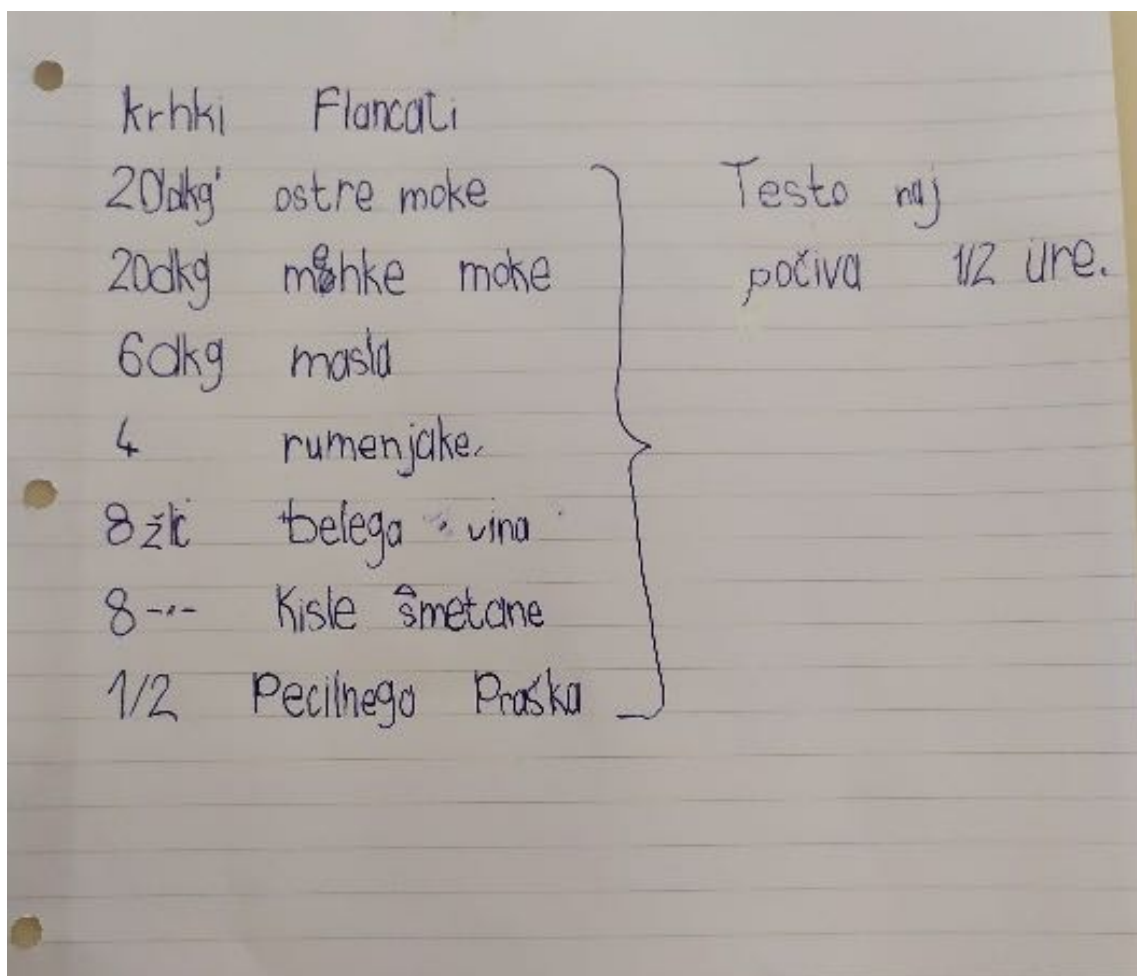
- 1 del wiskija (lahko tudi brandy ali konjak)
- 1/2 zavitka masla
- 2 žlici sladkorja v prahu

Postopek:

Maslo pustite na sobni temperaturi, da se malo zmehča, nato ga dajte v posodo za mešanje. Z mešalnikom na metlice stepajte in počasi dodajajte sladkor v prahu. Pazite, ker v začetku lahko šprica vse naokrog. Nato, res počasi, skorajda po kapljicah dodajte wisky in stalno mešajte. Dobiti morate gosto kremo, po okusu lahko dodate še malce sladkorja. Do serviranja hranite v hladilniku.

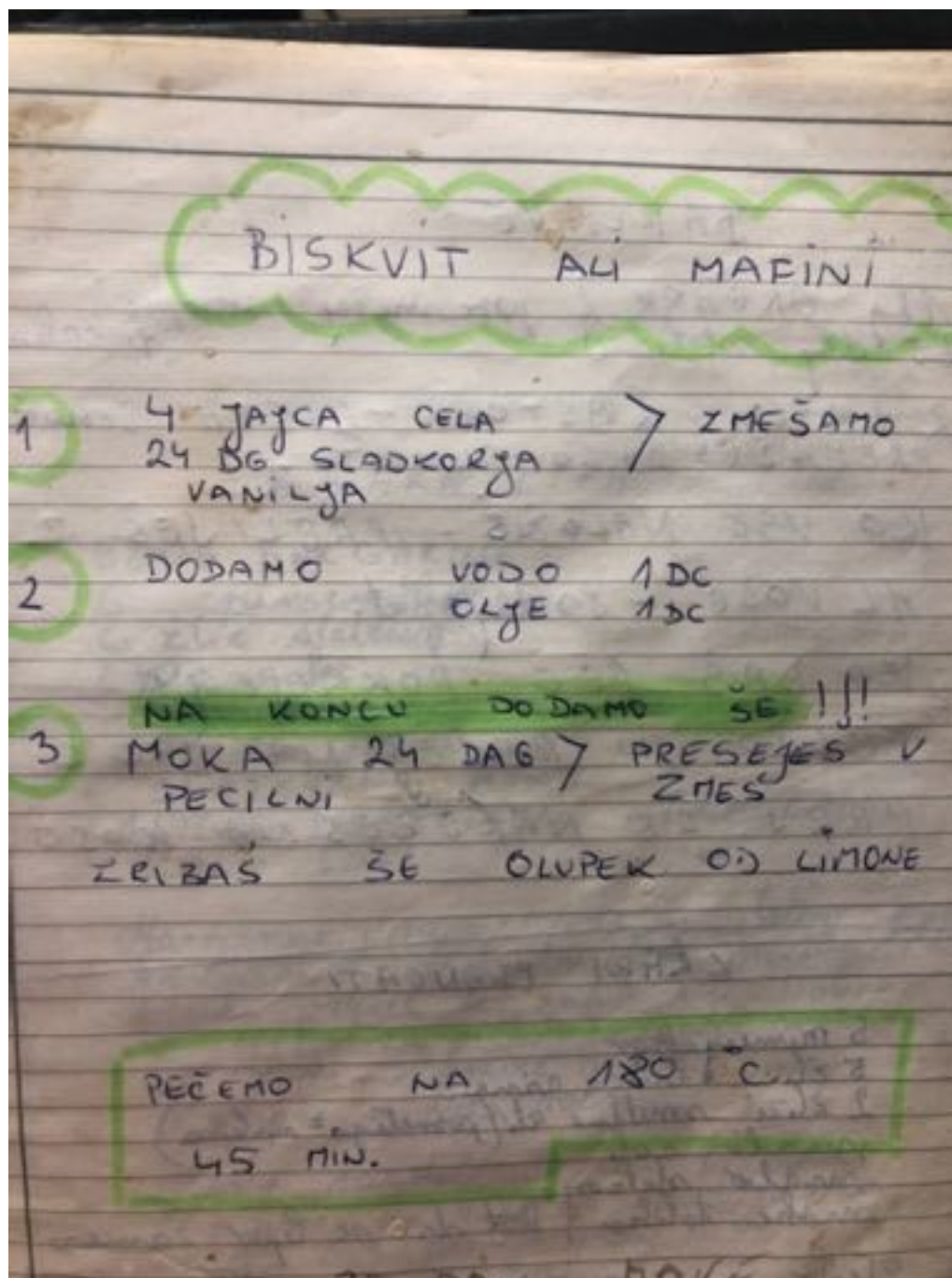
KRHKI FLANCATI, ANET ŠVAGELJ, 2.B- OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA



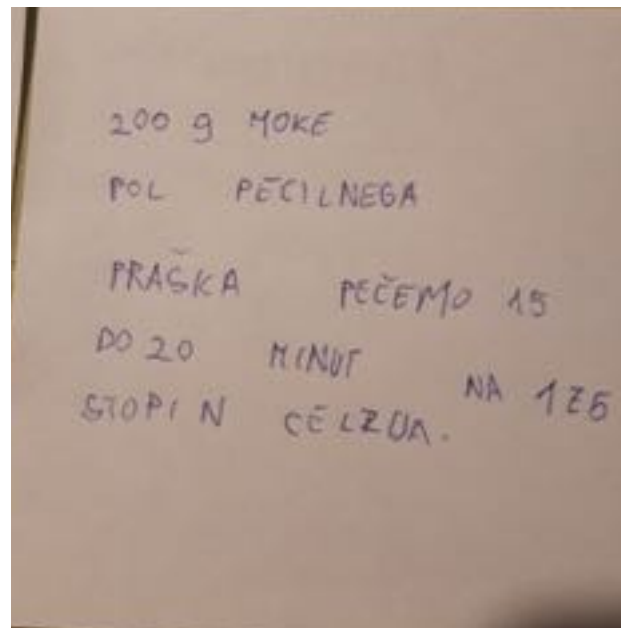
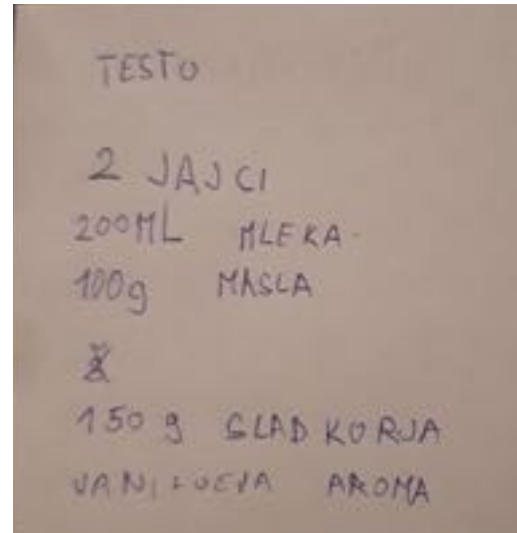
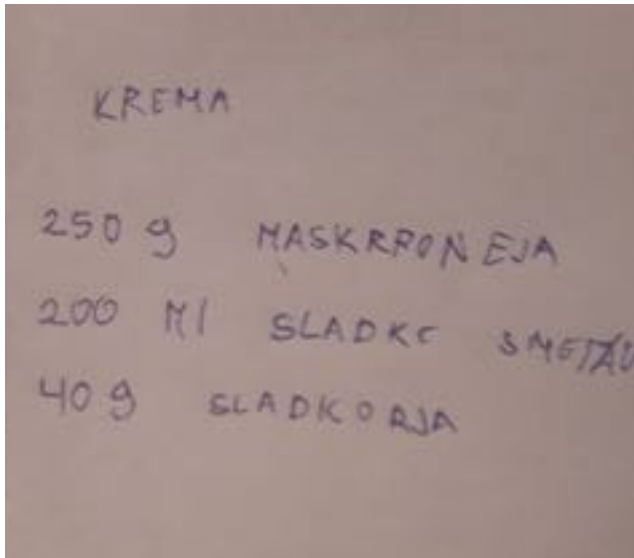
BISKVIT ALI MAFINI, LEJA IN LAURA GRČA, 6.B, 3.B-OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA



URŠKA IN MATIJA PAVLIČ, 6.B IN 4.B-OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA



SNEŽNE KEPE, ANJA IN RONJA 2.B, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

NAVODILA

SNEŽNE KEPE

POTREBUJEMO:

6 BELJAKOV	}	KEPE
180g SLADKORJA		
1,5 l MLEKA	}	KREMA
6 RUMENJAKOV		
200g SLADKORJA		

IZDELAVA:

KEPE: BELJAKE STEPAMO V TRD SNEG, VANJ
VTEPEMO ŽLICO SLADKORJA, OSTALEGA
PA NARAHLO PRIMEŠAMO. IZ ZMESI
Z ŽLICO OBLIKUJEMO VELIKE ŽLIČNIKE,
KI JIH VLOŽIMO V VRELO MLEKO. KO
LETO NARASTEJO, JIH POBEREMO VEN.

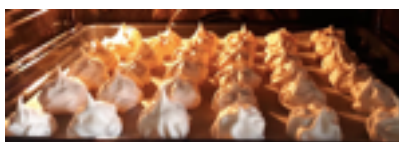
KREMA: MLEKO, KI JE OSTALO OD ŽLIČNIKOV, DAMO
V KOTLIČEK. PRIMEŠAMO SLADKOR IN
RUMENJAKE TER VSE SKUPAJ STEPAMO NAJ
PARO, DA SE SPELI IN ZGOSTI.



ANJA IN RONJA 2.B

BELJAKOVI POLJUBČKI, AJDA IN RONJA, 2.B, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

NAVODILA



MEDENJAKI, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

V duhu današnjega slovenskega tradicionalnega zajtrka smo učence 3. razreda OŠ Venclja Perka Domžale in njihove družinske člane spodbudili k pripravi in peki **MEDENJAKOV** po receptu iz knjižice Domače slaščice, prevodi prof. Slavice Dolinar. Tudi učiteljice smo recept sprobale☺.

NAVODILA

PREDPRIPRAVA:

Maslo in med počasi raztopimo, zmes damo v skledo za stepanje in nekoliko ohladimo.

Mandlje drobno nasekljamo.

Moko in pecilni prašek pa presejemo.

Ohlajeno medeno mešanico zmešamo z jajcem, sladkorjem v prahu in začimbami.

Nato vmešamo moko s pecilnim praškom, mandlje in naribani lupinici limone in pomaranče.

PRIPRAVA:

Pekač obložimo s papirjem za peko.

Pečico segrejemo na 180°C.

Testo oblikujemo v valj in narežemo na debelejšje rezine, ki jih z dlanmi nekoliko sploščimo.

Kekse zložimo na pekač, jih premažemo s stepenim jajcem, na vsakega damo en mandelj.

Pečemo v prej ogreti pečici približno 20 – 25 minut.

Keksi naj se v pekaču ohladijo.

V dobro zaprti posodi jih lahko hranimo najmanj 14 dni. Takrat bo aroma še bolj prišla do izraza.

BABIČINI SUPER PIŠKOTI, MAŠA, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

Del počitnic sem preživela pri babici in dediju.

Z babi sva se enega popoldneva odločili speči piškote.

NAVODILA

Vse sestavine sva z babi pregnetli v lepo gladko testo. Bilo je super zabavno. Potem mi je babi pokazala super strojček ,v katerega daš testo in iz njega pridejo takšni lepi piškoti. Sama sem malo testa povaljala in naredila rožice. Piškote pečemo na 180 - 200 stopinj približno 20-25 minut.

Želim vam super sladkanje,



Maša



PIŠKOTI, ANJA PALISKA Z DRUŽINO, 1.R, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

SESTAVINE

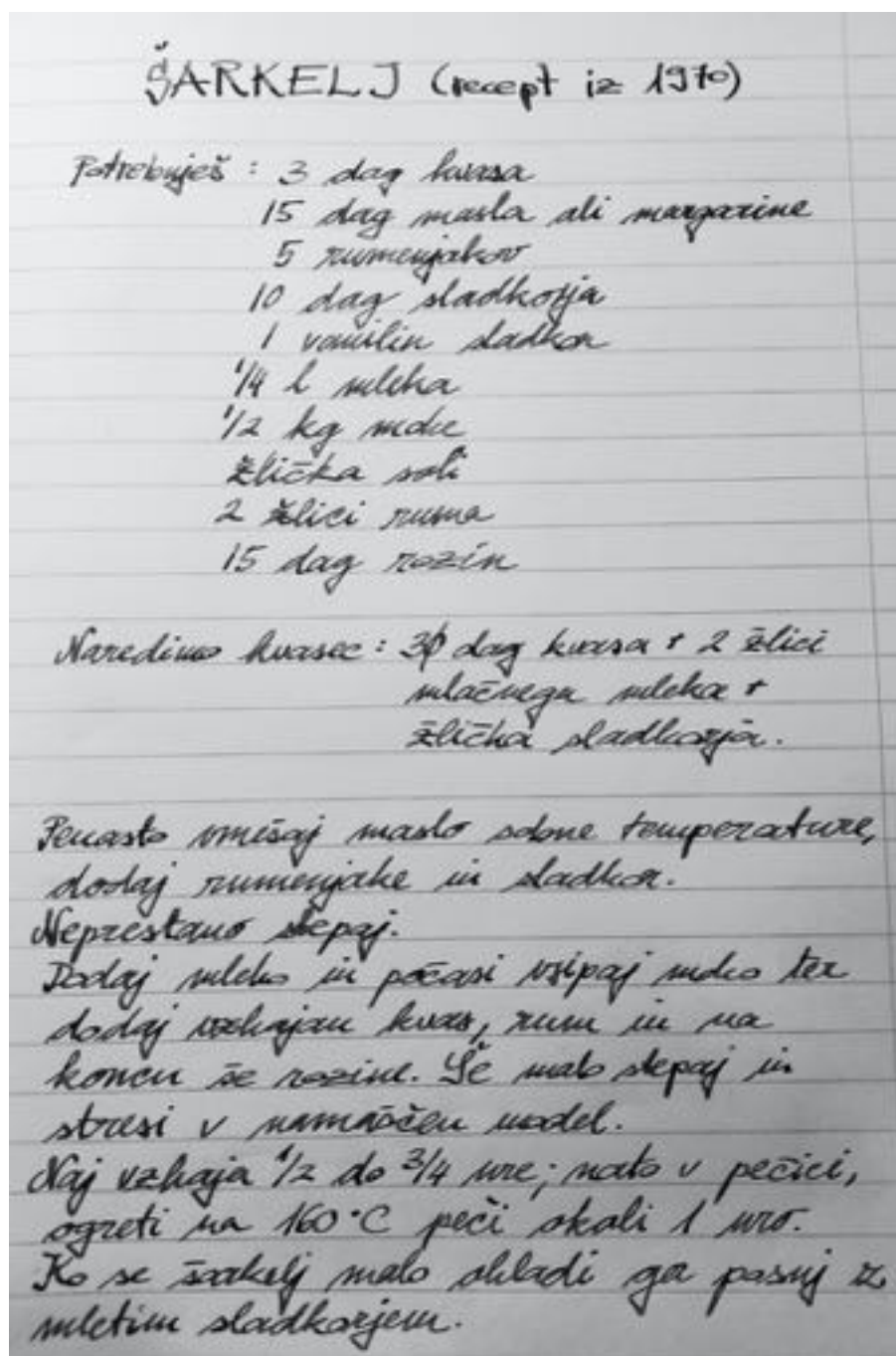
So zelo preprosti keksi iz običajnih sestavin... Dotik čarobnosti pa dodamo z roza jedilno barvo za deklice ali modro, zeleno za dečke. Še lepa škatlica, velika pentlja in že letijo s stojnice. ♥

NAVODILA

1. Zmešamo moko in pecilni prašek ter dodamo sladkor v prahu, 2 celi jajci plus oba rumenjaka. Maslo narežemo na kocke in dodamo masi. Iz sestavin zgnetemo testo.
2. Testo za nekaj ur ali še bolje čez noč postavimo v hladilnik. (Mi ga imamo pol ure v zamrzovalniku, ker ne načrtujemo toliko vnaprej...)
3. Pečico vklopimo na 180 stopinj.
4. Na pomokani površini zvaljamo testo in izrežemo zelene oblike.
5. V pred ogreti pečici pečemo okoli 15 minut na 180 stopinj.

ŠARKE LJ, ANJA PALISKA, 1.R, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

NAVODILA



KORENČKOVO PECIVO ANČKE POMARANČKE, ANJA PALISKA, 1.R, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

NAVODILA

1. Za začetek prižgem pečico in jo ogrejem na 180 stopinj.
2. Zgoraj naštete sestavine (za začetek brez korenja) zmešam z mešalnikom v gladko biskvitno testo.
3. Korenček operem, naribam in vmešam v testo.
4. Maso vlijem v naoljen in pomokan pekač ter pri 175 stopinjah pečem 45 minut.
5. Preliv naredim tako, da nad paro stopim čokolado z dodanim maslom in mlekom. Pecivo prelijemo šele, ko je ohlajeno.
6. Če lahko počakam s sladkanjem, dam pecivo še v hladilnik, da se preliv strdi, drugače pa... želim vsem DOBER TEK!



BLEJSKA GRMADA, ANJA PALISKA, 1.R, OŠ VENCLJA PERKA DOMŽALE

NAVODILA

BLEJSKA GRMADA: (oca za 20-25 porcij)

<u>BISKVIT:</u>	<u>VANILI KREMA:</u>	<u>SLADKORNI SIRUP:</u>
10 kom jaje	1 L mleka	30 dag sladkorja
25 dag moka	5 kom jaje	1 L vode
25 dag sladkorja	14 dag sladkorja	05 dcl ruma
2 dag kakav v prahu	14 dag moka	10 dag rozin
	1 zav vanili sladkor	

Potrebujemo še 50 dag mletih orehov, sladko smetano in jedilno čokolado.

PRIPRAVA:

BISKVIT:
Pripravimo biskvit kot za torto, pečemo ga v pravokotnem pekaču. Polovica biskvita naj bo temnega (kakav v prahu). Ko je biskvit pečen ga ohladimo in razdelimo na štiri enake rezine.

SLADKORNI SIRUP:
Sirup pripravimo iz sladkorja, vode, prevremo in vanj dodamo rozine in rum.

VANILI KREMA:
Za pripravo vanili kreme najprej ločimo rumenjake od beljakov. V rumenjake vlijemo 2 dcl hladnega mleka, dodamo moko in gladko zmešamo (kot za puding), dodamo ostalo mleko, katerega smo zavreli z polovico sladkorja in zavrtkom vanilije, skuhamo kremo. V vročo kremo dodamo še sneg beljakov, kateremu smo med stepanjem dodali preostali sladkor ter vse skupaj narahlo premešamo.

Ostane nam še, da grmado zložimo v primerno posodo visoko 15 cm. Najprej v posodo položimo plast svetlega biskvita, navlažimo s sladkornim sirupom, potresemo s mletimi orehi, rozinami in premešamo s vanili kremo. Ta postopek ponovimo s temnim biskviti, pa zopet s svetlim tako, da končamo s temnim, katerega po vrhu premešamo s vanili kremo, narahlo potresemo s kakavom in ohladimo. Hladno grmado s žlico oblikujemo v manjše grmade, dekoriramo s stepeno sladko smetano in po vrhu pokapamo s topljeno čokolado.

Veliko uspeha pri pripravi vam želi kolektiv restavracije
LETALIŠČE Lesce

JAFFA PECIVO, EVA ŽNIDARŠIČ, 6.A

NAVODILA

Najprej v posodi penasto vmešaj sladkor in jajca. Potem pa dodaš presejano moko, olje, vodo in pomaranči, ki jih predhodno zmiksaš z lupino vred. Vse skupaj vliješ v pekač in pečeš 25-30 minut na 200 stopinj. Ko je pečeno enakomerno namažemo z marmelado in prelijemo s čokoladnim prelivom.



MARMORNI KOLAČ, EVA ŽNIDARŠIČ, 6.A

NAVODILA

Najprej v posodi penasto vmešaj sladkor in jajca. Potem v posodo dodaš še mleko, olje, vanilin prašek, moko in pecilni prašek. Pekač v katerem boš spekel marmorni kolač splakneš z vodo, namažeš z oljem ali maslom ter ga potreseš z moko. Ko pekač potreseš z moko noter vliješ polovico mase. V drugo polovico mase dodaš kakav. Potem še to maso s kakavom vliješ v pekač in postaviš v pečico za 30 minut na 200 stopinj.



DOMAČA ČOKOLADA, EVA ŽNIDARŠIČ, 6.A

NAVODILA

Vodo in sladkor skupaj kuhamo 15 minut, nato odstavimo iz štedilnika in dodamo margarino, da se stopi. Mleko v prahu, čokolado in kakav v drugi posodi dobro zmešamo. To zmes postopoma zamešamo v vodo s sladkorjem in margarino, vlijemo v pekač in počakamo, da se strdi. Pekač naj bo namazan z margarino.



DOMAČI PRIJATELJ, EVA ŽNIDARŠIČ, 6.A

NAVODILA

Sladkor in jajca stepaj da naraste, dodaj moko in nato še orehe, oziroma lešnike. Ko je masa lepo povezana jo stresi na pomokano površino in lepo oblikuj cca. 3 štručke. Štručke daj na pekač, obložen s peki papirjem, rumeno zapeci ter še toplo razreži na poljubne rezine.

Pečemo cca 15-20 minut na 200 stopinj Celzija.



ZEBRA PECIVO, ADAM KLINC, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

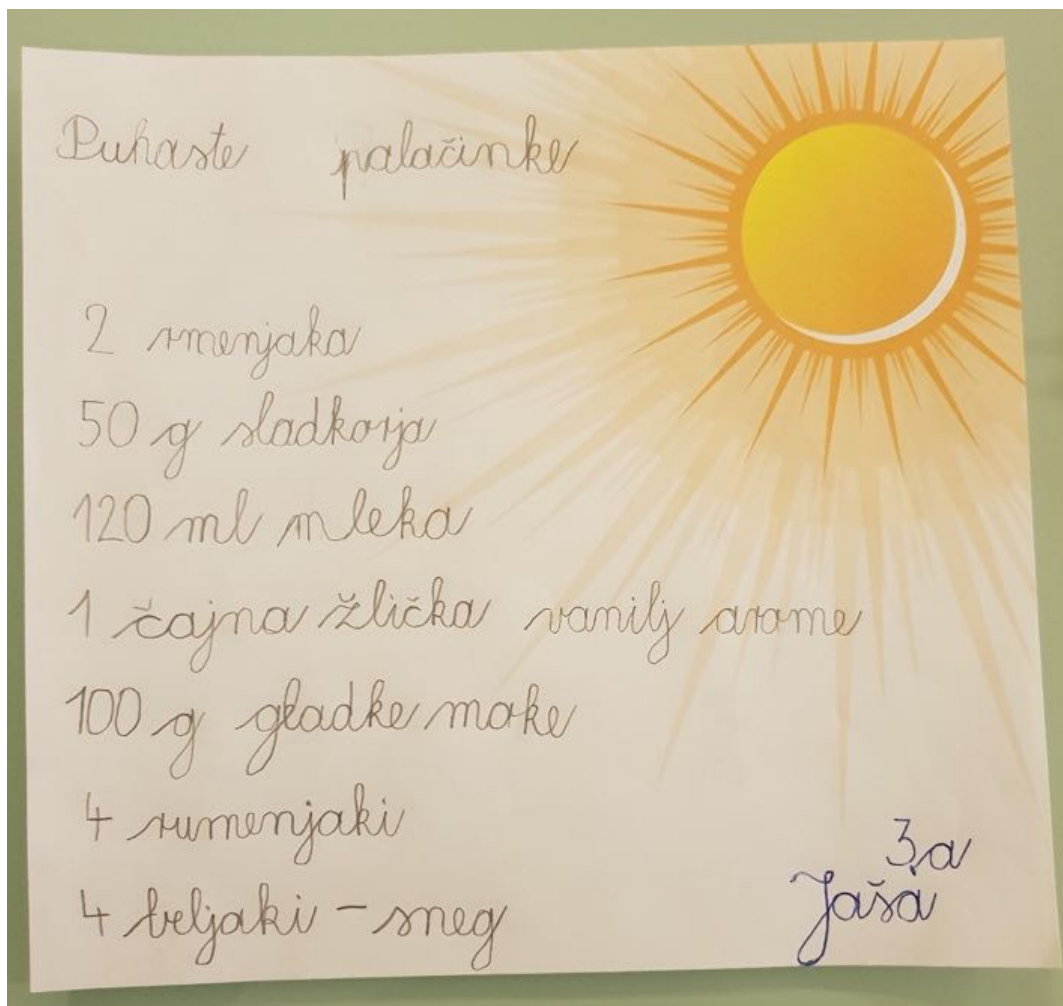
NAVODILA

Iz beljakov naredimo sneg. Rumenjake penasto umešamo, izmenično dodajamo sladkor, vaniljev sladkor in olje. Zmesi izmenično dodajamo mineralno vodo in moko s pecilnim praškom. Na koncu vmešamo še sneg. Maso razdelimo na dva enaka dela: v prvo vmešamo 2 - 4 žlice čokolade, v drugo pa 2 žlici moke. Na naoljen okrogel pekač za torto dajemo (na sredino v isto točko) izmenično 2 žlici bele in 2 žlici črne mase. Pečemo 1 uro pri 180 stopinjah. Pecivo razrežemo na četrtine, vsak kos pa na rezine.



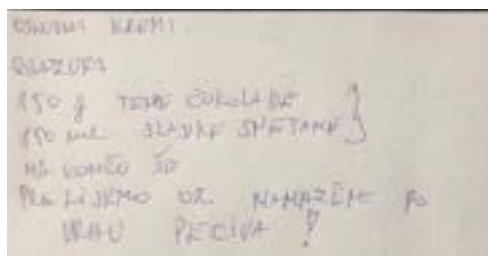
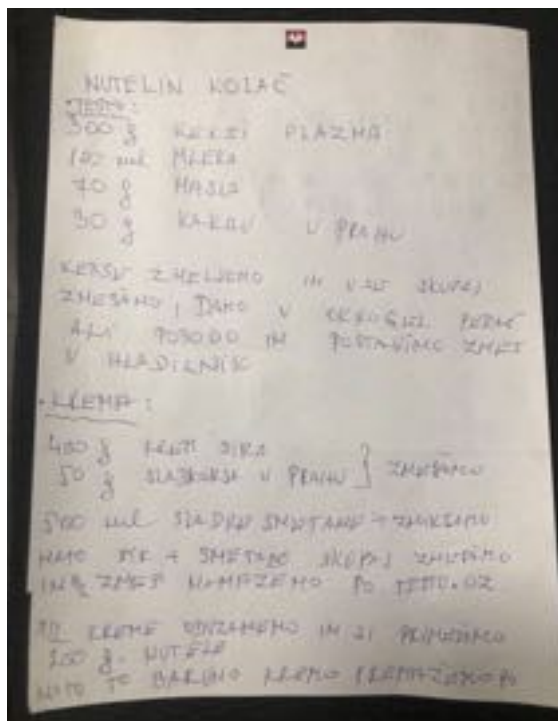
PUHASTE PALAČINKE, JAŠA ŽELEZNJAK, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA



NUTELIN KOLAČ, JULIJA DROBEC, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA



JABOLČNI ŠTRUDELJ PO BABIČINO, LAN JANŽEKVIČ, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

Moko stresemo v posodo in naredimo jamico v katero vmešamo mlačno vodo kjer smo stopili žličko soli in dodamo 4 žlice olja. Testo najprej premešamo z žlico, nato ga pregnetemo na roke, dokler ne postane gladko in elastično ter se ne prijema več posode. Testo premažemo z oljem, posodo pokrijemo s krpo in ga pustimo počivati eno uro. Ko je testo počivalo, ga položimo na pomokan prt in ga tanko razvaljamo ter ga z rokami začnemo vleči od sredine proti robu tako dolgo, da je tanko kot list papirja.

Med tem, ko testo počiva si lahko pripravimo jabolčni nadev. Jabolka olupimo, naribamo in pokapljamo z limoninim sokom, da ne spremenijo barve. Nato na razvlečeno testo enakomerno porazdelimo nadev, ga sladkamo in potresemo s cimetom. Testo nežno zavijemo, tako, da si pomagamo z dvigovanjem prta, ga razrežemo in nežno položimo v namazani pekač. Po vrhu testo namažemo s stopljenim maslom in ga pečemo približno 45 minut na 200 stopinjah Celzija. Ko se štrudelj malo ohladi, ga posujemo z mletim sladkorjem.

Lan: »Tako jabolčni štrudelj pripravi moja babi in mami. Jaz ji pomagam pregnesti testo, naribati jabolka in nadev razporediti na testo. Še največ pa naredim, ko je štrudelj pečen, ga z veseljem »zmažem« 2 ali 3 kose.« ☺ Dober tek! ☺

LEONOVİ ČOKOLADNI MAFFINI Z POLJUBNO DEKORACIJO, LEON KRAJNC, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

Potrebujemo:

1 jajce

10 dkg sladkorja

1 vanilin sladkorja

Stepemo in dodamo:

5 dag mehkega masla

20 dkg moke + pecilni prašek

1 dcl mleka, lahko tudi sladke smetane, po želji.

Stepemo ponovno dodamo:

16 dkg moke + 4 dkg kakava ali čokolade v prahu

Če nam je masa pretrda dodamo še malo mleka. Po želji maffinom dodamo koščke čokolade, čokoladne bonbone, lešnike, nasekljano čokolado z raznimi okusi, uporabimo lahko celo velikonočna jajčka, kot presenečenje na sredini. ☺

Pečemo v modelčkih na 180 stopinj. Nekje 10-15 min, preverimo z zobotrebcem, če so pečeni.

PIŠČANČJA IZKOŠČENA BEDRA Z NJOKI IN RDEČO PESO, MARSEL ZOREC, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

Meso začinimo in naoljimo in skupaj premešamo. Nato meso damo v pečico na 200°C za 45 minut.

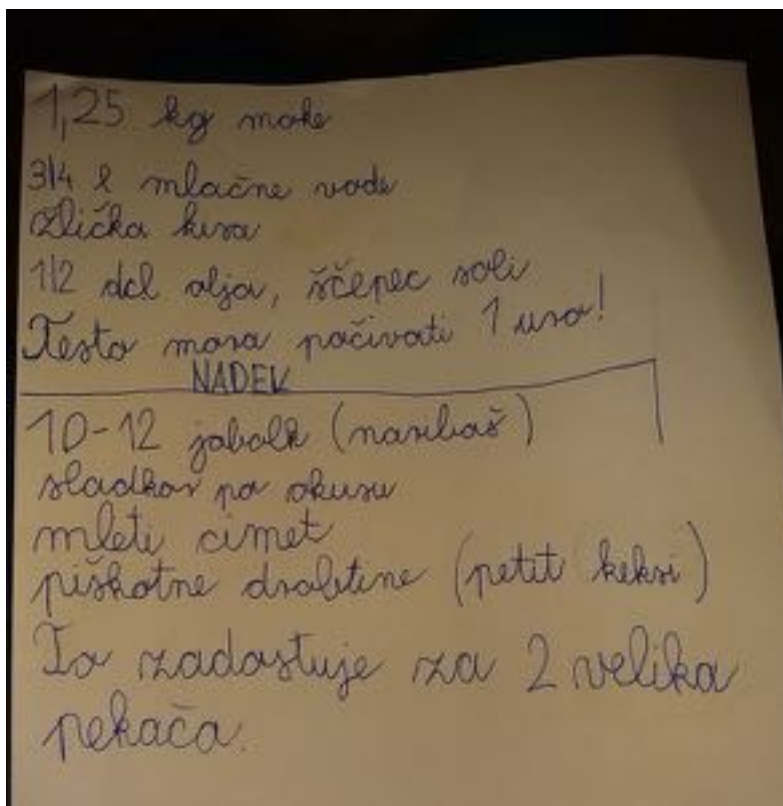
PRILOGA:

Njoke skuhamo v soljeni vodi z kapljico olja. Ko so njoki kuhani jih odcedimo, nato jih presipamo v kozico, kjer smo raztopili maslo. Malo jih posujemo z vegeto in vse skupaj dobro premešamo in nato jih malo popečemo da dobijo zlato barvo



TINA TRUNK, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA



KRUHOVA ROLADA, ŽANA VRABL, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

Postopek priprave:

- Kruh narežemo na majhne kocke (velikosti približno 1 x 1 cm), ki jih stresemo v večjo skledo.
- Čebulo olupimo in jo drobno sesekljam. Na segreti maščobi jo posteklenimo, nato pa odstavimo in počakamo, da se ohladi.
- Ohlajeno čebulo primešamo narezanemu kruhu.
- V skledi z ročno metlico zmešamo jajca, mleko, poper in sol. Zmes prelijemo po kruhu in s kuhalnico dobro premešamo, da se vse kocke navlažijo. Če se nam zdi zmes preveč suha, prilijemo še malo mleka.-
- Peteršilj sesekljam in ga potresemo po masi. Dobro premešamo oziroma z rokami pregnetemo, da dobimo kompaktno zmes, ki ji po potrebi primešamo še malo moke.
- Maso oblikujemo v štruco (rolado), ki jo zavijemo z ALU folijo in kuhamo v osoljenem kropu 15-30 minut (odvisno od debeline).
- Kuhano štruco odvijemo in narežemo na poljubno debele rezine.



LCHF RULADA, ŽANA VRABL, 3. RAZRED OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA

Postopek priprave:

- Ločimo beljakovine od rumenjakov.
- Rumenjake in sladkor z mešalnikom zmešaj v kremasto strukturo.
- Iz beljakov stepemo sneg.
- V rumenjake postopoma dodajamo mlete mandlje in beljake ter rahlo mešamo s kuhalnico.
- Maso vlijemo v pekač (v katerem je pripravljen peka papir) in vstavimo v že ogreto pečico na 200-220 stopinj.
- Pečemo med 5 do 7 minut.
- Pečen biskvit vzamemo iz pekača skupaj s peka papirjem, ga obrnjenega položimo na kuhinjsko krpo in odstranimo peka papir.
- Vroč biskvit s pomočjo kuhinjske krpe zavijemo v rolado.
- Pustimo, da se ohladi. Nato biskvit odvijemo.
- Najprej ga namažemo z marmelado, nato s kislo smetano.

S pomočjo kuhinjske krpe namazan biskvit zavijemo v rolado.



PARADIŽNIKOVA JUHA PO »MOJE«, JAKOB SIMŠIČ, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA

NAVODILA

Priprava: čebulo in česen sesekljamo in prepražimo na malo olja, prilijemo jušno osnovo in dodamo pelate, začnimo s čilijem, solimo in popramo in kuhamo dobrih 15 minut.

Dober tek!

PIKANTNA PICA MARGERITA, JAKO SIMŠIČ, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA

NAVODILA

Priprava: izberemo primeren pekač in vanj položimo testo, premažemo s pelati in pikantno omako s čilijem, dodamo nasekljani česen, baziliko in origano ter na koncu še nariban sir. Pico postavimo v pečico ogreto na 200 stopinj Celzija za dobrih 25 minut.

Dober tek!

AJDOVA KAŠA Z JURČKI, JAKOB SIMŠIČ, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA

NAVODILA

Priprava: vzamemo malo večjo posodo in zavremo vodo, kateri smo dodali sol. Ko voda zavre dodamo ajdovo kašo in en ali dva lista majarona. Kuhamo po navodilih, približno 20 minut (raje kakšno minuto manj). Ko je ajdova kaša kuhana jo damo na cedilo.

V ponvi prepražimo na malo olja čebulo in česen, ko zadiši dodamo jurčke in jih skupaj s čebulo in česnom pražimo dobrih 10 minut, potem dodamo ajdovo kašo, premešamo in dodamo malo sladke smetane. Poskusimo in dodamo sol in poper po okusu.

MORSKA RIŽOTA, JAKOB SIMŠIČ, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA

NAVODILA

Priprava: čebulo in česen sesekljam in ju prepražimo na oljčnem olju, dodamo lignje in jih popražimo, da izpustijo vodo, potem jih zalijemo z belim vinom. Dodamo paradižnikovo mezgo in vse začimbe ter zalijemo s plelati, dodamo riž in kuhamo na zmernem ognju, vmes po potrebi zalivamo z vodo. Riž se kuha v skladu z navodili iz embalaže, dobrih 10 minute pred koncem dodajte še rakove repke. Ko je riž kuhan po potrebi še solimo in popramo ter pred serviranjem okrasimo s svežim peteršiljem.

Dober tek!

KROFI - GREGA OTONIČAR NAROBE, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V večjo skledo daš moko in nadrobljen kvas. Preliješ z malo toplega mleka in dodaš eno žlico sladkorja. Ločiš rumenjake in beljake in rumenjakiom dodaš preostanek sladkorja. Dodaš še malo ruma. Moki in kvasu dodaš stopljeno maslo in toplo mleka ter zmešaš z mešalnikom. V zmes daš še rumenjake in zmešaš z mešalnikom, nato pa gneteš ročno. Iz testa narediš majhne hlebčke, ki jih pustiš vzhajati. Nato jih daš v vroče olje in cvreš na vsaki stani tri minute in v še tople nabrizgaš marmelado s šprico.



PALAČINKE - GREGA OTONIČAR NAROBÉ, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V posodo daš jajca, moko, mleko, sol, vaniljo in malo cimeta. Vse sestavine dobro zmiksaš, da je masa lepo tekoča. Maso pustiš nekaj minut počivati.

Nato v ponev vliješ malo olja in segreješ. Odvečno olje odliješ iz ponve, nato pa vanjo vliješ majhno zajemalko mase, jo čim bolj enakomerno razliješ po ponvi in popečeš najprej na eni strani. Ko zmes ne zgleda več tekoča in postane motna, palačinko obrneš in jo popečeš še z druge strani. Pečeno palačinko daš na krožnik. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka zmesi.

Palačinke nato namažeš z namazom.



MEDENJAKI - GREGA OTONIČAR NAROBÉ, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Iz sestavin zamesiš testo in ga postaviš v hladilnik vsaj za eno uro, lahko tudi za čez noč. Potem iz testa oblikuješ za oreh velike kroglice, jih daš na pekač in pečeš 12 minut na 180 stopinjah.

Za okrasitev zmešaš 150 g sladkorja v prahu, en beljak in malo limone.



KROMPIRJEVI ŽGANCI, JAKOB ZRIMŠEK, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

½ kg krompirja

1 l moke krušne

Krompir skuhamo do polovice potem dodamo moko in kuhamo 20 min.

Dobro jih pretlačimo.

Damo jih v krožnik zraven dolijemo malo vode v kateri se je kuhal krompir in nato še zabelimo z ocvirki.



KROMPIRJEVI ŽGANCI, JAKOB ZRIMŠEK, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V eno posodo damo 50 dkg moke, žičko sode bikarbone, 15 dkg medu – tekočega

15 dkg sladkorja v prahu, 30 dkg stopljenega masla, 2 jajci, 1/2 žličke nageljnovе žbice in 2 žlički cimeta.

Testo dobro pregnetemo in ga pustimo počivati pol ure.

Iz testa naredimo majhne kroglice in jih damo v pekač in ne pretesno skupaj. Peče se 15 do 20 min. na 200 °C.



BISKVIT S SADJEM GREGA OTONIČAR NAROBÉ, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Zmešaš jajca, sladkor in vanilin sladkor. Med mešanjem počasi dolivaš mleko in olje in dodajaš moko in pecilni prašek. Zmes vliješ v pekač, ki ga obložiš s peki papirjem. Nato v pekač enakomerno razporediš sadje.

Pečemo 35 minut na 180 stopinjah. Pecivo ohladiš.



PEKOVSKO PECIVO, URŠKA RAZDRIH, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

Pri testu sem uporabila direktno metodo:

Uporabljamo jo za vse vrste testa, najbolj pogosto pa jo uporabljamo pri proizvodnji belega kruha. Pri direktnem načinu mesitve dodamo pekovski kvas, sočasno z ostalimi surovinami, ki sestavljajo recepturo. Testo torej zamesimo iz moke, vode, soli in kvasa brez kvasnega nastavka, pri čemer izkoristimo samo rast kvasovk.

Značilnost direktne mesitve:

- Krajša metoda,
- Količina kvasa je večja,
- Surovine damo v posodo naenkrat,
- Testo takoj zamesimo,
- Slabša obstojnost izdelkov.

NAVODILA

Vse sestavine sem zmešala in dala počivat za 1h. Potem sem še enkrat dobro pregnetla in razdelila na 2 hlebčka. Oblikovala v pletenico in štručko s tremi prameni. Premazala sem jih z jajcem in dala v pečico za 20 min na 220 stopinj. Kruh je bil po okusu zelo dober.



NEVZHAJANA OREHOVA POTICA, PREDANIČ JAKA, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Najprej pripravite nadev:

Enostavno zmešajte vse sestavine. Nato zamesite testo in ga takoj na tanko razvaljate (NE PUSTITE GA POČIVATI!), Namažite ga z nadevom in trdno zvijte. Zvitek dajte v pomaščen pekač (približno 35×11 cm) in pecite eno uro na 170 stopinj.



JABOLČNO PECIVO, NEJC PENCA IN BABI MARIJA, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V posodo damo jajca in sladkor. Vse dobro premešamo. Med mešanjem počasi dodajamo olje in mleko. Potem počasi dodajamo moko in pecilni prašek. Eno polovico dobljene mase zlijemo v manjši pekač obložen s peki papirjem po katerem osujemo malo moke. Pekač damo v segreto pečico na 175 stopinj za 10 minut. Potem vzamemo iz pečice in po biskvitu dodamo na tanke rezine narezana jabolka. Vse skupaj prelijemo z drugo polovico mase in damo nazaj v pečico za 25 min.

Ohlajeno pecivo narežite in postrezite.

Dober tek!



DOMAČI MEDENJAKI MARK MIŠIČ, 6. RAZRED, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V prvo posodo damo moko in sodo bikarbono.

V drugo posodo damo maslo (omehčano na sobni temperaturi), dve celi jajci, sladkor v prahu, med in cimet. Vse skupaj dobro premešamo z električnim mešalnikom. Zatem previdno premešamo moko in sodo bikarbono ter združimo vse sestavine iz prve in druge posode. Ponovno dobro premešamo in pregnetemo, da nastane gladko testo.



Posodo s testom pokrijemo s prozorno folijo in to postavimo v hladilnik za pol ure.

Iz ohlajenega testa oblikujemo približno 6 podolgovatih kač, ki jih narežemo na manjše dele iz katerih oblikujemo kroglice (s premerom 1,5 cm).



Kroglice položimo v razmaku 2 cm na pekač pokrit s peki papirjem in jih pečemo 12 minut pri 190°C (ventilatorska pečica).

Vroče piškote ohladimo in DOBER TEK!

GOBOVA JUHA, ANJA PRELOG, VRTEC GORIŠNICA

NAVODILA

Na olju prepražimo čebulo. Ko čebula postekleni dodamo gobe in jih pražimo nekaj minut. Na to še dodamo na koščke narezan korenček, zeleno, krompir ter česen. Vse skupaj pražimo, da tekočina izhlapi. Zalijemo z vinom, solimo, popramo po okusu ter dodamo še ostale sestavine. Zalijemo z 1litrom vode in kuhamo približno 20 min. na koncu vmešamo smetano in posipamo s svežim peteršiljem. K juhi lahko ponudimo ajdove žgance. Dober tek.

SIROVI ŠTRUKLJI, KLARA TKALEC, VRTEC GORIŠNICA

Malo smo napeli možgančke in razmislili, katere domače jedi radi jemo in sklenili, da pošljemo recept za eno naših najljubših jedi na žlico... Jed je preprosto pripraviti in jo je pripravljala že naša Cunkovska prababica. To so SIROVI ŠTRUKLI (ali Skutni štruklji v juhi)

NAVODILA

Najprej pripravimo vlečeno testo. Zamesimo ga lahko po kateremkoli domačem receptu, mi ga zamesimo »od oke«. V skledo stresemo moko, v jamico dolijemo olje in kis, na stran malo soli. V sredi razmešamo in postopoma prilivamo vodo. Gladko testo pustimo počivati cca. 30 min.

Testo razvaljamo in namažemo z nadevom.

Nato začnemo (na ozko) zavijati. Ko zavijemo cca. 1,5 krat okrog, vrežemo po dolžini, da dobimo »kačico«. Razrežemo jo na cca. 3 cm dolge žepke. Lahko kar s pokrovko, da se na koncih testo stisne.

Pripravljene žepke damo kuhat v vrelo vodo. Ko žepki priplavajo na vrh, pustimo še malo kuhati na rahlem ognju. Nič hudega, če iz žepkov skuta zleze malo ven. Tako je juha še bolj okusna in zgoščena.

Na koncu juho zabelimo. Razpustimo zaseko, pustimo, da se malo ohladi, odlijemo odvečno maščobo in dodamo kislo smetano.

Sila preprost recept, ki nam vedno tekne, še posebej v zimskem času.

KAKAVOVE REZINE S KOKOSOM, MAR JAKOB Z MAMICO MELITO, VRTEC GORIŠNICA

NAVODILA

Ločimo rumenjake od beljakov in beljake stepemo v trdi sneg. K 4 rumenjaku, katere mešamo, dodamo 15 dag sladkorja, 1 vanilin sladkor, 1 dcl olja in 1 dcl radenske. Dobro mešamo. Dodamo 3 žlice kakava in proti koncu dodamo že 10 dag moke in 1 pecilni prašek. Ko je masa pripravljena postopoma vmešamo sneg iz štirih beljakov. Medtem pripravimo kokosov nadev iz 2 kislih smetan, 3 žlic sladkorja in 10 dag kokosa. To vmešamo v ločeni posodi.

Pripravimo klasičen pekač, ne prevelik. V pekač namestimo papir za peko in postopoma dodajamo kakavovo maso. Vlijemo samo polovico kakavove mase, ostalo si pustimo za na konec. Nato kokosovo maso z majhno žličko po kupčkih razporedimo po celotnem pekaču. Dodamo še preostalo polovico kakavove mase.

Pečemo 40-45 minut na temperaturi od 180-200°C. Pečica mora biti že ogreta.

Na koncu lahko po želji pecimo posipamo z sladkorjem v prahu ali prelijemo z čokoladnim prelivom.

PA DOBER TEK! ☺

RECEPT ZA MAŠINSKE KEKSE BABICE SLAVICE CVITANIČ, NIKA CVITANIČ, VRTEC GORIŠNICA

NAVODILA

- 75 dag ostre moke
- 20 dag svinjske masti
- 1 pecilni
- rum po želji

To si pripraviš v skledo, ki bo dovolj velika, ker moraš potem dodati še:

- 3 jajca
- 15 dag masla
- 30 dag sladkorja
- 1 vanilin sladkor

Ko imaš to pripravljeno, penasto umešaj vse zgoraj naštetе sestavine – zelene in potem dodaj k modri masi in vse skupaj gneti tako dolgo, da bo lepo mehko, ...

Zamešeno testo mora počivati 6 ur. Potem vzemi pekač, peki papir in oblikuj strojne kekse. Pečeš na 200 stopinj tako dolgo, da postanejo primerno zapečeni.



RECEPT ZA ZDROBOV PRAŽENEC DEDKA MIRANA ZAJŠKA, NIKA CVITANIČ, VRTEC GORIŠNICA

NAVODILA

Postopek: Mleko damo v lonec, solimo in počakamo, da začne vreti. Nato vmešamo zdrob in mešamo, da se zgosti. V vročo maso vmešamo maslo in vse skupaj damo za 15 minut v ogreto pečico na 180 stopinj Celzija. Vmes večkrat z žlico premešamo. Po 15 minutah dodamo sladkor, vanilin sladkor, limonino lupino, rozine in pečemo tako dolgo, da praženec dobi lepo zlato-rumeno barvo.



PIŠKOTI, TIM IN TIA GOLOB, VRTEC GORIŠNICA

NAVODILA

- Pečico segrejte na 190 C / ventilatorsko na 170 C.
- Do kremaste strukture zmešate maslo in sladkor. Dodate van. ekstrakt/van. sladkor in jajce. Dodate moko, sodo bikarbono in sol ter zmešate z leseno kuhalnico (ali silikonsko lopatko). Nato dodate še čokoladne kapljice in dobro premešate.
- Z malo žičko zajemajte maso in oblikujte kroglice, ki malo jih sploščite in odlagate na pekač z malo razmaka, ker se bodo med peko piškoti razlezli.
- Pečete v predhodno ogreti pečici 8 - 10 min. Pustite, da se ohladijo (na pekaču ali na mrežici).

Želiva vam veliko veselja pri peki najinih najljubših piškotov in prijetno sladkanje.

Lepo vas pozdravljava.

SLOVAŠKI KROMPIR, IVANKA KOVŠČA, CERKNICA

NAVODILA

Kuhan krompir olupimo, narežemo na kolobarje.

Klobaso tudi narežemo na kolobarje in jo popečemo na masti/olju.

Jajca skuhamo.

Pekač namažemo s mastjo (ali maslom, če ne uporabljate masti).

Potem to zlagamo po plasteh: krompir, malo klobase, na klobaso naribamo skuhana jajca, pa spet krompir, klobasa, jajca in na koncu spet krompir.

Povrhu polijemo sladko smetano, v katero smo dali surovo jajce.

Pekač pokrijemo s folijo, damo v pečico na 250 stopinj Celzija za 20 minut, potem znižamo na 200 stopinj.

Na koncu folijo odstranimo in pustimo, da se krompir zapeče.

Kot prilogo lahko zraven ponudimo zeleno solato, zeljnato solato, kisle kumare ali srbsko solato.



ZMAJEVE ŠAPE, NIKA PELAN IN MAŠA ZADNIK

NAVODILA

Pečico segrej na 180C. Maslo in sladkor stopimo nad paro, mešaj, da dobiš gladko maso. Medtem ko počakaš da se masa ohladi zmešaj jajce z vaniljevim sladkorjem, ter postopoma vmešaj v masleno mešanico.

V mešanico postopoma dodaj moko in sodo bikarbono, ter mešaj do gladkega. V maso stresi še čokoladne mrvice.(lahko dodaš kakšno barvilo da bo otrokom bolj zanimivo). Vse skupaj postavi za 30 minut v hladilnik, da se testo strdi.

Z žličko oblikuj majne kroglice in jih postavi na približno 5cm narazen.

Peci od 10 do 12 minut, da piškoti pozlatijo.

Vse skupaj je nared in DOBER TEK!



SLOVENSKI ZAJTRK, JURE LESKOVEC, 6.D, OŠ NOTRANJSKEGA ODREDA CERKNICA

NAVODILA

*Slovenski tradicionalni
zajtrk malo drugače*

Ingrediente:
kruh, tri jabolka
mleko
maslo
med
po želji cimet, zmleti orehi

PRIPRAVA:

*V kozici zavrtamo kosček masla, dodamo
žlico drobtin in pomehamo.
Dodamo pa pešene marekne jabolke, ki smo jih prej
 olupili. Zavijemo 15. malo vode, pomehamo in
 pokrito kuhamo približno 15 minut.
 Če je potrebno dodamo še malo vode, da je mliki
 primerno. Kuhana jabolka dobro pretlačimo
 ali jemljamo z električnim mikserjem in malo
 gor dodamo še medom.
 Kruh porečemo, mleko nalijemo v lonček.
 Kuhana jabolka namažemo na kruh
 in mazalno malo potresemo z mletimi orehi.*

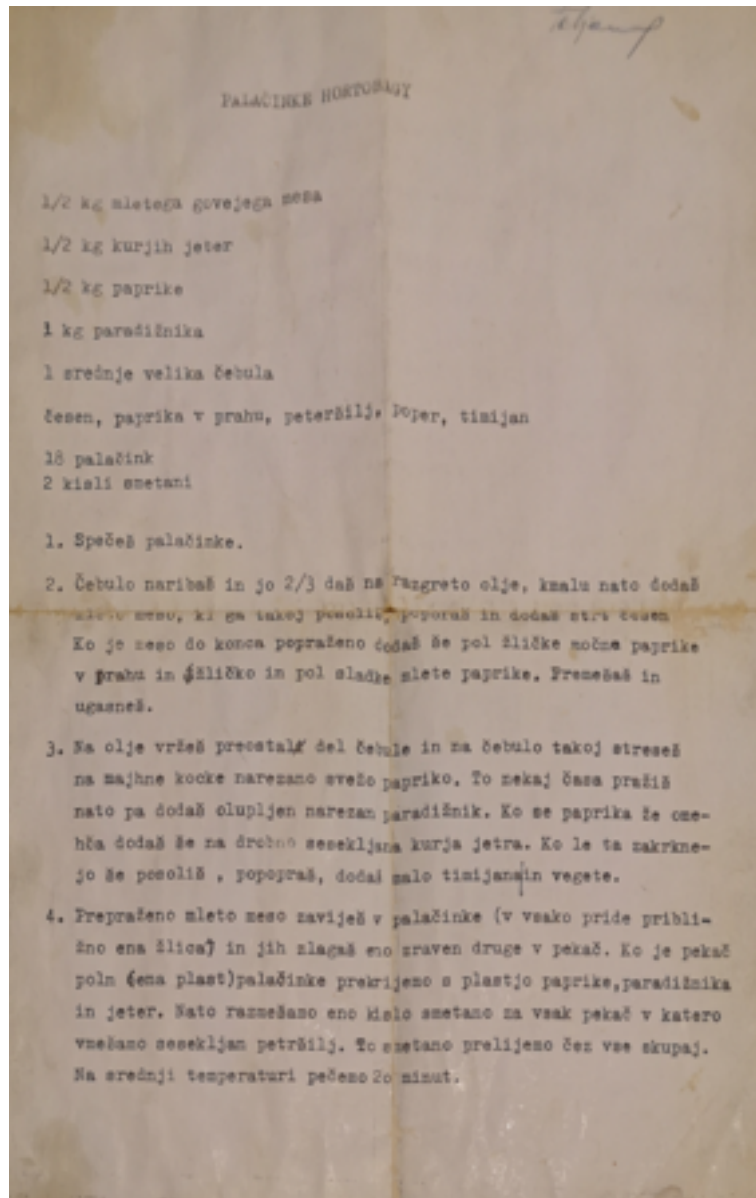
Dobrotek 8



*Jure Leskovec 6.d
Dolnja vas, 16.11.2021*

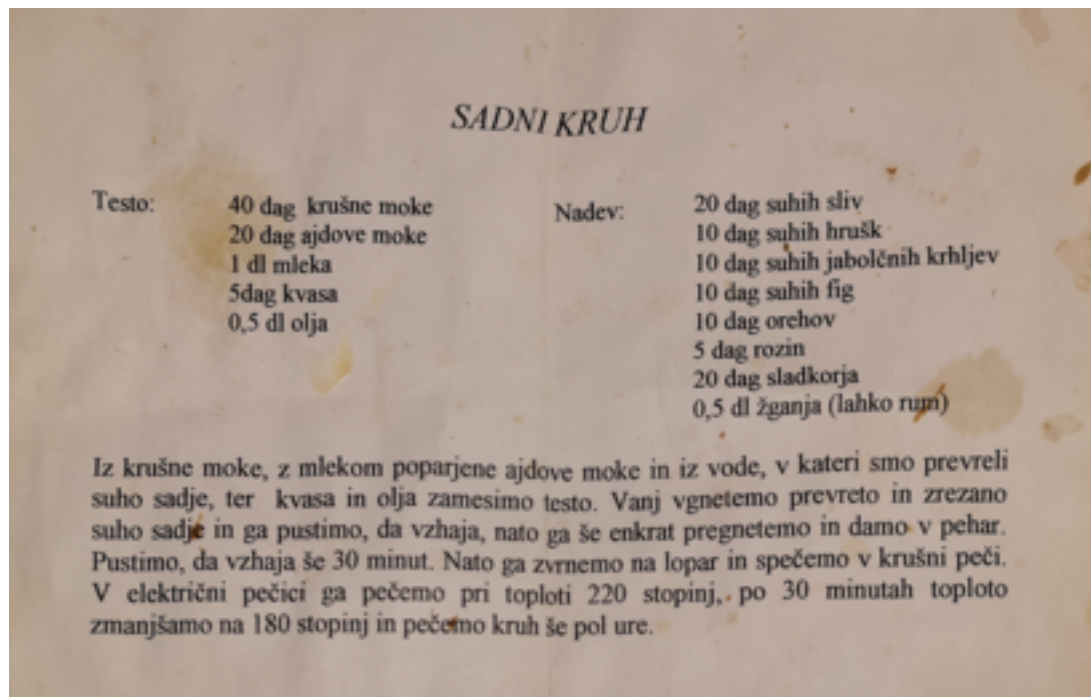
GORAZD GARAFOL, RECEPTI BABICE TATJANE - MESNE PALAČINKE

NAVODILA



GORAZD GARAFOL, RECEPTI BABICE TATJANE - SADNI KRUH

NAVODILA



DOMAČI PRIJATELJ, UČENCI 5. RAZREDA OŠ TABOR LOGATEC

NAVODILA

Postopek: Vse sestavine zmešamo skupaj po zgoraj napisanem vrstnem redu. V ogreto pečico na 160°C položimo pekač, obložen s peki papirjem in nanj oblikujemo podolgovato štruco. Pečemo 40 min in ga še vročega narežemo na prst debele rezine.

Posredovali učenci 5. razreda OŠ Tabor Logatec

RIŽEV NARASTEK, UČENCI 5.RAZREDA OŠ TABOR LOGATEC

NAVODILA

Riž kuhamo v mleku na zmernem ognju 15 min. Ko se riž skuha ga predevamo v večjo skledo in ohladimo. Pečico nastavimo na 180 stopinj C. pekač namastimo z maslom. V dve skledi ločimo beljake in rumenjake. V skledo z rumenjaki dodamo sladkor in vaniljev sladkor in jih z električnim mešalnikom penasto umešamo. Beljake stepemo v čvrst sneg. V skledo z ohlajenim rižem z ročno metlico najprej umešamo rumenjarkovo zmes, nato pa po delih umešamo še sneg beljakov. Pripravljeno zmes vlijemo v namaščen pekač in pekač za 20 do 25 minut potisnemo v ogreto pečico. Narastek je pečen, ko se na vrhu naredi zlatorjava skorjica. Pečen narastek vzamemo iz pečice in pustimo, da se nekoliko ohladi. Nato ga razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike, posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

SNEŽNE KEPICE, UČENCI 5.RAZREDA OŠ TABOR LOGATEC

NAVODILA

Postopek: Iz beljakov naredimo sneg. Mleko na štedilniku segrejemo in v njega z pomočjo žličke damo beljake in jih toliko kuhamo da zakrknejo in jih poberemo iz mleka. Nato skuhamo puding. Puding prelijemo čez snežne kepice in postrežemo.

DOMAČA PICA, BINE BOGATAJ 2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC

NAVODILA

V posodo damo moko v katero naredimo jamico in vanjo stresemo suhi kvas. Na kvas vlijemo del mlačne vode in z ročnim mešalnikom gnetemo testo. Dodamo še žlico olivnega olja, ščepec soli in preostalo vodo. Gnetemo toliko časa, da nastane gladko in mehko testo. Testo damo vzhajati za približno 1 uro. Nato ga enakomerno razvaljamo, nanj namažemo kečap, potresemo origano, položimo rezine šunke, potresemo naribano mocarelo ter dodamo še olive in svežo papriko. Pečemo v pečici pri 180°C približno 20 minut. Pet minut pred koncem na pico dodamo eno jajce in spečemo do konca.

Ko je pečena, jo razrežemo na poljubne kose in uživamo v njenem okusu. Dober tek!

MARELIČNA JAJCA, SARA STRLE, 2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC

NAVODILA

Jajca, olje in sladkor penasto umešamo; dodamo mleko in moko s pecilnim praškom, vaniljevim sladkorjem in limonino lupino. Pečemo 15 minut na 170°C. ko se biskvit malo ohladi ga prelijemo z sokom kompota.

Skuhamo puding (po navodilih, ki so na zadnji strani vrečke pudinga) in ko se malo ohladi, vanj vmešamo kislo smetano, potem pa prelijemo po biskvitu. Nanj nato zložimo marelice (in sicer v taki razdalji, da lahko potem razrežemo lepe koščke). Nato skuhamo svetli preliv za torte (tudi tega po navodilih iz zadnje strani vrečice), ki ga nato prelijemo čez puding in marelice.

Pecivo pustimo stati toliko časa, da se puding ohladi in strdi, nato pa ga razrežemo na koščke in postrežemo.

MASLENI KOLAČ S POMARANČNO - VANILIJEVIM OBLIVOM, KATARINA NZONBANDORA (MAMICA UČENKE 2. RAZREDA OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Stepi beljake v trd sneg. Nato v drugi posodi zmiksaj rumenjake, maslo in sladkor, da dobiš gladko kremo. V kremo dodaj vanilin sladkor, pecilni prašek, moko in beljake in previdno premešaj.

Vse skupaj zlij v namaščen pekač (okrogel model za torto) in peči približno 25-30 minut na 175 stopinjah C.

Ko je pečeno, naj se pohladi. V pomarančnem soku skuhaj vaniljev puding in dodaj žlico sladkorja. Ko je puding kuhan, ga pusti, da se malo pohladi in zgosti. Vsaki dve minuti pomešaj. Nato ga prelij čez kolač in postreži. Dober tek!

MINI PICA TOAST, SARA HAFIZOVIĆ (2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Paradižnik narežemo na kocke in popražimo na olivnem olju, začnimo in dušimo 5 minut. Toast zapečemo in ga pomažemo s česnom, pokapamo z olivnim oljem. Nato obložimo s popečenim paradižnikom in nasekljanimi olivami. Dober tek!

ČOKOLADNA TORTA, MARINA LAZAREVIĆ (MAMICA UCENKA 2. RAZREDA OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Zmešajte 8 dl stepene smetane s 3 dl radenske, dodajte 30 dag mletih orehov in 30 dag mletih piškotov ter zmes združite. Nato ločeno z vilicami zmešajte 1 margarino in 1 vrečko sladkorja v prahu ter dodajte skupaj v pripravo in vse lepo premešajte z mešalnikom.

Nato razporedite skorjo, prelijte s čokoladnim mlekom in FIL. Tako zopet naprej. Na koncu torto okrasiti smetan, katero boste vnaprej pripravili.

JABOLČNA PITA, ŽIGA BOROVIK (2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Sestavine za krhko testo zmešamo skupaj in pustimo počivati 30 minut.

Jabolka olupimo in naribamo ter dodamo sladkor in cimet. Testo položimo na namazan pekač. Nekaj testa shranimo za okrasitev. V pekač dodamo nadev in ga okrasimo pečemo na 200° C približno 45 minut.

VANILIJEVE SANJE, OLIVER STRLE 2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC (AVTOR RECEPTA MAMICA)

NAVODILA

Pripravimo si 6 lepših steklenih kozarčkov. Na dno kozarca nadrobimo maslene piškote. (2 do 3 piškote). Olupimo jabolka in jih narežemo na krlje in skuhamo. Kuhana jabolka spasiramo v čežano, dodamo sladkor, cimet in sok limone. Čežano še toplo polijemo čez piškote. Skuhamo puding po navodilu in ga prelijemo čez čežano. Ko se sladika ohladi okrasimo. S sladko smetano in mrvicami.

OŽBEJEV PUDING, OŽBEJ ŠEMROV (2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Kakije olupimo in spasiramo s paličnim mešalnikom. Nato vmešamo maskarpone in cimet. Razdelimo v 4 skodelice ter okrasimo z mandlji in kakavom.



MAFINI, PETRA TOMAZIN (2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC)

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo skupaj. Testo razdelimo v modelčke. Pečemo 30 minut pri 180° C.



DROŽALINKE ALI PALAČINKE Z DROŽMI ZARJA FLERE (2. RAZRED OŠ TABOR LOGATEC - PO RECEPTU ANITE ŠUMER)

NAVODILA

Vse sestavine zmešajte z metlico, da ni suhih delov. Pustite počivati pokrito tako dolgo, da po vrhu nastanejo mehurčki in zmes nekoliko naraste (3 - 5ur). Nato specite palačinke v ponvi na maslu ali olju. Pečene namažite z marmelado ali lešnikovim namazom in jih zvijte v rolco ali trikotnik. Dober tek!

JABOLČNI NAMAZ, TIA REK

NAVODILA

JABOLČNI NAMAZ

SESTAVINE:


- 1 jabolko
- žlička medu
- žlička masla

POSTOPEK:

Jabolko naribamo na majhne koščke. Dodamo žličko medu in žličko masla. Vse skupaj dobro zmešamo s palčnim mešalnikom.

PREDLOG SERVIRANJA:

Trakce testa popečemo in iz tople marmazeemo z jabolčnim namazom. Zraven postrežemo iz skodelico mleka.



Yvonne Ullrich, 12.11.2020

Tia Rek, 6.a

MARMORNI KOLAČ, ZOJA HORVAT, 6.R, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

Penasto umešamo jajca, sladkor, vanilin sladkor, med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Dodajamo še moko s pecilnim praškom.

Polovico mase vlijemo v pekač, v drugo polovico vmešamo kakav.

Pečemo pri 200 °C 45 minut. Ohlajen kolč stresemo iz modela in postrežemo.

MARMORNI KOLAČ, MOJE NAJLJUBŠE PECIVO, ME JE NAUČILA PEČI MAMA.



PREKMURSKE SADNE ZLEJVANKE

MIHA MATAJIČ, 8.R, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

Najprej pripraviš pečico na 180 stopinj in ventilacijski način ali navadni način. Potem v malo večjo posodo daš $\frac{1}{4}$ masla, najbolje takšnega, ki je bil že nekaj časa na sobni temperaturi in to premešaš z mešalnikom. Ko zmešaš dodaš v posodo 3 jajca, gor 1 vrečko vaniljinega sladkorja ali dve mali žlički vaniljine arome ter 2 žlici sladkorja ali kakršnega koli sladila ter to premešaš. Ko dobro premešaš dodaš 6 žlic moka ter gor na moko 1 vrečko pecilnega praška ter to dobro premešaš in paziš, da se ne naredijo grudice. Ko dobro premešaš dodaš še pol litra jogurta in premešaš. Po želji še dodaš nekaj suhega sadja kot so rozine (če nimaš sladkorja ali drugih sladil) ali brusnice, zelo okusno pa je če dodaš še naribano jabolko. Ko to vse zmešaš pripraviš pekač, tako, da razmažeš po njem svinjsko mast ter to pomokaš, tako da je moka po vsem pekaču. Nato maso vliješ v pekač, tako, da bo lepo enakomerno razporejena po celem pekaču. Boljše je, da je masa čim tanjša na pekaču a ne pretanka. Po želji, za boljši okus gor razporediš narezane slive ali kakšno drugo sadje. Nato pekač daš v pečico in ga pustiš približno 20 minut, odvisno od pečice in debeline mase, mora pa biti lepo zlato zapečena. Ko se to speče se namaže gor kislina smetana ter se razreže na kvadratke. Če pa imaš rad sladkor pa še gor posuješ navaden bel sladkor.

DOBER TEK!



BROWNIJI, JOHANA KRESLIN, 4.B, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

1. Skupaj stopimo temno čokolado in maslo, da nastane gladka zmes. Odstavimo, vmešamo rum in nekoliko ohladimo. V večji skledi zmešamo rjavi sladkor, vaniljev sladkor, moko in kakav v prahu. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca. Vse skupaj premešamo z mešalnikom, da dobimo enotno in gladko zmes.
2. Pečico ogrejemo na 180 °C. Pekač (30x18 cm) dobro namažemo z maslom in vanj vlijmo maso. Pečemo 15 do 18 min. Pečene brownije dobro ohladimo in narežemo.

*Po želji lahko v maso vmešamo koščke/kroglice temne čokolade.

PA DOBER TEK!

KROFI, TEJA HANČ, 8.A, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

Sestavine zmešamo kot so našteje, pazimo na jamico, ko vlivamo. Oblikujemo krofe, če želimo da so »mini« krofi jih stehtamo (30 g). Pokrijemo jih s krpo. Pustimo vzhajati. Cvremo jih v olju ali svinjski masti. Obljemo s čokolado, posujemo s sladkorjem (po želji) !



POGAČICE, TEJA HANČ, 8.A, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

Sestavine zmešamo in jih ne vzhajamo. Damo jih le počivat v hladilnik za najmanj 4 ure (lahko čez noč). Ko je testo pripravljeno, ga razvaljamo in s kozarcem izrežemo krogce. Namažemo jih z jajcem in po želji posujemo s kumino, soljo,...



OREO KREME V KOZARČKIH, TEJA HANČ, 8.A, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

Zdrobljene piškote položimo na dno kozarčka in prekrijemo z vaniljevo kremo. Posujemo s piškoti. Dodamo še čokoladno kremo in stepeno sladko smetano. Po želji okrasimo.



KUGLOV KOLAČ, VERONIKA TEREK KOVAČ, 6.R, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

7 rumenjakov

35 dag sladkorja

1 dl vode in 1 dl olja

1 vanilin sladkor

1/2 pecilnega praška

35 dag moke

7 beljakov- sneg

3/4 masi dodaj kakav

MAKOVE ALI OREHOVE KOCKE, VERONIKA TEREK KOVAČ, 6.R, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

4 jajca

2 kozarca sladkorja

2 kozarca moka

2 kozarca maka ali orehov

1 kozarec olja

1 kozarec mleka

1 pecilni prašek

1 vanilin sladkor

Čokoladni preliv

TESTO ZA PICO, VERONIKA TEREK KOVAČ, 6.R, OŠ FRANCETA PREŠERNA ČRENŠOVCI

NAVODILA

1 kg moke

1 kocka kvasa

1 žlica soli

1 žlica olja

1 žlica kisle smetane

mleko po potrebi

JAGODNI POLJUBČKI, VANESA ČUŠ, 3.A, OŠ DR. FRANJA ŽGEČA DORNAVA

NAVODILA



Sladice

Sestavine

- 2 velika beljaka
- 100 g sladkorja
- 150 ml sladke smetane
- 1 žlica vaniljevega sladkorja
- 12 majhnih jagod, narezanih

Pripomočki

- 2 velika plitva pekača
- žlica
- žlička
- papir za peko
- velika skleda
- električni mešalnik



1 Pečico segrejemo na 110 °C. Dva plitva pekača rahlo namastimo in prekrijemo s papirjem za peko.



2 Beljaki damo v popolnoma čisto veliko skledo in stepemo v čvrst sneg.



3 Postopoma po žlicah dodajamo sladkor in ga dobro vtepemo v sneg, da nastane gladka, gosta in bleščeča zmes.



4 Na pripravljena pekača v majhnih razmikih nalagamo zvrhane žličke mase, da dobimo 30 poljubčkov. Rahlo jih sploščimo.



5 Pečemo jih eno uro, da se zlahka odluščijo s papirja za peko. Pustimo jih, da se ohladijo. Smetano stepemo z vaniljevim sladkorjem v čvrsto zmes.



6 Plosko stran poljubčka premažemo s smetano in obložimo z rezinami jagod. S smetano premažemo še en poljubček in ju stisnemo skupaj.

✓ nepredušni posodi do 2 dni.

GIBANICA, SONJA RICHTER, VRTEC KRANJSKA GORA

NAVODILA

Jabolčni nadev naredimo kot za zavitek. Naribana jabolka malo poškropimo z limoninim sokom, da ne oksidirajo, dodamo sladkor in naribano lupino limone. Dodamo tudi malo cimeta.

Iz sestavin za testo naredimo vlečeno testo, ki mora pokrito počivati vsaj eno uro. Nato ga razvlečemo in narežemo na velikost pekača. Delo si olajšamo, če kupimo že gotovo testo.

Mak zmeljemo in ga poparimo z vročim mlekom. Vmešamo sladkor in cimet in pustimo, da se ohladi. Lahko vmešamo tudi malo masla, nadev je potem boljši.

Pekač dobro namažemo z maščobo, na dno damo raztegnjeno testo, ki ga poškropimo z maščobo, dodamo drugo plast testa in premažemo z makovim nadevom. Čez damo drugo plast testa, premažemo s skutinim nadevom, nato zopet testo in potresemo z orehi, nato zopet testo in nato jabolčni nadev. Vsako plast testa poškropimo s stopljenim maslom. Vse še enkrat ponovimo, na vrhu mora biti testo. Gibanico prelijemo s kisló smetano smetana in jo pečemo eno uro na 180 stopinj.

Dober tek.



DOMAČI KEKSI, SONJA RICHTER, VRTEC KRANJSKA GORA

NAVODILA

Sestavine stehtamo in jih zgnetemo v testo za kekse. Testo pustimo počivati v hladilniku, drugače ga težko valjamo in se rado trga.

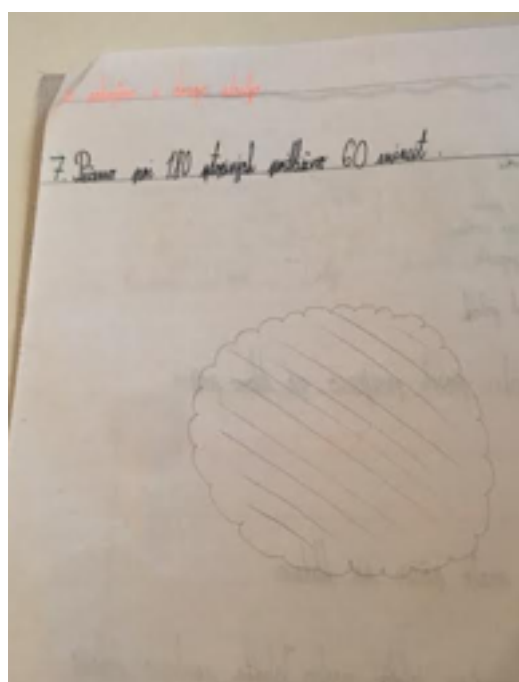
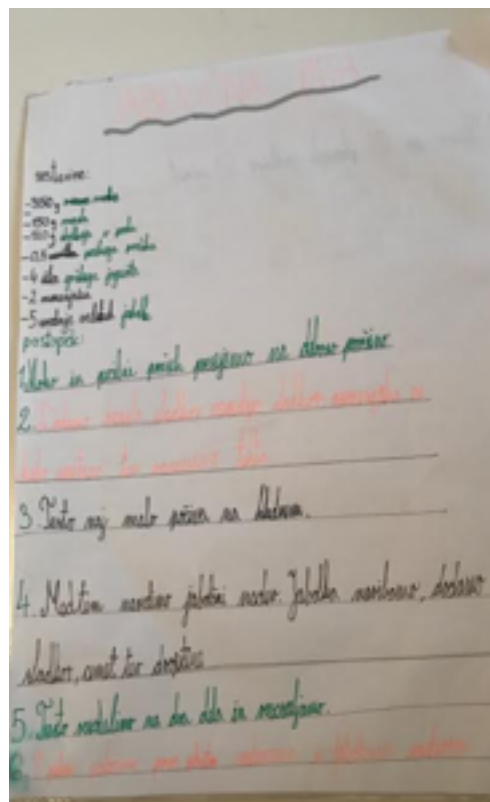
Kekse oblikujemo z modelčki ali z testomatom.

Če želimo delati orehove rogljičke pa sestavinam dodamo zmlete orehe. Nato oblikujemo rogljičke z rokami.



EVITA IN ARIZA ŠČUKA, 5.B IN 2.B-OŠ KOMEN, PŠ ŠTANJEL

NAVODILA



NAVADNI PIŠKOTI, MAJA IN AJDA, VRTEC RADEČE

NAVODILA

Moko stresi v skledo. Dodaj jajce, sladkor in maslo. Vse dobro premešaj in zgneti v kepo. Delovno površino potresi z moko in na njej razvaljaj testo z modelčki za piškote izreži kekse. Piškote zloži na pekač, namazan z maslom ali obložen s peki papirjem za peko. Piškote lahko tudi okrašaš z lešniki, orehi, pisanimi mrvicami,... Pečico segrej na 180 stopinj. Piškote peci, dokler rahlo ne porjavijo.

ROLADA Z OREHI IN KISLO SMETANO, MAJA IN AJDA, VRTEC RADEČE

NAVODILA

V posodi penasto stepemo rumenjake in sladkor, nato dodamo se sneg iz beljakov in mlete orehe, ter vse skupaj rahlo premešamo. Maso vlijemo na pekač obložen s peki papirjem. Pečemo 20 min na 180 stopinj. Ko je pečeno, testo zvijemo in ohladimo, nato namažemo kislo smetano in postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi.

KOSTANJEVE REZINE, MAJA IN AJDA, VRTEC RADEČE

NAVODILA

V posodi penasto stepemo rumenjake in sladkor, nato dodamo sneg iz beljakov ter pretlačen kostanj. Vse skupaj premešamo. Pekač dobro premažemo z maslom ali margarino ter potresemo z moko. Maso vlijemo v pekač in pečemo 30 min na 180 - 200 stopinj. nato premažemo s stopljeno čokolado.

MAJHNI CIMETOVİ MAFINI NUŠA BEZEK, GSKŠ RUŠE

Majhni aromatični mafini posebej teknejo sveži, pravkar vzeti iz pečice. Priležejo se k zajtrku. Dodatek cimeta spominja na zimski čas in predbožično-adventne priprave doma.

NAVODILA

1. Pečico ogrejte na 200°C. S papirnatimi modelčki obložite 20 jamic v pekaču za mafine.
2. V skledo presejte moko, pecilni prašek, kakav in cimet, dodajte še sladkor. V drugi posodi zmešajte jajce, mleko in stopljeno maslo.
3. Jajčno zmes prilijte v suhe sestavine, kjer vse skupaj na hitro vdelajte v gladko testo. Enakomerno ga porazdelite po 20 modelčkih.

Mafine pecite 15-20 minut (odvisno od moči pečice), dokler ne narastejo. Na koncu naj se rahlo ohladijo na rešetki, nato pa še tople postrezite.

KUKIJI, SARA ČEVNIK, GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Dobiš gosto maso, jih z rokami oblikuješ v kroglice (za cca. 3 pekače). Pečejo se na 180 stopinj Celzija. Kakšnih deset minut.



OREHOVA RULADA, PETRA ŽURAN, MAMA DIJAKA GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Rumenjake, sladkor in vanilin sladkor čvrsto zmešaj. Nato dodaj sneg ter ga rahlo s kuhalnico primešaj. Na koncu dodaj mlete orehe ter moko s pecilnim praškom. In rahlo vse skupaj premešaj. Peci na 180 stopinj 15 -20 minut. Ko je rulada pečena, jo vzemi iz pečice, ter zavij v mokro krpo. Ohlajeno namaži s kisló smetano.



RAZPOKANČKI, NATALIJA MRAVLJAK, MAMA DIJAKA GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Postopek

Jajca, sladkor, bučno olje in zeleno barvo penasto zmešamo, dodamo maslo in zmešamo v enotno zmes. Na jajčno zmes presejemo moko s pecilnim praškom in z mletimi bučnimi semeni, narahlo premešamo. Olikujemo v lepo gladko testo. Testo postavimo v hladilnik vsaj za 4 ure, še bolje pa bo, če testo počiva v hladilniku čez noč. Pripravimo pekače, vsakega obložimo s peki papirjem.

Iz hladne mase oblikujemo 10 g kroglice, ki jih povaljamo na debelo v sladkorju v prahu. Kroglico zložimo na pekač in jih pečemo na 180°C, približno 15 minut.

Ko vzamemo razpokanče iz pečice so še mehki, ohladimo jih na pekaču.

Če oblikujemo 10 g kroglice, dobimo 51 razpokančkov

OCVIRKOVE POGAČE, EVA RECEK 4.A IN MAJA RECEK 9.A OŠ KUZMA

NAVODILA

Ko je testo zadosti vzhajano, ga razvaljamo na prst debelo in izrežemo male pogačice, ki jih premažemo s stepenim jajcem.



OCVRTA JABOLKA S CIMETOM, EVA RECEK 4.A IN MAJA RECEK 9.A OŠ KUZMA

NAVODILA

V posodi najprej razžvrkljamo jajce in mu dodamo vaniljev sladkor, sladkor, sol, mleko, cimet in moko. Dobiti moramo gladko in malo bolj gosto testo kot je tisto za palačinke.

Jabolka operemo, olupimo in jih narežemo na kolobarje. Nato izdolbemo peške in jih pokapljamo z limoninim sokom, da ne porjavijo. Jabolčne obročke dobro osušimo s papirnatimi brisačkami, nato jih pomočimo v testo in jih na obeh straneh zlatorjavo ocvremo v segretem olju. Na vsaki strani jih cvremo 3-4 minute.

Še tople jabolčne obročke serviramo na krožniku in jih potresemo s sladkorjem v prahu.

AJDOVA ZLEVANKA, EVA RECEK 4.A IN MAJA RECEK 9.A OŠ KUZMA

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Pekač namažemo z bučnim oljem.

V skledo presejemo ajdovo moko, prilijemo mleko ter dodamo jajca in sol. Sestavine razžvrkljamo v gladko testo. Testo vlijemo v namaščen pekač, pečemo približno 15 minut



JABOLČNE GIBANICE, EVA RECEK 4.A IN MAJA RECEK 9.A OŠ KUZMA

NAVODILA

V manjšo posodico damo malo mleka, žličko sladkorja in kvas ter pustimo, da kvas vzhaja.

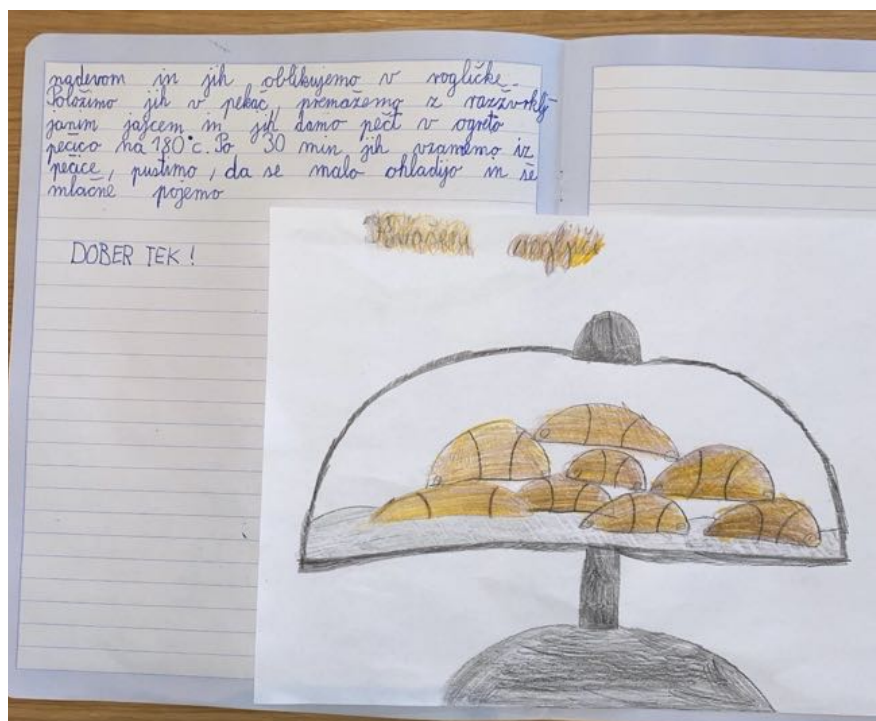
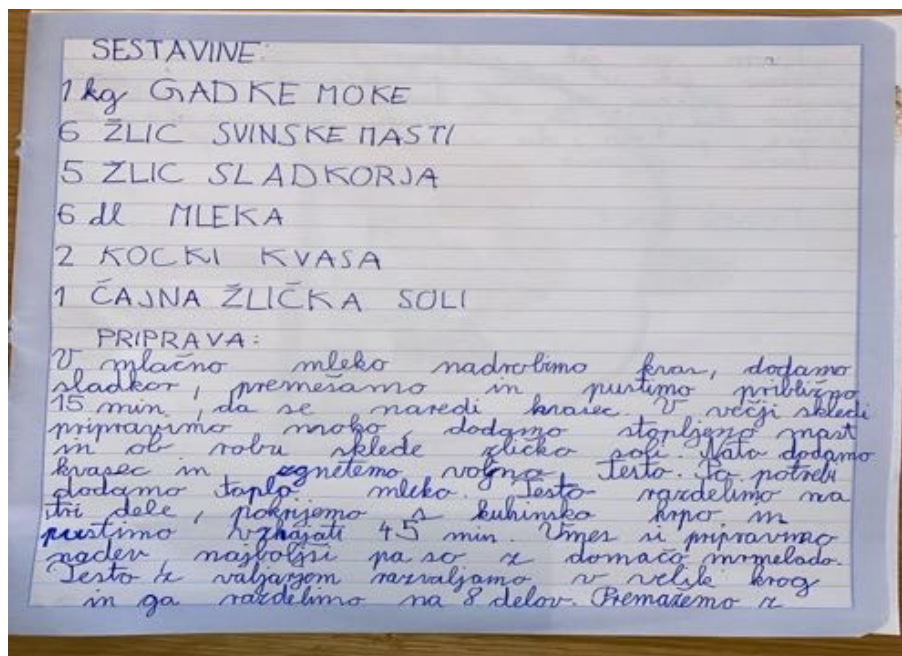
Margarino, jajca in sladkor ter rum penasto zmiksamo.

V moko damo sol, nato dodamo kvas in zmiksamo maso. Testo dobro pregnetemo z mlačnim mlekom in ga damo na toplo počivat, da vzhaja in se njegova vsebina podvoji. Nato testo razdelimo v 2 kepi in ga razvaljamo v obliki kroga. Na sredino damo naribana jabolka, ki jih dobro posladkamo in rozine. Nato testo na zunanem delu zarežemo in potegnemo trikotnike na sredino, da pokrijemo jabolka. Na koncu testo še zgoraj pomažemo s stepenim jajcem.

Gibanice damo peč v naprej ogreto pečico na 250 stopinj, nato pa čez čas temperaturo zmanjšamo.

KVAŠENI ROGLJIČKI, ASJA RAJBAR 4. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA



ŽEPKI, BRATA NIK CAR (1. RAZRED OŠ KUZMA) IN ROK CAR (3. RAZRED OŠ KUZMA)

NAVODILA

Vse sestavine skupaj umesimo, pustimo počivati pol ure. Nato testo razvaljamo na debelino 2 mm, izrežemo kroge z modelčkom ali kozarcem. Napolnimo z nadevom, prepognemo in dobro stisnemo robove. Damo peč, pečemo 10 minut na 170 stopinjah. Še vroče posipamo s sladkorjem v prahu.



GRATINIRANI MLINCI Z MLETIM MESOM MAJA ČERNEL, 3. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

1. Pečico vključimo na 200 stopinj. Zavremo vodo za mlince.
2. Mlince nalomimo v skledo in jih prelijemo s kropom. Pustimo jih namakati 5 minut.
3. Medtem čebulo drobno narežemo, korenček narežemo na kocke. Stresemo v ponev in skupaj z mletim mesom popražimo, da meso posivi. Solimo, popramo, začnimo z origanom in majaronom.
4. Zmehčane mlince odcedimo, grobo razkosamo in razporedimo po pravokotnem pekaču. Potresemo z mesom, ne prav zavzeto premešamo.
5. Posebej v posodici z metlico razžvrkljamo jajca s smetano. Solimo, popramo. Enakomerno prelijemo po mesu in mlincih v pekaču in porinemo v segreto pečico.
6. Pečemo 25–30 minut, da se jed primerno zapeče. Ponudimo z zeleno solato s praženim česnom.

PALAČINKE IZ PIRINE MOKE, ZOJA ŠINKO, 1. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Vse sestavine zmešaj. Po potrebi dodaj moko ali radensko - masa ne sme biti zelo gosta, z bolj redko maso so palačinke bolj krhke in okusnejše. Speci palačinke in premaži z nutelo/marmelado.



BANANA ŠNITE, MAMA JANJA ŠEK IN NIAN ŠEK, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Naš postopek je sledeč.

Najprej naredimo kremo:

2 vanilijeva pudinga skuhamo v 1/2l mleka, nato dodamo 8 žlic sladkorja. Ko se ohladi, dodamo 1x margarino, 1 mlinček mletega sladkorja.

Biskvit:

Ločimo 5 rumenjakov, 5 beljakov, stepemo sneg in še ekstra rumenjake.

Nato k rumenjaku dodamo 14 dkg sladkorja, zmiksamo, nato dodamo beljak, in na koncu počasi vmešamo 10 dkg moke. Biskvit pečemo na 180°C 10 minut.

Ko je biskvit pečen, nanj na kolobarje narežemo banane, nato dodamo kremo iz vanilijevega pudinga in na koncu oblijemo z raztopljeno čokolado.

PS: pri nas to hitro zmanjka, pa tudi otroka sodelujeta v peki 🍪

PIŠKOTI S ČRTO MAMA JANJA ŽOHAR KOČIŠ IN SVEN KOČIŠ, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo in jih damo počivat v hladilnik 45 minut. Testo razdelimo na 4-5 delov. Iz vsakega oblikujemo klobaso in na sredini z kuhalnico vdolbemo kanalček.

Kanalčke poljubno nadevamo z nadevi (marmelado, nutello, linolado). Pečico segrejemo na 180 stopinj in pečemo 20 minut. Še tople razrežemo in jih posujemo z sladkorjem

DOMAČI KIFLINI (ROGLJIČKI), MAMA JANJA ŽOHAR KOČIŠ IN SVEN KOČIŠ, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Kvas + malo mlačnega mleka+ žličko sladkorja, pustimo da vzhaja.

Moko presejemo. Na sredini moke naredimo luknjo, v njo damo vzhajan kvas. Dodamo pecilni prašek, vanilin sladkor, malo soli, olje, jajce vse skupaj zgnetemo, ter dodajamo mlačno mleko. Ko je zgneteno si naredimo 4 kupčke in jih pustimo da vzhajajo 45 minut.

Testo razvaljamo, jih narežemo na trikotnike, nadevamo z nadevi (marmelada, nutella, linolada, orehov nadev). Zvijemo jih v kifline, premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečico segrejemo na 180 stopinj in pečemo 20-25 minut.

BUHTELJNI S SLIVOVO MARMELADO, MAMA JASMINA KRANJEC IN AIDA LEPOŠA, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Moko presejemo, naredimo jamico, v jamico nalijemo mlačno mleko, nadrobimo kvas, solimo, sladkamo in počakamo 10 minut, da se naredi kvasec. Preostale mokre sestavine z vilico raztepemo v lončku.

Ko je kvasec narejen, omesimo testo. Med gnetenjem počasi dodajamo mokre, mastne sestavine. Testo mora biti mehko.

- Testo gnetemo vsaj 20 minut,
- Testo pokrito vzhajamo, dokler se njegov volumen ne poveča za 2x. Ni dobro preveč vzhajano testo in ne premalo vzhajano.
- Vzhajano testo več ne gnetemo, ampak ga samo nežno zvrnemo na rahlo pomokan pult, nežno razvaljamo na 0,5 cm debelo in razrežemo na kvadratke.
- Vsak kvadrateg obložimo z žličko marmelade in ga dobro zapremo. Kroglice polagamo v pekač tako, da je zlepljen del spodaj.
- Kroglice premažemo z rumenjaki, ki smo ga raztepli z malce mleka in jih pustimo kakšnih 15-20 minut, da vzhajajo. Ne vzhajamo jih preveč, ker se lahko sesedejo. Ta čas, ko testo vzhaja, segrejemo pečico na 200 stopinj.
- Buhteljne pečemo 15-20 minut. Odvisno od tega, kako velike kroglice smo naredili.
- pečene buhteljne takoj pokrijemo s krpo in počakamo, da se pod krpo počasi ohladijo.

PREPROST BABIČIN SKUTIN KOLAČ, MAMA TANJA SUKIČ IN NIO MARTINJAK, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Najbolj preprosta, a kljub temu izjemno sočna, dišeča, rahla in okusna sladica, pripravljena v 5 minutah. Stepemo skuto, jogurt, kislo smetano, sladkor, jajca in dišavi, nazadnje pa vmešamo še presejano moko s pecilnim praškom in rozine. Pa v pečico za 1 uro. Preprost babičin skutin kolač, presenečenje za vse.

■ Rozine očistimo, operemo in posušimo. Posušene po okusu poskropimo z rumom, a le, če je sladica samo za odrasle. Dno tortnega modela (26 cm) namažemo z maslom, obod pa obložimo s peki papirjem. Pečico ogrejemo na 200 stopinj.

■ V skledi gladko stepemo skuto, jogurt, kislo smetano, sladkor, jajca, vaniljev sladkor in drobno naribano limonino lupinico. Moko s pecilnim praškom presejemo na zmešane sestavine. Dodamo rozine in premešamo, da se sestavine povežejo v gladko testo. Nalijemo ga v model, ki ga za pribl. 60 minut položimo v ogreto pečico. Ko se po vrhu rjavkasto obarva, jo pokrijemo s peki papirjem.

■ Pečeni kolač je še precej rahel, a se med hlajenjem strdi in nekoliko upade. Ohladimo ga v modelu.

OREHI MAMA DANIJELA FARTEK IN ROK CAR, 3.RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Iz teh sestavin zamesimo testo, s testom napolnimo modelčke za orehe in damo peč. Še vroče damo iz modelčkov, pustimo, da se ohladijo. Ko so ohlajeni, orehove polovičke zlepimo z nutelo.

BUHTELJNI S SLIVOVO MARMELADO (DELAMO PO 220STOPINJ POŠEVNO) VID JENEŠ, 5.RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Moko presejemo, naredimo jamico, v jamico nalijemo mlačno mleko, nadrobimo kvas in počakamo 10 minut, da se naredi kvasec. Preostale mokre sestavine z vilico raztepemo v lončku. Ko je kvasec narejen, omesimo testo. Med gnetenjem počasi dodajamo mokre, mastne sestavine. Testo mora biti mehko, gnetemo ga vsaj 20 min, da razpadejo beljakovinske vezi in se začnejo tvoriti nove, čvrstejše, ki bodo sposobne zadržati CO₂, ki ga bodo izločale kvasovke. Tako bo med peko nastalo veliko drobnih luknjic, testo bo res rahlo. Vzhajamo 30min. Vzhajano testo več ne gnetemo, ampak ga samo nežno zvrnemo na rahlo pomokan pult, nežno razvaljamo na 0,5 cm debelo in razrežemo na kvadratke.

Vsak kvadrateg obložimo z žličko marmelade in ga dobro zapremo. Potegnemo vse konce kvadrata skupaj, nato pa dobljen konec s prsti stisnemo skupaj in zlepimo nazaj na kroglico. Kroglico polagamo v pekač tako, da je zlepljen del spodaj. Kroglice premažemo z rumenjaki, ki smo ga raztepli z malce mleka in jih pustimo kakšnih 15-20 minut, da vzhajajo. Ne vzhajamo jih preveč, ker se lahko sesedejo. Ta čas, ko testo vzhaja, segrejemo pečico na 200 stopinj. Buhteljne pečemo 15-20 minut. Odvisno od tega, kako velike kroglice smo naredili. In še zadnji in najpomembnejši nasvet, da bodo buhteljni mehki: pečene buhteljne TAKOJ pokrijemo s krpo in počakamo, da se pod krpo počasi ohladijo.

Pri nas doma jih zelo radi jemo, ko so še malo topli; marelični ali nutelini, vsi jih imamo radi.

ČOKOLADNE KROGLICE

VID JENEŠ, 5.RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Vse segreješ na nizkem ognju, nato daš vse v hladilnik za nekaj ur in oblikuješ. Oblikovane nato povaljamo v sesekljanih lešnikih, mandljih, orehah, mrvicah, kokosu.

ČOKOLADNI KUKIJI, VID JENEŠ, 5. RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Čokolado nasekljamo. Sladkor in maslo stepemo v kremasto maso. Razžvrkljamo jajce, dodamo vaniljev sladkor in sol. Jajce postopoma prilivamo masi. Postopoma dodamo še moko in pecilni prašek. Na koncu dodamo še čokolado. Pekač obložimo z peki papirjem, pečico segrejemo. Z rokami oblikujemo kroglice in jih polagamo na pekač. Pečemo 10min na 180stopinj.

VAFLJI, VID JENEŠ, 5. RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sestavine zmešamo skupaj (mi jih z mikserjem), kot za palačinke, samo da je masa bolj gosta. Lahko damo tudi maj sladkorja. Spečemo v aparatu za vaflje. Zraven odlično teknejo domače marmelade, čokoladni namazi, javorjev ali agavin sirup, ter sveže sadnje. Seveda se lahko posladkamo tudi s sladoledom ali sladko smetano, možnosti je nešteto.



VITICE Z ZELJEM, VID JENEŠ, 5.RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sveže zelje naribamo in osolimo, počakamo, da spusti vodo in ožamemo. Spražimo na masti, začnimo po želji (npr. poper). Na razvlečeno testo damo nadev, zrolamo z obe strani skup, razrežemo in damo v namaščen pekač.



ČOKOLADNI BROWNIJI, VID JENEŠ, 5. RAZRED EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Čokolado skupaj z maslom raztopimo nad paro. Ves večkrat premešamo, da dobimo gladko zmes. Jajca in sladkor v prahu z mešalnikom mešamo 5 min, da se sladkor raztopi. V jajčno zmes postopoma vlivamo stopljeno čokolado in pri tem ves čas mešamo. Dodamo še presajeno moko s kakavom, ščepec soli in vanilijevo pasto ter na hitro zmešamo v enotno zmes.

Maso vlijemo v pekač, ki smo ga prej obložili s peki papirjem, pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj, približno 25-30 minut. Dovolj pečen je takrat, ko je zunaj skorjica pečena, notranjost pa še vlažna.

Mi doma ga ne oblivamo, saj je sam po sebi dovolj sladek in čokoladen, lahko pa naredimo poljuben obliv s čokolado in praženimi lešniki. Odlični browniji so še malo topli, postreženi z vaniljevim sladoledom.

POSOLANKA, VID JENEŠ, 5. RAZRED IN EMA JENEŠ, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Moko presejemo, naredimo jamico, v jamico damo mlačno mleko, nadrobimo kvas, dodamo malce sladkorja in počakamo 10 minut, da se naredi kvasec. Dodamo ostale sestavine za testo in testo omesimo. Če uporabljamo suhi kvas, tega vmešamo skupaj z ostalimi sestavinami. Na toplem vzhajamo vsaj kakšno eno uro. Testo nežno pregnetemo, razvaljamo ali še boljše - z rokami raztegnemo na približno 1 cm debelo, položimo v z maslom namaščen pekač ter pustimo vzhajati približno 15 minut. Testo razvaljamo večje od pekača oz. pustimo 2 cm robove, ker jih bomo potem zavihali čez nadev. Medtem, ko testo počiva, si pripravimo nadev in preliv za nadev.

Posolanko pečemo približno pol ure na 180 stopinj oz. dokler testo ni pečeno in se na nadevu ne naredijo zlato rjavi "fleki".

Sledi obvezen vsaj polurni počitek (ohlajanje) posolanke, da se nadev malo zgosti in strdi. Posolanko razrežemo na trikotnike in jo posujemo s sladkorjem v prahu.

KVAŠENI ROGLJIČKI

ALJA ZAVEC, 2. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Najprej si naredimo kvasec; v malo mlačnega mleka nadrobimo kvas in dodamo ščepec moke in malo žličko sladkorja. Počakamo 10 min da kvas vzhaja.

Vmes si pripravimo jajčno zmes. Ko zmiksamo sladkor in jajca dodamo sol, olje in preostanek mleka. V to zmes dodamo moko in vzhajan kvas. Zamesimo testo in ga pustimo vzhajati na toplem 40 min, da se testo podvoji.

Potem testo razdelimo na 4 dele, vsakega razvaljamo na krog debeline 1-2 mm. Kroge razrežemo na osmine in na vsak trikotnik položimo poljuben nadev.

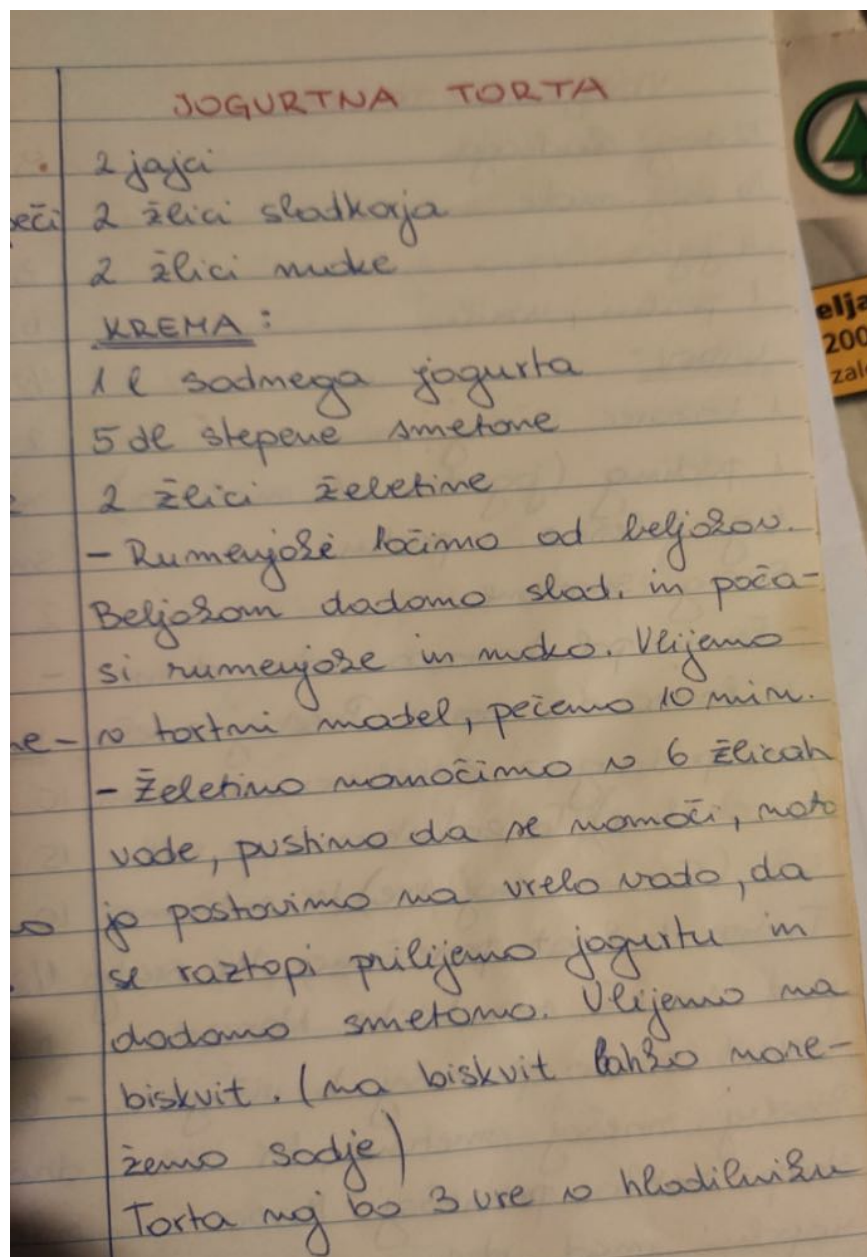
Nadev je lahko marmelada, mak, orehi, viki krema, skuta, lešniki....

Naredimo rogljičke, ki jih premažemo z jajcem in damo v pečico, ogreto na 180 stopinj, in pečemo približno 25 min. da se zlato rjavo obarvajo.



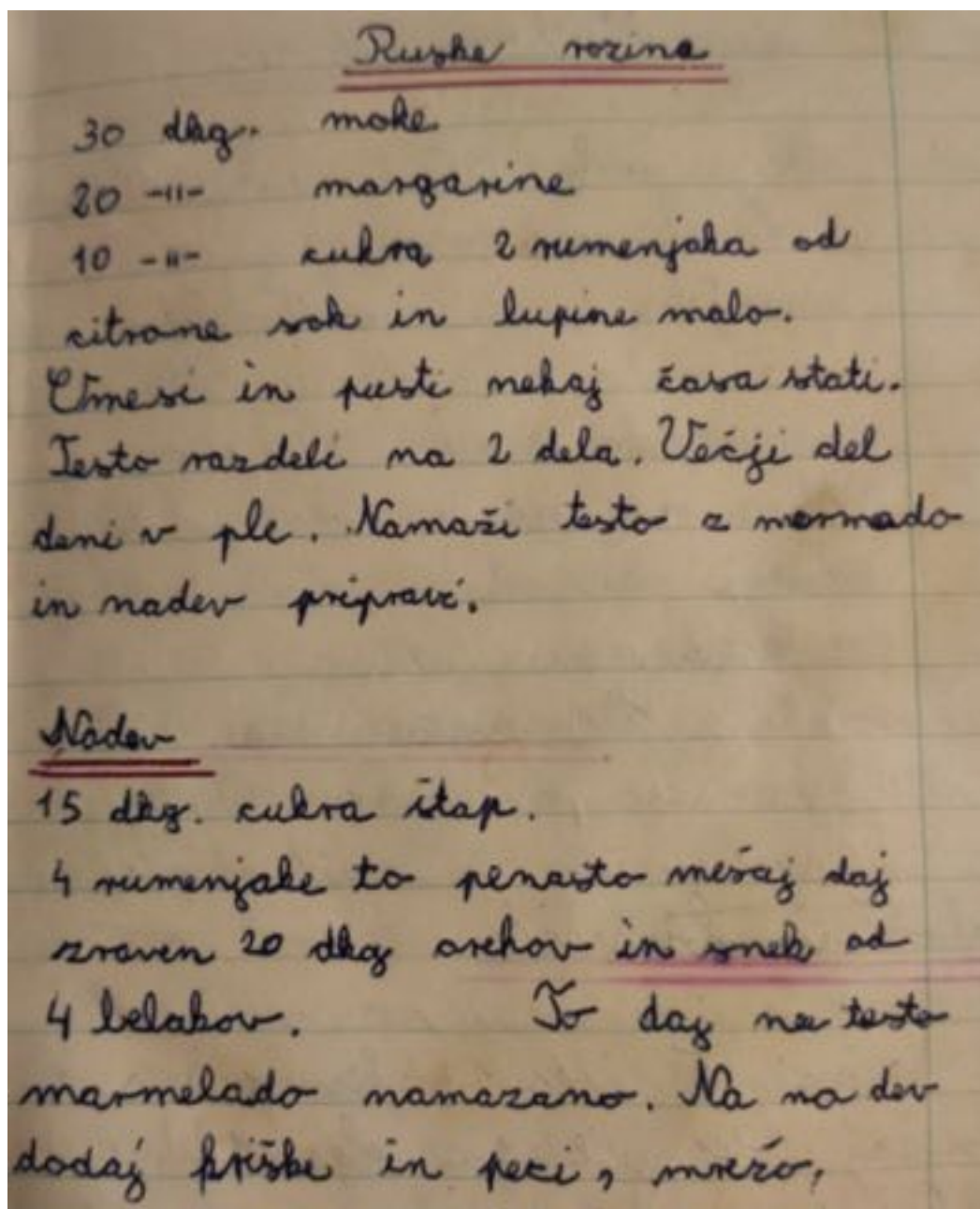
JOGURTNA TORTA, ANNA MARIE KOLAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA



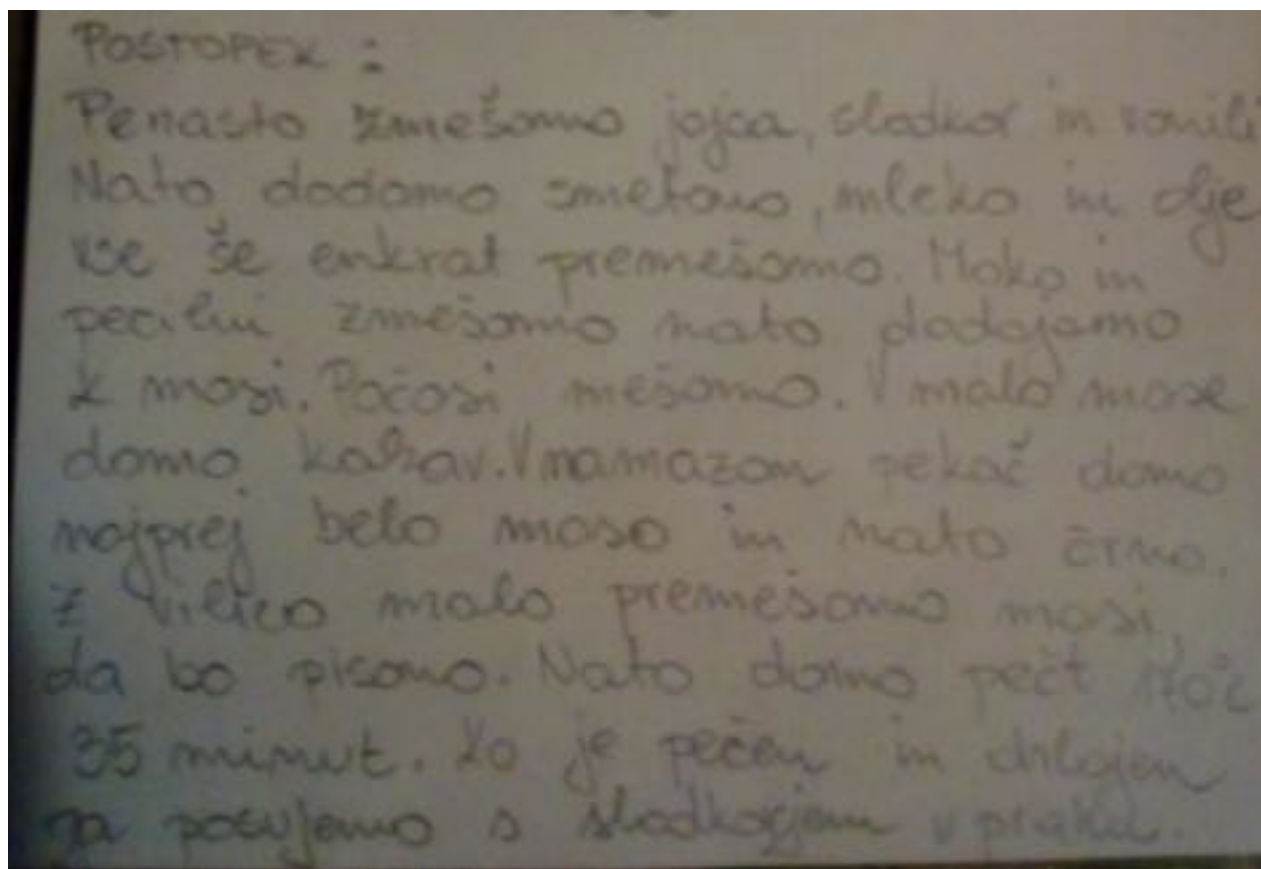
RUSKE REZINE, ANNA MARIE KOLAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA



SOČEN MARMORNI KOLAČ, ANNA MARIE KOLAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA



PALAČINKE Z VANILIJEVO KREMO, JULIJAN LEPOŠA, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sestavine zmiksamo in začnemo peči na olju.

Enakomerno vlijemo maso za palačinke v ponev in pečemo do zlato rumene barve in obrnemo.

Tudi ostale vse tako naredimo.

Palačinke damo v hladilnik in med tem naredimo vanilijevo kremo. Prašek vanilijeve kreme dodamo v mleko in miksamo, nato damo v hladilnik da se strdi. Palačinke nato napolnimo z vanilijevo kremo in prepognemo. Dekoriramo poljubno - lahko z sladko smetano in tekočo čokolado.



OREHOVE BRESKVICE, ANEL ČERPNIJAK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Najprej iz vseh sestavin zamesimo gladko testo In ga damo v hladilnik za 60 min. Sedaj oblikujemo kroglice premera 2 -2,5 cm, jih namočimo v beljak, malo z vilico premešamo, da so namočene vseh strani, jih povaljamo v orehih in zlagamo na peki papir. Pečemo nekje 17-19min na 180*.Ohlajene po dva zlepimo z stopljeno čokolado.



LIMONINI PIŠKOTI Z OREHOVIM POSIPOM, ANEL ČERPNIJAK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Najprej zamesimo testo in ga damo za 30min v hladilnik. Testo razvaljamo na debelino 4mm. Iz testa zrežemo pravokotnike ali kroge in jih zlagamo na pekač obložen z peki papirjem. Beljak z metlico malo razžvrkljamo da dobimo rahlo peno(nega stepati do trdega) in z čopičem premažemo piškote, čez pa potresemo mlete orehe. Pečemo nekje 6-7 min. Piškoti ne smejo potemneti. Iz pečice jih vzamemo še mehke in jih ohladimo na pekaču. Ohlajene zlepimo z marmelado, na obeh koncih jih namočimo v stopljeno čokolado, zložimo na peki papir in počakamo da se čokolada strdi.



MEDENJAKI, ANEL ČERPNIJAK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Med raztopimo na mlačnem ognju. Nato pa iz vseh sestavin zamesimo gladko testo. Testo damo za 1 uro v hladilnik. Testo razvaljamo na debelino 0,5 cm...ali pa oblikujemo kroglice v velikosti lešnika.

Dekoriramo jih po želji z čokolado, S sladkorno glazuro, orehi....

Pečemo jih 7 min na 180*.(odvisno od pečice)

OPOMBE: Piškote vzamemo iz pečice ko so še mehki.



NUTELINA ZVEZDICA, SANDRO SLAMAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

2 jajci, 450 g moke, 180 ml mleka, 2 žlički kvasa, 70 g sladkorja, 40 g stopljenega masla, ščepec soli, nutela za nadev. Peče se na 180 30minut.

HITRE MIŠKE, SANDRO SLAMAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

2 navadna jogurta, 4 jogurtove lončke moke, 4 jajca, 1 pecilni prašek, ščepec soli, 4 žlice sladkorja kristal... Vse zmiksamo in cvremo v olju...

ČOKOLADNI MAFINI Z NUTELO, SANDRO SLAMAR, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

220 g moke, 1 pecilni prašek, 200 ml mleka, 80 g kakava, 100 g sladkorja, 2 jajci, vanili sladkor, 90 g masla, nutela...

KROMPIRJEVA POGAČA, VALTER GOMBOC, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sestavine:

Moka, sol, kuhan krompir, kvas, naredimo testo in pustimo vzhajati potem razvaljamo izrežemo pogače namažemo z oljem in damo peč.

SKUTINA POGAČA, VALTER GOMBOC, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sestavine:

Moka, sol, kvas, mleko,

nadev: skuta, sladkor, vanili sladkor, jajca, limona.

Naredimo testo ko vzhaja ga razvaljamo nanj damo nadev in spečemo.

TIKVINA GIBANICA, VALTER GOMBOC, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Sestavine:

Moka, voda, sol

Naredimo testo ga izvlečemo damo gor zribano »tikev« (bučo) in spečemo.

IDINSKI ŠTERC ALI AJDOVA ZLEVANKA, VALTER GOMBOC, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Rabimo:

- ajdovo moko
- pšenično moko
- mleko
- sol
- jajce

Pečico segrejemo na 250 stopinj.

V pekač, v katerega smo prej dali malo masti, da se zlevanka ne sprime, vlijemo maso. Zlevanko pečemo na 250 stopinj 20 do 25 min.

Pečeno vzamemo iz pečice in narežemo na pravokotnike.

zraven ponudimo kavo.

Zlevanka je zelo okusna za zajtrk.

KOKOSOVE REZINE

GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Zmešamo jajca in sladkor, nato še ostale sestavine. Polovico testa vlijemo v naoljen manjši pekač (pribl. 20 x 30 cm) in pečemo na 150 stopinjah 20 minut. Medtem zavremo mleko, dodamo sladkor in gres. Kuhamo par minut, da se zgosti, nato dodamo kokos. To polijemo po pečenem testu, na to pa še drugo polovico (še ne pečenega) testa. Pečemo še 20 minut (oziroma dokler ni pečeno, odvisno od pečice) ter polijemo s čokoladno glazuro.



OREHOVO PECIVO, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

1. **plast** **biskvita:**
penasto zmešamo jajci in sladkor, dodamo orehe, mleko in olje ter na koncu moko s pecilnim praškom. Maso zlijemo v pekač od pečice in pečemo cca. 15 minut pri 200 stopinjah.

2. **plast** **biskvita:**
medtem, ko se peče prva, naredimo še drugo plast. Rumenjake ločimo od beljakov in iz beljakov naredimo sneg. Rumenjake skupaj s sladkorjem penasto zmešamo in na koncu dodamo olje in moko ter nazadnje sneg. Ko je 1. plast biskvita pečena, polijemo nanjo še to maso in še pečemo dodatnih 10 minut pri 200 stopinjah.

Ko je pecivo malo ohlajeno, ga namažemo z marmelado (mešana ali marelična) ter posujemo z mletimi orehi.



MAKOVE REZINE, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Zmešamo jajca in sladkor, nato še ostale sestavine. Polovico testa vlijemo v naoljen manjši pekač (pribl. 20 x 30 cm) in pečemo na 150 stopinjah 20 minut. Medtem zavremo mleko, dodamo sladkor in gres. Kuhamo par minut, da se zgosti, nato dodamo mak. To polijemo po pečenem testu, na to pa še drugo polovico (še ne pečenega) testa. Pečemo še 20 minut (oziroma dokler ni pečeno, odvisno od pečice) ter polijemo s čokolado.



PONAREJENI RŽENI HLEBČKI, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

Miniaturni rženi hlebčki, ki pa so sladki, narejeni iz orehov, čokolade v prahu, jajc, sladkorja in ostre moke!

NAVODILA

Sladkor in cela jajca penasto umešamo. Dodamo moko, čokolado in orehe. Iz mase z vlažnimi rokami oblikujemo za oreh velike kroglice. Kroglice povaljamo v sladkorju v prahu. Naložimo jih v pekač. Naj bodo kar precej narazen, saj se kroglice zelo razlezejo. Pečemo na 180 stopinjah približno 20 minut.

Pečeni piškoti izgledajo kot pravi miniaturni rženi hlebčki!



MAKOVA PITA, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

TESTO:

2 rumenjaka
5 dag sladkorja v prahu
15 dag margarine
1/2 dcl mleka
30 dag moke
1/2 pecilnega praška
malo soli

Zamesi testo, razdeli na 2 dela. Prvo testo položimo v pleh, premažemo tanko z marmelado, na to vlijemo spodnjo

MASO:

2 jajci
12 dag margarine
32 sladkorja
3 dcl mleka
malo ruma
cimet
20 dag maka
25 dag moke
1 pecilni prašek
1 vanilijev prašek



NAVODILA

Na to maso položimo drugo polovico testa, prepikamo z vilico in spečemo.

Posipamo s sladkorjem v prahu.

(Za veliki električni pekač vzamemo dvojno maso testa in enojno makovo maso.)

RUSKA PITA, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Iz sestavin za testo zgnetemo testo in ga damo za 2 uri v hladilnik.

Penasto umešamo rumenjake s sladkorjem in ostalimi sestavinami.

Testo razdelimo na dva dela. Oba tenko razvaljamo. Polovico damo v pekač obložen s papirjem za peko, premažemo z nadevom, na vrh damo drugo polovico testa. Pečemo pri 175 stopinjah. Pečeno in ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu. Za veliki pleh vzemi dvojno maso (36x28).



MAŠINSKI KEKSI, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Vse skupaj zmešati(zamesiti). K polovici testa dodaj 4 kocke stopljene čokolade.

S pomočjo stroja z nastavkom za kekse izdeluješ dekorativni svaljek, ki ga na dolžino režeš in zлагаš na peki papir.

Peči na 180 stopinj (ogreta pečica) 12 do 14 minut (do barve).
Pečene shranimo v zaprti posodici kjer so do meseca dni po peki še vedno sveži.



MAKOVE PODKVICE, GAL RECEK, 5. RAZRED OŠ KUZMA

NAVODILA

Vse skupaj zmešati(zamesiti),pustiti počivati 1 uro, razvaljati (posvaljkati v "klobase", rezati in oblikovati podkvice(rogličke)

Peči na 180 stopinj (ogreta pečica) 12 do 14 minut (do barve).

Ko so pečeni, jih malo pustiti na peki papirju, ker so zelo krhki.

Konce pomočiti v raztopljeno čokolado.

Iz tega recepta dobite 2 pekača (cca 75 podkvic).

POLŽKI IN DRUGI KRUHKI, ULA, URH, URBAN GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Iz vseh sestavin vgnetemo srednje krepko testo. Pokrito naj vzhaja eno uro in pol. Vzhajano testo razdelimo na približno 20 cmokov, ki jih obdelamo v različne oblike. Oblikovane štručke odlagamo na namazan pekač, vzhajajo naj pol ure, potem pa jih namažemo z jajcem in potresemo z makom, sezamom, sirom,...in spečemo. Otroci nas znajo presenetiti z različnimi oblikami kruhkov, in sicer polž, želva, rožica, hobotnica, morska deklica, riba...



SATNICE, URH, URBAN GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Najprej vse sestavine daj v posodo in jih premešaj z gnetilnima metlicama ročnega mešalnika, nato pa na pomokani površini do konca pregneti še z rokama. Iz testa oblikuj 4 valje, dolge okoli 35 cm in vsak vsak valj razreži na 30 do 35 rezin ter oblikuj kroglice. Speci jih v pekaču za vafle. Pečeš toliko časa, da dobijo zlatorumeno barvo. Lahko jih prelijemo s čokoladnim prelivom in posujemo z mrvicami.



SOVE IZ MAFINOV, ULA GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Obe masi zmešaš skupaj. Za čokoholike je na koncu nujno potrebno dodati na koščke narezano čokolado. Pečeš na 180 C 20- 25 min.

OKRASITEV:

Dvojni čokoladni piškoti z belim polnilom (npr. oreo) rjavi čokoladni bonboni smarties rumeni bonboni smarties.

Z ostrim nožem previdno razpolovimo čokoladne piškote. Po dve polovici, na katerih je ostalo polnilo, nalepimo drugo zraven druge na mafine, da dobimo sove oči. V vsak piškot, v belo kremo, pritisnemo po en rjav bonbon, da nastanejo zenice. Spodaj, med oči, na površino mafina, pokončno pritisnemo po en rumen bonbon, da dobimo kljun. Da dobimo značilna sovja ušesa, razlomimo preostale polovice piškotov in po dva trikotna kosa damo nad oči.



PIŠKOTKI S KOŠČKI ČOKOLADE, NATAN PICEK ĐOKIĆ 1. C, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

V posodo presejemo moko in pecilni prašek. Med moko naribamo ali na koščke narežemo maslo.

Dodamo mlete orehe, sladkor v prahu, vanilij sladkor in 3 cela jajca.

Na koncu se jedilno čokolado, ki smo jo narezali na majhne kockice.

Iz vseh sestavin naredimo testo in pustimo počivati 30-40 minut v hladilniku.

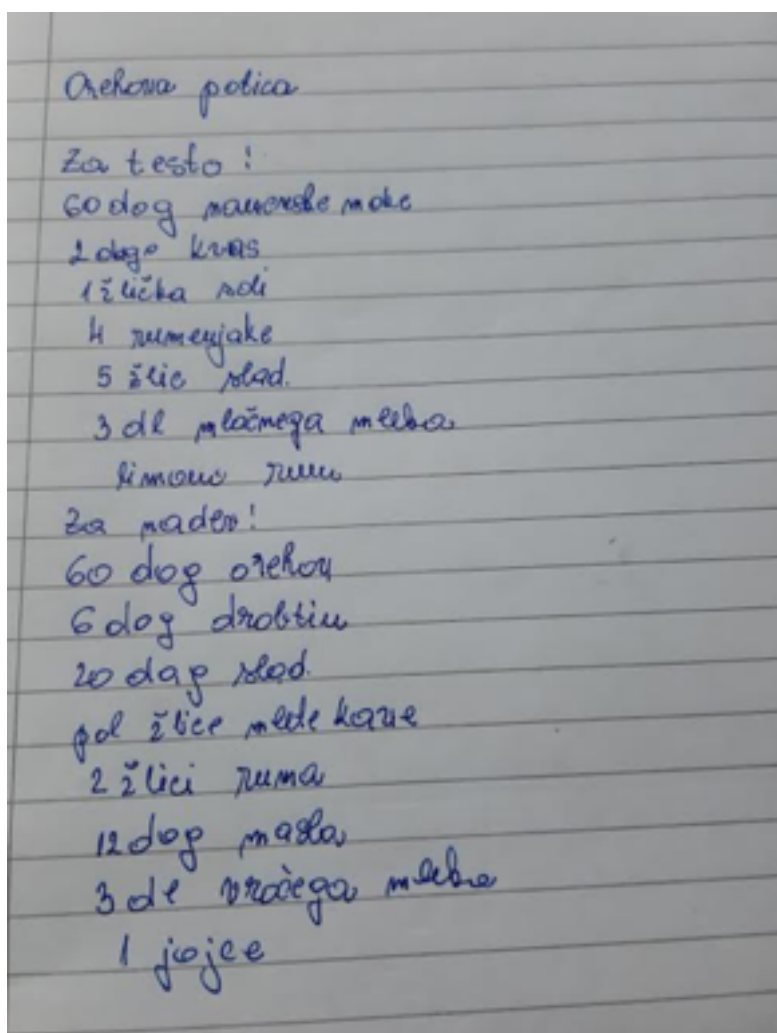
Iz testa oblikujemo kroglice po želji (30-40 g.), polagamo v pekač obložen s pek papirjem in spečemo.

Pečemo v ogreti na 175 stopinj približno 10-12 minut.

Dober tek!

OREHOVA POTICA, ZOJA HORVAT, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



VAFLJI Z JABOLKOM IN CIMETOM, TANJA VODLAK, VRTEC JELKA

NAVODILA

Preden smo se v skupini Baloni lotili priprave vafeljev, smo si ogledali vse sestavine, jih poimenovali in se pogovorili njihovem izvoru.

Natančno smo preučili recept in skrbno dodajali sestavine eno za drugo.

Ko se je na pekaču prižgala zelena lučka, je bil znak, da lahko pričnemo s peko. Kmalu je v igralnici omamno zadišalo in radovedni noski so prišli pogledat, kaj nastaja. Pred nami se je prikazal slastno dišeč zlato-rumen vafelj, ki je kar vabil, da ga čim prej poskusimo. Mmmmmm, kako dobro je bilo, še posebej, ko smo dodali slasten rjav namaz. Naj tekne tudi vam!

RECEPT ZA VAFLE Z JABOLKI IN CIMETOM

Sestavine:

- 150g masla,
- 30g sladkorja,
- zavitek vanilijevega sladkorja,
- 4 jajca,
- 1 dcl mleka,
- žlička cimeta,
- 150g moka,
- 4 drobna jabolka,
- ščepec soli.



Postopek priprave:

Maslo razpustimo v kozici.

Sladkor, vaniljev sladkor, jajca, mleko, cimet, moka in ščepec soli zmešamo z mlačnim maslom. Razžvrkljamo z metlico in vmešamo olupljena in naribana jabolka.

Pekač za vafle segrejemo, vlijemo testo in spečemo.

Če nimamo pekača za vafle, spečemo majhne okrogle kolačke kar v ponvi. Postrežemo z jabolčno čežano, smetano, marmelado ali čokoladnim namazom.

recept sem z vami delila Tanja Vodlak

PICERIJA PRI NAS DOMA, TJAŠA BRODNIK, VRTEC JELKA

Ko sem bila še majhna deklica, sem vedno mamici pomagala pri peki potice in drugih dobrot. Mamici je uspevalo z levo roko, ko pa sem se z gnetenjem testa preizkusila sama, je vedno šlo nekaj narobe – testo je začelo razpadati, med valjanjem se je naredila luknja ipd. Kljub vsemu, sem bolj kot ne vsako leto opazovala in pomagala mamici.

No, in kar se Janezek nauči, to Janezek zna. Tudi sama vztrajno svoje otroke vključujem v gospodinjska opravila in ker imam tri fante, zelo rada posežem po enostavnih in hitrih receptih. Se sprašujete kako otroke navdušiti – z dobro vabo!

Zgodilo se mi je, da sem si zlomila roko. Najbolj vesela sem bila, ko sem odkrila naslednji recept – zahvala gre Jamiju Oliverju. Ko bodo prišli domov, bo hiša dišala po pici sem rekla.

NAVODILA

In sedaj veselo na delo. Delitev dela pri naši družini. Mlajša sinova presejeta moko (večkrat) in primešata suhi kvas in sol. Mešata z lesenimi žlicami in rokami. Starejši pripravi sekljalnik in odmeri mlačno vodo. Medtem je moka presejana. Moko strese v sekljalnik in ga vklopi. Skozi zgornjo odprtino počasi (a ne preveč počasi) vlije vodo.

Zelo hitro se v posodi oblikuje testo v kepo in takrat ustavi sekljalnik. Testo s pomočjo lopatice vzame iz sekljalnika in ga strese na pomokano podlago.



S pomokanimi rokami ga najprej malo pogladi, nato pa zelo hitro še pregnete, postavi v posodo in pokrije čisto krpo. Vse skupaj postavi na peč ali k radiatorju. Testo pustimo počivati 60 min.



Za našo družino zadostuje ta količina. Iz te količine testa lahko naredite dve pici v velikosti pekačev iz pečice. V kolikor pa pričakujemo obiske mase ne podvajamo, ampak naredimo vse še enkrat, kajti naš sekljalnik ne zmore večje količine testa kot nastane iz 0,5 kg moke in bi ga lahko pokvarili. Pa še otroci uživajo pri delu, medtem ko prvi hlebček testa že vzhaja.

Medtem pripravim mezgo (vedno jo izboljšam na svoj način: malo česna, veliko origana, sol), koruzo, naribamo sir, narežemo češnjev paradižnik, mozarelo in še kaj.

Če vas lačna usta ne priganjajo, po 60 minutah pregnetite testo ponovno in ga pustite še 30 minut. Ta del navadno spustimo, ker vsi komaj čakamo kar sledi.



Testo vzamemo iz posode in ga stresemo na pomokano podlago. Na hitro ga pregnetemo, nato pa ga razdelim na majhne koščke- delim odvisno od posod (malo po občutku – če imate radi debelejšše testo ali tanjše). Otroci na hitro s čopičem z oljem premažejo pekače, nato pa svojo kepico testa s prsti razprostrejo po pekaču. In sedaj – na testo najprej mezga, nato pa tisto, kar gre vašim otrokom najbolj v slast.



V ogreti pečici pecite na 180° C 20 minut.

Za našo družino je to prava zabava. Nekaj manj jo je ko pospravljam kuhinjo, pa kljub vsemu - nikoli se ne lotimo picerije po sobotni »generalki«.

Čas, ki smo ga preživeli skupaj je neprecenljiv in ne pozabite, čas ki ga boste preživeli z otroki na takšen način ali drugačen način v kuhinji, bo zagotovo zapisal vsaj kakšno nepozabno zgodbo iz vaših družinskih dogodivščin. Kako že pravijo – ljubezen gre skozi želodček.



Dober tek!

OREHOVA POTICA, KATICA, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

OREHOVA POTICA

TESTO

1 kocka masla postarimo
60 dlj masla
2 rumenjaka
1 žlička soli
naribana limonina lupina
8 dlj sladkorja
3 del mlečnega mleka (po potrebi)
10 dlj razstopljene margarine, da
damo nazadnje, ko delamo testo.

1/2 sestavin zamesimo testo in ga
damo vzhajati, da se podvoji.

NADEV

50 dlj orehov (popracimo s 3 del mleka, s
katerim razstopimo 2 žlički margarine)
20 dlj sladkorja
0,5 del rumca
1 žlička vanilije
2 beljaka (oreg)
Testo razvaljamo na debelino puste,
namažemo in tesno zvijemo. Zvitke
damo v namaščen in z ohlajenimi
potroški pekač pustimo vzhajati, nato

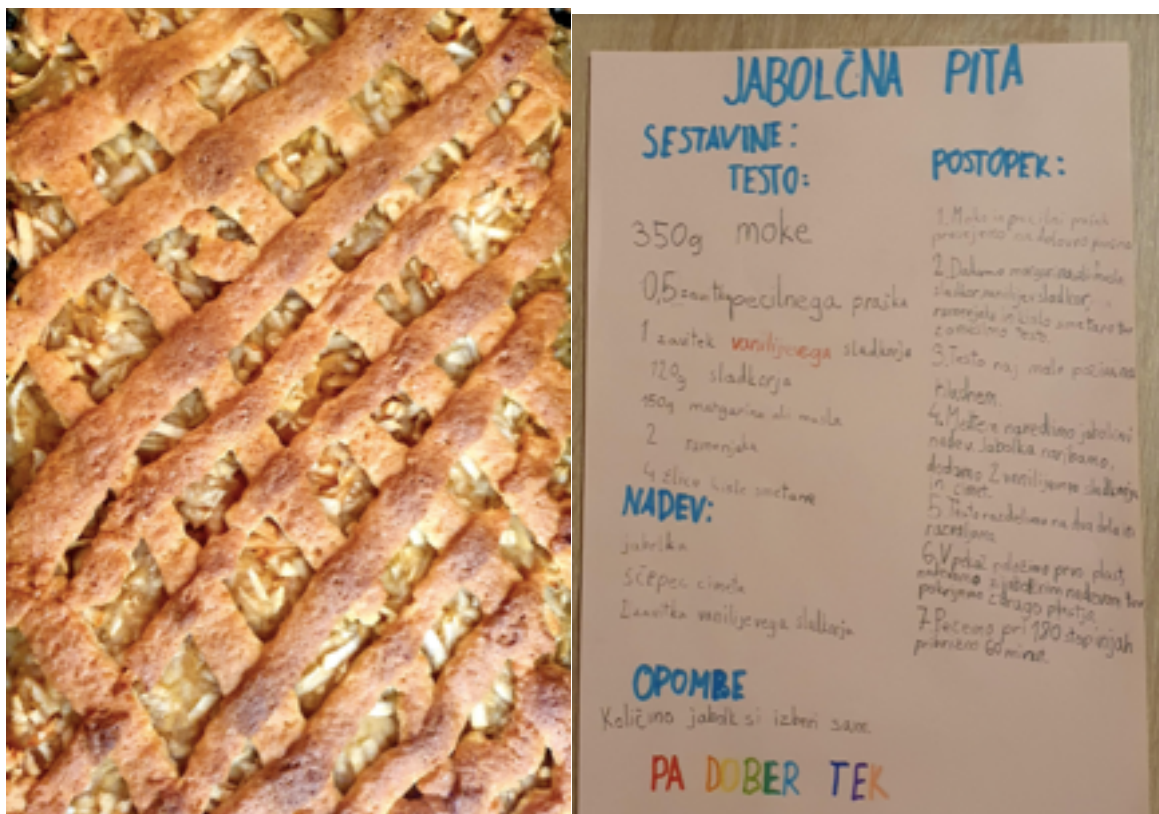
testo premožemo s stepenim žvižcem
s špičo prepikamo in damo v
segreto pečico na 180°C, 1 uro,
odvisno od vaše pečice.

Pečeno pustimo nekaj minut v
maslehi, nato pa jo odnemo ven
in do konca ohladimo, posujemo
s sladkorjem v prahu.

DPŽ Lancova vas
Istica

JABOLČNA PITA, MANCA KRANJC IZ OŠ BEGUNJE PRI CERKNICI (4.RAZRED).

NAVODILA



MASCARPONE JABOLČNA PITA, SUZANA GOLUB

NAVODILA

Zmešaš jajca, sladkor, sir mascarpone, moko in pecilni. Dodaš 2 jabolki narezani na kockice in premešaš. Maso vliješ v okrogel pekač premera 24 cm. Nato narežeš 2 jabolki na krhlje in jih polagaš na maso od zunanje roba proti sredini, da je videt kot roža. Pecivo pečeš 45 min na 170°C.

Dober tek!

MEDENJAKI, SLAVICA PETROVIČ

NAVODILA

V lončku zmešamo jajca in sladkor ter dodamo med. Moki dodamo zmehčano maslo, sodo bikarbono in nazadnje mešanico jajc, sladkorja in medu. Vse skupaj zmešamo v testo in pustimo počivati eno uro v hladilniku. Testo po želji oblikujemo v kroglice ali izrežemo razne oblike z modelčki in jih položimo na pekač s peki papirjem. V sredino kroglice lahko vtisnemo oreh ali lešnik. Pečemo 12-15 minut na 180°C v naprej segreti pečici. Pečene medenjake lahko po želji oblijemo tudi s stopljeno čokolado. Medenjake hranimo v dobro zaprti posodi.

Dober tek!

ANGELSKI KOKOSOV PIŠKOTI, ZDENKA GOLUB

NAVODILA

Jajca in sladkor stepesh, dodaš sladko smetano in vmešaš suhe sestavine, ki si jih predhodno premešal (moko, pecilni in kokos). Maso daš v vrečko in jo pustiš 1 uro počivati v hladilniku.

Oblikuješ kroglice in jih polagaš na pekač prekrit s peki papirjem.

Pečeš približno 10 min (morda kakšno minuto več, odvisno od pečice) na 180°C.

Ohladiš in postrežeš.

Dober tek!

KOLAČ S SUHIM SADJEM, SLAVICA DOMINC

NAVODILA

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo zmehčano maslo, mleko in vse skupaj dobro premešamo. Posebej zmešamo suhe sestavine: moko, pecilni prašek, sol in cimet. K suhim sestavinam počasi dodajamo mešanico z jajci, da dobimo gladko testo. K testu na koncu dodamo še na koščke narezano suho sadje in dobro premešamo. Testo prenesemo v pekač obložen s peki papirjem in pečemo pri 180°C okrog 30 minut.

Dober tek!

JABOLČNE KOŠARICE, ULA IN URH GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA



Vgnetemo krhko testo in ga razdelimo na dva dela. Polovico razvaljamo in izrežemo s kozarcem kroge. Z njimi zapolnimo namazan in pomaščen pekač za muffine. Testo potresemo z naribanimi jabolki, sladkorjem in cimetom. Drugo polovico testa razvaljamo in izrežemo z modelčkom za piškote različne oblike. Z njimi pokrijemo nadevane košarice. Pečemo 35 minut pri temperaturi 180 stopinj. Lahko spečemo tudi klasično jabolčno pito v klasičnem pekaču za pite.



MARMORNE BUČE, ULA GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Jajca, sladkor in vaniljin sladkor penasto umešamo. Dodamo olje in mleko, nazadnje pa primešamo še moko pomešano s pecilnim praškom. V skodelici posebej zmešamo 3 žlice kakava in 2 žlici mleka in to dodamo četrtini testa. Tako dobimo svetlo in temno testo, ki ju potem menjaje nalagamo v pomaščen in pomokan pekač.



PICA POLŽKI, ULA IN URH GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

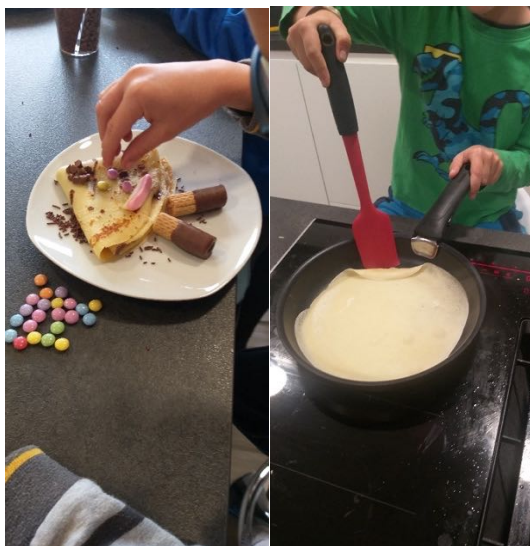
Šunko narežemo na koščke in jo zmešamo s sirom, skuto, paradižnikovo omako in jajcem. Masi dodamo žličko origana. Testo tanko razvaljamo in ga premažemo z nadevom. Testo tesno zvijemo v ruladno štruco, ki jo razrežemo na rezine (polžke). Polžke položimo na pekač, obložen s papirjem za peko, in spečemo v pečici, ogreti na 200 stopinj. Polžki so pečeni, ko testo zlato porumeni.



SLADKI DUHCI, URH IN URBAN GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Iz mleka, moke, jajca in ščepa soli pripravimo testo za palačinke. Spečemo palačinke. Namažemo jih z čokoladnim namazom, lahko pa tudi z marmelado po svojem izboru. Palačinko dvakrat prepognemo in potresemo s sladkorjem. Iz bonbonov naredimo oči in noge. Bodimo domiselni!



RECEPT ZA PRAVO NEDELJSKO KOSILO, TIM PODLESNIK, SIN PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE)

Tim Podlesnik je v času karantene pripravljajal nedeljsko kosilo, ki je značilno za naše kraje (Lovrenc na Pohorju). Kosilo je kuhal z mamo Klavdijo.

KUHANJE KOSTNE JUHE (ZA ŠTIRI OSEBE)

Sestavine:

- 2,5 L vode,
- 3 korenčke,
- 1 čebula,
- 1 peteršilj z zelenjem,
- 1 kos zelene z zelenjem,
- nekaj zrn popra,
- strok česna,
- sol po okusu,
- žlica vegete.

Priprava:

Najprej prevremo kosti z mesom za juho, ga operemo in položimo v velik lonec za juho. Dodamo zelenjavo, začimbe in 1 uro pustimo vreti na zmernem ognju. Narežemo že spečene palačinke in postrežemo juho s palačinkami.



PRIPRAVA HRENOVE OMAKE (ZA ŠTIRI OSEBE)

Sestavine:

- 2 kosa kruha,
- 2 zajemalki juhe,
- sol,
- vegeta,
- 3 žličke konzerviranega hrena (lahko je svež nariban hren).

Priprava:

Kruh narežemo na kocke in ga prelijemo z vročo juho, dodamo sol, vegeto in ga s kuhalnico zmečkamo, da dobimo gladko zmes.

Omako postrežemo s praženim krompirjem in mesom.



PRIPRAVA PRAŽENEGA KROMPIRJA (ZA ŠTIRI OSEBE)

Sestavine:

- 10 srednje velikih krompirjev,
- 2 čebuli,
- olje ali mast.

Priprava:

Operemo krompir, ga položimo v lonec in prelijemo z vodo. Počasi kuhamo, okrog 1 uro. Odlijemo vodo, olupimo krompir. Na olju prepražimo čebulo do zlato rumene barve. Na prepraženo čebulo damo kuhan, narezan krompir in ga z vilico zmečkamo.

Pražen krompir ponudimo s hrenovo omako in s pariškimi zrezki.



Opomba: Namesto pariških zrezkov lahko ponudimo zraven hrenove omake in krompirja še kuhano govedino (iz juhe).

Zraven ponudimo še zeleno solato.

PRIPRAVA PARIŠKIH ZREZKOV (ZA ŠTIRI OSEBE)

Sestavine:

- 4 veliki svinjski zrezki,
- moka,
- 2 jajci,
- sol,
- vegeta,
- olje za cvrtje.

Priprava:

Svinjske zrezke začinimo, jih povaljamo v moko, nato damo v jajca in ocvremo v vročem olju.



DOBER TEK vam želi TIM PODLESNIK



NAVADNI KEKSI, JAN IN LEO KANDRIČ, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



NAVADNI KEKSI

600g MOKE
3/4 PECILNI PRAŠEK
300g SLADKORJA V PRAHU
1 VANILI SLADKOR
350g MASLA
4 RUMENJAKE
10cl KISLE SMETANE
PO ŽELJI JIH OBLIJEMO Z ČOKOLADO



PIŠKOTI, TAJA ŠTEBIH, VRTEC DORNAVA

NAVODILA



KVAŠENI FLANCATI, ZALA, ZARJA IN TEODOR ZORLI, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

V posodo za gnetenje damo najprej vse suhe sestavine, vključno s suhim kvasom in jih premešamo. Nato dodamo še mokre sestavine in zgnetemo testo. Če imamo robota, to storimo z njim, kajti od dobro pregnetena testa, je odvisna kvaliteta izdelka. Če ga nimamo, lahko uporabimo električni mikser s spiralastimi metlicami ali če nam je ljubše, kar na roke. Če bomo uporabili sveži kvas, se lotimo postopka tako kot je običajno za sveži kvas – najprej kvasec. Pozor – dokler sveži kvas vzhaja, ne sme priti v stik s soljo. Sama najraje uporabljam suhi kvas, ker mi je veliko enostavneje, vedno ga imam na zalogi in vedno uspe. Ko smo testo dovolj zgnetli, ga na mirnem in toplem mestu pustimo vzhajati, tako dolgo, da podvoji volumen.



Vzhajano in voljno testo predenemo na pomokano delovno površino in ga zvaljamo na 3 mm debeline. Pripravimo si namenski nož za testo s koleščkom.



Razvaljano testo z namenskim nožem za testo s kolescem najprej narežemo na trakove in nato na rombe. V samih rombih zarežemo po dva zareza.





VAFLJI, TIM PODLESNIK, SIN PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE)

NAVODILA

Najprej stepemo jajca (rumenjake in beljake), nato dodamo sladkor in z metlico za ročno stepanje jajca in sladkor penasto vmešamo. Medtem stopimo maslo. Maslo dodamo zmesi iz jajc in sladkorja in ponovno premešamo z metlico za ročno stepanje. Nato pa masi za vafle postopoma dodajamo mleko in moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Masa za vafle bo gotova, ko bodo vse sestavine dobro premešane med seboj.

Vključimo pekač za vafle in počakamo, da se segreje na primerno temperaturo. Nato z zajemalko zajemamo maso za vafle in jo vlivamo na ploščo pekača za vafle, tako, da prekrijemo površino. Nato pokrov pekača za vafle pokrijemo in počakamo, da se vafli spečejo (nekje 3-5 minut, odvisno tudi od stopnje zapečenosti, ki jo želite).



KRUH, KI SKORAJ VEDNO USPE, KLAVDIJA PODLESNIK, GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Priprava:

Moko, suhi kvas, sol, sladkor nasipamo v skledo, dodamo mlačno vodo in maslo. Vse skupaj gnetemo z ročnim mešalnikom, tako dolgo, da dobimo mehko testo. (Lahko dodamo rženo ali ajdovo moko, po okusu...). Pekač namažemo z maslom in pomokamo.

Testo damo v pekač in pustimo stati 20 minut, da rahlo vzhaja. Pečico zagrejemo na 50 stopinj in vanjo damo testo, ki je že rahlo vzhajalo. Pustimo v pečici 20 minut, da testo lepo vzhaja. Nato pečemo kruh na 190 stopinj 40 minut. Pred pečenjem damo na dnu pečice kovinsko posodo z vodo, saj bo ob pečenju voda izhlapevala in bo kruh dobil lepo skorjo.

Fotografije preizkušenega recepta:



ZELENJAVNA JUHA, TIM PODLESNIK, SIN PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE) IN MAJDA VEDENIK (TIMOVA BABICA)

NAVODILA

Korenček, krompir, cvetačo in ostalo zelenjavo narežemo na majhne kocke.

Na mešano zelenjavo vlijemo 1 L vode, dodamo sol, lovorjev list, vegeto...

Kuhamo 30 minut, pustimo rahlo vreti.

Pripravimo čebulo in moko. Čebulo narežemo na majhne kocke, česen sesekljamo. Na vročem olju prepražimo čebulo in česen, do zlato rumene barve.

Dodamo moko in pustimo, da vse skupaj malo porjavi, zalijemo z mlačno vodo in vlijemo v juho.

Pri tem skozi mešamo, da ne dobimo grudic. Pri rahlem vretju kuhamo še 10 minut.

Fotografije preizkušenega recepta (jedi sem pripravljala skupaj z babico):



CVETKA PODLESNIK, TAŠČA PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE), OCRVTI RIBJE FILE S KROMPIRJEVO SOLATO

NAVODILA

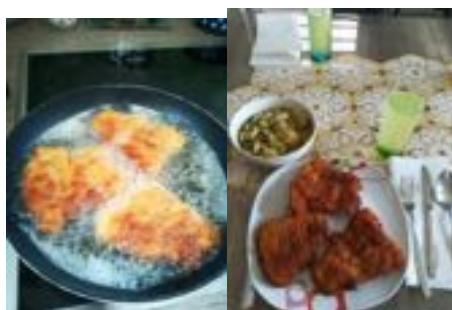
Ribe:

Ribji file nasolimo, pripravimo jajce, moko, drobtine, vsako v svoji skledi. Spaniramo ribe. Ocvremo na vročem olju.

Krompirjeva solata:

Krompir operemo in ga skuhamo. Nato ga ohladimo in narežemo na rezine. Ohlajenemu krompirju dodamo narezano čebulo, sol, poper, olje in kis. Vse skupaj zmešamo.

Fotografije preizkušnega recepta:



TIM PODLESNIK, SIN PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE) IN CVETKA PODLESNIK (TIMOVA BABICA)

NAVODILA

Pločevinko tune odpremo in odlijemo odvečno olje (po želji). Tunino meso stresemo v skledico in z vilico pretlačimo. Dodamo majonezo, kislo smetano, sirni namaz in z vilico dobro pretlačimo in premešamo, da dobimo gladek namaz.

Na drobno sesekljamo kisle kumarice, olive in peteršilj. Vse skupaj stresemo v skledico, dodamo sol in poper (po okusu), ter vse skupaj še enkrat dobro premešamo.

Po želji za nekaj časa shranimo v hladilnik, da se ohladi, ali pa ga takoj postrežemo skupaj z rezinami svežega ali opečenega kruha.



SADNA SOLATA, TIM PODLESNIK, SIN PROFESORICE KLAVDIJE PODLESNIK (GSKŠ RUŠE)

NAVODILA

Pripravimo si sadje, ki ga bomo uporabili za pripravo sadno solato.

Sadje operemo, po potrebi ga glede na vrste sadja olupimo in jagodam odstranimo zeleni del.

Sadje narežemo na drobne kocke velike približno en centimeter in jih naložimo v skledo, kjer jih s pomočjo žlice premešamo.

Premešano na drobno narezano sadje naložimo v posodo za serviranje. Smetano stepemo in jo dodamo narezanem sadju tik pred postrežbo, da lahko količino dodane smetane prilagodimo željam gosta, saj niso vsi ljubitelji smetane na tako zapeljivem mešanem sadju.

Sadna solata je osvežilna, sladka, z okusom različnega sadja in za oči zapeljiva.



CIMETOVA ZVEZDA, TINKARA LAVRIČ, SREDNJE ZDRAVSTVENE ŠOLE LJUBLJANA

Pozdravljeni v SIMBIOZI. Ker smo iz znanih razlogov zopet doma, bi z vami rada delila znan recept »CIMETOVA BOŽIČNA ZVEZDA«.

Sestavine so osnovne, v večini primerov jih dobimo v domači mamini kuhinji, če pa jih je potrebno kupiti, pa več kot 5,00 € ne bomo dali za njih. Sama priprava nam bo vzela dobro uro, za samo peko pa še dodatnih 20 do 25 minut.

Za pripravo potrebujemo osnovno znanje o peki, v kolikor pa nismo vešči, naj vam na pomoč priskoči odrasla oseba.

Želim Vam lepe praznike, naj zadiši po cimetu.

Foto: lastni arhiv

Tinkara LAVRIČ, 2. G

NAVODILA

Mleko segrejemo, da bo toplo in vanj vmešamo kvas, lonček pustimo na toplem mestu še 15 minut, da kvas dodatno vzhaja.

V mešalno skledo stresemo suhe sestavine: moko, sol in sladkor, dodamo še maslo in rumenjake. Sestavine dobro premešamo, da dobimo grobo testo. Masi prilijemo vzhajan kvas in sestavine dodatno dobro pregnetemo, da dobimo mehko in gladko testo, ki je elastično in prožno.

Gneteno testo oblikujemo v kepo in skledo pokrijemo s čistim prtičem. Pustimo, da testo na toplem mestu vzhaja toliko časa, da se njegova prostornina podvoji.



Priprava nadeva: v skledici zmešamo sladkor in cimet. Mešanici dodamo maslo ter vse skupaj dobro premešamo z ročnim mešalnikom, da dobimo gladko zmes.



Vzhajano testo na hitro pregnetemo, oblikujemo v debel svaljek in razrežemo na štiri enake kroglice, ki jih na pomokani delovni površini razvaljamo na štiri enake tanke kroge (velikost velikega krožnika).



Vzamemo razvaljan krog in ga položimo na peki papir v pekaču. Nanj položimo narobe obrnjen velik krožnik in ga s prsti nežno vtisnemo v testo. Začrtan krog premažemo s cimetovim nadevom. Vzamemo drugi razvaljan krog in ga položimo na namazan krog. Vanj s krožnikom vtisnemo krog in ga premažemo s cimetovim nadevom. Postopek še enkrat ponovimo. Zadnji krog ne namažemo. Ko enega vrh drugega zložimo vse kose testa, vzamemo krožnik in ga narobe obrnjenega položimo na zgornje testo. Z ostrim nožem zarežemo okoli roba krožnika, da dobimo lep, velik krog.



Na sredino kroga položimo narobe obrnjen kozarec in testo razrežemo na 16 enako velikih krakov.



Primemo dva kraka in ju dvakrat zavijemo (enega v desno, drugega v levo). Postopek ponavljamo, dokler ne zvijemo vseh krakov. Skupaj združimo še krake, da se držijo skupaj.



Pripravljeno zvezdo pokrijemo s čistim prtičem in pustimo vzhajati 20 minut.



Medtem ko zvezda vzhaja, pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Vzhajano zvezdo pred peko po vrhu premažemo z razžvrkljanim beljakom.

Pecivo pečemo v ogreti pečici 20 do 25 minut.



PICE, AJDA OSOJNIK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

TESTO ZA PICO

(1Kg) testa

SESTAVINE ZA KVASNI NASTAVEK:

- 2 kocki kvasa
- 3 decilitre vode
- 3 decilitre mleka
- sol
- 4 žlice olivnega olja
- žlica sladkorja

Kocki kvasa razdrobimo v posodi, dodamo toplo vodo in toplo mleko, sol, olivno olje ter sladkor. Pustimo stati 5 minut.

Testo:

- kvasni nastavek (zgoraj)
- 1 kg moke (pšenična bela moka tip 500)

Kvasni nastavek zlijemo po moki in pustimo stati 10 minut. Nato testo zgnetemo. Pri tem si na začetku pomagamo s kuhalnico, pozneje pa testo zvrnemo na pomokan pult in ga dokončno zgnetemo še z rokami. S toplo vodo napolnimo kuhinjsko korito. Testo položimo v večjo skledo, ki jo položimo v toplo vodo. Pustimo, da vzhaja nekaj ur.

Ko je testo pripravljeno, ga razvaljamo na pomokani površini. Predlagam, da ne razvaljate vsega naenkrat, saj je testa kar precej. Najprej vzemite približno četrtno (odvisno od velikosti pekača), jo razvaljajte in z njo prekrijte dno namaščenega pekača. Ko končate, enako naredite še s preostankom. Na testo nato položite poljubne dodatke. Ko so pice pripravljene, jih spečemo v predhodno ogreti pečici pri 200 stopinjah približno 15 minut.

Nekaj predlogov:

Klasična pica: pasiran paradižnik,, šunka, sir edamec, olive in gobice

Kraška pica: pasiran paradižnik, sir edamec, olive in pršut

Tunina pica: pasiran paradižnik, sir edamec, konzerva tune, tržaška omaka, olive, čebula

Vegetarijanska pica: pasiran paradižnik, sir edamec, češnjev paradižnik, bučke, paprika...

Kmečka: pasiran paradižnik, kuhan pršut, sir edamec, suha salama, čebula

S hrenovko: pasiran paradižnik, šunka, sir edamec, hrenovka, gobice

ŽELIM VAM KERSEDA VELIKO USPEHA IN IZVIRNOSTI PRI PEKI!





ANITA MARKELJ, RAFAELO KROGLICE, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Vse sestavine zalijemo z vrelo, sladko vodo, zmešamo, ohladimo in pustimo v hladilniku čez noč. Naslednji dan iz mase oblikujemo kroglice, v sredino damo pražen lešnik in povaljamo v kokosovi moki.



NAJBOLJ ZDRAVI PIŠKOTI IZ LE DVEH SESTAVIN, ANITA MARKELJ SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Olupljeni banani položimo v skledo in ju stremo z vilicami. Postopoma vmešamo toliko ovsenih kosmičev, da dobimo kompaktno zmes, ki jo zlahka oblikujemo.

Iz zmesi oblikujemo kekse, pri čemer si pomagamo z žlico ali/in z dlanjo (jaz sem kar z vrečko za okraševanje). Sproti jih polagamo v pekač, ki ga nazadnje položimo v ogreto pečico na 200 stopinj za pribl. 15 minut, da se keksi zlato rjavkasto obarvajo. Ko so pečeni, se morajo ohladiti, nato pa lahko le rečem veselo sladkanje brez slabe vesti.

JAGODNI CHESSCAKE BREZ PEKE- SESTAVINE, ANITA MARKELJ SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA RECEPT

NAVODILA

V kozici stopimo maslo. Medtem ko se hladi, v mešalniku zmeljemo piškote, ki jih stresemo v skledo, jih prelijemo s stopljenim maslom in dobro pregnetemo. Z dobljeno maso prekrijemo namaščeno dno pekača za pite in oblikujemo trdno piškotno dno. Za približno 30 minut postavimo v hladilnik. Vmes nad parno kopeljo stopimo belo čokolado in jo nato prelijemo v večjo skledo. Dodamo sirni namaz, maskarpone, kislo smetano in sladkor v prahu. Počasi zmešamo in z enakomerno zmesjo prekrijemo piškotno dno. Na štedilniku v posodi v malo vode prekuhamo jagode, sladkor in jedilni škrob ter z zmesjo prekrijemo naš cheesecake. Cheesecake za nekaj ur položimo v hladilnik.



JABOLKA Z VANILIJEVO KREMO IN PISTACIJO, EVA AVSEC, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Dušena jabolka:

- 250 g jabolk
- 60 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 50 g pistacij

Jabolka olupimo in narežemo na majhne koščke. V ponev damo sladkor, dodamo narezana jabolka in dodamo vaniljev sladkor. Vse skupaj premešamo in dušimo 10 minut. Dodamo polovico nasekljanih pistacij, pokrijemo in ohladimo.

Vaniljeva krema:

- 250 ml mleka
- 2 rumenjaka
- 50 g sladkorja
- 20 g škroba
- vaniljev sladkor
- 200 ml sladke smetane

Mleko z vaniljevim sladkorjem zavremo. Rumenjake in sladkor dobro premešamo, dodamo škrob in dolijemo vrelo mleko. Dobro premešamo in kremo kuhamo, tako da vre dobre 3 minute. Ko je krema kuhana jo pokrijemo in ohladimo. Ohlajeno kremo gladko premešamo in na rahlo primešamo stepeno sladko smetano. V izbrane posodice enakomerno porazdelimo dušena jabolka, nanje nadevamo vaniljevo kremo in povrh potresemo s pistacijo.

LEDENE KOCKE, SARA FINK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

1)

25 dekagramov MARGARINE

25 dekagramov ALBERT PIŠKOTOV

Pečeš 15 minut pri 150 stopinjah.

2)

1/2 kilograma SKUTE

1 VANILIN SLADKOR

17 dekagramov SLADKORJA

5 JAJC

Zmešaš in preliješ.

Pečeš 35 minut pri 150°C.

Pustiš da se čez noč ohladi.



3)

3 KISLE SMETANE

15 dekagramov SLADKORJA

Skupaj premešaš ter preliješ.

Pečeš 15 minut pri 150°C.

BAKLAVA, LEJLA MUJIČ, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

Baklava je sladica iz vlečenega testa in orehov prelita s sladkim prelivom iz medu in sladkorja.

NAVODILA

- ❖ Maslo raztalimo. V primerno veliki posodi premešamo vse sestavine za nadev.
- ❖ Pekač premažemo z maslom in položimo prvo plast testa. Ponovno premažemo z maslom in položimo še drugo plast testa.
- ❖ Nato naložimo del nadeva po celem pekaču. To prekrijemo s plastjo testa in premažemo z maslom. Postopek ponavljamo (približno šestkrat). Zaključimo z dvema plastema testa. Vsako plast testa obvezno premažemo z maslom. Pred peko baklavo razrežemo na poljubno velike kose. Pečemo 35 minut pri 200 stopinjah.
- ❖ Med pečenjem si pripravimo preliv. Zavremo vodo ter vkuhamo sladkor in med. Dodamo limonin sok.
- ❖ Rjavo zapečeno baklavo vzamemo iz pečice in jo takoj prelijemo s prelivom.
- ❖ Baklava naj počiva vsaj 12 ur, da se dobro prepoji. Pred postrežbo jo še enkrat razrežemo.

MEDENJAKI, ŠPELA KUNC, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

V skledo damo vse sestavine in jih zmešamo. Mešamo toliko časa, da nastane gosta masa. časa , da nastane gosta masa. Maso razvaljamo in iz nje oblikujemo manjše kroglice. Lahko uporabimo tudi modelčke in izrežemo piškote. Na pekač damo papir za peko in nanj zložimo kroglice. Paziti moramo, da jih damo bolj narazen, saj v pečici zelo narastejo in se razlezejo. Pekač za 12 minut potisnemo v pečico , ogreto na 160 stopinj Celzija.



NUTELLIN CHEESECAKE BREZ PEKE, NEŽA ZAVRL, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Sladica je sestavljena iz piškotne podlage in Nutelline cheesecake kreme.

Postopek priprave piškotne podlage:

Piškotom dodamo stopljeno maslo in 300g Nutelle. Vse skupaj, s pomočjo paličnega mešalnika, zmešamo v enotno zmes. Piškotno zmes enakomerno potlačimo na dno tortnega modela in položimo v hladilnik, da se med pripravo kreme malo strdi.

Postopek priprave Nutelline kreme:

ABC namaz s sladkorjem v prahu zmešamo s paličnim mešalnikom tako, da dobimo popolnoma kremasto zmes. Nato dodamo še ostanek Nutelle in mešamo, dokler nimamo enotne kreme. Iz hladilnika vzamemo tortni model in vanj, na piškotno podlago, nadenemo še Nutellino kremo. Kremo poravnamo in vse skupaj položimo v hladilnik za čez noč, da se krema dobro strdi. Naslednji dan sladico po želji poljubno okrasimo in postrežemo.

MAMINA NUTELLINA TORTA, TARA MIKLOBUŠEC, 1.B, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Sestavine:

- 500 g mascarponeja
- 150 g Nutelle
- 100 g sladkorja
- 50 g koruznega škroba (gustin)
- 25 g kakava brez sladkorja
- 3 jajc
- vaniljin sladkor
- sladkor v prahu

Postopek:

Najprej zmešamo mascarpone, sladkor, jajca in vaniljin sladkor. Dodamo nutello, koruzni škrob in kakav. Vse sestavine dobro premešamo, da nastane kompaktno testo. Zlijemo v model in pečemo na 180°C 45 – 50 min. Torto lahko postrežemo z vaniljevim sladoledom, malinami in borovnicami. Dober tek!

Tara Miklobušec, 1.b



SOČNA POTRATNA POTICA, LEA ČEBAŠEK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

SOČNA POTRATNA POTICA

SVETLI BISKVIT:

- 3 jajca
- 12 dag sladkorja
- 12 dag moka
- ½ žličke pecilnega
- 1 žlica olja
- 3 žlice vrele vode
- 1 žlica kakava

TEMNI BISKVIT:

- 3 jajca
- 12 dag sladkorja
- 12 dag moka
- ½ žličke pecilnega
- 1 žlica olja
- 3 žlice vrele vode
- 1 žlica kakava

KVAŠENO TESTO:

- 60 dag moka
- ½ žličke soli
- 1 rumenjaki
- 3 žlice sladkorja
- limonina lupina
- 3 žlice ruma
- 2,5 dag kvasa
- 9 dag masla
- 4 dl mleka

OREHOV NADEV:

- 45 dag mletih orehov
- 15 dag sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- limonina lupina
- nožev vrh cimeta
- nožev vrh prave kave
- 1dl kisle smetane
- 2 jajci
- malo mleka

PRELIV:

- 1 dl ruma
- ½ dl vode
- jajce za premaz

SKUTNI NADEV:

- 50 dag skute
- ščepec soli
- lupina in sok ½ limone
- 1dl kisle smetane
- 2 jajci
- 1 vaniljev puding



POSTOPEK:

BISKVIT:

Iz beljakov stepemo trd sneg, vtepemo sladkor, rumenjake, olje, vrelo vodo in dobro zmešamo. V to zmes ročno vmešamo moko s pecilnim praškom. Pekač (30 x 40 x 5 cm) obložimo s papirjem za peko,

vlijemo maso, ter pečemo pri 190°C ~ 10 min. Medtem ko se peče, enako naredimo še temni biskvit, ki mu primešamo kakav.

Biskvitne plošče lahko spečemo že kakšen dan prej.

KVAŠENO TESTO:

Vzhajamo kvas z malo sladkorja in mlačnega mleka. V skodelici raztalimo maslo. V moko ob steni sklede dodamo sol, v jamico pa limonino lupino, sladkor, rum, rumenjaki in polovico mleka. Malo zmešamo, nato dodamo vzhajani kvas in po potrebi še malo mleka. Z električnim mešalnikom (gnetenje) ali ročno zamesimo testo, dodamo maslo in gnetemo nekaj minut. Testo pokrijemo in naj vzhaja 1 uro. Medtem pripravimo nadeve.

NADEVI:

Iz beljakov naredimo trd sneg. V orehov nadev dodamo vse našte sestavine ter rahlo vmešamo sneg iz beljakov. Enako naredimo s skutinim nadevom.

SESTAVLJANJE:

Vzhajano testo razvaljamo v 2x velikost pekača (~ 35x75 cm). Pod testo položimo papir za peko. Najprej namažemo testo z 1/2 orehovega nadeva in ga pokrijemo s svetlim biskvitom. Biskvit navlažimo s 1/2 mešanice ruma in vode ter čezenj razgrnemo ves skutni nadev. Pokrijemo s temnim biskvitom, ki ga navlažimo s preostalim rumom ter namažemo z orehovim nadevom. Kvašeno testo ob robovih zapognemo navzgor in pokrijemo čez orehov nadev. Potico lahko sestavimo tudi drugače, kakor želimo. Sestavljeno potico večkrat prebodemo in pustimo počivati 25 min. Nato jo namažemo z jajcem in pečemo pri 180 st. C 45 - 60 min. Pečeno pustimo še nekaj časa v pekaču, nato jo obrnemo na desko. Režemo popolnoma ohlajeno.

P.S. potico lahko spravimo v skrinjo, saj se popolnoma nič ne spremeni. ☺

DOBER TEK!

MASCARPONE KOCKE, ANESA VESELI, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

POSTOPEK:

1. Penasto umešamo jajca in sladkor ter dodamo moko in kakav. Zlijemo v velik pekač, obložen s peki papirjem in pečemo približno 10 minut na 180 stopinj (oziroma, dokler ni pečeno).
2. Ohlajen biskvit prerežemo na polovico tako, da dobimo dva manjša.
3. Sestavine za čokoladno polivko raztopimo nad soparo in ohladimo.
4. Polovico biskvita navlažimo z mlekom, premažemo z 250 g mascarponeja ter polijemo s čokoladno polivko. Na to položimo drugo polovico biskvita in postopek ponovimo.
5. Čokoladno polivko na vrhu poljubno okrasimo.



OREHOVE PALAČINKE, NATAŠA OSOJNIK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

S testom napolnimo slaščičarsko brizgalko z zobčastim nastavkom in na namaščen pekač nabrizgamo okrog 3 cm dolge palčke.

Pekač postavimo v segreto pečico.

Temperatura pečice: 175 – 200°C

Čas pečenja: 7 do 10 minut

Nadev:

250 g Nutelle damo v lonček in ga postavimo v posodo z vročo vodo, da se zmehta v gladko tekočo kremo. Z njo namažemo polovico ohlajenih palčk po gladki strani, nanje pa prilepimo preostale palčke.

Preliv:

300 g grenke jedilne čokolade nalomimo in stresemo v lonček, dodamo 60 g masla, postavimo lonček v posodo z vrelo vodo in gladko zmešamo. V čokoladno kremo pomočimo oba konca orehove palčke.



BUČNA PITA (PUMPKIN PIE), WILL COVINGTON, 2. A, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK

NAVODILA

Zmešamo moko, sol in sladkor. Maslo narežemo na koščke in jih damo v moko. S prsti ali vilicami zdrobimo, da dobimo zrnato zmes. Prilijemo 40 ml mrzle vode in zmešamo, tako da nastane homogena zmes. Če testo zgleda presuho, dodamo še pol žlice vode. Ko se testo poveže, oblikujemo kroglo. Ovijemo jo v plastično folijo in damo v hladilnik za vsaj 30 minut. Na pomokani površini zvaljamo testo v krog, ki je dovolj velik, da pokrije dno in rob okroglega pekača, ki meri približno 25 cm. Testo vtisnemo v pekač in ga še enkrat postavimo v hladilnik za 30 minut. Zmešamo bučo, jajci, sladkor in moko, dokler zmes ni popolnoma gladka. Dodamo mleko. Potresemo z muškatnim oreščkom in še enkrat dobro premešamo.

Zmes vlijemo v ohlajeno testo.

Pečico ogrejemo na 200 °C in pito pečemo 50–60 minut (odvisno od velikosti pekača). Robove testa lahko pokrijemo z aluminijasto folijo, da preprečimo premočno porjavitev. Če na piti nastanejo razpoke, pomeni, da smo jo pekli predolgo.

Po želji postrežemo toplo s stepeno smetano.

Seznam sestavin

TESTO

- 140 g moko
- pol žličke soli
- 1 žlička sladkorja
- 113 g mrzlega masla
- približno 50 ml ledeno mrzle vode

NADEV

- 213 g pečene buče Hokaido (zmečkane v pire)
- 2 jajci
- 200 g sladkorja
- velika žlica moko
- 240 ml mleka
- 2–3 ščepci muškatnega oreščka

RAZPOKANČKI, MONIKA DERENČIN, UČITELJICA RP, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo z električnim mešalnikom in maso pustimo počivati v hladilniku 1 uro. Iz mase nato oblikujemo kroglice v velikosti oreha in jih povaljamo v sladkorju v prahu.

Plitek pekač obložimo s papirjem za peko in kroglice polagamo v razmaku 3 cm. Med peko namreč narastejo. Iz te mase dobimo približno 40 piškotov.

Piškote pečemo na 180 °C 10–15 minut.



Seznam sestavin

- 3 jajca
- 200 g mletih orehov
- 200 g čokolade v prahu
- 4 zvrhane žlice ostre moke
- 4 velike žlice sladkorja
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- nastrgana lupina ene limone
- sladkor v prahu

RUMENE HRUŠKE, MARTA ČUK, UČITELJICA OPB, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Suhe marelice zmeljemo v multipraktiku, dodamo kokos in limono ter toliko sladkorja, da zmes lahko oblikujemo v hruške (velikost približno 4 cm). Potem jih povaljamo v navadnem sladkorju in okrasimo s tubami za okrasitev tort – lahko pa za pecelj uporabimo polovico zobotrebca.

Za večje slovesnosti lahko količino povečamo 3-krat.

Seznam sestavin

- 20 dag suhih marelic
- 20 dag kokosa
- sok cele limone
- sladkorna sipa (po potrebi – 20 dag) odvisno od sladkosti in gostote mase

ČAROBNE ČOKOLADNE PALČKE, LANA AMBROŽ, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Čokolado segrej v parni kopeli nad vročo vodo. Umakni z ognja. Obe vrsti peciva nadrobi v skledo in vmešaj raztopljeno čokolado, kokos in mandlje. Dobro premešaj. Koščke v velikosti žogice za golf oblikuj v kroglice. V vsako kroglico zabodi paličico in za 30 minut postavi v hladilnik, da se kroglice strdijo.

Sladkor v prahu presej v skledo in dodaj dovolj vode, da nastane gost obliv. Sladkorne mrvice porazdeli po velikem krožniku. Kroglice vzemi iz hladilnika, jih pomoči v preliv, prekrij s sladkornimi mrvicami in postavi v kozarec ali skodelico.

Seznam sestavin

- 100 g temne čokolade
- 125 g peciva s čokolado
- 125 g peciva brez dodatkov
- 2 žlici kokosove moke
- 2 žlici sesekljanih mandljev
- 175 g sladkorja v prahu
- 1/2 do 1 žlica vode
- sladkorne mrvice

ČOKOLADNI BROWNIJI, URH URBAS, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

V posodi nad soparo stopimo mlečno čokolado, temno čokolado in maslo. Nato vmešamo Nutello. Z mešalnikom penasto stepemo jajca, rumenjak in sladkor. Dodamo še vaniljev sladkor, ohlajeno čokolado, moko, kakav in ščepec soli. Vse skupaj vlijemo v namaščen pekač.

Pečemo 40 minut na 180 °C.

Ohlajeno narežemo na rezine.

Seznam sestavin

- 170 g mlečne čokolade
- 110 g temne čokolade
- 170 g masla
- 150 g Nutelle
- 3 jajca + 1 rumenjak
- 90 g moke
- 25 g kakava v prahu
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- ščepec soli

MAFINI S ČOKOLADO IN BOROVNICAMI, JAN ŠVIGELJ, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEČ

NAVODILA

Stepemo jajca in sladkor. V manjši posodi zmešamo moko s pecilnim praškom in jo presejemo v stepena jajca. Prilijemo mleko in olje ter vse skupaj premešamo. V zmes vmešamo borovnice in čokolado.

V pekač naložimo papirnate skodelice in jih nadevamo z zmesjo. Pečemo 18 minut v pečici, segreti na 180 °C.

VESELO SLADKANJE!



Seznam sestavin

- 250 g moko
- 95 g sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 1,5 dcl mleka
- 0,5 dcl olja
- ščepec soli
- 2 pesti borovnic
- 300–400 g čokolade
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 jajci

PIRIN KRUH, JURE MAČEK, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Pripravimo kvasni nastavek. Moko damo v skledo in na sredini naredimo jamico. Ob straneh posujemo sol. V jamico zlijemo kvasni nastavek, prilivamo tekočino in toplo maščobo ter dobro pregnetemo. Skledo pokrijemo, da testo vzhaja uro in pol. Nato znova pregnetemo in pustimo vzhajati še 45 minut.

Vzhajano testo oblikujemo in položimo v pokrito pomokano košaro. Pokrijemo s prtom ali kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati še eno uro.

Vzhajano testo obrnemo na namaščen pekač, po vrhu dvakrat plitvo zarežemo in postavimo v pečico, ogreto na 200 °C. Ko dobi kruh lepo barvo, temperaturo nekoliko zmanjšamo. Pirin kruh pečemo 45 minut.

Pečenega ometemo in na deski pokrijemo, da se počasi ohlaja.

Seznam sestavin

- 50 dag pirine moke
- 50 dag krušne moke
- 1 žlička soli
- 2,5 dag kvasa
- 7,5 dl tople tekočine
- 3 žlice maščobe (olje ali margarina)

ROLADA S KISLO SMETANO, JURIJ ŠLAJNAR, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

V posodo damo rumenjake in sladkor ter dobro zmiksamo. Dodamo še mlete orehe, vaniljev sladkor in sneg iz beljakov. Narahlo premešamo in maso zlijemo na pekač, obložen s peki papirjem.

Pečemo 10 minut na 180 °C.

Ko je testo pečeno, ga zvijemo in ohladimo. Namažemo s kisko smetano in damo v hladilnik.

Seznam sestavin

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 100 g orehov
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 400 g kisle smetane

ROŽIČEVO PECIVO, MAKS PARAVINJA, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Vse sestavine zmešaš skupaj, vliješ v modelčke in jih daš v pečico. Pečeš na 180 °C (v manjših modelčkih krajši čas, v večjem modlu pa 35–40 minut). Ko so pečeni, jih preliješ s čokolado.

**Recept ne vsebuje glutena, jajc in mleka.*

Seznam sestavin

- pol lončka riževe moke
- pol lončka ajdove moke
- pol lončka olja
- pol lončka riževega mleka
- pol lončka trsnega sladkorja
- 1 lonček rožičeve moke
- 3 velika jabolka (naribana)
- 1 pecilni prašek iz vinskega kamna
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja

RUMOVE KROGLICE, ALJAŽ KRIŽAN, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Kekse s pomočjo multipraktika zmeljemo. Dodamo sladkor, kokos, maslo in rum. Vse skupaj zgnetemo v testo in ga oblikujemo v kepo. Za pol ure ga damo v hladilnik. Iz ohlajenega testa oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v kokosu. Razporedimo na krožnik in postrežemo.

Seznam sestavin

- 250 g keksov
- 100 g sladkorja
- 100 g kokosa
- 80 g kakava
- 200 g masla
- 4 žlice ruma

SIROVE PALČKE, ANDREJ JOVIĆ, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

V skledo presejete moko, sol in kari. Dodajte maslo in s prsti obdelajte, dokler ne dobite drobljive mešanice. Primešajte sir in polovico jajca ter zamesite testo. Zavite ga v folijo za živila in ga za 30 minut postavite v hladilnik.

Pečico ogrejte na 200 °C in namastite pekač.

Na pomokani površini testo razvaljajte na 5 mm debeline. Izrežite 7 cm dolge in 1 cm široke trakove. Ob straneh jih rahlo stisnite skupaj in jih položite na pekač. Palčke premažite s preostankom jajca in polovico posipajte z makom, drugo polovico pa s kumino.

Pecite 10–15 minut, dokler ne postanejo zlato rjave. Ohladite jih na rešetki.

Seznam sestavin

- 125 g moke (nekaj dodatne za posip)
- 1 ščepec soli
- 1 čajna žlička karija
- 50 g masla (nekaj dodatnega za namastitev)
- 50 g sveže nastrgane gaude
- 1 razžvrkljano jajce
- mak in orientalska kumina za posip

ŠTRUDLICE, MARKO NEMGAR, 3. B, OSNOVNA ŠOLA »JOŽETA KRAJCA« RAKEK, PŠ »RUDOLFA MAISTRA« UNEC

NAVODILA

Najprej zmešaj jajce, sladkor, vaniljev sladkor, olje in mleko. Sestavinam dodaj presejano moko in pecilni prašek. Testo na peki papirju razvaljaj v pravokotnik. Dobljeno testo razdeli na štiri dele. Po sredini vsakega dela namaži marmelado in stisni, da marmelada ne bo ušla ven.

Dobljene zavitke obrni, da je zavoj na peki papirju. Peci v pečici 40 minut na 170 °C.

Pečene štrudle posuj s sladkorjem v prahu in nareži na poljubno dolžino.



Seznam sestavin

- 1 jajce
- 100 g sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 120 ml olivnega olja
- 120 ml mleka
- 450 g moke
- ščepec pecilnega praška
- marmelada
- sladkor v prahu

RECEPT ZA MUNCHMALLOW, EVA SAJOVIC IN BARBARA TAVČAR, OŠ POLJANE

NAVODILA

Sladkor, vaniljev sladkor ter rumenjake penasto zmešamo, počasi dodamo olje, mleko ter moko, pomešano s pecilnim praškom. Vse skupaj

vlijemo v pekač in pečemo približno 35 minut na 200 stopinjah (ventilatorska na 180). Ko se biskvit peče, pripravimo nadev: 4 beljake zmešamo z 8 žlicami sladkorja v prahu. Ko je biskvit pečen, namažemo beljake in sladkor po biskvitu ter ga damo nazaj v pečico, da se posuši (10 minut). Po pecivu potem polijemo čokolado, ki je stopljena na sopari (ali pa kar v mikrovalovki, če jo imate). Pecivo damo na hladno.



Seznam sestavin

Biskvit:

1 jogurtov kozarec sladkorja

1 jogurtov kozarec moko

1 jogurtov kozarec olja

1 jogurtov kozarec mleka

4 rumenjaki

1 pecilni prašek

1 vaniljev sladkor

2 žlici kakava

Nadev:

4 beljaki

8 žlic sladkorja v prahu

Preliv:

10 dag margarine

10 dag čokolade

ČOKOLADNE LUNCE, EVA SAJOVIC IN BARBARA TAVČAR, OŠ POLJANE

NAVODILA

Pečemo pri temperaturi 200°C, 15 minut.

Medtem ko pecivo pečemo, pripravimo preliv. Sestavini zmešamo skupaj, da dobimo gosto, a tekočo gladko maso, brez grudic sladkorja.

Pečeno pecivo prelijemo s prelivom, razporedimo po pecivu. Lunce oblikujemo s kozarcem ali okroglim modelčkom.

Seznam sestavin

24 dag sladkorja

24 dag čokolade v prahu

24 dag moke

24 dag margarine ali masla

6 jajc

Preliv:

24 dag sladkorja v prahu

6 žlic ruma ali sok ene
limone

VAFLJI MAME TINKE, EVA SAJOVIC IN BARBARA TAVČAR, OŠ POLJANE

NAVODILA

Najprej zmešamo suhe sestavine in potek dodamo jajca, smetano, mleko in stopljeno maslo. Vse skupaj zmešamo. Masa je gosta. Maso postavi za eno uro v hladilnik, naj si spočije. Ta čas pripravi aparat za izdelovanje vafeljev.

Ti vafli so kot piškoti. Če želite mehkejša vafle (podobne palačinki) dodate nekaj več smetane in mleka. Lahko po občutku.

Seznam sestavin

1 kg moke

250 g sladkorja

250 g masla

4 jajca

ščepec soli

1 vanilij sladkor

1/2 (polovica) nastrgane
limonine lupine

1/4 l (četrtna litra ali
polovica 500 ml) sladke
smetane

1/4 l (250 ml) mleka

1 pecilni prašek

ČOKOLADNI BROWNIJI, EVA SAJOVIC IN BARBARA TAVČAR, OŠ POLJANE

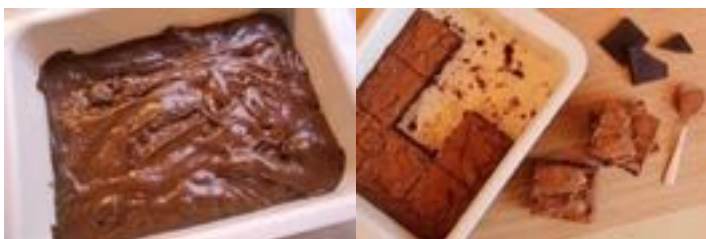
NAVODILA

V večjo od obeh posod nalijemo nekaj vode. Čeznjo postavimo manjšo posodo in ju skupaj, eno vrh druge postavimo na štedilnik. V zgornjo posodo damo maslo in temno čokolado, ki jo nalomimo na koščke, lahko pa jo tudi narežemo. Tako se bo stopila še hitreje. Čokolado in maslo občasno premešamo, da se stopita. Potem ju odstavimo in počakamo, da se malo ohladita. Nato dodamo jajci in sladkor. Zmešamo z mešalnikom.

V skledi zmešamo suhe sestavine. Mešanico suhih sestavin dodamo k čokoladni zmesi.

Mlečno čokolado narežemo na koščke in jih dodamo v testo. Maso nato vlijemo v pomaščen pekač, jo pogladimo in damo v ogreto pečico. Pečemo približno 20 do 25 minut na 165 °C. Po 20 minutah naredimo test z zobotrebcem: če na njem ostane le rahla sled testa oziroma čokolade, površina brownijev pa je suha in razpokana, so pečeni.

Pustimo jih, da se rahlo ohladijo, nato pa jih razrežemo in ponudimo.



Seznam sestavin

- 120 g masla
- 90 g temne čokolade
- 180 g sladkorja
- 2 jajci
- 1 čajna žlička vanilje v prahu (ni nujno)
- 100 g gladke bele moke
- 4 žlice kakava v prahu
- pol žličke pecilnega praška
- četrt žličke soli
- 100 g mlečne čokolade

OVSENA KAŠA Z BANANO, CIMETOM IN MEDOM (ZA 4 OSEBE), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Ovsene kosmiče namočimo čez noč, da so lažje prebavljivi (ni pa nujno, če smo v naglici). Naslednje jutro jih skuhamo skupaj z olupljeno narezano banano do mehkega. Na vsak krožnik naložimo kuhano ovseno kašo z banano, nalijemo okoli kaše mrzlo mleko, potresemo z mletim cimetom in pokapamo z žlico ajdovega medu. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

Ovseni kosmiči

Banana

Mrzlo mleko

žlička cimeta v prahu

4 žlice ajdovega medu (ali katerikoli drug, ajdov med ima karamelen okus)

OVSENA KAŠA Z BANANO IN JABOLKI, URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Ovsene kosmiče namočimo čez noč, da so lažje prebavljivi (ni pa nujno, če smo v naglici). Naslednje jutro jih skuhamo skupaj z olupljeno narezano banano do mehkega. V drugi posodi na malce vode podušimo jabolčne krehle, ki jih odišavimo z nageljnovimi žbicami v prahu in cimetom v prahu. Če so jabolka prekisla, jih lahko dodatno osladimo, sicer ne. Ko so jabolka podušena, jih vmešamo v kuhane ovsene kosmiče z banano. Na vsak krožnik naložimo kuhano ovseno kašo z banano in jabolki, prelijemo z mrzlim mlekom in potresemo z lističi mandljev, ki jih lahko zamenjamo s sveže naribanimi nepraženimi lešniki. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

-Ovseni kosmiči

-Banana

-2 olupljeni jabolki, narezani na tanjše krehle (lahko pa uporabimo ostanke jabolčne čežane)

-Mrzlo mleko

-žlička cimeta v prahu

-četrť žličke nageljnovih žbic v prahu

-2 žlici nalistanih olupljenih belih mandljev ali 2 žlici naribanih nepraženih lešnikov

SVEŽI SIR IZ ALBUMINSKE SKUTE S PINJOLAMI IN MEDOM, URŠKA ANDRAŠIČ

Seznam sestavin

- Sveži nesoljeni sir iz albuminske skute
- Pinjole
- Med

NAVODILA

Sveži sir narežemo na rezine, pokapljamo z medom in potresemo s pinjolami. Postrežemo takoj.

ALBUMINSKA SKUTA Z DOMAČIM ČEŠPLJEVIM DŽEMOM, URŠKA ANDRAŠIČ

Seznam sestavin

- Albuminska skuta
- Žlica domačega češpljevega džema

NAVODILA

V skuto vmešamo žlico domačega češpljevega džema in takoj postrežemo.

JUHA IZ POLETNE BUČE - CUKINOV Z BAZILIKO (ZA 4 OSEBE), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Cukina operemo in narežemo na kocke, damo v posodo in zalijemo z vodo ravno toliko, da je pokrito, zavremo in kuhamo max. 10 min do mehkega. Dodamo baziliko, smetano in solni cvet ter s paličnim mešalnikom spasiramo do gladkega. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

- dva srednje velika cukina
- 2 listka sveže bazilike
- 1 dcl sladke smetane
- Solni cvet (lahko tudi navadna kuhinjska sol)

JUHA IZ POLETNE BUČE - CUKINOV Z METO IN MOZZARELO BUFFALA (ZA 4 OSEBE), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Cukina operemo in narežemo na kocke, damo v posodo in zalijemo z vodo ravno toliko, da je pokrita, zavremo in kuhamo max. 10 min do mehkega. Dodamo meto, smetano in solni cvet ter s paličnim mešalnikom spasiramo do gladkega. Še vročo juho nalijemo v krožnike in v vsakega položimo natrgano kroglico mozzarele buffala. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

- dva srednje velika cukina
- 2 listka sveže mete
- 1 dcl sladke smetane
- 4 kroglice mozzarele buffala iz slanice
- Solni cvet (lahko tudi navadna kuhinjska sol)

JUHA IZ JESENSKE OZ. ZIMSKE BUČE - SORTE HOKAIDO ALI BUTTERNUT I. NAČIN, URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Bučo operemo, olupimo, razsemenimo, narežemo na kocke, damo v posodo in zalijemo z vodo ravno toliko, da je pokrito, zavremo in kuhamo približno 15 min, oz. do mehkega. Dodamo smetano in solni cvet ter s paličnim mešalnikom spasiramo do gladkega. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

- Manjša hokaido ali butternut buča
- 1 dcl sladke smetane
- Solni cvet (lahko tudi navadna kuhinjska sol)

JUHA IZ JESENSKE OZ. ZIMSKE BUČE - SORTE HOKAIDO ALI BUTTERNUT II. NAČIN, URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Bučo operemo, razpolovimo, razsemenimo in z lupino vred pečemo v pečici na 180. st. Ko je buča pečena (kar preverimo z vbodom vilice), jo vzamemo iz pečice, z žlico postrgamo pečeno bučno meso damo v posodo in zalijemo z vročim razredčenim mlekom (ali vročo vodo), smetano in solnim cvetom ter s paličnim mešalnikom spsiramo do gladkega. Takoj postrežemo.

Če imamo večjo bučo, jo lahko spečemo na zalogo, pečeno bučno meso pa uporabimo za prihodnjič ali pa za pripravo bučnih njokov ali bučne pite (pumpkin pie). Pečeno bučno meso lahko tudi zamrznemo.

Prednost pečenega bučnega mesa pred kuhanjem v sopari ali v vodi je v tem, da vsebuje najmanjšo količino vode, kar je pomembno zlasti pri receptih za izdelavo bučnih njokov ali bučnih pit.

Seznam sestavin

- Manjša hokaido ali butternut buča
- 1 dcl sladke smetane
- Malo z vodo razredčenega vročega mleka (ali vroče vode)
- Solni cvet (lahko tudi navadna kuhinjska sol)

FAGOTTINI GRANDE NA MASLU S PRAŽENIMI LEŠNIKI IN PARMEZANOM (ZA 2 OSEBI), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Lešnike na suho popečemo v ponvi z dnem, na katerega se ne prijemlje. Med pečenjem lešnike mešamo, da se z vseh strani enakomerno spečejo, kožica pa počrni in začne odpadat. Ko so lešniki pečeni, kar gotovo zavohamo po zapeljivem vonju, jih malo ohladimo in olupimo. To storimo tako, da jih valjamo med dlanmi, dokler ne odpade večina kožice. Nato jih zdrobimo z valjarjem. Po navodilu iz embalaže v osoljenem kropu skuhamo fagottine (če smo večji izdelovanja domačih testenin, jih lahko prej doma pripravimo sami). Medtem v ponvi z dnem, na katerega se ne prijemlje, razpustimo maslo in dodamo zdrobljene lešnike, da rahlo zacvrčijo. Ko so fagottini kuhani al dente (na zob), jih s penovko hitro preložimo med pražene zdrobljene lešnike in nežno premešamo tako, da se lešniki lepo oprimejo polnjenih testenin. Takoj postrežemo na vročem krožniku in na jed naribamo malce parmezana

Seznam sestavin

- 1 zavitek fagottinov Grande (vrsta polnjene testenine sirom od Žito d.d.)
- 2 – 3 žlice masla
- 2 – 3 pesti lešnikov
- Kos dobrega parmezana
- Navadna kuhinjska sol

FANTASTIČNA PEČENA RAČKA, URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

En večer pred peko odmrznemo račko na sobni temperaturi, jo pregledamo in morebitne ostanke oskubljenega perja odstranimo s pinceto. Račko operemo, osušimo s papirnato brisačko, nasolimo zunaj in znotraj, ter jo napolnimo z mešanico jabolk, suhih sliv in napol skuhanega in olupljenega kostanja. Kar ostane od mešanice jabolk, suhih sliv, shranimo za kasneje. Račko dobro zašijemo s črnim sukanecem (da ga kasneje lažje najdemo in pred serviranjem odstranimo), da nam masa med peko ne uhaja iz račke. Vključimo ventilatorsko pečico in jo naravnamo na 160 st. Nato račko s prsmi navzdol preložimo v namaščeno litoželezno posodo, ter jo na kuhališču z visoko temperaturo na hitro opečemo z vseh strani. Odstavimo litoželezno posodo in okoli opečene račke s prsmi navzgor, naložimo ostanke jabolk, sliv in kostanja. Zalijemo z belim vinom, pokrijemo z litoželeznim pokrovom in potisnemo v razgreto pečico, kjer jo pečemo vsaj 3,5 ure na 160 st.. 10 min pred koncem peke račko odkrijemo, premažemo račja prsa z žlico medu in jo odkrito spečemo do konca. Med poskrbi za fantastično skorjico račke. Pred serviranjem naj račka počiva pokrita v posodi, da se sokovi v njej umirijo. Ne pozabimo odstraniti črnega sukanca, predno račko serviramo. Kot prilogo ponudimo mlince, zabeljene z račjo mastjo in sokom, ki se je med peko nabral v posodi in dušeno rdeče zelje z jabolki. Opcijsko lahko ponudimo tudi brusnično omako, ki jo pripravimo iz kupljene brusnične marmelade, malo pokuhane in razmešane z nekaj žlicami vroče vode.

Seznam sestavin

- Zmrznjena račka, težka do 2,5 kg
- 3 jabolka, olupljena in narezana na manjše krahle
- 8-10 suhih razkoščenih sliv
- Pest in pol napol kuhanega in olupljenega kostanja
- 1 manjša rumena čebula, olupljena in narezana na četrtine
- Grobo mleta sol
- Žlica medu
- Črn sukanec
- 2,5 dcl belega vina

PEČENO SADJE S SMETANO (ZA 4 OSEBE), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

V ponvi napol stalimo polovico žlice sladkorja, dodamo maslo in ko se stali in zacvrči, dodamo na krhle narezano sadje. Jabolka lahko predtem olupimo, ni pa nujno. Pražimo in med praženjem mešamo, da se sadje zmehča, nato zalijemo s smetano, še malce pokuhamo, ne sme pa sladica zavreti. Naložimo v lepe desertne skodelice in vsako posujemo z lističi mandljev. Takoj postrežemo.

Seznam sestavin

- 2 domači neškropljeni jabolki, opcijsko olupljeni
- 2 domači neškropljeni hruški sorte viljamovka
- 2 žlici masla
- Polovica žlice sladkorja
- 2 dcl sladke smetane
- Pest lističev narezanih olupljenih mandljev

TOPLA JABOLČNA ČEŽANA S KISLO SMETANO (ZA 4 OSEBE), URŠKA ANDRAŠIČ

NAVODILA

Olupljene jabolčne krehle damo v posodo, dolijemo malce vode, dodamo cimet v prahu, limonino lupinico in nageljnovi žbice v prahu ter skuhamo do mehkega. S štoklo pretlačimo. V drugi posodi stalimo maslo, dodamo krušne drobtinice in mešamo, dokler drobtine ne zadišijo in dobijo lepo zlato barvo. Odstavimo in vmešamo v pretlačena jabolka, ki jih nato kuhljamo na nizki temperaturi še nekaj minut, da se drobtine napnejo, čežana zgosti in okusi lepo povežejo. Serviramo v lepe porcelanaste skodelice, na vrh vsake tople čežane pa damo žličko mrzle kisle smetane.

Seznam sestavin

- 5 – 6 olupljenih in na krehle narezanih domačih jabolk
- Pol žličke cimeta v prahu
- Četrť žličke nageljnove žbice v prahu
- 3 žlice masla
- 1 žlica sladkorja
- Krušne drobtine
- Vanilin sladkor
- Limonina lupinica
- 4 žličke kisle smetane

RUSKI PELMENI(CMOKI), DARIYA GLUSHAKOVA, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

V moko dodaš sol, olje in tankim curkom vlivaš vodo in med tem mešaš testo. Premešaš testo na mizi posipani za moko do elastičnega stanja. Z valjarjem razvaljaš testo in s pomočjo okroglega kozarca na krogce. V krogce noter daš meso, vse skupaj zlepiš in daš v zmrzovalnik. Tam jih lahko shraniš od ene ure do dveh let. Ko jih daš ven iz zmrzovalnika jih kuhaš 10 min v posoljeni vodi. Nato jih vzemete ven na krožnik, date na njega smetano ali maslo, pomočite noter in jete.

Seznam sestavin

Testo:

- 2 skodelici moke
- 2 žlici rastlinskega olja
- 1 skodelica vrele vode
- ščepec soli

Polnilo:

- 1kg mešnega mletega mesa
- 1 čebula na pol kg mesa
- sol in poper po okusu

PAELIJA Z PURANJIM MESOM IN ZELENJAVO, MARTIN PLOHL KREVIH, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA



Po popražite in posolite meso. Narežite papriko na kocke.

Seznam sestavin

- puranje meso 400g
- čebula 1 večja
- paprika polovica
- grah 200g
- korenje 2 večja
- čajota bučka 1
- česen 3
- namočen riž 60g
- fižol 100g



Narežite korenje na rezance



Čajoto narežite na kocke.



Čebulo in česen narežite na kolobare. Popečite meso.



Dodajte še čebulo in česen. Čez nekaj časa dodajte papriko

In korenje.



Ko se malo popeče dodajte grah in fižol. Vse skupaj kuhajte.



Ko se vse skuha dodajte riž z vodo. Vse še nekaj časa kuhajte.



DOBER TEK

ZELENJAVNA LAZANJA, BRINA LUBEJ, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

- Sojine kosmiče vsujemo v skledo, dodamo začimbo Okusko, zalijemo z 300 ml vroče vode, premešamo in pustimo da se tekočina vpije v sojine kosmiče



Seznam sestavin

- 250ml mleka
- 25g moke
- 25g masla
- 50g sojinih kosmičev
- testenine za lazanjo
- 1 manjša čebula
- 1 korenček
- ribani sir
- fix mešanica za lazanjo
- okusko dodatek jedem
- sol, poper, olje, voda

- Medtem olupimo čebulo in jo sesekljamo



- Olupimo korenček in ga nastrgamo



- Na malo olja prepražimo čebulo



- Ko se zmečka dodamo nastrgan korenček in vse skupaj še malo prepražimo



- Dodamo sojine kosmiče in premešamo



- V skledo vsujemo mešanico za lasanjo, jo prelijemo z 350 ml vroče vode in premešamo



- Z omako zalijemo sojine kosmiče, premešamo ter še malo pokuhamo in naša omaka za lasanjo je končana



- Na štedilnik pristavimo visok pekač s soljeno vodo in v njemu malo pokuhamo testenine za lasanjo. Ko so kuhane jih z prijemalko previdno vzamemo iz vode in damo na krožnik



- Naslednjo naredimo Bešamel omako. Na štedilnik pristavimo kozico. V njej raztopimo maslo in dodamo moko. Malo prepražimo in začnemo počasi dolivati mleko. Ves čas moramo mešati da se nam ne naredijo grudice. Solimo in popramo.



- Vključimo pečico, da se segreje na 200°C
- Pripravimo si pekač za lasanje, testenine, omako iz sojinih kosmičev in bešamel omako ter začnemo s pripravo lasanje



- V pekač položimo testenine, razporedimo preko njih omako in prelijemo z žlico bešamela. Po želji lahko dodamo tudi katerokoli zelenjavo.



- Vse ponovimo še 2-krat. Zadnjo plast posujemo z ribanim sirom ter damo v pečico in pečemo pri 200°C 30 – 40 minut.



- Ko je pečena jo previdno vzamemo iz pečice in postrežemo z zeleno solato



DOBER TEK !

BANANINI ŽEPKI, NEJC REPNIK, 6.B, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

Pripomočki

merilna posoda
kozica za kuhanje pudinga
dve manjši plastični posodici
ena večja plastična posoda
metlica za stepanje
kuhalnica, nož, žlica, čopič za peko
pekač, papir za peko
valjar za valjanje testa
posipalec sladkorja



Sestavine

500 g listnatega testa
vaniljev puding v prahu
2 žlici sladkorja
0,5 l mleka
dve banani
1 jajce
sladkor v prahu za posip



Priprava

Najprej skuhamo puding:
v kozico zlijemo mleko, ter ga okoli
6-7 žlic zlijemo v manjšo posodo.



Mleko zavremo, medtem pa v tisto manjšo posodico
stresemo puding v prahu ter dodamo sladkor.
Vse to zelo dobro premešamo.

Ko mleko zavre, počasi vmešamo
vanilijevo zmes v mleko in mešamo
tako dolgo, da je puding dovolj
gost.

Puding prelijemo v posodo in ga
ohladimo. Sedaj v posodo dodamo
narezani banani in premešamo.



Pečico segrejemo na 200°C, nizek pekač pa
obložimo s papirjem za peko.
V posodici razžvrkljamo jajce.
Listnato testo na pomokani
delovni površini razvaljamo in
razrežemo na približno 16 kvadratov.



Robove kvadratov premažemo z razžvrkljanim
jajcem, na sredino pa z žlico naložimo bananin
nadev. Kvadrate prepognemo, da dobimo žepke.
Robove stisnemo, žepke pa po vrhu pre-
razžvrkljanim jajcem.



Pripravljene žepke preložimo na pekač
in jih pečemo 20 do 25 minut.
Žepki so pečeni, ko se po vrhu zlato
rjavo obarvajo.
Ko se ohladijo jih potresemo s sladkorjem v prahu.

STAŠEV JABOLČNI KOLAČ, STAŠ VALENŠEK, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

Sestavine:

- 4 jajca
- 250 g moke
- 250 g maskarponeja
- 150 g sladkorja
- 400 g jabolk
- 1 malo žličko soli
- 1 vanilijev sladkor
- 1 vrečka suhega kvasa



Pripomočki:

- Mešalec z dvema nastavkama
- Kuhalnica (gumjasta)
- Žlička velika in majhna
- Posode
- Pekač za torte
- Lupilnik za jabolka
- Cedilka
- Noža
- Tehnica
- Deska za rezanje
- Peko papir
- Rokavica

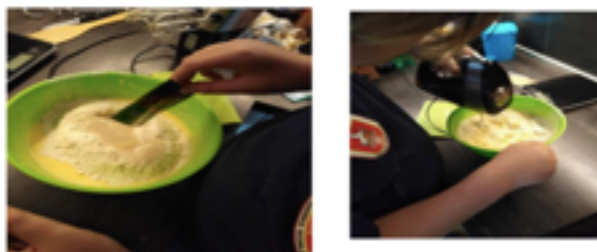


Postopek priprave:

- V posodi penasto umešamo jajca sladkorjem in žlico soli. Maskarpone damo v drugo posodo premešamo ga tako, da se zmehča.



- Postopoma dodajamo rumenjake s sladkorjem, da dobimo rahlo zmes. Dodamo moko, katero presejemo na cedilo dodamo pecilni prašek, vaniljev sladkor in kvas v prahu. Mešamo počasi, da se sestavine povežejo med seboj.



- Olupimo jabolka, odstranimo koščice in jih narežemo na kocke. Dodamo jih k zmesi v posodo in premešamo.



- Vzamemo okrogel pekač premera 28 cm v katerega na spodnji del položimo peki papir. Testo v modelu poravnamo na vrh zmesi polagamo jabolka narezana na tanjše krlje in pečemo v pečici segreti na 180 ° približno 1h.



- Če se vam zdi, da je površina kolača pretemna jo prekrijte z aluminijasto folijo in pecite naprej. Preden vzamemo kolač in pečico z zobostrebec preizkusimo ali je pečen. Vzamemo ga iz pečice in pustimo, da se popolnoma ohladi.



- Ko je ohlajen ga potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo. Dober tek.



PALAČINKE, TANAJA PRAŠTALO, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA



PRIPRAVA JUHE

SESTAVINE:

- Čebula
- Dva stroka česna
- Mast
- Zelenjava
- Liter vode

PRIPOMOČKI:

- lonec
- kuhalnica

- 1. KORAK: jaz uporabljam za praženje čebule mast. Najprej sem olupila in narezala čebulo. Nato sem pa dala mast v lonec za juho. Nato sem dala notri čebulo in počakala, da se prepraži.

- 2. KORAK: narežemo česen na zelo majhno. Nato ga stresemo k čebuli. Po tem dodamo zelenjavo, kasneje pa še kak liter vode. Nato počakamo da voda zavre in dodamo kus kus. Nato juho mešamo.

PRIPRAVA PALAČINK

SESTAVINE:

- Mleko
- Jajca
- Moka
- Sledkor
- sol

PRIPOMOČKI:

- pesoda
- metlica
- zajemalka
- ponev
- olje /kokosova mast
- papirnata brisačka
- krožnik
- lopatica

- Najprej v posodi zmelamo mleko in jajca, nato to dvojce zmelamo, nato dodamo moko in spet premešamo. Za tem dodamo dve žlički sladkorja ter majhen žlicepec soli. In spet premešamo, tako da ni grudic v masi.

- POZOR! Masa ne sme biti preveč gosta, saj se ne bo morala lepo razliti po ponvi in palačinke bodo bolj tanke. Zato damo moka bolj malo.

- Ko je masa redka in brez grudic, damo na ponev olje ali kokosovo mast. Nato vlijemo ploščo za peko in nanjo damo ponev. Ko je ponev segreta, vzamemo zajemalko in z njo vlijemo maso na ponev ter jo razlijemo po celi ponvi. Ko se ti zdi, da je na spodnji strani palačinka. Pečene jo z lopatico iz spodnje strani vzhignemo v zrak in palačinko obrnemo, da se speče še na drugi strani. Ko je palačinka spečena še na drugi strani, jo spet s spodnje strani vzhignemo in jo damo na krožnik. Ter ta postopek ponovimo dokler nam ne zmanjka mase.

POGRINJEK

- Sledi še priprava mize. Jaz sem mizo pripravila za celo družino. Kar ogledajte



SLIKE PRIPRAVE PALAČINK



PAVLOVA TORTA, TIA HORVAT, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

PRIPOMOČKI

Moj priprave pri torti so bili:

- posoda v kateri sem mešala sestavine,
- mešalnik z metlicama
- ter tehtnica s katero sem tehtala potrebne sestavine.

SESTAVINE

Sestavine, ki sem jih uporabila pri Pavlovi torti so:

- 7 beljakov
- 300g sladkorja
- 1 žlica jedilnega škroba
- 1 žlica kisa
- ščepec soli
- 1 vanilij sladkor
- 500ml sladke smetane
- izbrano sadje (v mojem primeru jagode in banane)
- čokolada

PRIPOMOČKI IN SESTAVINE



POSTOPEK PRIPRAVE

Najprej sem si pripravila sestavine ter pripomočke. Vidopila sem si pečico na 180 stopinj celzija. Nato sem v posodi stepala beljake, dodala sladkor, ščepec soli in vanilij sladkor. Med stepanjem sem dodala še kis in škrob. Miksala sem tako dolgo, da je sneg postal dovolj čvrst. Na peki papir sem si z pisalom narisala željeno obliko (kvadrat). Zmes sem prelila na zarisan peki papir v željeni obliki.

Pekač z beljaki sem postavila v pečico ter znižala temperaturo na 150 stopinj celzija. Zmes sem pekla 65 minut in medtem nisem odpirala pečice. Po 65 minutah sem izklopila pečico in preverila ali so nastale razpoke na vrhu. Pečene beljake sem pustila v priprti pečici, da so se ohladili. Nato sem beljake zvrnila na pladanj. Prerezala sem jih na polovico, spodnji del sem premazala s stepeno smetano, kateri sem dodala sladkor po želji in vanilij.

ZAKLJUČEK TORTE

Nanj sem naložila narezane banane ter drug del pečenih beljakov in jih ponovno premazala s stepeno sladko smetano. Po vrhu sem dodala jagode in potrosila čokoladne ostružke. Torte sem narezala in jo razdelila med domačimi.
BILA JE ODLIČNA!!!



BUHTELJNI Z MARMELADO, NEŽA LAH, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

Pripomočki

- Skleda
- Cedilo
- Keramični lonček
- Lopatka
- Vrč z mericami
- Tehnica
- Posoda za vzhajanje testa



Sestavine

- 500g mehke moke
- 1 žlice soli
- 3 žlice sladkorja
- 250ml mleka
- 42g kvasa (ali 1 vrečka suhega kvasa)
- 170g masla
- 1 jajce
- 250 marmelade (po izbiri – jaz sem izbrala jurkino ☺)
- Maščoba ali peki papir za pekač
- Sladkor v prahu za dekoracijo



TESTO

1. Moko presejemo v skledo in površ potresemo sol. Na sredini naredimo jamico.
2. Mleko segrejemo do mlačnega, v njem razpustimo kvas in sladkor. Počakamo približno 10 minut, da kvas naraste in zlijemo v jamico. Ob robu porazdelimo 70g masla in jajce, nato pa za gnetilnimi kavljem ročnega mešalnika ali z lopatko (tako kot jaz) vse sestavine iz sredine navzven ugnemo v gladko testo.



..... TESTO

3. Delovno površino potresemo z moko in zvrnemo testo nanj. Z rokami ga krepko gnetemo in stepamo 10 minut, da se ne lepi več. Nato ga pokrijemo in na toplem pustimo vzhajati 30 minut (čas lahko prilagodimo), da se prostornina testa podvoji.



..... TESTO

4. Vzhajano testo na delovni površini premesimo, ga razvaljamo 0,5cm debelo in izrežemo kvadrate v velikosti 10x10cm. Na sredino vsakega testenega kvadrata damo ½ (jaz sem malo več) marmelade.



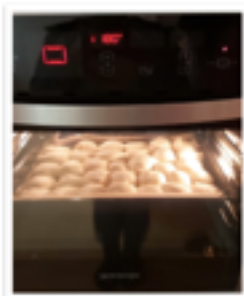
..... NADEV

5. Vogale kvadratov zavijamo čez nadev in jih stisnemo. Dobro namastimo pekač (ali obložimo s peki papirjem) in vanj položimo buhteljne s stiskom navzdol tako, da so 2-3cm narazen.
6. Vključimo pečico na 50°C, pekač z buhteljmi damo v pečico in pustimo vzhajati nadaljnjih 30 minut, da lepo narastejo.



..... PEČENJE

5. Po 30 minutah temperaturi na pečici nastavimo na vroči zrak 180°C in pečemo 45 minut.



..... PEČENJE

5. Pečene buhteljne vzamemo iz pečice in jih premažemo z maslom.
6. Ponudimo tople ali ohlajene. Po želji jih potresemo s sladkorjem v prahu.



JANEŽEVI UPOGNJENCICI, KRISTINA KRANCELBINDER

Janeževe upognjence smo največkrat pekli ob praznikih. Po njih je zadišalo okrog božiča. Ko danes zadiši po njih, se vedno z veseljem spominjam svojih otroških dni. Ker želim, da se tudi moje vnukinje spominjajo lepih otroških dni in glede na to, da se počasi že bližajo prazniki, sem se odločila, da bom skupaj z vnukinjami spekle janeževe upognjence.

Janeževe upognjence je pekla že moja babica, nato moja mama in jaz. Ker tudi želim, da ne bi šel ta preprost recept v pozabo, sem se odločila, da ga tudi jaz prenesem naprej in sicer na moje štiri vnukinje (stare 6, 6, 13, 15 let). Tako se bo recept prenesel iz roda v rod.

Nekoč gospodinje niso tehtale sestavin za razna peciva in kekse, ampak so jih merile na žlice ali pa kar tako »na oko«, kot se je takrat temu reklo. Tak preprost recept je tudi moja mama imela in ga prenesla name, sedaj pa ga jaz dajem naprej.

Po receptu moje mame smo tudi me delale kekse. Recept je preprost in ni potrebno tehtati sestavin, zato sta lahko tudi najmlajši vnukinji, ki še ne poznata gramov, saj sta stari 6 let, sestavine mešali tako, da sta najprej prešteli jajca, število žlic sladkorja in moko ter vse skupaj tudi zmešali. Starejši dve vnukinji sta jima pomagali, sama pa sem jih besedno vodila, po postopkih izdelave keksov. Sama izdelava keksov je zelo preprosta in hitra.

Pri pripravi in peki janeževih upognjencev smo zelo uživale, se smejale in se pogovarjale, kako je bilo nekoč, ko sem bila še jaz otrok. To jih je navduševalo. Vprašanj je bilo mnogo in tudi presenečenj s strani vnukinj, saj sedaj, tako pravijo, je čisto drugače. Ja nekoč je bilo, ob praznikih, na prvem mestu druženje, vzdušje in veselje in ne materialne dobrine kot si nekateri želijo sedaj.

Seveda so bili kekxi zelo okusni in dobri, zato so vnukinje obljubile, da mi bodo sedaj one, ob praznikih, spekle janeževe upognjence, ki jih imam zelo rada.

Recept za janeževe upognjence

NAVODILA

Kaj še potrebujemo:

Pečico, pekač, kuhinjsko tehniko, električni mešalnik, plastično skledo, dve žlici, kozarce ali šalčke za črno kavo, škatlo za shranjevanje peciva.

Postopek :

V posodo damo jajca in sladkor ter penasto zmešamo. Nato počasi dodajamo moko in vse sestavine zmešamo v gladko zmes. Pustimo nekaj časa počivati (15 minut)

Namažemo pekač. Nato v pekač z žlico naredimo kupčke zmesi. Kupčki se bodo razlezli, zato jih delamo bolj narazen. Na kupčke natresemo janež. Janeževe upognjence pečemo v ogreti pečici na 200°C, 6 –

8 minut, odvisno od pečice. Ko so janeževi upognjenci pečeni, jih še tople damo v kozarec ali šalčko za črno kavo, da se upognejo. Ko so hladni jih lahko damo v škatlo za shranjevanje peciva, da ostanejo hrustljavi.

Nekaj fotografij postopka izdelave janeževih upognjencev (z vnukinjami)



Potrebujemo



Sestavine: jajca, sladkor, moka



Vse sestavine zmešamo v gladko zmes



Z žlico v pekač naredimo kupčke zmesi in po njih potresemo semena janeža



Lahko pečemo tudi samo na namazanem pekaču



Kekse zložimo v kozarce ali kavne lončke, da se upognejo



Shranimo jih v škatlo za kekse, da ostanejo hrustljavi



Iz te teksture za janeževe upognjence (brez janeža) se lahko spečejo tudi keksi, ki jih pomočimo v čokolado in nato še v kokos. To je bilo eksperimentiranje, kekisi pa so zelo okusni.

KVASENICA S SKUTO IN OREHI, TINA ZADRAVEC, 3.A, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Iz sestavin zgnetemo srednje mehko testo in ga pustimo počivati 30 min, nato testo razvaljamo v okroglo obliko in položimo na namaščen pekač. Nato naneseemo nadev (1 ali 2 po izbiri) robove pa povlečemo, da se nekoliko stanjšajo in jih preložimo proti sredini(10cm). Kvasenico pečemo na 200 stopinj za 35-40min. Ko je pečena jo premažemo s smetano in pečemo še dodatnih 5 min, da nadev porumeni.

Seznam sestavin

40g kvasa

10g soli

1 jajca

1 žlica sladkorja

6 žlic olja

2dl toplega mleka

Nadev:

100g mletih orehov

Velik lonček kisle smetane

500g sladkorja

Nadev2: 500g skute

2lončka kisle smetane

1 jajce

1 vanilin sladkor

70g sladkorja

RULADA Z BUČNIMI SEMENI, MOJCA DUH, 4.C, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Semena in 60g sladkorja zmeljemo in dodamo pecilni prašek. Ločimo jajca in k rumenjaku dodamo 40g sladkorja to stepemo in dodamo bučno olje. Beljake z 20g sladkorja stepemo. V stepene rumenjake vmešamo bučno mešanico in beljake. Pečeno testo vzamemo iz pekača s peki papirjem in enega še damo na vrh. Vse skupaj še zavijemo v vlažno krpo v rulado. Ko je rulada ohlajena jo namažemo s kremo in zavijemo nazaj v rulado in v živilsko folijo, ter postavimo v hladilnik za 30 minut še bolje pa je čez noč.

C. Peka

Rulado pečemo 15 minut na 180°C

Seznam sestavin

1. Biskvit

100g bučnih semen

120g sladkorja

1 žlica bučnega olja

1/2 čajne žličke pecilnega praška

6 jajc

2. Krema

280g kisle smetane

240g mascarpone

TROJNO ČOKOLADNI RJAVČEK - BOROVNICE Z JAGODAMI AMAR ALISPAHIĆ, 2.A, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Jedilno čokolado in maslo na najnižji temperaturi stopimo. Med topljenjem občasno premešamo. Ko je stopljena dodamo cimet, sol, vaniljevo pasto in zmešamo. Jajca in sladkor penasto umešamo in jim dodamo moko (1 čajno žličko prihranimo). Takrat vmešamo stopljeno čokolado in na koncu še čokoladne kapljice, ki smo jih zmešali s čajno žličko moke, da se ne bodo posedle na dno. Prelijemo v dobro namaščen pekač in položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 25-30 minut. Ohladimo in narežemo. Premažemo s čokoladnim namazom in na vrh dodamo poljubno sadje ali oreščke.

Seznam sestavin

4 jajca

100 gramov rjavega
sladkorja

150 gramov moke (bele,
pirine ali polnozrnat)

100 gramov masla ali
margarine

400 gramov jedilne čokolade

100 gramov belo čokoladnih
kapljic – ali nadrobljene
čokolade

100 gramov
mlečnočokoladnih kapljic –
ali nadrobljene čokolade

1 čajna žlička vanilijeve
paste/arome – ali
vanilijevega sladkorja

ščepec cimeta

1/5 čajne žličke soli

čokoladni namaz za premaz

sveže sadje, suho sadje ali
oreščki za okras – opcijsko

SOČNO PECIVO Z MALINAMI, TAŠA JAUŠOVEC, 3.B, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Biskvit: mleko, moko, jajca, belo olje, sladkor, vanili in pecilni zmesamo v penasto zmes. Damo v pekač in pečemo v ogreti pečici da dobi zlato rjavo barvo. Ko se biskvit ohladi, ga vodoravno preprežemo.

Malinina krema: zamrznjene maline skuhamo z sladkorjem in jih pretlačimo. Nekaj skuhanih malin damo na stran, jih razredčimo in jim dodamo malo ruma da navlažimo biskvit. Med tem ko se maline kuhajo zmešamo margarino in sladkor v prahu, nato pa primešamo ostale maline.

Postopek: ko biskvit prerežemo, ga navlažimo z razredčenimi malinami, nato namažemo z malinino kremo in pokrijemo z drugo polovico biskvita. Po želji še oblijemo z čokoladno glazuro.

Seznam sestavin

mleko- 10 žlic

moka- 10 žlic

3 jajca

belo olje- 5 žlic

sladkor- 10 žlic

sladkor v prahu- 150g

margarina- 120g

rum- po želji

maline- 3 jogurtovi lončki

RIŽOTA S HOKAIDO BUČO IN DIMLJENIM TOFUJEM, TAŠA JAUŠOVEC, 3.B, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Čebulo in česen na drobno narežemo. Bučo olupimo in narežemo na kocke. Papriko prav tako narežemo na manjše koščke.

Na ponvi najprej popečemo narezano čebulo. Ko se spusti, dodamo česen. Počakamo da česen zadiši. Dodamo narezano papriko, nadrobljen tofu in bučo. Pražimo minuto ali dve, nato pa dodamo kurkumo, cimet, poper in riž.

Riž na hitro popražimo, da se navzame okusa ostalih sestavin (cca minuto na močnem ognju), nato pa vsebino zalijemo z jušno osnovo.

Ko juha zavre, temperaturo znižamo in rižoto kuhamo nadaljnjih 8-10 minut. Po 8 minutah preverimo če je riž že kuhan. Če še ni, kuhamo minuto ali dve dlje.

Preden postrežemo lahko dodamo 2 žlici grškega jogurta in semena po želji. Jaz dodam črni sezam.

Malo drugačna rižota, ampak božansko dobra.

Seznam sestavin

- 1 čebula,
- strok česna,
- buča Hokaido,
- dimljen Tofu,
- papriko (zeleno)
- 1 skodelico riža,
- 1 kocka za jušno osnovo,
- začimbe: kurkuma, cimet, poper, sol
- 2 žlici grškega jogurta in
- razna semena za dekoracijo (npr. črni sezam).

JANEŽEVI UPOGNJENCI, ANŽE KRISTAN, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

NAVODILA

Čebulo in česen na drobno narežemo. Bučo olupimo in narežemo na kocke. Papriko prav tako narežemo na manjše koščke.

Na ponvi najprej popečemo narezano čebulo. Ko se spusti, dodamo česen. Počakamo da česen zadiši. Dodamo narezano papriko, nadrobljen tofu in bučo. Pražimo minuto ali dve, nato pa dodamo kurkumo, cimet, poper in riž.

Riž na hitro popražimo, da se navzame okusa ostalih sestavin (cca minuto na močnem ognju), nato pa vsebino zalijemo z jušno osnovo.

Ko juha zavre, temperaturo znižamo in rižoto kuhamo nadaljnjih 8-10 minut. Po 8 minutah preverimo če je riž že kuhan. Če še ni, kuhamo minuto ali dve dlje.

Preden postrežemo lahko dodamo 2 žlici grškega jogurta in semena po želji. Jaz dodam črni sezam. Malo drugačna rižota, ampak božansko dobra.

Seznam sestavin

4 JAJCA

SLADKOR

MOKO

JANEŽ

ČEBELJI VOSEK

MARMORNI KOLAČ, SARA ZOREC, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto zmešamo. Iz beljakov stepemo sneg. Dodamo vodo in olje ter primešamo moko s pecilnim praškom in sneg z beljakov. Eno tretjino mase prelijemo v drugo posodo in v to tretjino mase stresemo kakav. Pekač dobro namažemo z maslom ter vanj vlijemo najprej temno maso, nato pa svetlo. Pečemo v predhodno ogreti navadni pečici na 180 stopinjah Celzija, približno eno uro. Ko se marmorni kolač speče, počakamo, da se ohladi, nato pa ga obrnemo ter stresemo iz pekača. Po želji marmorni kolač posipamo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

- ☐ 25 dag sladkorja
- ☐ 4 rumenjaki
- ☐ 1 vaniljev sladkor
- ☐ 125 ml olja
- ☐ 125 ml vode
- ☐ 250 g moke
- ☐ 1 pecilni prašek
- ☐ 4 beljaki
- ☐ 5 dag kakava

SADNO PECIVO, MAJA JELEN, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

Pripravo biskvita naredimo v 7 korakih:

1. $\frac{3}{4}$ sladkorja zmešamo z rumenjaki, da dobimo kremo
2. Beljak stepemo posebej s preostalim sladkorjem
3. Rumenjakom dodamo tekočino (vodo ali mleko, jogurt, smetano)
4. Dodamo vse ostale sestavine, dodatke (moko s pecilnim praškom, vanilin sladkor)
5. Na koncu z lopatko vmešamo sneg beljakov
6. Biskvit vlijemo na pekač obložen s papirjem za peko
7. Dodamo sadje

Biskvit pečemo v že ogreti pečici na 180 stopinj nekje 20-25 minut. Odvisno od velikosti oz. višine testa. Pečenost biskvita preverimo z zobotrebcem.

Biskvit ohladimo, po želji posipamo s sladkorjem v prahu in razrežemo.

Seznam sestavin

240g bele moke

- 200g sladkorja
- 4 jajca
- 1dcl olja (ali stopljenega masla)

1dcl vode (ali 1dcl mleka ali 1 lonček jogurta ali 1 lonček skute)

- 1pecilni prašek
- 1vaniljev sladkor
- 300g izkoščičenih češenj (ali drugega sadja)

GOZDNA VILA, ANEJ KIRBIŠ, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

Piškote zdrobimo in jih prelijemo z maslom, ter dobro premešamo.

Pekač obložimo s peki papirjem in z rokami razporedimo po pekaču zdrobljene piškote.

Litru mleka odvzamemo 150 ml mleka in temu primešamo 3 vanili pudinge ter 2 vaniljeva sladkorja. Ostalo mleko zavremo in v njem zakuhamo puding. Še v vroč pudding vmešamo 800 g kisle smetane. Dobro premešamo, da dobimo kremo. To kremo prelijemo preko piškotnega dna in damo v pečico. Pečemo 40 min pri 175 stopinj Celzija. Ko je pečeno, ohladimo.

Potem pripravimo še preliv. V večjo posodo vsujemo 750g zmrznjenih gozdnih sadežev, katerim dodamo 10 žlic sladkorja. To dobro premešamo in dodamo 500 ml vode, ter ponovno premešamo. Posodo pristavimo na štedilnik, vklopimo in pustimo, da zavre. Ko zavre, na grobo spasiramo gozne sadeže. V en lonček vsujemo 4 prelive za torte-najboljše rdeče in 2 vanili sladkorja. Dodamo 8 žlic vode ter dobro premešamo. To zakuhamo v vrele gozdne sadeže in kuhamo približno 1 minuto.

Nato preliv nežno vlijemo čez kremo in vse skupaj damo na hladno, da se preliv dobro strdi. Najbolje je, če se ohlaja kar čez noč.



Seznam sestavin

Piškotno dno:

420 g albert piškotov (ali podobnih)

200 g stopljenega masla

Krema:

1 l mleka

3 vaniljevi pudingi

450 g sladkorja

2 vaniljeva sladkorja

800 g kisle smetane

Preliv:

750 g zamrznjenih gozdnih sadežev

500 ml vode + 8 žlic vode

10 žlic sladkorja

2 vaniljeva sladkorja

4 vrečice preliva za torte

RECEPT ZA JAGODNI CHEESECAKE, TILEN HUDINČEC, SREDNJA PROMETNA ŠOLA MARIBOR

Kekse zmeljemo in zmešamo s stopljenim maslom. V model za torte natlačimo maso in postavimo v hladilnik, da se ohladi.

Zmešamo skuto, mascarpone, sladkor v prahu, vanilij sladkor in želin fix v gladko zmes. Stepemo sladko smetano in jo dodamo skuti. Zmes dobro premešamo in damo na ohlajeno plast keksov. Vse skupaj postavimo v hladilnik, da se ohladi in strdi.

Za jagodni preliv lahko uporabimo sveže ali zamrznjene jagode. Jagode pokuhamo s sladkorjem, jih s paličnim mešalnikom zmučkamo. Lahko dodamo malo želin fixa, da se preliv zgosti. Ohlajen preliv prelijemo čez skutino plastjo in pustimo sladico v hladilniku. Po nekaj urah je pripravljena sladica za sladkanje.



Seznam sestavin

- 300g Albert keksov
- 200g Masla
- 250g Skute
- 0,5L Sladke smetane
- 500g Mascarpone sir
- 200g Sladkorja v prahu
- 1 Želin fix
- 300g Jagod
- 2 Žlici sladkorja
- Vanilij sladkor

KUGLOF, LEJLA IN MELANI ŠVAGELJ, 5.B IN 4.B-OŠ KOMEN; PŠ ŠTANJEL

NAVODILA

Zmešamo vse zgornje sestavine razen kakava v gladko zmes. Maso razdelimo v dva lončka. Le v enega damo kakav . Drugega pustimo pri miru. Ko primešamo kakav v poseben pekač postopoma enkrat z kakavom enkrat brez. Pekač postavimo v peč in pečemo približno 1 uro na 180 c.

Dober tek!

Seznam sestavin

4 JAJCA

2 JOGURTOVA LONČKA
SLADKORJA

2 VANILIJEVA
SLADKORJA

NARIBANA LUPINICA
LIMONA

1 JOGURTOV LONČEK
MLEKA

1 JOGURTOV LONČEK
OLJA

3 JOGURTOVI LONČKI
MOKE

POL PECILNEGA PRAŠKA

TRI ŽLICE KAKAVA

NUTELLINE LIZIKE, LEJLA IN MELANI ŠVAGELJ, 5.B IN 4.B-OŠ KOMEN; PŠ ŠTANJEL

NAVODILA

Zgoraj navedene sestavine zmešaj v maso. Ko je masa pripravljena naredimo enakomerne kroglice približno za malo pest velike. Kroglice razporediš po pladnju in v vsako posebej vtakneš paličice. Za približno pol ure jih postaviš v hladilnik. Ta čas segreješ malo nutelle in (če želiš) dodaš malo sladke smetane, da je bolj tekoče. Ko so kroglice že bolj trde jih lahko pomočimo v segreto nutello. Potresemo jih z mrvicami in jih še za pol ure pustimo v hladilniku.

DOBER TEK!

Seznam sestavin

25 dag petit piškotov

12 dag masla ali margarine

10 dag sladkorja v prahu

Sok pol limone

Jagodni ekstrat

nutella

NUTELLINA ZVEZDA, LEJLA IN MELANI ŠVAGELJ, 5.B IN 4.B- OŠ KOMEN; PŠ ŠTANJEL

NAVODILA

Postopek iz vseh sestavin razen nutelle naredite kvašeno testo, ki ga pustimo vstajati nekaj minut. Testo razdelimo na 4 enake dele. Iz vseh naredimo 4 enake kroge. Postavimo jih enega na drugega tako, da je med vsako plastjo še plast nutelle. Na sredino kroga položimo kozarec i n testo razdelimo na 16 enakih delov. Potem vzamete v roke po dva dela skupaj kot prikazuje [video](https://www.youtube.com/watch?v=zSYr7NRIu_w)
https://www.youtube.com/watch?v=zSYr7NRIu_w
eo

le da konce zlepimo da nastane konica. Nato premažemo z jajcem.

Pecite na 180stopinj nekje 25 min.

DOBER TEK!

Seznam sestavin

1 suhi kvas

75 g sladkorja

1 vanilijev sladkor

2 jajci

nutella

45 g stopljenega masla

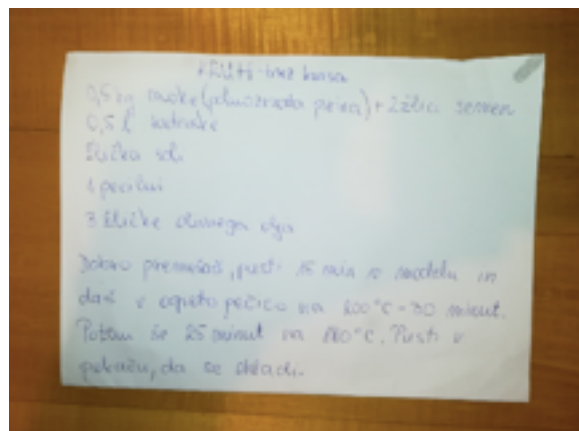
500 g moke

1 rumenjaki

250 ml mleka

KRUH BREZ KVASA, GAJA JERIČ ČERNIC, 8.A, OŠ KOMEN

NAVODILA



JABOLČNI ZAVITEK, META KRŽIŠNIK, OSNOVNA ŠOLA OREHEK KRANJ

NAVODILA

1. V kuhinjskem robotu ali v čaši za miksanje zgnetemo testo, ki ga naredimo iz moke, mlačne vode, malo olja, ščepa soli in jajca. Testo mora nekaj časa še počivati, drugače se ne vleče lepo (1uro).
2. Jabolka operemo, narežemo, nato pa jih zmeljemo v kuhinjskem robotu.
3. Iz drobtin in stopljenega masla naredimo drobtine, stopimo še nekaj masla in ga prelijemo v čašo.
4. Po mizi razgrnemo prt, ki ga rahlo pomokamo. Nanj položimo testo, ki ga razdelimo na dva dela. Testo razvaljamo v pravokotnik, nato pa ga razvlečemo. Pri tem moramo biti zelo pazljivi, da se nam ne strga in da je enakomerno debelo.

Seznam sestavin

250g moke

3 žlice olja

0,5 žličke soli

125ml mlačne vode

1,5kg jabolk

80g drobtin

15g sladkorja

1 vrečka vanilijevega
sladkorja

1 žlička mletega cimeta

125ml sladke smetane

40g masla

1 jajce

5. Po testu polijemo raztopljeno maslo, nato potresemo drobtine, potresemo jabolka, cimet, vanilijev sladkor, sladkor in po želji rozine.



6. Testo zvijemo čim bolj skupaj in ga damo na pekač namazan z maslom.

7. Enako ponovimo tudi pri drugem delu testa.



8. Pečico ogrejemo na 200°C.

9. Jabolčni zavitek namažemo s stopljenim maslom, nato pa ga v pečici pečemo 45-60 minut.

10. Pečen zavitek pustimo, da se ohladi, nato pa ga narežemo na poševne kose, preložimo na servirne krožnike in potresemo s sladkorjem v prahu.



SOČNO ČOKOLADNO PECIVO Z JABOLKI, NEJA KALAN, OSNOVNA ŠOLA OREHEK KRANJ

NAVODILA

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. V eni posodi zmešamo suhe (zdrob, kakav, sladkor, pecilni prašek, cimet), v drugi mokre sestavine (mleko, olje, jajca, vanilijev ekstrakt). Čokolado in maslo pustimo za preliv.
2. V posodo s suhimi sestavinami vlijemo še mokro in vse skupaj na hitro premešamo. V zmes vmešamo še olupljena in naribana jabolka.
3. Z zmesjo napolnimo manjši kvadraten ali pravokoten pekač in ga za 40 minut potisnemo v ogreto pečico.
4. Pred koncem pečenja v skledo nalomimo čokolado in ji dodamo maslo. Sestavini počasi stopimo nad vodno kopeljo in ju nežno premešamo, da dobimo gladek čokoladni preliv, ki ga prelijemo po vročem pecivu in enakomerno razmažemo po celotni površini.
5. Pustimo, da se pecivo ohladi na sobno temperaturo, potem pa ga postavimo za nekaj časa še v hladilnik, saj se bo dobro ohlajeno lepše rezalo.



Seznam sestavin

200g pirinega ali pšeničnega
zdroba

20g kakava v prahu

100g sladkorja

0,5 vrečke pecilnega praška

1 žlička mletega cimeta

125ml mleka

125ml rastlinskega olja
(sončnično)

2 jajci

0,5 žličke vanilijevega
ekstrakta

5 jabolk

MASLENI PIŠKOTI, ANJA BURJEK, OŠ OREHEK KRANJ

NAVODILA

V posodi zmešajmo moko, pecilni prašek, sladkor v prahu, jajce, rumenjak, maslo (sobne temperature).

Zamesimo testo, ki nekaj časa počiva.

Testo razvaljajmo in razrežemo z modelčki.

Peci 10 – 15 minut pri 180°C.

Piškote okrašiš po svojih željah.

Recept povzet na Leanner <https://leaneen.com/>



Seznam sestavin

300 g moko

½ pecilnega praška

150 g masla

100 g sladkorja v prahu

1 jajce

1 rumenjak

PIŠKOTI IZ BELJAKOV, ANJA BURJAK, OŠ OREHEK KRANJ

NAVODILA

Jajca ubijemo, rumenjake ločimo od beljakov. Uporabili bomo samo beljake.

Zlijemo jih v posodo.

Stehtamo sladkor. Za en beljak potrebujemo sedem dekagramov sladkorja. Mi smo uporabili 2 beljaka, kar pomeni 14 dkg sladkorja. Uporabimo 1/3 kristalnega sladkorja in 2/3 sladkorne moke.

Beljake umešamo, toliko, da postanejo penasti. Dodamo kristalni sladkor in mešamo, da dobimo trd sneg. Na koncu dodamo 2/3 sladkorne moke in rahlo pomešamo. Sladkorna masa mora biti čim čvrstejša.

Vrečko za brizganje napolnimo z maso. Na pekač položimo papir za peko. Začnemo z brizganjem piškotov. Piškoti med pečenjem ne bodo narasli, tako da je dvocentimeterski razmik med njimi zadosten.

Pečico segrejemo na 150°C. Pekač s piškoti vstavimo v segreto pečico in pečemo 10 minut pri 150°C. Nato pečico izklopimo in pustimo piškote v pečici. Tako jih sušimo približno 2 uri, da se pečica ohladi.



MAFINI, LUCIJA KALAN, OŠ OREHEK KRANJ

NAVODILA

1. V dolbinice v pekaču za mafine položimo papirnate modelčke.
2. Čokolado drobno nasekljamo ali naribamo.
3. Maslo stopimo v vodni kopeli in ohladimo do mlačnega. Dodamo mu mleko in jajce ter zmešamo v gladko zmes.
4. Moko presejemo v skledo, dodamo pecilni prašek in sladkor ter dobro premešamo, prilijemo zmes iz masla, mleka in jajca, na hitro pomešamo in dodamo še čokolado. Mešamo čim krajši čas, le toliko, da se sestavine enakomerno porazdelijo.
5. S testom do treh četrtin napolnimo modelčke in pečemo 20 minut v prej ogreti pečici na 180 °C.
6. Pečene mafine vzamemo iz pečice, počakamo še pet minut, nato pa jih vzamemo iz pekača in razporedimo na servirni krožnik.



Seznam sestavin

200 g moke

150 g navadne temne
čokolade

50 g sladkorja

1 vrečka pecilnega praška

60 g masla

1,5 dl mleka

1 jajce

FERRERO ROCHER TORTA, TAJA ALJAŽ, OŠ OREHEK KRANJ

NAVODILA

Sestavine in način priprave se nahaja na elektronski povezavi.

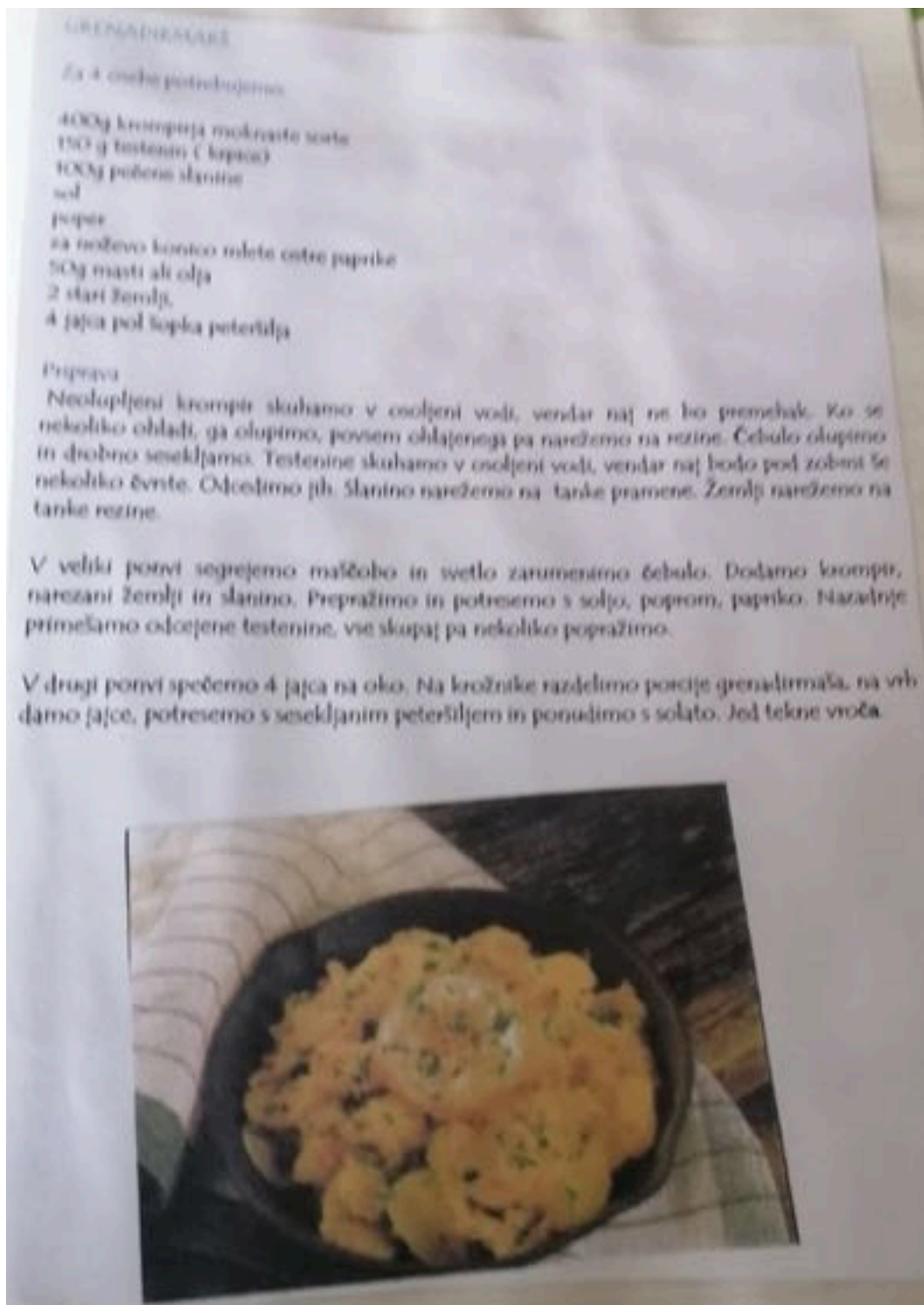
Elektronski dostop do navodil za pripravo torte:

<https://leaneen.com/2017/11/26/ferrero-rocher-torta/>



GRENADIRMAŠ, JANJA VRTAČNIK, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



RECEPT SIRNIKOV (RUSKA NACIONALNA JED) - SKUTNIKI (SLOV.), EVA ZVONAREVA, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

1. Za pripravo dobrih sirnikov je pomembna suha skuta. V posodo stresite skuto, dodajte jajce, sladkor, vse zmešajte, da dobite enakomerno maso. Ne sme biti ne razmešanih kosov skute.



2. Zatem dodamo moko in instant pšenični zdrob, lahko tudi brez zdroba, vendar z njim zmanjšamo količino moke, ki bi jo morali dati. Dobimo gosto maso, če je preveč tekoča, se doda še kakšna žlica moke. Ko je masa pripravljena, z žlico zajamemo maso in naredimo v dlani kroglico. Položimo jih na pomokan krožnik. Zaželeno je, da so podobne velikosti. Ko jih povaljate v moki, jih na vrhu malo pritisnete, da dobijo obliko polpeta. Ni dobro, da so sirniki predebeli, ker se bodo dalj časa pekli, če so pretanki, pa bodo izgubili sočnost.

Seznam sestavin

- skuta mastna 500g
- sladkor 1 žlica
- moka 4-5 žlic
- instant mlečni zdrob 2 žlici
- jajce 1
- sol ščepec
- rastlinsko olje za peko



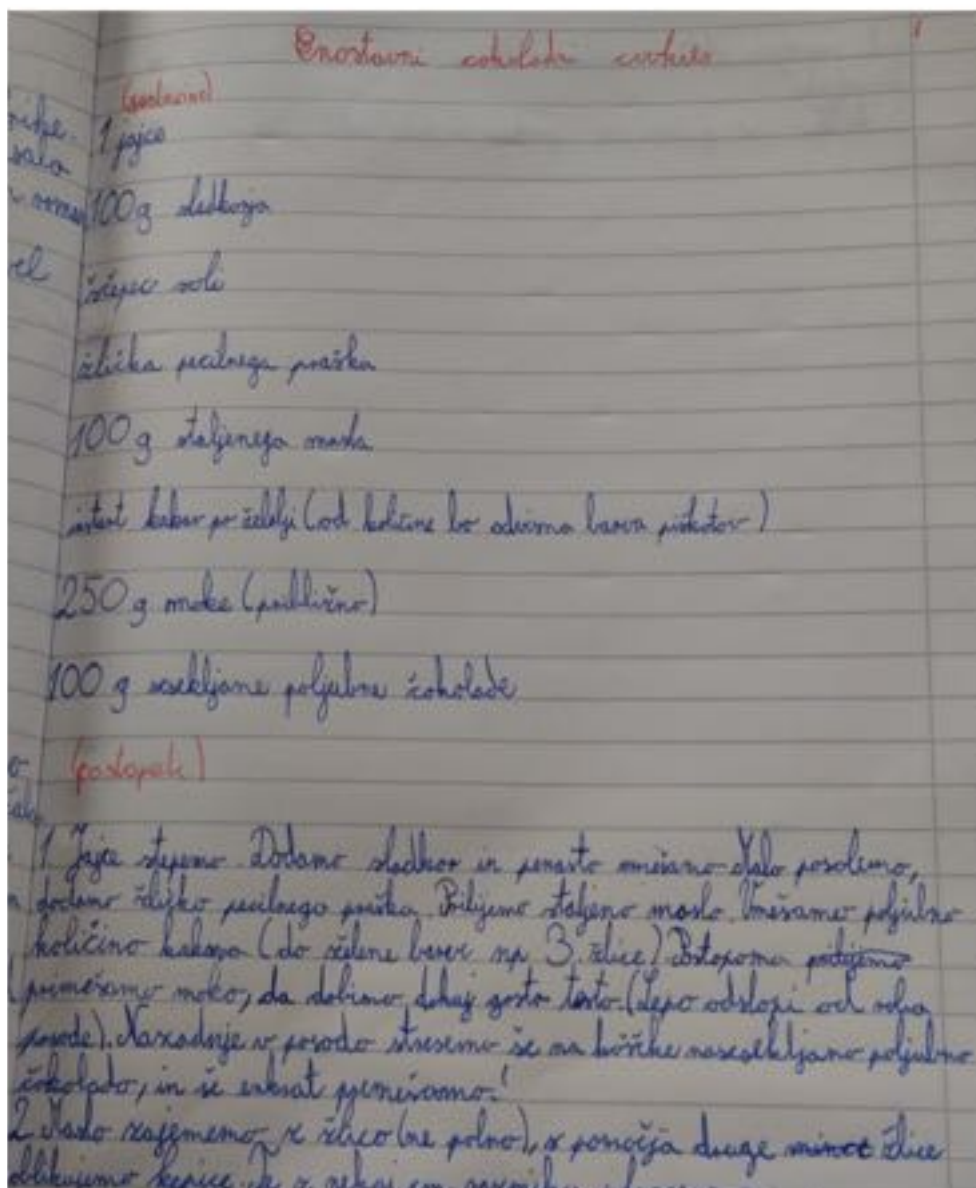
3. V ponev nalijete rastlinsko olje, da prekrije dno, lahko dodate tudi malo masla. Ko se olje segreje, zmanjšajte ogenj, da se preveč ne zapečejo zunaj, znotraj pa ostanejo surovi. Ko se sirniki na eni strani popečejo in dobijo zlato rumeno barvo, jih obrnite in popečite še na drugi strani. Sama jih pečem pokrite s pokrovko in jo odstavim šele, ko se pečejo na drugi strani. Peka traja 15-20 min.



Sirnike se lahko ponudi s kislo smetano ali marmelado.

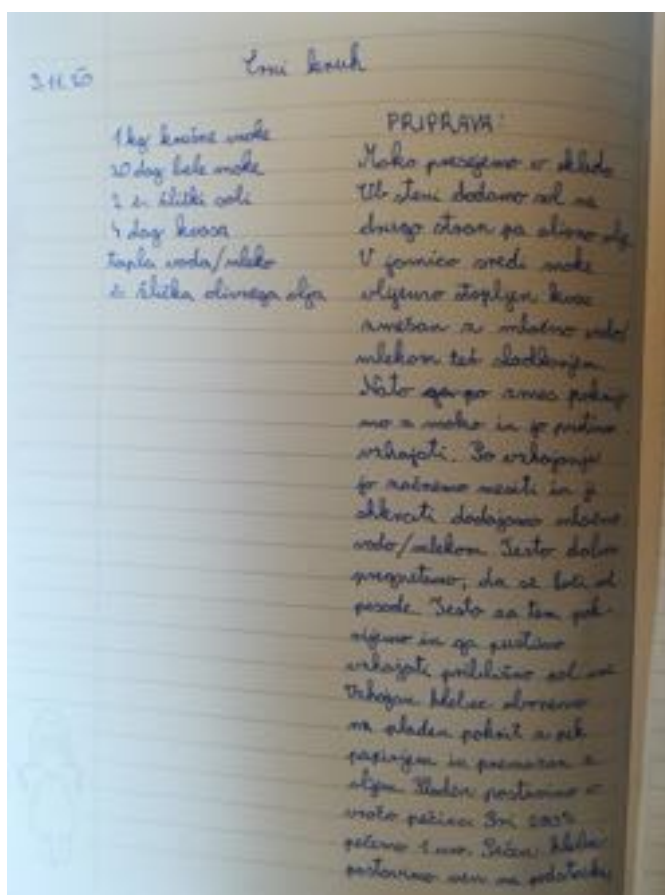
COOKIES, DRUŽINA SAMOTORČAN, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



ČRNI KRUH, ANA CASERMAN, BABICA ENEJE CASERMAN, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



da se ohladi. Tako adaj je kruh pečen

DOMAČI PRIJATELJ, DRUŽINA HOSTA

NAVODILA

Domači prijatelj:

Potrebujes:

3 jajca
21 dkg sladkorja
15 dkg rozin
15 dkg orekov
35 dkg muke
1/2 rav. pecil. praška

Cela jajca in sladkor stepamo,
da dobro naraste (8-10 min)

Primešamo oprane in osušene rozine
narezane oreke in mrazdrje moka
presejano s pecilni praškom.

Narediš 2 štručki in daš peč
v pomastčen in pomokan pekač
cca 30 min pri 180°C.

Še vroče razrežeš.

Dobro tek !

ENOSTAVNE KOKOSOVE REZINE- TEJA BRICELJ, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

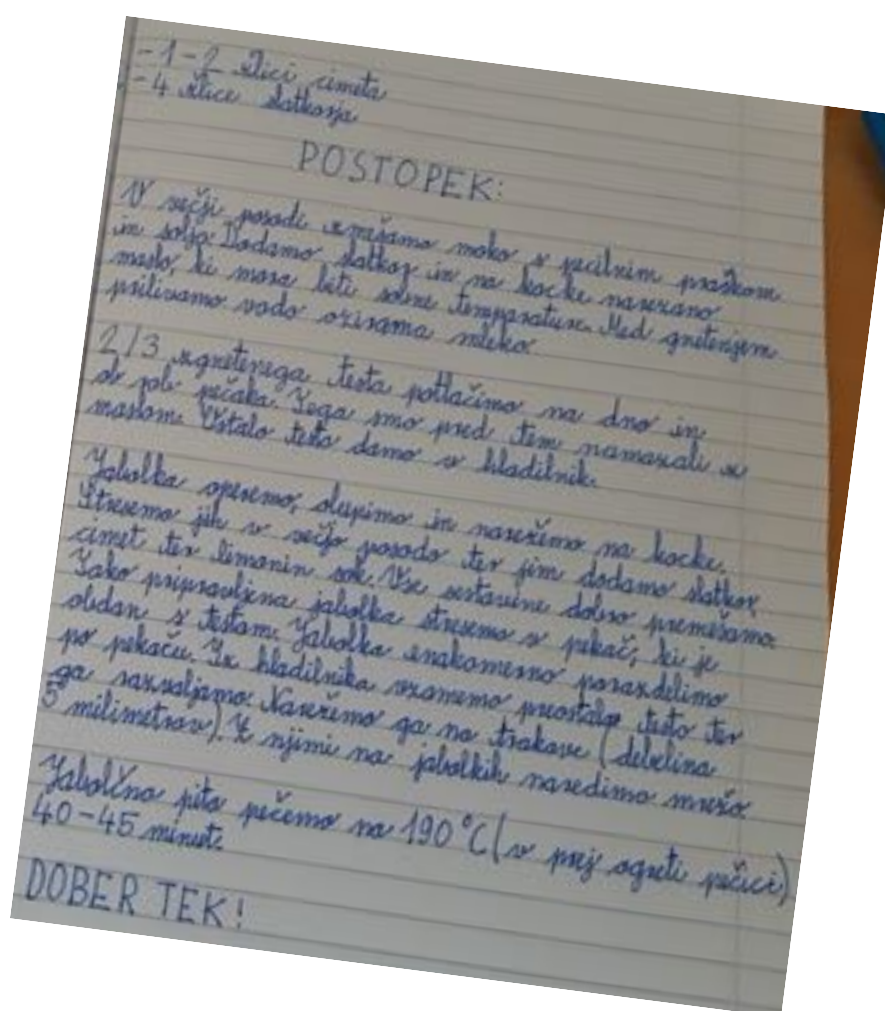
1. Zmešamo vse sestavine, vlijemo v pekač in pečemo 30 minut na 180 stopinj.
2. Medtem pripravimo nadev tako, da ravno tako zmešamo vse sestavine, če imate radi bolj sladko, dodajte več sladkorja.
3. Ko je biskvit pečen (cca. 30 minut na 180 stopinjah) počakamo, da se ohladi, nato pa ga namažemo s pripravljenim nadevom.
4. Po vrhu lahko potresemo kokosovo moko ali kakav.

Seznam sestavin

- 4 jajca
- 1dl olja
- 1 dl radenske
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijin sladkor
- 1 žlica kakava
- 250g moke
- 180g sladkorja

JABOLČNA PITA, DRUŽINA TRČEK, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



MAKARONI Z JABOLKI PO RECEPTU STARE MAME, NEŽA GABRŠEK, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

Makarone skuhamo, jabolka operemo, olupimo in naribamo. Polovico kuhanih makaronov položimo na dno pekača, nanje položimo plast naribanih jabolk, jih potresemo s sladkorjem in cimetom ter prelijemo s sladko smetano, ki vsebuje vanilinov sladkor. Nato ponovimo vse še enkrat z novo plastjo. Po vrhu prelijemo sladko smetano. Pečemo na 170 stopinj 45 min, oz. toliko časa, da zgornji del porjavi.

DOBER TEK

Seznam sestavin

- makaroni
- jabolka
- sladka smetana
- vanilin sladkor
- cimet
- sladkor

MARMORNI KOLAČ, DRUŽINA GOLOB

NAVODILA



MEHKI MEDENJAKI STARE MAME (NEŽINE PRABABICE), NEŽA TRČEK, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

Iz vseh sestavin na hitro zamesimo testo (če je potrebno dodamo še malo moke) in ga damo za vsaj eno uro počivat v hladilnik. Nato z roko oblikujemo kroglice (na katere lahko na sredino pritisnemo orehova jedra, lešnike,...), ki jih polagamo na pekač obložen s peki papirjem. Medenjake pečemo 10 – 15 minut na 180°C.



Seznam sestavin

- 500g moke
- 100g mletih orehov
- 120g sladkorja
- 140g masla
- 1 in pol čajne žličke soda bikarbonate
- 2 jajci
- 190g medu (segret in ohlajen)
- malo cimeta in mletih klinčkov
- šilce ruma

MINI PALAČINKE, BRINA MIKLAVČIČ, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

Recept za maso:

150 g moke

1 žlička sladkorja

2 ščepca soli

2 jajci

300 ml mleka

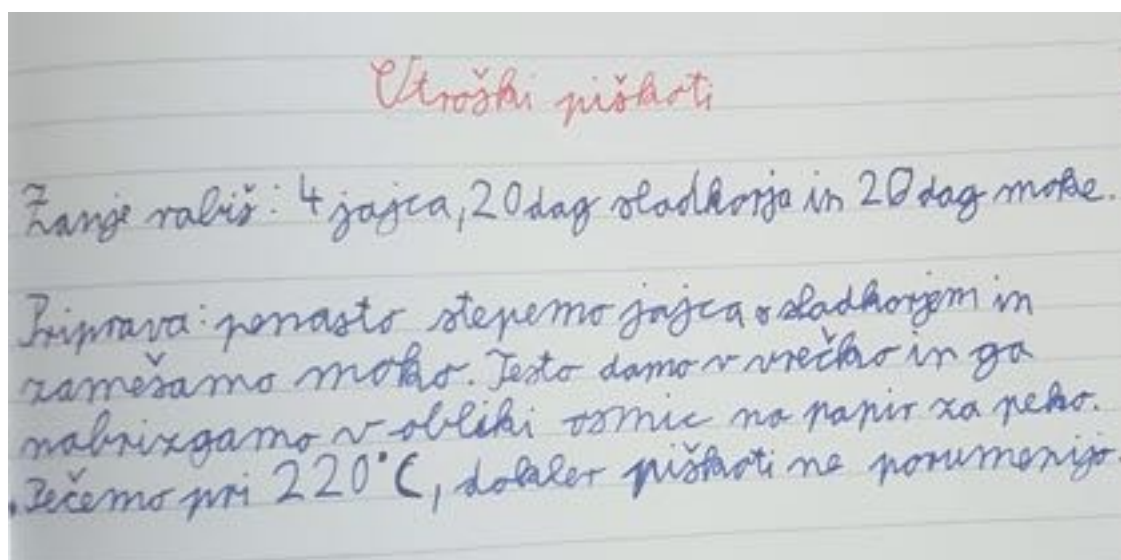
1 žlica olja

Polnilo za mini palačinke: koščki čokolade in banane.



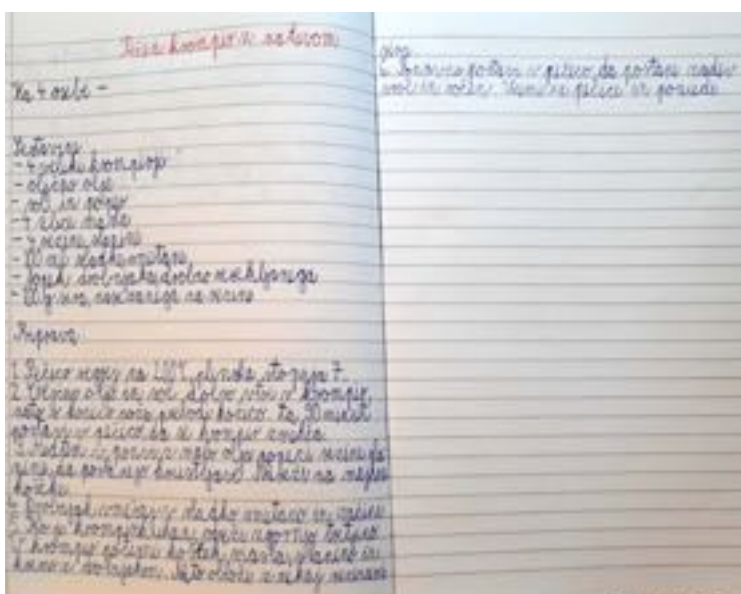
OTROŠKI PIŠKOTI DRUŽINE CVELBAR, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



PEČEN KROMPIR Z NADEVOM, DRUŽINA ISKRA, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



POLMESECI, DRUŽINA ŠAJN, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

Recept babice Darinke.

NAVODILA

Za pekač približno 30 x 25.

I. del

- * 15 dkg masla
- * 15 dkg sladkorja v prahu
- * 15 dkg mletih lešnikov
- * 8 dkg ostre moke
- * sneg 4 beljakov

Vse skupaj dobro premešajte, najprej z roko, ko dodate sneg pa na počasni hitrosti z mešalcem. Maso poravnajte v pekaču. Ko je na 3/4 pečeno (približno 15 minut na 180 °C) vzemite iz pečice in namažite z:

II. del

- * 4 rumenjaki
- * 15 dkg sladkorja v prahu
- * 1 vanilin sladkor

Dobro zmiksajte (vsaj 3-4 minute). Poravnajte po prvi masi in ponovno pecite, da se krema posuši – dodatnih 6 -7 minut. Vzemite iz pečice in namažite z:

- * 15 dkg mletih orehov
- * 15 dkg sladkorja v prahu
- * 1 vanilin sladkor

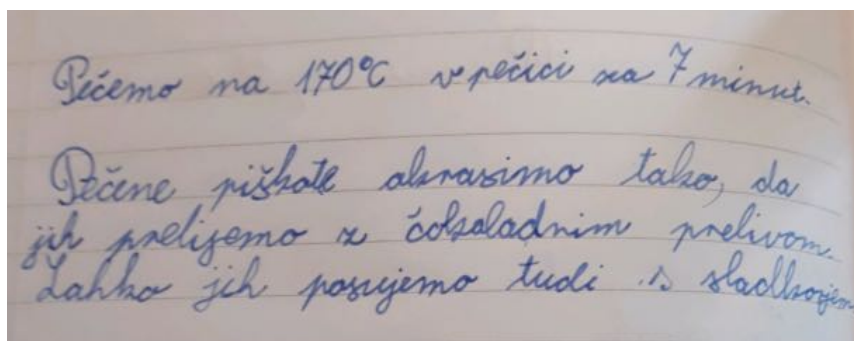
Poparite z vročim mlekom (približno 1 dcl) + 8 dkg masla + 1 žlica ruma. Dobro premešajte. (Bodite previdni s količino mleka – dodajajte počasi – masa recimo mora biti taka kot srednje gost gres – tako da se da lepo naložiti in z žlico razmazati po jajčni kremi.)

Po vrhu posipajte z mletimi orehi ali lešniki. Razrežite na kocke ali polmesece. Dober tek!



PRAZNIČNI PIŠKOTKI, ŠPELA ISTENIČ, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



SKUTINI KNEDLJI, BABICA DAVIDA ŠVABA, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA

V skledi zmešamo vse sestavine. Če je zmes preveč mokra (packasta), kar je odvisno od skute potem dodamo še malo moke. Pustimo stati v hladilniku ca. 30 minut.

Oblikujemo knedlje. Roke najprej damo v moko, da jim lažje oblikujemo. Naredimo raje manjše kroglice, ker pri kuhanju še narastejo. Kuhamo jih 15 -20 minut.

Drobtine popražimo na maslu za zabelo.

Serviramo jih s popraženimi drobtinami, potresemo s sladkorjem lahko pa dodamo še žlico marmelade.



Seznam sestavin

- 500g skute
- 2 žlici drobtin
- 2 žlici gresa
- 5 žlic moke
- 1 jajce
- 1 žlica sladkorja
- 1 mala žlička cimeta

[illegible]

ŠTRUKLJI Z NADEVOM IZ SUHIH HRUŠK, PO PRIPOVEDOVANJU BABICE URŠKE MAKLIN ZAPISAL LUKA MAKLIN, 7.A, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA

NAVODILA

1. PRIPRAVA NADEVA

- Suhe hruške najprej temeljito operemo in čez noč namočimo v vodi (tako pride še bolj do izraza okus sadja).
- Naslednji dan hruške odcedimo in skuhamo v majhni količini vode, da postanejo mehke.
- Kuhanim hruškam odstranimo peške, jih zmeljemo ali drobno narežemo.
- V skledo damo pripravljene hruške in jim dodamo jajce, kocke suhega belega kruha ali nekaj žlic belih drobtin in po želji sladkor. Dobro premešamo in oblikujemo majhne kroglice. Nadev naj bo tako gost, da obdrži obliko.

Seznam sestavin

Testo:

- 50 dag moke
- 1 jajce
- 1 žlica olja
- ščepec soli
- mlačna voda

Nadev:

- 30 dag suhih hrušk
- 1 jajce
- kocke suhega belega kruha ali nekaj žlic belih drobtin
- sladkor po želji

Dodatki:

- drobtinie in sladkor ali ocvirki

2. PRIPRAVA TESTA

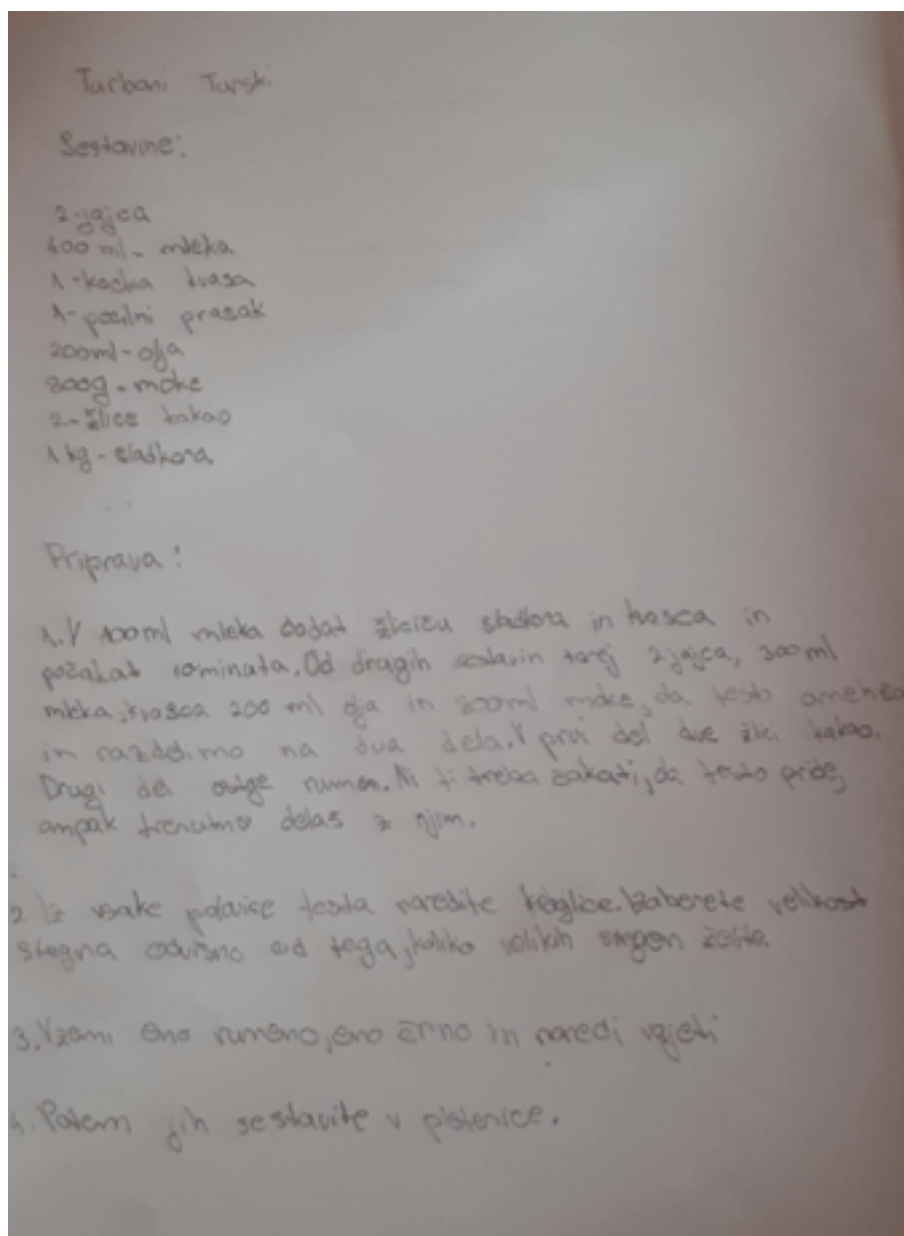
- V skledo presejemo moko, da postane rahlejša. Moki dodamo jajce, olje in ščepec soli. Sestavine zgnetemo v gladko testo. Ovijemo ga s prozorno folijo in pustimo počivati 30 minut.

3. PRIPRAVA ŠTRUKLJEV

- Testo čim tanjše razvaljamo (2 – 3 mm) v pravokotno obliko.
- Testo razrežemo na pravokotnike, na katere z žličko damo nadev. Vsak pravokotnik prepognemo in tako prekrijemo nadev. Robove dobro pritismo, da se zlepijo in sočasno iztisnemo zrak.
- Štruklje kuhamo v slani vreli vodi od deset do petnajst minut. Kuhane štruklje odcedimo.
- Pripravimo jih lahko kot sladico, takrat jih potresemo z drobtinami in sladkorjem, ali pa kot prilogo tako, da jih zabelimo s segretim ocvirki.

TURBANI MERHUNISA PAJIC, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA VRHNIKA

NAVODILA



5. Pečene pletarice (pekla sem jo približno pol ure)
za vohun z vohunim sladkorjem (1 kg sladkora in 1 l vode).
Ko prehitite stegna, jih idrnite, tako da vsa pletarica
enako nabrekne.

Zelo so sočni in
sladki.

Ime: Merhunis

Primek: Rajic

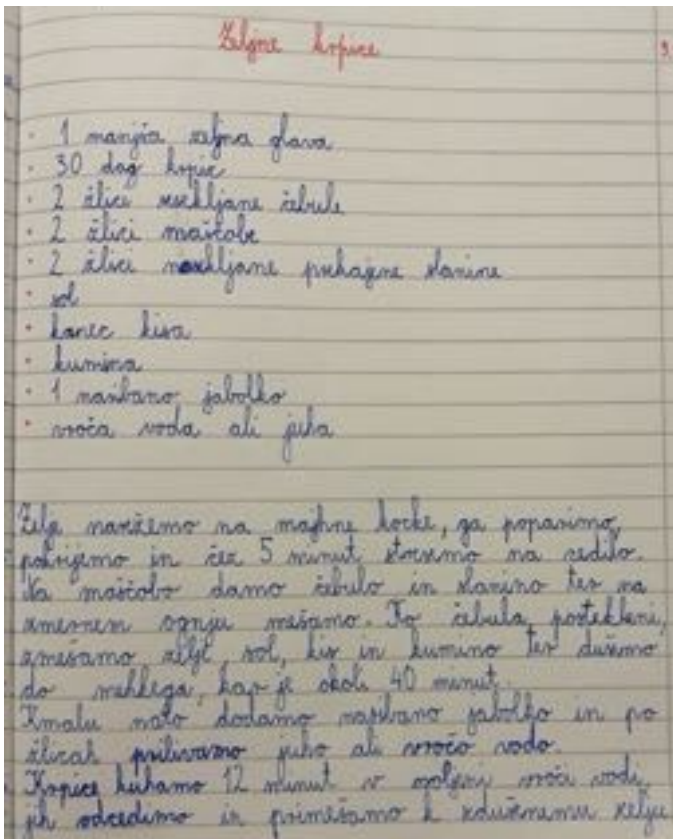
Razred: 5.a

Datum: 7.11.2020



ZELJNE KRPICE, SARA JURCA, OŠ ANTONA MARTINA SLOMŠKA

NAVODILA



SKUTINI ŠTRUKLJI V JUHI, POLONA SERNC, DSO TEZNO

NAVODILA

Iz sestavin zamesimo vlečeno testo, pokrijemo z folijo in ga pustimo počivati najmanj pol ure. Medtem, ko testo počiva si pripravimo nadev. Žemljo namočimo v mleko in jo dobro ožamemo, dodamo ostalim sestavinam. Na štedilnik pristavimo lonec z osoljeno vodo in počakamo da zavre. Testo natanko razvlečemo, namažemo s pripravljenim nadevom, zvijemo v štruco. Narežemo jo približno na 8cm velike kose, nato jih damo v pripravljeno vrelo vodo in skuhamo.

Seznam sestavin

Testo:

- gladka moka
- sol
- olje
- mlačna voda

Nadev:

- nepasirana skuta
- kislá smetana
- pehtran
- sol
- malo mleka
- 1 žemlja
- 1 jajce

KAROLINA KLEMENT, GIBANICA LENE GOSPODINJE, DSO TEZNO

NAVODILA

Vse sestavine skupaj zmešaj z roko. Preden daš v pečico, polij z eno jajco zmešano s kisló smetano.

Peči na 150 stopinj 20 do 30 minut. Na koncu temperaturo zvišaj na 200 stopinj.

Seznam sestavin

- 500 g skute
- 2 navadna jogurta
- 2 celi jajci
- 5 žlic moke
- 5 žlic sladkorja
- 5 žlic olja
- 1 vanilin sladkor
- rozine po želji

FIŽOLOVA JUHA, MATEJA MAČEK, DSO TEZNO

NAVODILA

Večer pred kuhanjem namočimo fižol v vodo. Fižol damo kuhat, ga solimo, dodamo lovorjev list in celi česen. Kuhamo, dokler ni kuhano. Istočasno damo kuhat vratovino, jo solimo. Ko je meso kuhano, ga narežemo na koščke. Fižola ne odcedimo, vanj damo narezane koščke vratovine. Zalijemo še z vodo, v kateri se je kuhalo meso.

Pustimo, da povre, dodamo po potrebi še sol in poper ter ostale začimbe. Zgostimo s prežganjem. Dodamo ribano kašo in kuhamo, dokler se kaša ne skuha.



Seznam sestavin

- 500 g rjavega fižola
- 200 g prekajene vratovine
- 1 lovorjev list
- poper
- sol
- vegeta
- ribana kaša
- timijan
- česen

ČOKOLADNO- BANANINI MAFINI, ALBINA SIMONIČ, DSO TEZNO

NAVODILA

V skledi zmešamo moko, sladkor, kakav v prahu, jedilno sodo, sol in pecilni prašek. V drugi skledi zmešamo banane z oljem in jajcem. Mokre sestavine vmešamo k suhim. Čisto na koncu vmešamo še čokolado narezano na koščke. Z maso napolnimo papirnate modelčke do $\frac{3}{4}$. Pečemo 20-25 minut na 180 stopinj.

Seznam sestavin

1 in pol skodelice moke

1 skodelica sladkorja

pol skodelice kakava

pol čajne žličke soli

1 čajna žlička pecilnega
praška

ena in tretjina zmečkanih
zrelih banan

tretjina skodelice
rastlinskega olja

1 skodelica nasekljane
čokolade

ČOKOLADNI OKOSTNJAKI, TEA KRAJNC, DSO TEZNO

NAVODILA

Maslo zmešamo skupaj s sladkorjem, vanilin sladkorjem, jajcem in soljo. Dodamo moko, kakav in mešamo 3 minute. Testo postavimo za pol ure v hladilnik, na kar ga razvaljamo in z modelčkom izrežemo zelene piškote. Pečemo 10-15 minut pri 180 stopinjah.

Seznam sestavin

200g mehekga masla

100g sladkorja v prahu

1 vanilin sladkor

1 jajce

ščepec soli

275g moke

30g grenkega kakva

“TA LAHKI” FLANCATI, EVA ŠENK (MAMIČINA TETA), SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Sestavine zmešaš v krepko testo in daš počivat za 30min. Testo zvaljaš približno 1.5mm na debelo. Razrežeš na flancate, ki jih prepleteš in ocvreš. Ocvrte pobiraš iz olja in jih povaljaš v mletem sladkorju (ni nujno).

Seznam sestavin

- 5 jajc
- 1 jogurtov kozarček kisle smetane
- 1 jogurtov lonček vina
- 4 žlice sladkorja
- 1 pecilni prašek
- žlička soli
- 1 vaniljev sladkor
- 75 dag moke

OREHOVA POTICA, EVA ŠENK (BABIČIN RECEPT), SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Potek (testo):

V skledo preseješ moko. V lonček naliješ za nekaj žlic mleka, žličko sladkorja in zdrobiš sveži kvas ter dodaš še žlico moke. Kvas z moko razmešaš in pustiš na toplem, da kvas vzhaja. Mleko postaviš na štedilnik in ga močno segreješ, dodaš maslo, sladkor, sol, premešaš, da se vse raztopi in malo ohladi. Nato dodaš rumenjake, rum in limonino lupino.

Vzhajan kvasec zliješ v jamico na sredi testa in vmešaš v moko. Postopoma dodajaš jajčno-mlečno mešanico in mešaš dokler testo ni dovolj pregneteno. Po tem skledo pokriješ, da testo vzhaja pribl. 1,5 h.

Vzhajano testo zvrneš na pomokano delovno površino in ga zvaljaš za prst na debelo. Zvaljano testo namažeš z orehovim nadevom in obilno posuješ z rozinami, ga zviješ in previdno predeneš v namaščen model ali pekač. Potico naluknjaš s pletilko ali tanko paličico, ki seže do dna, pokriješ in vzhajaš še eno uro. Za tem potico namažeš z jajcem in postaviš v 200°C vročo pečico. Ko potica naraste in lepo zarumeni temperaturo znižaš na 170°C in pečeš dalje. Po potrebi potico pokriješ s papirjem, da se ne zažge. Skupen čas peke naj bo pribl. 1 uro in 15 min.

Pečeno potico po vrhu takoj namažeš z oljem in jo čez 5 min obrneš na desko ter pokriješ s prtom, da se počasi ohlaja.

Potek (nadev):

Zavreš mleko in ga zliješ v skledo mletih orehov (orehe popariš). Dodaš sladkor, cimet, vaniljevo aromo in nadev premešaš. Beljake stepaš, da dobiš zelo trd sneg. Tik preden nadev mažeš na razvaljano testo, vanj vmešaš sneg. Rozine namočiš v rumu z dodatkom žlice sladkorja.

Seznam sestavin

- 4 dag kvasa
- 1 kg moke
- 1 žlička soli
- 1/2 l mleka
- 16 dag sladkorja
- 16 dag margarine ali masla
- 6 rumenjakov
- 2 žlički ruma
- limonina lupina
- mleti orehi
- beljaki
- mleko
- sladkor
- cimet
- vaniljeva aroma
- rozine, rum

HRUSTAVCI, EVA ŠENK (MAMIN RECEPT), SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Olupljen krompir narežemo, solimo in skuhamo. Kuhanega in odcejenega stlačimo, dodamo maslo in jajca ter pustimo, da se nekoliko ohladi. V ohlajenega zamešamo moko z roko. Testo mora biti krhko, kot testo za pito.

Na to oblikujemo kroglice, svaljke ali rogljičke in jih ocvremo (olja mora biti toliko, da jed plava).

Ocvrte jedi ne pokrivamo, ker upade.

Seznam sestavin

-30 dag krompirja

-sol

-5 dag masla

-1-2 jajci

-prbl. 18 dag moke

PEHTRANOVA POTICA, EVA ŠENK (BABIČIN RECEPT), SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

V skledo presejemo moko. Ob steni sklede posujemo sol, v jamico sredi moke damo rumenjake, sladkor in aromo (tun, limono ali vanilijo). Posebej raztopimo kvas s 1/2 žlice sladkorja in 2 žlici mleka ter postavimo na toplo da vzhaja. Topli mleko prilivamo v moko in z roko mešamo, vmes pridamo vzhajan kvas iz mleka, da napravimo srednje mehko testo. Prilijemo raztopljen maslo in gnetemo 8-10min (lahko tudi več), pokrijemo s prtom in vzhajamo 1,5 ure.

Testo na pomokanem prtu zvaljamo, kot za potico, bogato posujemo z narezanim pehtranom, v rumu namočenimi rozinami, zavijemo v potico ter damo v dobro namaščen model ali pekač. Tam naj vzhaja še 45min-1h, nato ga namažemo z jajcem ter pečemo v 190°C vroči pečici 1 uro (če je potrebno tudi več).

Seznam sestavin

- 70 dag moko
- žlička soli
- 2 rumenjaka
- 3 žlice sladkorja
- limonina in pomarančna lupina
- 2 žlici ruma ali žganja (lahko tudi aromo, lepše vzhaja)
- 2 dag kvasa
- 8 dag masla
- toplo mleko
- pehtran
- rozine

DOMAČ KRUH, EVA ŠENK (MAMIN RECEPT), SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

V skledo preseješ moko, dodaš suh kvas in ga enakomerno premešaš med moko. Vodo segreješ, da postane zelo topla (pribl. 50°C) in ji dodaš sol in sladkor. Počasi dodajaš vodo v moko in ob tem mešaš tako dolgo, da postane testo gladko. Dodaš olje in ga vgneteš v testo.

Skledo pokriješ in pustiš vzhajati uro do uro in pol.

Vzhajano testo zvrneš na pomokan prt in ga samo malo malo pogneteš (2 do 3 obrate). Nato hlebček preložiš v pomokan pehar in pustiš vzhajati 20 min. Pečico segreješ na 180°C in vanjo postaviš prazen nenamaščen pekač, da se močno segreje. Vzhajano testo iz peharja pazljivo zvrneš na vroč pekač, po vrhu zarežeš in daš peč za pribl. eno uro.

Pečen hlebec vzameš iz pečice in ga po dnu potrkas. Če je zvok votel, je pečen. Pečenega položiš na mrežo in po vrhu pomažeš z oljem ter pokriješ s prtom, da se počasi ohlaja.

Opomba: Stara mama je pečene hlebce polagala na s papirjem obložena betonska tla, da se je kruh hitreje ohladil, papir pa je preprečeval kondenziranje vlage ob ohlajanju.

Seznam sestavin

- 1 kg moko
- 1 l vode
- 2 vrečki suhega pekovskega kvasa
- 2 žlički soli
- 2 žlički sladkorja
- nekaj žlic olja (oljčno)

ČOKOLADNI LINŠKI PIŠKOTI, BERNARDA IN MANCA KAVČIČ, OŠ LEDINA

NAVODILA

Zmešaj moko in pecilni prašek. V zmes na majhne kose narežeš maslo, ki naj bo takrat že mehko. Zopet zmešaj. Nato v zmes dodaš jajca, cimet, sladkor in čokolado v prahu (lahko se ga doda tudi že na začetku ob moki). Ko je zmes primerna (po potrebi se doda še nekaj moki), se jo zvalja, oblikuje (polovica piškotkov z luknjico, polovica brez luknjice) in speče na 180 stopinj za najmanj 7 minut (čas je odvisen tudi od pečice, jaz sem jih na primer pekla skoraj 15 minut) v že prej ogreti pečici.

Ko so piškoti že malo ohlajeni, piškotke brez luknjice namažeš z marmelado in nanje položiš piškote z luknjico.

Naj vam teknejo. 🍪



Seznam sestavin

- 1 maslo
- 30 dag moki (po občutku se še doda pri mesenju)
- 10 dag čokolade v prahu
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- malo cimeta
- 10 dag sladkorja v prahu
- polovica male žličke pecilnega praška (ne zvrhane)

DOMAČA GRANOLA, NINA MRZEL, OŠ LEDINA

NAVODILA

Domača granola

Sestavine:

- 4 skodelice ovsenih kosmičev
- 3 žlice lanenih semen
- 4 žlice narezanih mandljev
- 4 žlice lešnikov
- 2 žlici sončničnih semen
- 1 žlica bučnih semen
- cimet
- 2 žlici medu
- 2 žlici kokosovega olja
- voda (po potrebi)
- brusnice (po želji)
- rozine (po želji)

Postopek:

Pečico ogrejemo na 180°C. Pripravimo si vse sestavine. Vse suhe sestavine, razen brusnic in rozin, stresemo v večjo posodo in dobro premešamo.

V manjši kozici na nizki temperaturi segrejemo med in kokosovo olje. S to mešanico prelijemo suhe sestavine, ki smo jih prej zmešali v posodi. Vse sestavine se morajo med seboj dobro sprijeti. Po potrebi lahko dodamo še kakšno žlico vode.

Pekač obložimo s peki papirjem. Mešanico razporedimo po pekaču.

Pečemo približno 30 minut na 180°C. Med pečenjem mešanico večkrat premešamo, da bo enakomerno spečena. Pečemo do zlato rjave barve.

Počakamo, da se granola ohladi. Če želimo, lahko dodamo brusnice ali rozine. Granolo pretresemo v steklene kozarce.

Granolo postrežemo z mlekom ali jogurtom.



Dober tek!

OREHOVI ŠTRUKLJI, MANCA KAVČIČ ZUPAN, OŠ LEDINA

NAVODILA

V skledo presejemo moko. V jamico na sredino dodamo vodo, olje, rumenjaka in sol. Sestavine zmešamo in gnetemo toliko časa, da nastane gladko testo. Hlebček testa lahko po vrhu malce premažemo z oljem, nato pa ga pustimo počivati za vsaj eno uro. Lahko tudi dlje, ne bo nič narobe.

V skledi zmešamo rumenjaka, približno polovico sladkorja, vanilijev sladkor, malo ruma in v naprej zmehčano maslo. Ko nastane gladka zmes, dodamo zmleta orehova jedrca. Iz beljakov in preostalega sladkorja naredimo sneg. Dodamo ga zmesi z orehi in vse skupaj premešamo v gladek, puhast nadev.

Testo razvaljamo in na tanko razvlečemo na z moko posuti rjuhi. Premažemo ga lahko s stopljenim maslom, nato pa nanj enakomerno nanesemo nadev. Na nadev lahko dodatno potresemo še nekaj sveže zmletih orehovih jedrc.

Rob testa zavijamo s prsti, nato pa štrukelj zavijemo s pomočjo rjuhe.

Ko je štrukelj zavit, ga razrežemo na manjše kose. Kos, ki ga želimo skuhati, zavijemo v bombažno krpo in ga povežemo s sukancem.

Zavremo malce osoljeno vodo in štrukelj v njej kuhamo približno 25 minut. Med tem pripravimo še zabelo z maslom in drobtinami, nato pa samo še uživamo v odličnem okusu.

Seznam sestavin

- Testo:
 - o 300 g moke
 - o 1 dl vode
 - o 35 g olja
 - o 1 rumenjaka
 - o pol žličke soli

Nadev:

- o 200 g orehovih jedrc
- o 80 g sladkorja
- o 80 g masla
- o 2 jajci
- o 1 vanilijev sladkor
- o mleti cimet



PRIMOŽEVA PITA 😊 (BANANINO ČOKOLADNA PITA), MEDEJA GORUP, OŠ LEDINA

NAVODILA

Zmešaj moko, sol in sladkor v prahu. Dodaš maslo (najbolje mrzlo, na kocke narezano). Maslo z rokami vgneteš v suhe sestavine, tako da nastane drobljiva zmes. Delaj hitro, da ne segrevaš preveč masla. Potem dodaš še jajce, zamesiš testo in daš počivat za kako uro v hladilnik. Zelo pomaga, če testo prej sploščiš v tanjši »disk«, ker ga bo tako potem lažje razvaljati.

Vse sestavine razen čokolade in banane zmešaj v gladko zmes. Lahko na roke, lahko z robotom, samo da je zmes res gladka in ni grudic moke. Pečico nastaviš na 180 stopinj Celzija.

Iz hladilnika vzameš krhko testo, ga razvaljaš in daš v pekač obložen s peki papirjem. Ko je pečica topla, pečeš krhko testo 10 minut brez nadeva. Po 10 minutah ga vzameš ven. Na testo najprej razporediš bananine kolute in jih posuješ s polovico čokoladnih koščkov. Potem to preliješ z nadevom in daš na vrh še preostalo čokolado. Čokolada se bo verjetno malo potopila, ampak nič za to. Pito vrneš v pečico, pečeš 15 minut na 180, potem znižaš na 170 stopinj in pečeš še približno 15 minut. Pita naj bo malo zapečena oziroma jo zapečeš po svojem okusu. Vroč nadev bo deloval še malo surov, ampak ko se ohladi, se malo strdi. Pečeno pa v dobre pol ure je. ☺ Dober tek!

Seznam sestavin

Krhko testo:

250g moko

Ščep soli

40g sladkorja v prahu

160g masla

1 jajce

150g creme fraiche (ali jogurta, kisle smetane...)

250ml sladke smetane

3 velike žlice sladkorja

2 jajci

2 žlici moko

Vanilijeva esenca ali dva vanilijeva sladkorja

Na koščke narezana temna čokolada (po okusu, kakšnih 80g ali več, če želite bolj čokoladen okus)

2 na kolute narezani banani

ROŽIČEV KOLAČ, TAJA UŽNIK, OŠ LEDINA

NAVODILA

Vse zmešaš, zliješ na namazan pekač in pečeš 40 minut pri 180 °C.

Ko vzameš pecivo s pekača, še toplega poškropiš z rumom, nato premažeš z marmelado.

Na koncu preliješ s čokoladno glazuro.

Njam, njam!

Seznam sestavin

- 2 celi jajci
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 jogurtova lončka rožičeve moke
- 2 jogurtova lončka mleka
- 2 jogurtova lončka moke
- 1 jogurtov lonček olja
- sok 1/2 limone
- 2 žlici ruma
- 1/2 pecilnega praška
- 1 vanilijev prašek

TOPLA LIMONADA Z INGVERJEM, BERNARDA KAVČIČ IN MANCA KAVČIČ, OŠ LEDINA

NAVODILA

Odrežemo del korenine ingverja in jo olupimo. Limono olupimo in razrežemo na štiri dele.

V posodo nalijemo vodo in jo zavremo. Nato vanjo naribamo pripravljen ingver in stisnemo limono. Ostanek stisnjene limone prav tako dodamo v vodo.

Pustimo približno 8 minut in odcedimo.

Po okusu dodamo med in uživamo v topli limonadi.

Seznam sestavin


- eno limono
- korenino ingverja (delček – ker je lahko pekoč, prvič dodamo majhen košček in kasneje, če na odgovarja, več)
- med

ZDRAVILNI NAPOJ, NINA MRZEL, OŠ LEDINA

NAVODILA

Zdravilni napoj

Sestavine:	Priprava:
med cimet ingver kurkuma	Korenino ingverja naribamo na čem gumenje koščke.



V čist steklen kozarec damo najprej eno plast naribanega ingverja, posujemo nekaj cimeta in kurkume. Nato dodamo dve žlici tekočega medu. To pohanjamo toliko časa, dokler nam ne zmanjka sestavin ali prostora v kozarcu.

Koristni nasveti:
Kozarec hranimo v hladilniku. Pred prvo uporabo vse sestavine med seboj premešamo z leseno palčko.

Pri uporabi kurkume previdnost ni odveč. Kurkuma ima zelo močan in izrazit vonj.

Za boljši imunski sistem vsak dan pojemo eno žličko pripravka. Žličko pripravka lahko nadoplnimo tudi v čaj, vendar naj čaj ne bo prevroč.

PREKMURSKA GIBANICA, MONIKA KROŠELJ, OŠ LEDINA

NAVODILA

NAJPREJ

1. Pekač namažem z maslom ali margarino in ga pomokam.
2. Nato dam eno plast testa, jo polijem z 1 dl mleka ter dam gor še eno plast testa (To naredim zato, da je spodnja plast malce bolj debela, plasti pa se sprimeta.).
3. Na to plast testa dam **PRVI NADEV**: mak ...

PRVI NADEV naredimo tako, da mak, sladkor in cimet potresemo po prvi plasti testa. Polijemo z mlekom in pokrijemo z drugo plastjo testa.

DRUGI NADEV naredimo tako, da maslo penasto umešamo, dodamo rumenjaka, sladkor, vanilin, kislo smetano in skuto. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga primešamo h kremi. Rahlo vse premešamo. Namažemo na drugo plast testa in pokrijemo s plastjo testa.

TRETJI NADEV: delamo z orehi, ki jih preberemo in zmeljemo. Najprej posujemo po testu orehe, nato sladkor, cimet in vanilin ter limonino lupino, ki jo naribamo. Po nadevu polijemo mleko. Pokrijemo z naslednjo plastjo testa.

ČETRTE NADEV naredimo tako, da olupimo jabolka, jih naribamo na testo, posujemo s sladkorjem, cimetom in naribano limonino lupino. Pokrijemo z naslednjo plastjo testa, ki jo

NAMAŽEMO S KISLO SMETANO (3 žlice) in damo v pečico za eno uro. Pečemo na 180 stopinj Celzija.

Po 20 do 25 minutah peke, gibanico pokrijem z alu folijo, da se po vrhu preveč ne zapeče.

Seznam sestavin

POTREBUJEMO: 0,5 kg vlečenega testa (imam ga za dvakrat) Pekač: 20 cm X 34 cm

1. **nadev:** 10 dag maka, 2 žlici sladkorja, cimet za posip, 1 dl mleka;
2. **nadev:** 0,5 kg skute, 100 g masla, 2 jajci, 3 žlice sladkorja, 1 vanilin sladkor, 3 žlice kisle smetane;
3. **nadev:** 200 g orehov, 100 g sladkorja, 1 vanilin sladkor, limonina lupina, cimet za posip, 1 dl mleka;
4. **nadev:** 0,75 kg jabolk, 100 g sladkorja, limonina lupina, cimet za posip.

PLETENICA, DSO BEŽIGRAD

NAVODILA

Najprej je svoje kuharske veščina preizkusila ga. Martini Marija in nam spletla pletenico. Ob njeni peki so se stanovalci zabavali in z veseljem poslušali njene nasvete glede peke ter tudi sami preizkusili pletenico.



OREO TORTA Z BELO ČOKOLADO IN MALINAMI STAŠA BABIČ, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Piškotno dno:

1. Maslo raztopimo in ga pomešamo s piškotnim prahom.
2. Tortni obroč nastavimo na premer 20cm in ga postavimo na tortni podstavek. Po notranji strani ga obdaj z acetatno folijo.
3. Piškotno zmes enakomerno potlačimo ob dno tortnega obroča.

Mlečna krema:

1. 300ml smetane stepemo do čvrstega.
2. Belo čokolado nalomimo v kozico in jo prelijemo s preostalo smetano.
3. Kozico postavimo nad nizek ogenj in mešamo, da se čokolada stopi.
4. Liste želatine namočimo v hladni vodi in počakamo, da se napojijo. Ožamemo jih in vržemo v kozico.
5. Mešamo, da se želatina popolnoma raztopi.
6. Počakamo, da se čokoladna zmes ohladi do mlačnega nato jo primešaj k mascarpone siru.
7. Povsem na koncu z lopatko primešaj še stepeno smetano.
8. Polovico kreme prelij čez piškotno dno in jo poravnaj.
9. Nastajajočo torto postavimo v hladilnik, da se krema strdi.

Malinova plast:

1. Maline in sladkor stresemo v kozico in segrejemo nad srednjim ognje, da se maline povsem zmehčajo.
2. Spasiramo jih z paličnim mešalnikom.
3. Liste želatine namočimo v hladni vodi in počakamo, da se napojijo. Ožamemo jih in jih vržemo v kozico.
4. Mešaj, da se želatina popolnoma raztopi.
5. Počakaj, da se malinova zmes ohladi do mlačnega in jo prelij po strjeni mlečni plasti.
6. Torto postavi nazaj v hladilnik, da se malinova plast učvrsti.

Zaključek:

1. drugo polovico kreme prelijemo čez malinovo plast in jo poravnamo.
2. Po vrhu enakomerno stresemo piškotne drobtine.

Torto postavimo v hladilnik vsaj za 6 ur, še raje pa kar čez noč.

Uživajte v harmoniji okusov.



MEDENJAKI, MATIC KOROŠEC, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

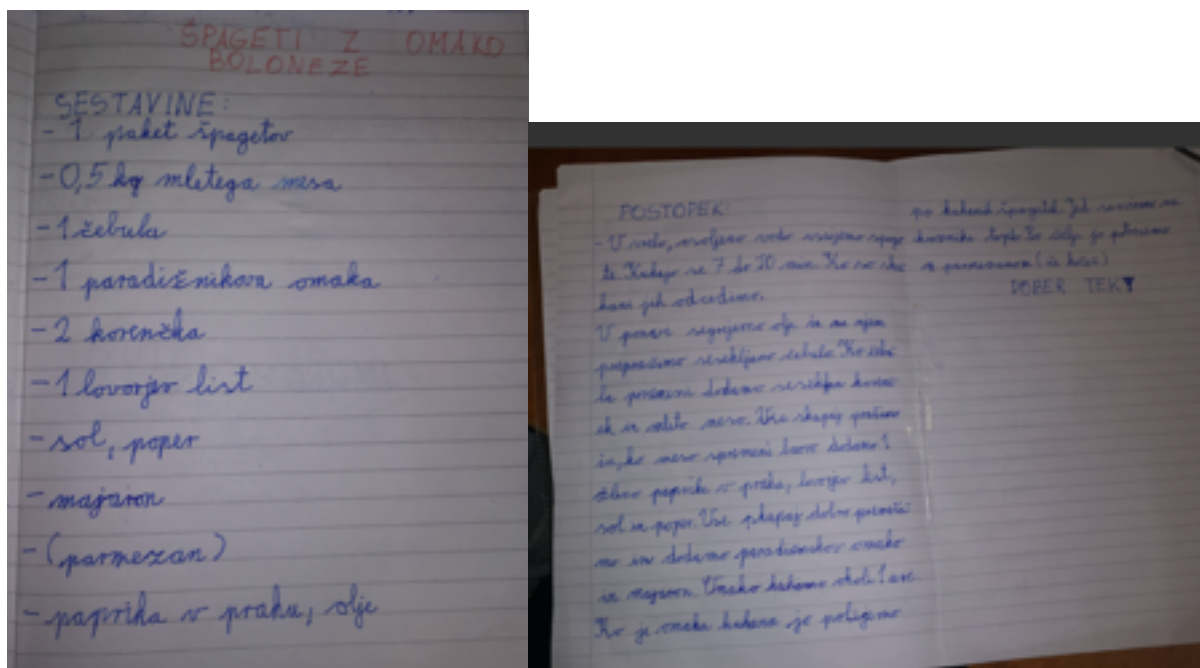
V polovico moke daš sodo bikarbona in zmešaš. Ob robu sklede posuješ cimet. Nato narediš jamico v moki. V drugi skledi zmešaš jajca, sladkor in med (med predhodno segreješ, da je čim bolj tekoč). V jamico daš vse sestavine iz druge sklede in vse skupaj dobro zmešaš, pregneteš z rokami ter pokriješ s čistim prtičkom in pustiš počivati 10 minut.

Z rokami oblikujemo kroglice v velikosti oreha in jih polagamo v pekač z razmikom 4 cm. Pečemo v ogreti pečici pri 200°C približno 10 – 12 minut.



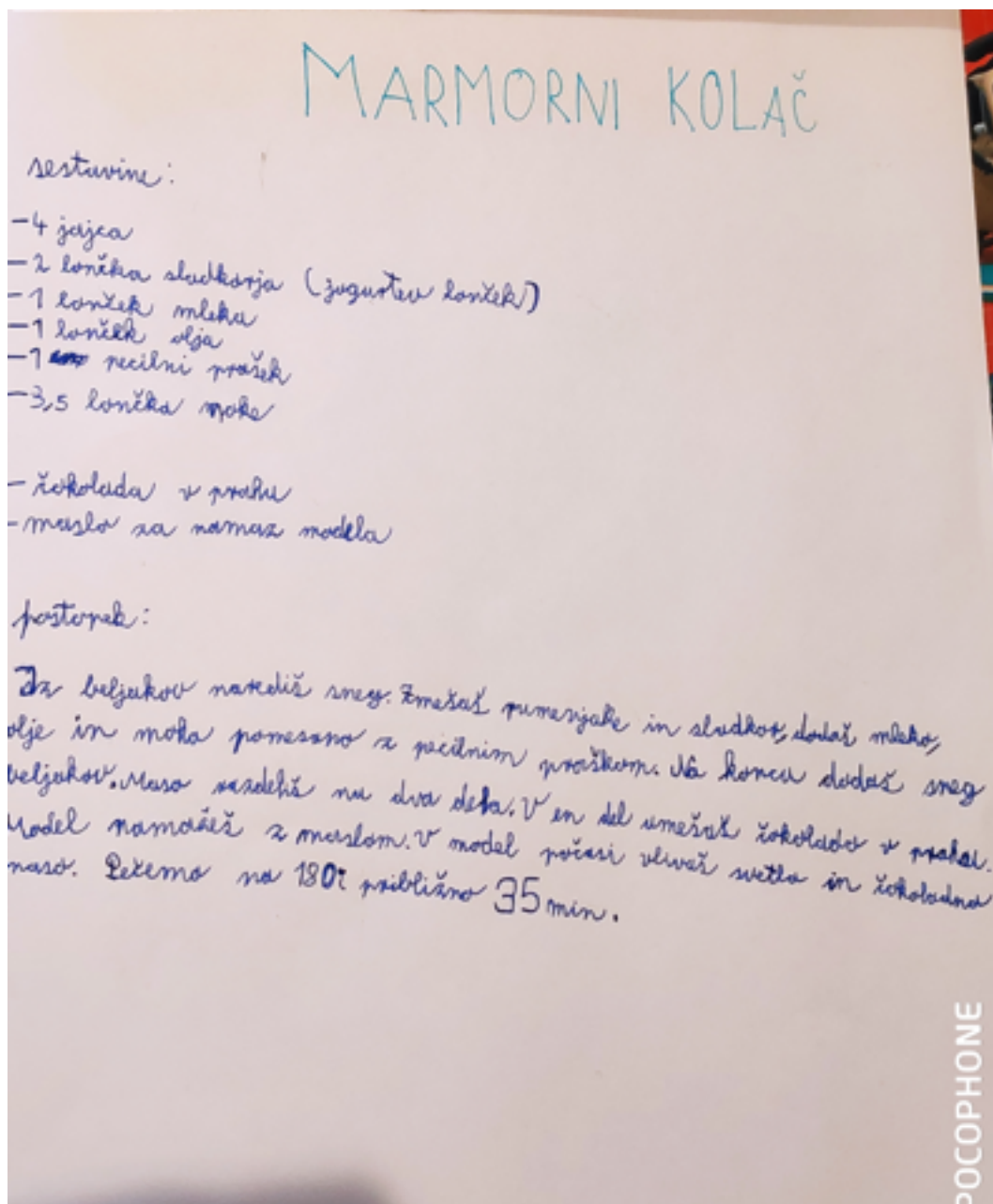
ŠPAGETI Z OMAKO BOLONEZ, BRIN, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA



MARMORNI KOLAČ, ROK, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA



ČOKOLADNI MAFINI S CIMETOM, ALJAŽ MATKO, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

1.

Pečico ogrejemo na 200°C .

V veliko posodo presejemo moko, kakav v prahu, pecilni prašek, cimet in sol. Primešamo sladkor in čokoladne kapljice.

2.

V posebni posodi narahlo razžvrkljamo jajca in jim primešamo mleko in olje. V suhe sestavine vlijemo tekoče sestavine in jih premešamo.

3.

Testo z žlico nadevamo v modelčke jih postavimo v pečico ter jih pečemo okoli 20 min.

4.

DOBER TEK!!!

Seznam sestavin

225g moka

50g kakava v prahu

3 žličke pecilnega praška

1/2 žličke cimeta

120g svetlo rjavega sladkorja

150g kapljic iz temne čokolade

2 veliki jajci

250ml mleka

6 žlic sončničnega olja

DOMAČA BAJEDERA, BOŠTJAN FURLAN, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Pripravimo si kekse (Albert ali kakšne druge) jih stehtamo in zmeljemo. V drugi posodi stopimo margarino in le tej dodamo sladkor v prahu. Sladkor in margarino dodamo h keksom ter prilijemo tekočino (zmes ruma in mleka- po želji je lahko samo esenca, da dobi malo okusa po rumu in mleko). Pomembno je, da je toliko tekočine. Vse skupaj dobro premešamo in nadevamo-potapkamo čez dno celega pekača.

Na ogenj damo posodo z vodo (s pomočjo pare bomo stopili čokolado). Nad posodo z vodo damo glineno posodo, v katero smo nalomili čokolado in ji dodamo 30 g masla, da se lepše stopi. Ko je čokolada stopljena – tekoča, jo prelijemo čez zmes, narejeno iz piškotov. Pekač damo vsaj za tri ure v hladilnik, najbolje je pustiti čez noč. Pekač vzamemo iz hladilnika in naredimo poljubno velike kocke (razrežemo), ter bajadere zložimo na servirni krožnik in postrežemo.

Seznam sestavin

- 40 dag zmletih maslenih keksov
- 30 dag sladkorja v prahu
- 20 dag kokosove moke
- 15 dag stopljene margarine
- 1,5 del tekočine (pol ruma (lahko dodamo esenco ruma), pol mleka) po želji
- 25 dag jedilne čokolade za glazuro
- 30 g masla

KRHKI ROGLJIČKI Z BELIM VINOM, ANJA, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Moko premešamo s pecilnim praškom, dodamo olivno olje in vino ter zgnetemo testo, ki ga pustimo počivati pol ure. Testo razdelimo na 6 delov. Vsak del razvaljamo v krog premera 30 cm. Razrežemo na 12 trikotnikov, ki jih na širšem delu namažemo z marmelado in zavijemo v rogljičke. Ob straneh je treba testo dobro zatisniti, da marmelada med peko ne bo ušla iz rogljička. Pomaga, tudi če imamo gostejšo, domačo marmelado. Rogljičke pečemo pri 180 stopinjah 10-13 minut,

Oziroma tako dolgo, da porumenijo. Pečene rogljičke posujemo s sladkorjem v prahu.

Meni so bolj všeč, če so polnjeni z čokolado. Postopek je enak .

Seznam sestavin

- 700 g pšenične moke
- 2,5 dl belega vina
- 2,5 olivnega olja
- 1 pecilni prašek
- marmelada za nadev
- Sladkor v prahu za posip

ROŽIČEVO PECIVO, LENART, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Iz beljakov narediš sneg. Zmešaš rumenjake in sladkor. Dodaš še olje in mleko ter zmešaš. Pecilni prašek zmešaš z moko (vse tri vrste moke). Potem zmešaš vse skupaj.

Na koncu dodaš sneg

Pečeš v pečici na 180° 30 minut.

Po želji pecivo preliješ s stopljeno čokolado.



Seznam sestavin

- 4 jajca
- 1 jogurtov lonček moke
- 1 jogurtov lonček rožičeve moke
- 1 jogurtov lonček kokosove moke
- 1 jogurtov lonček mleka
- 1 jogurtov lonček olja
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilin sladkor
- 1 jogurtov lonček rozin (po želji)

MOJI MEHKI MEDENJAKI, FILIP, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Vse te sestavine zmešaš v isti posodi.

Mešaš jih dokler ne dobiš gladkega testa. Potem ga daš za 1h na hladno.

Ko je 1h na hladnem ga vzameš in pečico segreješ na 180°C.

Pekač obložiš s peki papirjem in iz testa narediš kroglice jih položiš na pekač.

Pekač daš v pečico in jih pečeš približno 12min.



Seznam sestavin

50dag moka

1 žličko sode bikarbone

2 jajci.

15dag sladkorja v prahu

15dag masla ali margarine

ščepec cimeta (po okusu)

15dag tekočega medu.

HITRI ŠTRUDELJ, LUKA, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Pripraviš jabolka ter jih naribaš

Vse sestavine (razen jabolk) zmiksaš

poliješ 2/3 zmesi v pomaščen pekač

Po vrhu daš naribana jabolka

Nato poliješ še 1/3 zmesi

Daš v pečico ogreto na

170 stopinj celzija

Pečeš približno 30 minut.

Seznam sestavin

3-4 JAJCA

2 JOGURTOVA LONČKA MOKE

1 JOGURTOV LONČEK
SLADKORJA

1 JOGURTOV LONČEK OLJA

MALO PECILNEGA PRAŠKA

MLEKO PO POTREBI

JABOLKA

ČOKOLADNI BROWNIE, MAJ, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

1. V kozici nad soparo raztopimo čokolado z maslom. Vmes večkrat premešamo, da dobimo gladko maso.
2. Jajca s sladkorjem stepamo, da masa naraste in posvetli. Nato med stalnim mešanjem počasi prilivamo raztopljeno čokolado.
3. Dodamo presejano moko, pomešano s kakavom, ščepec soli in vaniljevo pasto ter zmešamo do gladkega.
4. Maso vlijemo v pekač, katerega dno in robove smo prekrili s papirjem za peko.
5. Brownie pečemo v pečici, ogreti na 180 C, približno 25 do 30 minut
6. Pečen je, ko je po vrhu skorjica pečena, notranjost pa je še rahlo vlažna.



Seznam sestavin

- 175 g masla
- 175 g temne čokolade
- 300 g sladkorja v prahu
- 4 jajca
- 150 g moke
- 40 g kakava v prahu
- 2 žlički vaniljeve paste
- ščepec soli

PECENO KOZICKOVO PLEČE, PASKAL, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Dan pred peko pleče na solimo in damo v hladilnik. Naslednji dan pleče vzamemo iz hladilnika. Pripravimo glineno posodo in na dno damo rožmarin. Na sredino položimo pleče. Zelenjavo prej narežemo na kose. Pleče obdamo z zelenjavo. Na vrh potresemo malo olivnega olja.

Peka:

Če imamo krušno peč jo močno zakurimo. Ko je peč pripravljena not damo zaprto posodo v kateri je pleče in zelenjava. V krušni peči se bo pekla od 4 do 5 ur.

Če imamo pečico jo pripravimo na 120 stopinj celzija. Ko je pripravljena vanjo damo zaprto posodo v kateri je pleče in zelenjava. V pečici se bo pekla 4 ure pokrita in potem še pol ure odkrita. DOBER TEK!

Seznam sestavin

- kozličkovo pleče
- 4 srednje veliki krompirji
- 3 kosi korenja
- pol hokaido buče
- 2 vejici rožmarina
- 4 male čebule
- 2 stroka česna
- sol
- olivno olje

PRIPRAVA PIZZE, EVA M., POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

1. Kvas zdrobimo v mlačno vodo, dodamo ščepec sladkorja, da se hitreje aktivira in premešamo.
2. Obe moki stresemo v posodo mešalnika, ob strani skopljemo majhno jamico in noter damo sol.
3. Vlijemo kvasno mešanico in gnetemo 10 minut, da prebudimo gluten.
4. Testo razdelimo na 4 dele in pustimo vzhajati eno uro.
5. Če imamo čas je priporočljivo vzhajanje v hladilniku vsaj 24 ur.
6. Testo lahko tudi zamrznemo in ga uporabimo kasneje.



Seznam sestavin

- *200 g ostre moke,
- *300 g gladke moke,
- *20 g svežega kvasa,
- *3,5 dl mlačne vode,
- *10 g soli.

MARMORNI KOLAČ, MIJA Č. ŠTRITOF, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Stepemo beljak, rumenjacom pa dodamo sladkor, olje, mleko, rum. Primešamo sneg in moko v katero smo prej zmešali pecilni prašek.

Model za marmorni kolač namažemo z oljem in potresemo z moko.

Vanj prelijemo polovico mase, drugi polovici pa dodamo čokolado v prahu, dve žlici mleka in žlico ruma. Masi med seboj rahlo pomešamo.

Pečemo 45min na 180 stopinj.



Seznam sestavin

SESTAVINE:

4 jajca

200 ml olja

190g sladkorja

200ml mleka

2 žlici ruma

300 moko

1 pecilni prašek

30 g čokolade v prahu

2 žlici mleka

1 žlica ruma

SNEŽNE KEPE, MIJA Č. ŠTRITOF, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Žličniki:

Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake stepemo v trd sneg.

Z žlico oblikujemo žličnike in jih skuhamo v mleku. Kuhane polagamo v posodo, da se ohladijo.

Krema:

V posodo damo rumenjake in sladkor in mešamo, da se zgosti.

Mešanico z rumenjaki vkuhamo v mleku (mleko ne sme zavreti). Vzamemo žličnike in okoli njih polijemo kremo.

Lahko vse skupaj postavimo v hladilnik, če prej ne zmanjka.



Seznam sestavin

- ❖ 5 jaje
- ❖ 4 žlice sladkorja
- ❖ 1 vrečka vanilin sladkorja
- ❖ 0,5l mleka

LOVSKA PEČENKA, MIJA Č. ŠTRITOF, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Jajca položimo v hladno vodo (jim dodamo žlico kisa in ščepec soli) in vsebino zavremo. Ko zavre, ploščo ugasnemo in jajca pustimo na vroči plošči in v vroči vodi dodatnih 10min. Jajca olupimo in ohladimo.

Čebulo narežemo na drobno in popražimo na nekaj žlicah olja. Popraženo odstavimo in ohladimo. Kruh nadrobimo in polijemo s toplim mlekom. Počakamo, da se dobro napije. Po potrebi ga ožamemo, če je preveč mokro.

Meso pregnetemo in mu dodamo sveže jajce, ožet kruh, sladko papriko, sol, poper, peteršilj, majaron, česen in ohlajeno popraženo čebulo. Sestavine temeljito pregnetemo in iz polovice mesne mase oblikujemo pravokotnik. Na sredino položimo kuhana jajca in z drugo polovico mesne mase jajca pokrijemo, ter oblikujemo štruco.

Štruco preložimo v pekač in na dno vlijemo 1-2dcl vode ali jušne osnove. Lahko pa jo položimo v folijo za peko brez dodatne tekočine.

Pečemo jo na 180 stopinjah / 1h. Med peko na vsakih 20min zalijemo z jušno osnovo. Zadnjih 5-10min lahko vklopimo žar pečico, da se lepše zapeče.

Pečeno pokrijemo z alu folijo za 5-10min, da se meso „uleže“, nato postrežemo.

Seznam sestavin

- 1 kg mletega mesa
- 1 manjša čebula
- 1 čajna žlička mletega česna ali dva stroka svežega
- 1/2 čajne žličke peteršilja in majarona
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu
- 6 kuhanih jajc in
- 1 jajce za mesno maso
- 100 g starega kruha
- 150ml mleka
- 1 čajna žlička soli
- Ščepec črnega popra
- Nekaj žlic olivnega olja
- Krušne drobtine po potrebi



LEDENE KOCKE, TIJA, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

TESTO:

Ves sestavine zmešaj, polij v pekač ter speci, še vroč biskvit prelij z vročo sladko vodo, kateri dodaš malo ruma.

Pecivo pečemo na 180 stopinj Celzija, peči se mora od 25 do 30 minut.

KREMA:

Vse sestavine skupaj segrejemo nad paro in mešamo. Pripravljeno kremo polijemo po biskvitu

PRELIV:

Preliv na koncu polijemo na kremo in postavimo v hladilnik.

Dober tek...

Seznam sestavin

TESTO:

10 jajc

10 žlic sladkorja v prahu

Naredi sneg iz beljakov, dodaj sladkor v prahu, nato še rumenjake.

4 žlice moke

1/2 vrečke pecilnega praška

4 žlice kakava

KREMA:

1/2 l mleka

3 vanilije

10 žlic sladkorja

8 žlic moke

1 margarino

malo ruma

PRELIV:

1 margarina (zvezda)

10 dag jedilne čokolada

PIŠKOTI S KOŠČKI ČOKOLADE, TOMAŽ, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

V večji posodi z mešalnikom kremasto umešamo zmehčano maslo in obe vrsti sladkorja. Nato vmešamo še vaniljevo aromo in jajce, presejemo moko, dodamo sodo bikarbono in sol.

Premešamo z lopatko ter z mešalnikom na najmanjšo možno hitrost, da dobimo gladko zmes. Na koncu dodamo še koščke čokolade in zmešamo.

Naredimo hlebčke primerne velikosti ali oblikujemo s zličko ter jih položimo na pekač, kjer smo prej položili peki papir, pazimo, da so dovolj narazen, saj piškoti med peko narastejo in se razlezejo.

Piškote pečemo v segreti pečici pri 190 stopinj Celzija od 10 do 14 minut.

Dober tek...

Seznam sestavin

- 150 g zmehčanega masla
- 80 g svetlega muscovado sladkorja
- 80 g sladkorja
- 2 žlički vaniljeve arome
- 1 veliko jajce
- 225 g moke
- 1/2 žličke soda bikarbONE
- 0,25 žličke soli
- 200 g na majhne koščke narezane čokolade

MAŠINSKI KEKSI, ANŽE STOPAR, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA



KRUH S 100% HIDRATACIJO, ELA IN MAMICA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

V posodo najprej nalijemo 4,5 dcl mlačne vode. V preostalih pol decilitra vode v manjšem kozarčku vmešamo sol.

V 4,5, dcl vode stresemo suhi ali nadrobimo sveži kvas. Dodamo žličko sladkorja in z roko kvas v vodi raztopimo. Nič ne čakamo, da bi se kvasec aktiviral (niti ob uporabi svežega kvasa ne), ampak takoj dodamo moko. Moko z roko vmešamo, pregnetemo. Ne gnetemo predolgo, minutko, toliko, da se sestavine povežejo in da ni grudic. V tej fazi se testo najbolj lepi na roko. Z žlico ali lopatko si testo pomagamo odstraniti z roke. Nato si dlan malce zmočimo in testo oblikujemo v "kepo". Testo pokrijemo (jaz uporabljam kapo za tuširanje, ker zadrži vlago testa) in pustimo vzhajati 15 minut. To bi lahko poimenovali **1. faza - faza avtolize**.

2. faza: faza, ko dodamo solno raztopino. Dodamo torej sol, ki smo jo zmešali s pol decilitra vode. To storimo v večjih korakih. Ne vlijemo vsega naenkrat k testu. Dlani si zmočimo in z roko odstranimo testo od roba posode. Prilijemo malo solne raztopine. Testo odstranimo še na drugi in tretji,... strani in vsakokrat dodamo malo soli. Pazimo, da testa ne gnetemo, ampak izvajamo tehniko POTEJNI - PREPOJNI. V vsaki fazi naredimo vsakokrat 3-5 x potegni-prepogni gibov. Vsako fazo zaključimo tako, da testo s tehniko potegov oblikujemo v kroglo, pokrijemo posodo in pustimo vzhajati 20 minut. Če delamo s svežim kvasom, bo dovolj po 15 minut vzhajanja.

V 3. fazi vmešamo olje.

Olje polijemo po testu, roke si namočimo in spet izvajamo tehniko: potegni-prepogni. 3-4x. Medtem se bo olje čisto fajn vmešalo.

Pokrijemo in vzhajamo 20 minut (s svežim kvasom 15 minut).

4. faza: testo ima že dvojni volumen, vidni so že mehurji na vrhu testa.

Spet: namočimo dlani, naredimo 3-5 x potegni - prepogni.

Seznam sestavin

500g moka manitoba 00 (ali pšenična tip400 ali tip500)

500ml mlačne vode

1 zavitek suhega kvasa ali 1/3 svežega
Fala kvasa

1 žlička soli

1 žlička sladkorja

1 žlica olivnega olja

moka za posip pulta

1 žlica pšeničnega ali koruznega zdroba

voda za roke

Vlečemo vedno le toliko, kolikor se testo poda. Ne sme se strgati. Strga se običajno v prvih treh fazah, ker še beljakovinske vezi niso močne, potem pa se ne sme več. Vlečemo z občutkom.

S potegi oblikujemo kroglo, pokrijemo in vzhajamo 20 minut (s svežim kvasom 15 minut).

5. faza: v peti fazi, bi morali biti mehurji že zelo večji, testo volumen skoraj potrojiti.

Spet: namočimo dlani, naredimo 3-4 x potegni - prepogni.
Pokrijemo in vzhajamo 20 minut (s svežim kvasom 15 minut).

6. faza: končno oblikovanje

Testo zvrnemo na pomokan pult. Tukaj na sliki ga nisem, pa je boljše, da ga.

Roke si pomokamo, na koncu navlažimo. Testo oblikujemo s tehniko potegni - prepogni. Približno 4 krat to naredimo oz. dokler testo ne dobi željene oblike. Lepimo vedno na zgornjo stran, da ostane spodnja napeta.

Košarico dobro pomokamo in testo damo v košarico tako, da je spodnji napeti del spodaj v košarici, zlepljen pa zgoraj. Ko je testo v košari, ga še enkrat nežno potegnemo in zlepimo, da res napeto oblikujemo spodnjo stran, da se ne bo preveč razlezlo.

Testo po vrhu in robovih pomokamo, ker bo spet vzhajalo in se bo drugače zlepilo na košaro.

Pokrijemo in vzhajamo 20 minut (s svežim kvasom 15 minut) Ta čas ogrejemo pečico in litoželezno posodo s pokrovom na 240 stopinj, ogrevanje zgoraj in spodaj, na nižje izvodilo.

Vročo posodo posipamo z zdrobom ter iz košare previdno zvrnemo testo. Takoj zarežemo, pokrijemo posodo in damo v pečico.

Tukaj moramo biti hitri, da testo ne upade

Kruh pečemo ves čas pokrit 40-45 minut. Pečen kruh ohladimo na rešetki.



BUČNA KREMNA JUHA, LARA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

Jedilno bučo očistimo in olupimo, krompir olupimo in oboje narežemo na kose. Velikost ni važna. V primerni kozici segrejemo oljčno olje, dodamo sesekljano čebulo in solimo. Nekaj časa pražimo čebulo. Dodamo bučo in krompir in pustimo, da se vse lepo praži (5-10 minut). Zalijemo s toliko vroče vode, da je zelenjava pokrita. Prilijemo še mleko in pustimo, da se buča in krompir kuhata do mehkega. Solimo, dodamo peteršilj, poper. Kuhamo 30 minut in zmeljemo s paličnim mešalnikom.

Po želji v krožnik dodamo žličko kisle smetane.



Seznam sestavin

1 hokaido buča

2-3 krompirji

1 čebula

mleko

sol

sušeni petršilj

OKRVAVLJENO OKO, LARA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

SESTAVINE

Recept dostopen tu: <https://midvakuhava.si/oko-iz-panna-cotte/>

NAVODILA



QUESSADILLE S CHILLI CON CARNE IN TUNO, LEO IN MAMICA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ



CAPEŠATNTI S SIROM & REZANCI S SIPINIM ČRNILOM, ŠKAMPE NA BUZARI Z VONGOLAMI IN DAGNJAMI V BELEM VINU, LEO IN MAMICA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA



BUČNA RULADA, NUŠA, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

6 rumenjakov, 6 žlic sladkorja, 1 vanilijev sladkor, 1 limonin sladkor penasto umešamo, dodamo 100 g fino mletih bučnih semen, na koncu še umešamo sneg iz 6 beljakov.

Maso vlijemo na peki papir, s katerim smo obložili pekač. Pečemo v že ogreti pečici na 180 stopinjah 10-15 minut.

Še topel biskvit zvrnemo na hladen in moker prtič, odstranimo peki papir in biskvit zvijemo v prtiču ter počakamo minuto do dve. Tako ga potem lažje že namazanega zvijemo v rulado, da nam testo ne poči. Ko ga odvijemo, ga namažemo s kisló smetano, ki smo ji dodali žlico sladkorja v prahu.

Zvito rulado potresemo z grobo mletimi bučnimi semeni in jo ovijemo v alu folijo ter postavimo na hladno.

Seznam sestavin

6 jajc

6 žlic sladkorja

1 vanili sladkor

1 limonin sladkor

100g fino mletih bučnih semen

peščica grobo mletih semen

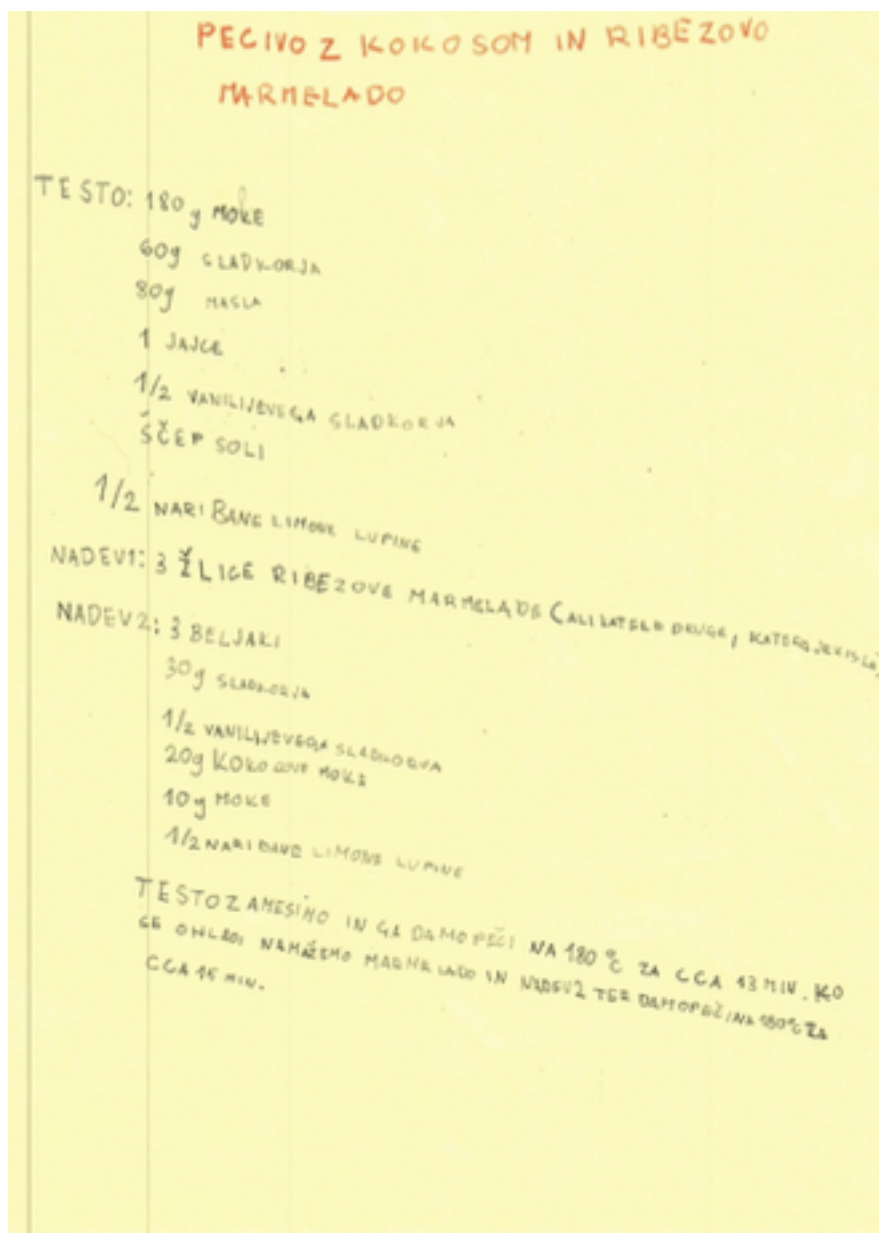
1,5 kisle smetane

1 žlica sladkorja v prahu



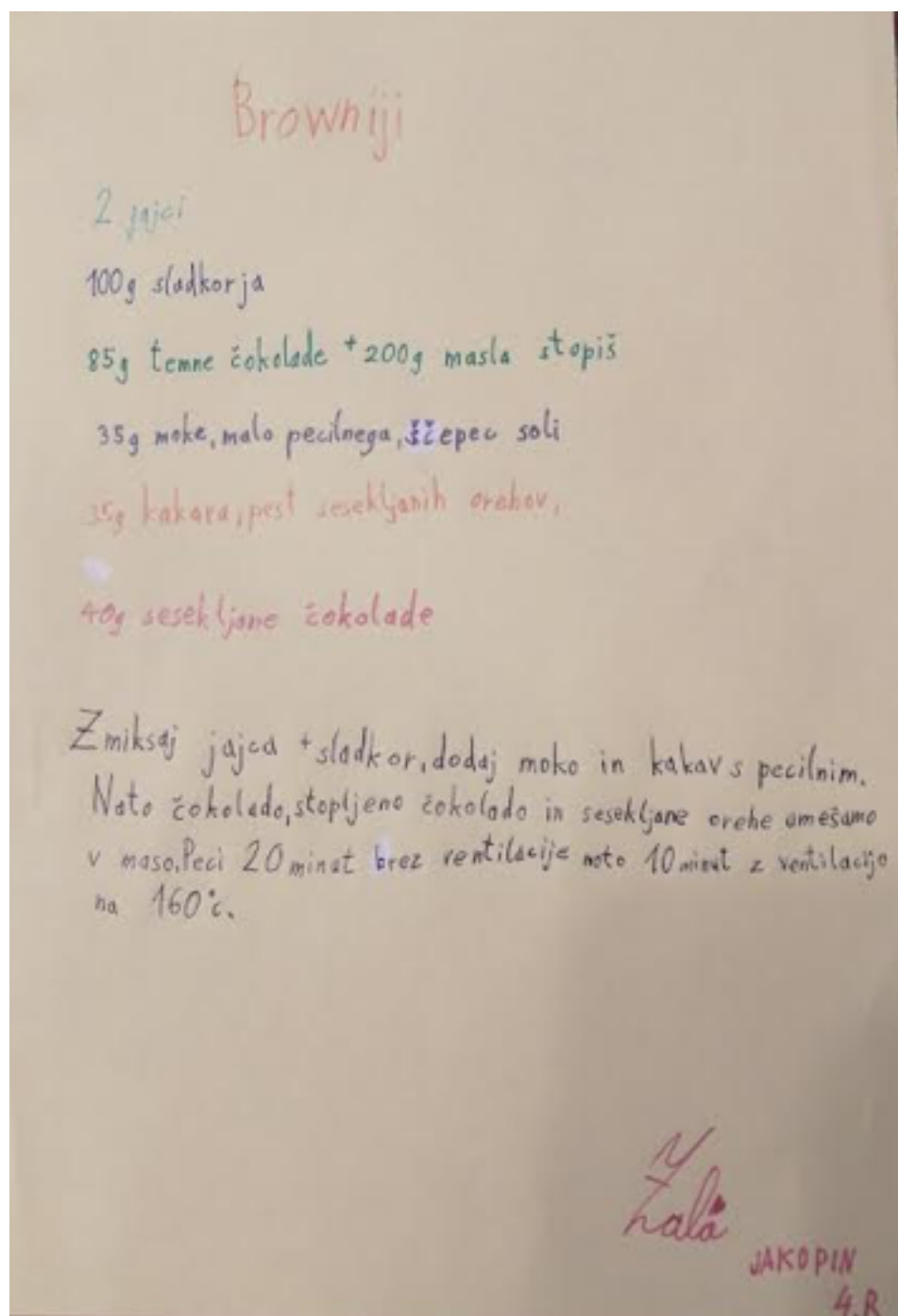
PECIVO S KOKOSOM IN RIBEZOVO MARMELADO, MANCA, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA



BROWNIJI, ZALA, POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE


NAVODILA



JABOLČNE REZINE, ŽAN GODEŠA, 5.B, OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

RECEPT: JABOLČNE REZINE



POTREBUJEMO:

- 15 dag margarine
- 15 dag sladkorja
- 4 jajca
- limonino lupino
- 30 dag moka
- pol zavitka pecilnega praška
- malo mleka

OBLOGA:


- 30 dag jabolčk
- 2 žlici sladkorja
- cimet
- 10 dag rozin

NAVODILO:

Penasto umelamo margarino , sladkor, rumenjake in
dilatavice. (cimet , vaniljev sladkor , limonina
lupinica). Rahlo primešamo sneg beljakov, moko s
pecilnim praškom in mrzlo mleko. Testo damo v
pomajčen pekač , pretaknemo z jabolčnimi krlji ,
potresemo z namočenimi rozinami (namočimo jih v
mleku ali jabolčnemu soku) sladkorjem in cimetom.
Spečemo pri srednji temperaturi (najbolje od 180-190
stopinj). Razrežemo ohlajene rezine , razne oblike
lahko.

PA DOBER TEK!

GODEŠA ŽAN



POLJSKI KOLAČ KEKS, SARA ČOKL, 7.G, POŠ 11.MAJ GRAHOVO,



NAVODILA

Keks

Sestavine:

• 400g masla	• 2 žlički pecilnega prahu
• 2 skodelici sladkorja v prahu	• 2 žlici žganja
• 10 jajc	• 2 vrečki vaniljinega sladkorja
• 50 dag moka	• 80 dag suhega sadja (ananas, papaja, mango, rozine, fige...)
• 3 žepci soli	

Postopek:

1. Suho sadje narežemo na majhne koščke in posujemo s malo moka.
2. Maslo + sladkor v prahu + sol + vanilin sladkor dobro zmešamo.
3. Dodamo rumenjake in žganje.
4. Počasi dodamo moko pomešano s pecilnim praškom.
5. Iz beljakov naredimo sneg in ga vmešamo v testo.
6. Na koncu vmešamo še suho sadje.
7. Testo vlijemo na višji pekač, ki ga predhodno obdamo s peki papirjem.
8. Pečemo pri 200° 100min.

Babi Ela iz Poljane

ČOKOLADNI PECIVO, ŽIGA IN ŽAN TURŠIČ, 4.M POŠ MAKSIM GASPARI BEGUNJE

NAVODILA

Vse sestavine zmešaj, na koncu dodaj pecilni prašek. Peci na 180 st. C. približno 25 min.

Vroč biskvit prelij z skodelico pomarančnega ali drugega soka. Ko se malo ohladi prelij z vročo kremo. 1 skodelica je cca 2,5 dl.



Seznam sestavin

1 skodelica jogurta

1 skodelica olja

1 skodelica mleka

4 žlice sladkorja

1 vanilin sladkor

7 žlic moke

3 žlice kakava

1 pecilni prašek

Krema:

8 dl mleka zavri

2 dl mleka zmešaj z

3 čokoladnimi pudingi

5 žlic sladkorja

10 dag čokolade v kuhan vroč puding

MARMELADA IZ DOMAČEGA GROZDJA, ULA GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Oprano grozdne jagode in meliso kuhamo približno 20 minut, da popokajo, nato pretlačimo in precedimo. Dodamo ostale sestavine ter kuhamo 20 minut, tako da počasi vre. Marmelado napolnimo v ogrete čiste kozarce in takoj zapremo z ogretim pokrovčki. Zložimo na delavno površino, kjer nam ne bodo v napoto, pokrijemo in pustimo, da se popolnoma ohladijo.

Seznam sestavin

1kg grozdja

70 dag želirnega sladkorja

1 vanili sladkor

1 vejica sveže melise



ZABAVNE SADNE KREME, ULA, URH IN URBAN GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Baby piškote pomakamo v mleko in jih zlagamo na dno skodelic. Smetano stepemo, da se strdi. Dodamo maskarpone, 2 žlici nutele in dobro premešamo. Mešanico razdelimo v skodelice. Banane olupimo in razrežemo na koščke in porazdelimo po mešanici. Pokrijemo jih z mešanico. Skodelice okrasimo po lastnem okusu. Hranimo v hladilniku.

Namesto skodelic lahko enak postopek delamo v pekač in nato pecivo razrežemo in serviramo po kosih.

Seznam sestavin

250ml smetane za stepanje

250ml maskarpone

2 žlici nutelle

5 banan

200 g baby piškotov

mleko

Okrasitev:

čokoladne kapljice

smartis bonboni

keksi



ZABAVNI SADNI KROŽNIK ULA, URH IN URBAN GRM, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

NAVODILA

Različno sadje olupimo, prepolovimo in narežemo. Nad soparo stopimo čokolado, maslo in olje. Sadje pomočimo v čokoladni preliv in uporabimo domišljijo. Zdrava sadna malica je pripravljena!

Seznam sestavin

različno sadje: banane, kivi, grozdje, mandarine

Čokoladni preliv:

10 dag čokolade

5 dag masla

2 žlici olja

različne stvari za okrasitev

čokoladne kapljice

smartis bonboni

JULIJIN ZAJTRK ZA DOBRO JUTRO, JULIJA KRAKAR 6.B

NAVODILA

Julijin zajtrk za Dobro jutro

Sestavine:

- Kruh
- Maslo
- Mleko
- Med
- Jabolko
- Cimet



Priloge:

- Toaster
- 2 žlički
- Skodelico
- krožnik



Postopek:

Najprej pogrejeemo mleko na štedilniku. Med tem, ko se mleko greje, odrežemo tanko rezino kruha. Popecemo jo v toasterju in namažemo z maslom. Ko je mleko dovolj toplo, ga prelijemo v skodelico. Vanj damo eno žličko cimeta (ne zmešamo) in eno žličko medu. Zraven mleka in kruha dodamo še jabolko in postrežemo.



Julija Krakar 6.b

KRUH S KONOPLJINIMI SEMENI, REN, OŠ KAJETANA KOVIČA POLJČANE

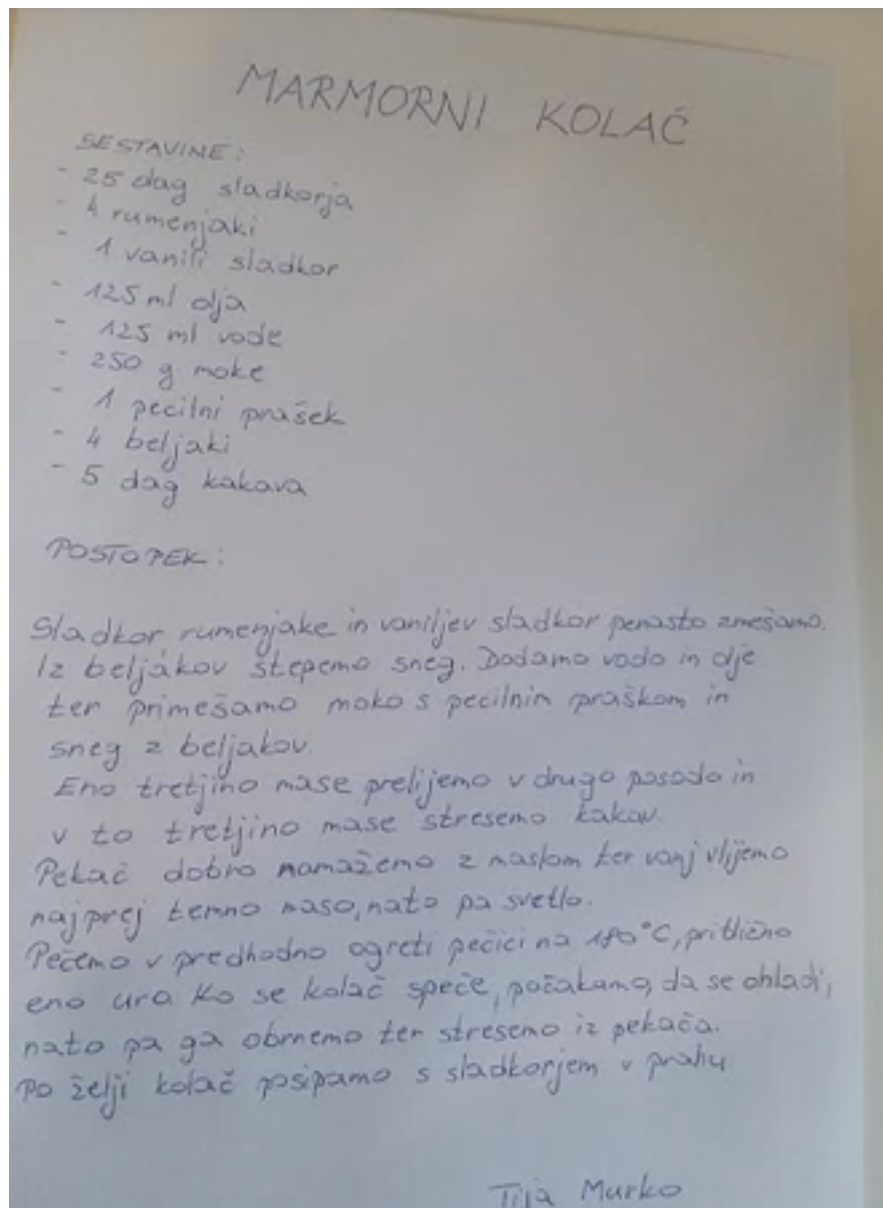
NAVODILA

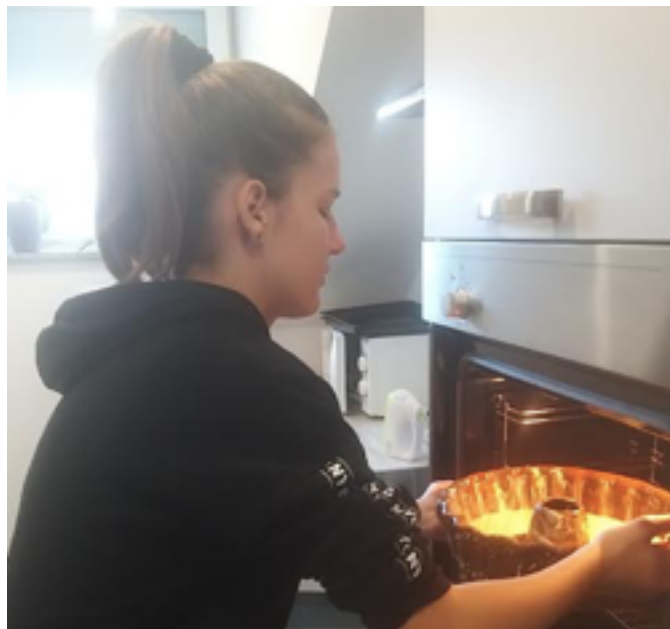
Skupaj zmesas cca. 700g krusne moke in ostale moke (po izbiri. Mi dajemo po 4: ajdovo, koruzno, ovseno, proseno, cicerikino, rizevo, lecino...) v kolicinah, da dobis 1kg. Moki dodas zlico soli in kvas, ki si ga predhodno raztopil v topli vodi, 2dl ovsnega mleka in toliko vode, da dobis dobro konsistenco. Premesis. Medtem ko mesis (mi uporabljamo kuhinjskega robota), dodas semena, da se enakomerno porazdelijo; cca 3 zlice konopljinih semen, po ena zlica bucnih, lanenih, chia ali katerih drugih. Pustis vzhajati na toplem. Ko zraste, ga peces cca. 40 min na 200 stopinj.



MARMORNI KOLAČ, TIJA MURKO, OŠ DORNAVA

NAVODILA





DRUŽENJE Z BABICO IN NJENA NAJLJUBŠA SLADICA, DOMEN KEKEC, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Druženje z babico in njena najljubša sladica

Ker imam rad druženje z babico sem ji pripravil njeno najljubšo sladico. Recepta za sladico Vroče skrivnosti sem se naučil od nje. Ob tem je bila zelo vesela.

Pripravil pa sem jo tako, da gozdne sadeže segreješ in daš v skodelico. Nato primerno začiniš s sladkorjem in smetano. Ko se gozdni sadeži malo ohladijo dodaš sladoled. Ko sem serviral, sva lepo sedla za mizo in še malo poklepetala.

Rad ji polepšam dan.

Dober tek tudi vam!

ROLADA, KARIN JASEN JAKOP, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Ločimo rumenjake od beljakov. Iz beljakov naredimo trden sneg. Zmešamo jajca, sladkor in vanilij sladkor. Dodamo vodo, nato moko in pecilni prašek. Vse dobro premešamo. Na koncu dodamo sneg in na rahlo premešamo. Pekač obložimo s peki papirjem. Vanj vlijemo maso. Pečemo v pečici, 180 stopinj 20 min. Pečeno testo damo na pomokano serveto. Testo zvijemo in pustimo da se ohladi. Ohlajeno testo odvijemo in ga namažemo z marmelado. Testo zopet zvijemo v rolado. Rolado damo počivat v hladilnik. Potresemo z mletim sladkorjem.

DOBER TEK!!!

Seznam sestavin

5 jajc

100 g sladkorja

1 vanilin sladkor

100 g mehke moke

1 pecilni prašek

5 žlic vode

marmelada



NAJBOLJŠI MASLENI PIŠKOTI, LEON JANŽEKVIČ, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Vse sestavine dobro zgnetemo skupaj. Testo damo počivat v hladilnik za nekaj ur. Nato testo razvaljamo na debelino 5mm. Z različnimi modelčki oblikujemo piškotke, ki jih spečemo 10 do 15 minut na temperaturi 160 stopinj. Pečene piškotke lahko poljubno okrasimo.

Veliko veselja pri peki in dober tek!

Seznam sestavin

300g moke

200g masla

100g sladkorja v prahu

1 vanilin sladkor

2 rumenjaka

ČOKOLADNI MUFFINI Z ARAŠIDOVIM MASLOM, LIA KOVAČEC, OŠ DORNAVA

NAVODILA

- V večjo skledo damo moko, sladkor, pecilni prašek, kakav in vaniljev sladkor. Premešamo. V posebni skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Vsako posebej premešamo, nato tekočo maso zlijemo k prvi masi in dobro premešamo, da odpravimo grudice.
- V pekač za mafine zložimo modelčke in v njih do 1/2 nadevamo maso, nato dodamo čajno žličko arašidovega masla. Nato nadevamo maso tako, da napolnimo modelček do 4/5.
- Pečemo 15 minut pri 180 °C.
- Po svoje okrasimo in to je to.

Seznam sestavin

220g moko

200ml mleka

70g sladkorja

2 jajci

2 žlici vaniljevega sladkorja

stopljeno maslo

arašidovo maslo

TORTILJE Z MLETIM MESOM, LUKA BRUMEN, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Popražimo mleto meso in počasi dodajamo zelenjavo

-pšenično tortilijo namažemo s kislo smetano ali nacho sirom

-dodamo nadev

-tortilijo zavijemo ter jo posipamo s ribanim sirom

-pečemo v predhodno ogreti pečici

-približno 20 minut na 200 stopinj celzija

Seznam sestavin

pšenične tortilje

mleto meso

paprika

fižol

koruza

paradižnik

čebula

bučke

JABOLČNA PITA Z ZDROBOM, NEŽA VIHAR, OŠ DORNAVA

NAVODILA

1. Olupljena jabolka narežemo v multipraktiku in jih dušimo s poljubno količino sladkorja in cimeta.
2. Vse sestavine premešamo v multipraktiku, pustimo okoli 10 minut, da zdrob nekoliko nabrekne, nato polovico mase vlijemo v namaščen ter pomokan pekač.
3. Na maso z žlico naložim nekoliko ohlajena jabolka jih prelijemo z drugo polovico mase, po vrhu prelijemo z mlekom (toliko, da je testo pokrito) in posujemo s koščki margarine.

Pečemo na 180 stopinjah približno 30-35 minut.

Seznam sestavin

1kg jabolk
1 jogurt
1 jajce
1 jogurtov lonček zdroba
1 lonček sladkorja
1 lonček moka
pol lončka olja
pol pecilnega praška
1 vanilijev sladkor

MEHKI BUHTELJNI, PATRIK KMET, OŠ DORNAVA

NAVODILA

V en dl mlačnega mleka zamešaj kvas in eno žlico sladkorja. Iz vseh sestavin zamesi testo in ga daj vzhajat. Vzhajano testo razdeli na 20 kroglic in jih razvaljaj z valjarjem na približno 12 cm premera. Nadevaj jih z marmelado in vogale stisni skupaj. Zloži jih na pekač prekrit s peki papirjem. Pokrij jih s krpo in jih pusti vzhajati. Pred pečenjem jih namaži z razžvrkljanim jajcem. Peči jih 40 minut na 180°C. Po 20. minutah pečenja jih pokrij s peki papirjem. Pečene posipaj s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

1kg gladke moke

2 dl olja

4 žlice sladkorja

malo soli

limonina lupinca

tri žlice ruma

6 dl mlačnega mleka

1 kocka svežega kvasa

1 jajce za premaz

marmelada za nadev

ČOKOLADNI MUFFINI S KOŠČKI ČOKOLADE IN SADJA, TEJA KODRIČ, OŠ DORNAVA

NAVODILA



Seznam sestavin

2 vanilieva sladkorja
2 čajne žličke pecilnega praška
2 jajci
200g sladkorja
50g kakava v prahu
450 gladke pšenilčne moke
200g čokolade za kuhanje
3,5 dcl mleka
1,5 dcl olja

PRIPOMOČKI:

- Deska za rezanje
- Kuhinjski nož
- Električni mešalnik
- Kuhalnica
- 2 posodi
- Pekač za muffine
- Papirnati modelčki za muffine
- Pečica



Vzamemo 2 jajci in ločimo rumenjake od beljakov. Nato iz beljakov z električnim mešalnikom naredimo trd sneg. V drugi posodi zmešamo rumenjake, sladkor ter vaniljev sladkor. Dodamo še olje ter premešamo. Nato še dodamo mleko in kakav in še enkrat dobro premešamo. Moko in pecilni prašek pomešamo in oboje skupaj dodamo v zmes s kakavom in znova premešamo. V zmes dodamo še sneg beljakov, katerega s kuhalnico na rahlo vmešamo. Dobimo gladko zmes brez grudic. Čokolado sesekljam na srednje velike koščke in jih polovico dodamo v maso ter s kuhalnico na rahlo premešamo. V pekač za muffine vstavimo papirnate modele in vsak modelček napolnimo z zmesjo skoraj do roba. Nato po vrhu posujemo še drugo polovico čokoladnih koščkov. Pečico segrejemo na 180°C in muffine pečemo v njej 25 minut. Ko so pečeni jih

prestavimo na krožnik, da se ohladijo. Med peko postajajo visoki. Ko jih vzameš iz pečice se pripravi na dišave in lep pogled na muffine, katere še vedno krasijo koščki čokolade.



IZKUŠNJE, MNENJE:

Bili so odlični in z lahkoto so šli v slast.

Da so bili muffini zračni in mehki sem uporabila kuhalnico pri dodajanju beljakov. Čokolado sem sesekljala na srednje velike kose, da se med peko niso stopili.

Priporočam, da jih vzamete iz papirčkov, ko so ohlajeni. Servirate jih lahko posamezno in jim dodate kepico sladoleda ali smetano, po želji jih lahko tudi posujete s sladkorjem v prahu. Sama sem v nekaj muffinov dodala tudi nekaj koščkov sadja.

Pri peki mi je bil v pomoč tudi bratec.



PALAČINKE, TIM SOK, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Najprej streš 3 jajca in jih stepesh. Nato dodaš 600ml mleka in 300g moke, zmešaš, na koncu dodaš še malo soli in sladkorja. Vzameš ponev, kapneš malo olja , vliješ tekočo maso in jo spečeš dokler ni rumeno in ni več tekoče.

Seznam sestavin

3 jajca

300g moke

600ml moke

sol

sladkor

PICA S TORTILJO, TIM SOK, OŠ DORNAVA

NAVODILA

Na tortiljo namažem paradižnikovo mezgo, potem narežem paradižnik in ga posolim nato dodam origano, tuno in nariban sir. Damo v pečico pri 220 stopinjah, 6 minut.

Dober tek!

Seznam sestavin

1 tortilja

1 konzerva tune

1 paradižnik

sir

sol

paradižnikova mezga

RAJA SOK, OŠ DORNAVA

Moja babi Zinka nima rada tehnike in se ji vedno izogne, če je le mogoče. Ima sicer mobilni telefon, vendar se je do sedaj vedela samo oglasiti na klic in poklicati. Nikoli mi je ni uspelo prepričati, da bi jo lahko naučila kaj več, kljub mnogim poskusom. Velikokrat je dobila kakšno sporočilo, voščilo, čestitko, obvestilo,...Vedno sem ji ga morala prebrati in ji v njenem imenu tudi nanj odgovoriti, saj tega sama ni znala. Včasih je bilo že tudi prepozno, saj je sporočilo videla komaj čez nekaj dni ali sem ga videla jaz. Ni se želela naučiti uporabljati sporočil in vedno je našla tisoč izgovorov. Govorila je, da je prestara, da njej to že ne bo šlo,...Ta projekt mi je pomagal babico prepričati.

Priznati moram, da sem jo malo prelisičila, saj sem ji rekla, da je to obvezno in da v tem trenutku glede na razmere COVID, nimam druge osebe, ki bi ji lahko pomagala. To seveda ni bilo res, saj bi že našla koga...In ko babi sliši, da rabim pomoč, je seveda takoj pripravljena pomagati. Malo se je zalomila, ko sem razložila za kaj pravzaprav gre, ampak misel, da mora tudi ona pomagati meni jo je prepričala. Moja babi je premostila težave, opustila pomisleke in pozabila na vse možne izgovore. Pomoč je bila v bistvu obojestranska. Ona je pomagala meni, jaz pa njej. In tako sva se začeli učiti. Vsaki dan sem ji kaj nevsiljivo pokazala in ona je potem vedno za mano ponovila. Večkrat se je tudi zmotila ali kaj pozabila, ampak je z mojo spodbudo vztrajala. Tako sva ves teden vadili. Skupaj sva se tudi veliko nasmejali in najino druženje ob učenju je bilo prav zabavno. Sem že pomislila na to, kdo bo naslednji na vrsti...

Zdaj lahko obe s ponosom rečeva, da nama je uspelo. Babi zna sama pogledati sporočilo, ga napisati in tudi poslati. Hvaležna mi je, saj ji brez mene in tega projekta to ne bi uspelo. Pa ne zato, ker ne bi bila tega zmožna, ampak zato, ker ne bi imela dovolj volje in motivacije. Zdaj tudi jaz dobim kakšno njeno sporočilce. Ponosna sem na svojo babi!

Raja Sok, OŠ Dornava

TIM SOK, OŠ DORNAVA - POMOČ STARIM STARŠEM



PIRINE BOMBETKE BREZ KVASA, OŠ POLZELA



NAVODILA

Bombetke poljubno oblikuj iz testa. Jajce penasto stepi in mu primešaj jogurt.

Moko, sol in pecilni prašek zmešaj v lončeni posodi, nakar jih skupaj z maslom sobne temperature streseš k jajčno- jogurtovi mešanici. Premaži bombetke s stepenim jajcem, ki mu dodaš mleko in posuj z makom in sezamom po lastni želji. Bombetke pečemo 15-20 min na 180 stopinjah.

Dober tek!

Seznam sestavin

Potrebujemo:

- 470 g pirine moko
- 2 žlici pecilnega praška
- 50 gr masla
- 1 jajce
- 2 dl tekočega jogurta
- 1,5 žličke soli

Premaz:

- 1 jajce
- 1 žlica mleka
- Mak, sezam

VANILIJEVI MAFINI MAJA HERCOG, 8.A, OŠ CIRKULANE- ZAVRČ

NAVODILA

Kremasto stepemo maslo sladkor. Dodajamo eno po eno jajce in vmes dobro zmešamo, na koncu

dodamo še vaniljevo aromo. V drugi skledi zmešamo moko, pecilni prašek in sol. To zmes postopoma dodajamo prejšnji in mešamo z mešalcem na nizki hitrosti. Pečemo na 180*c približno 20 – 30 minut odvisno od pečice. Gotovi so ko so po vrhu zlato rumeni. Po izbiri posameznika si lahko daš na mafine sladko smetano in mrvico.

Seznam sestavin

100g masla

130g sladkorja

3 večja jajca

1 žlička vaniljeve arome

195g moke

1 pecilni

¼ žličke soli

60ml mleka

PUDINGOVO PECIVO Z MILKA PUDINGOM, TEJA KOLEDNIK, 8.A, OŠ CIRKULANE- ZAVRČ



NAVODILA

Jajca in sladkor penasto zmešaš. Potem dodaš presejano moko in pecilni prašek, vanili sladkor ter kakav v namaščeni pekač in spečeš v vnaprej segreti pečici na 180 stopinj C. Če je pečeno preveriš z zobotrebcom.

Vzameš iz pečice in malo ohladiš.

Puding skuhaš. Med kuhanjem vanj primešaš koščke Milka čokolade in ga preliješ čez biskvit.

Za preliv raztopiš maslo in jedilno čokolado in ju preliješ po pudingu.

Počakaš, da se ohladi in razrežeš na rezine. Po želji okrašaš.

Zraven priporočam topel kakav!

Dober tek.

Seznam sestavin

BISKVIT:

6 jajc

6 žlic sladkorja

6 žlic moke

1 vanili sladkor

1 pecilni prašek

1 žlica kakava

1 žlica olja

KREMA:

1 l mleka

2 čokoladna pudinga

4 žlice sladkorja

Milka čokolada

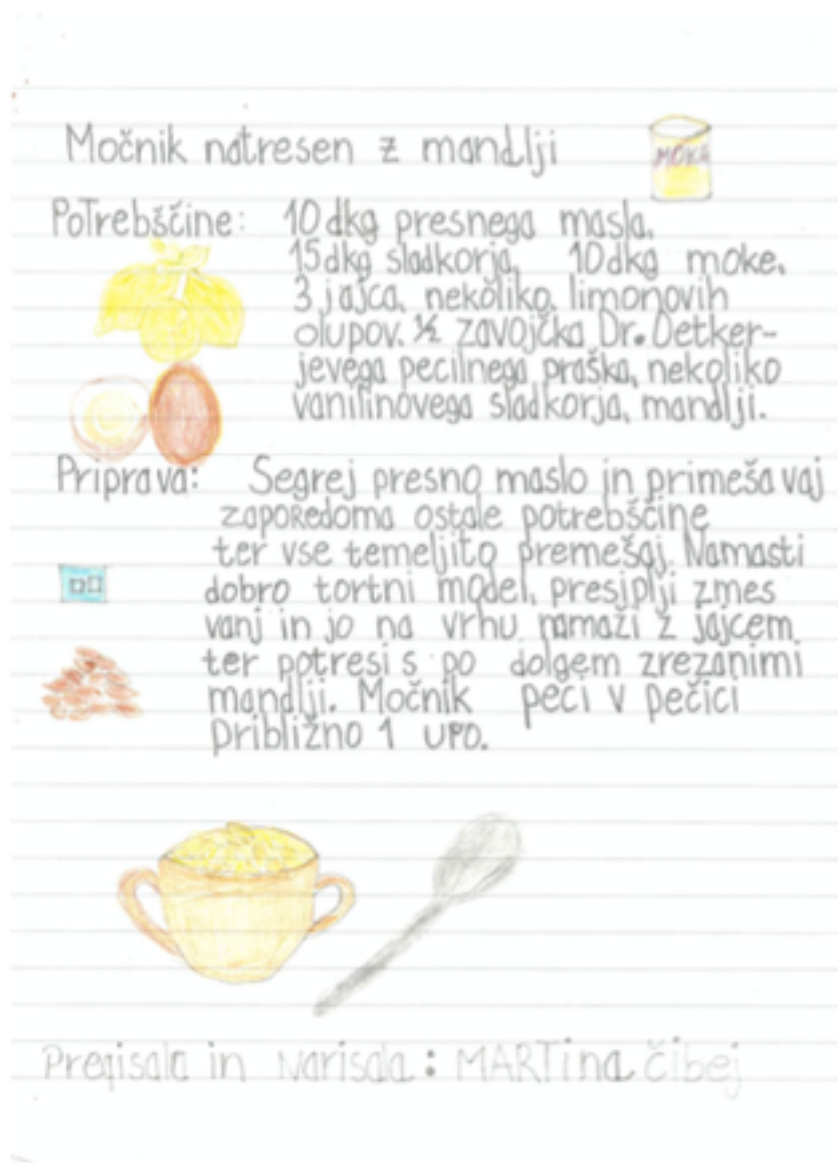
PRELIV:

200 g temne čokolade

100 g masla

MOČNIK, NATERESEN Z MANDLJI, MARTINA ČIBEJ, PŠ BILJE

NAVODILA



SADNA POGAČA, TANJA BRGLEZ, PŠ BILJE

NAVODILA

SADNA POGAČA

POTREBŠČINE: 40 dkg moke,
1 zavojček Dr. Wetherjevca
pecilnega praška,
10 dkg prstnega masla,
2 jajci, 1 osmina litra mleka
ali smetane, sol po okusu,
sadje.

PRIPRAVA: Namesi na deski testo,
ga razvaljaj do poljubne
debelosti in ga položi na
margarinsko pločevino. Pot
oblog moriš porabiti
sladkorne slise brez košar,
razklana jabolka ali
drugo sadje. Posuš speči
v peči. Ohlajeno razreži
v večje komade.

**Prepisala in
marisala**

Tanja Brglez



JABOLČNA KREMŠNITA PO BABIČINI RECEPTURI, ŽIVA KELGAR, OŠ LAVA CELJE

NAVODILA

Jabolčna kremšnita je odlična sladica tako za poletni čas (lahko jo serviramo s sladoledom), kot za jesenski in pozneje zimski čas (lahko jo serviramo ob skodelici vroče čokolade). Je enostavna za pripravo in vedno uspe.

~ Priprava:

- Olupimo jabolka ter jih naribamo.
- Stisnemo limone in njihov sok polijemo čez naribana jabolka. Vse skupaj dobro premešamo.
- Vzamemo pekač z visokim robom in po njegovem dnu položimo vsaj en sloj piškotov (lahko tudi več slojev, odločimo se glede na naš okus).
- Odlijemo čimveč tekočine, ki smo jo dobili od jabolk ter limon.
- Odliti tekočini dodamo toliko vode, da bo vse skupaj toliko tekočine, kot jo po navodilih odtisnjenih na paketku pripravka za puding potrebujemo za 2 pripravka.
- Puding pripravimo po navodilih, le namesto mleka uporabimo pridobljeno tekočino (mešanica jabolčnega in limoninega soka ter vode).
- Ko je puding skuhan mu dodamo med in cimet (količino določimo glede na naš okus).
- V puding dodamo naribana jabolka.
- Vse skupaj zlijemo v pekač s piškoti.
- Pekač damo v hladilnik in ga pustimo, da se puding dobro strdi. Jaz ga običajno pustim v hladilniku za slab dan.
- Potem stepemo sladko smetano in ji dodamo vanilij sladkor.
- Na debelo jo namažemo čez strjen puding in naša sladica je končana.

Seznam sestavin

- 4 velika jabolka,
- 2-4 limone,
- navadni masleni piškoti,
- 2 paketka pripravka za vanilijev puding,
- vanilij sladkor,
- 500 ml sladke smetane za stepanje,
- cimet,
- med,

JABOLČNA PITA, VIR FIR, OŠ LAVA CELJE

NAVODILA

V skledo stresemo 300 g moke, dodamo 125 g masla in 3 jajce ter malo sladkorja ali medu. Nato zmes dobro pregnetemo, da nastane testo.

Testo zavijemo v prozorno živilsko folijo in ga damo počivati v hladilnik za vsaj pol ure. V vmesnem času pripravimo nadev tako, da v posodo naribamo 4 jabolka in dodamo nekaj žlic marmelade ter malo cimeta.

Testo vzamemo iz hladilnika, ga razvaljamo in damo v model oziroma pladenj ter ga nadevamo z jabolčni nadevom. Nato pito damo v pečico za pol ure na 200 stopinj celzija.

PALAČINKE ZA ŠTIRI OSEBE, LEON ROMIH, OŠ LAVA CELJE

NAVODILA

1. V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor, dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. V jamico damo jajci ter prilijemo približno 50ml mleka in eno žlico olja.
2. Sestavine v jamici pričnemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom in med mešanjem postopoma zajemamo moko okoli jamice. Mešamo tako dolgo, da v zmes vmešamo vso moko (po potrebi prilijemo še malo mleka) ter dobimo gladko in gosto zmes brez grudic.
3. Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku v skledo počasi vlivamo preostalo mleko. Ko prilijemo vse mleko in dobimo gladko in tekoče testo, prenehamo z mešanjem. Masa mora biti tekoča, vendar ne sme biti vodena. Če je vodena, dodamo še malo moke.
4. Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko jo obvezno še enkrat dobro premešamo.
5. Nato segrejemo ponev na štedilniku. Potem damo malo olja na ponev in počakamo, da se olje zagreje. Vzamemo zajemalko in damo maso v ponev. Počakamo, da se speče na eni strani in nato jo še obrnemo. Tako spečemo vse palačinke.
6. Damo jo na krožnik in počakamo, da se ohladi. Nato namažemo z marmelado ali Nutelo.
7. Pa dober tek!

Seznam sestavin

100g moke (gladke ali pol gladke/pol ostre)

1 žlička sladkorja

2 ščepeca soli

2 jajci

300ml mleka

1 žlica olja

KREMŠNITE, TEJA GUZEJ, 4.A, OŠ LAVA CELJE

KREMŠNITE

SESTAVINE ZA RUŽENI DEL:



Navodila:

Najprej v veliko posodo damo mleko in smetano in na koncu še pudling. Vse sestavine dobro zmiksamo v veliki posodi dokler masa ni čisto gladka – brez grudic. Za eno uro maso postavimo v hladilnik. Če želimo, da je masa bolj sladka, dodamo še kakšen zavitek vanilijevega sladkorja.

SESTAVINE ZA BELI DEL:



Navodila:

Smetano stepemo v veliki posodi. Če želimo, da je smetana bolj sladka, dodamo še kakšen zavitek vanilijevega sladkorja. Smetano damo za kako eno uro v hladilnik.

Listnato testo odtalimo in razvaljamo na velikost pekača.



Potrebujemo 2 pečena testa. En zavitek je dovolj za 2 rundi kremšnit. Testo pred peko prepikamo z vilico po celotni površini, drugače se naredijo mehurji. Pečemo cca 15 minut pri 180°C, da testo lepo porjavi.



Vse sestavine sestavimo skupaj, potrosimo z mletim sladkorjem in razrežemo. Shranimo v hladilniku, dokler ne pridejo gostje.



MARMORNI KOLAČ, KLAVDIJA PODLESNIK, GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Podolgovat manjši model namažemo z maslom in pomokamo. Mehko maslo ali margarino penasto umešamo. Limono operemo in s strgalnikom naribamo polovico njene lupine v posodo z maslom. Dodamo še 200 g sladkorja in temeljito premešamo. Med stalnim mešanjem postopoma dodajamo še jajca.

Moko in pecilni prašek presejemo ter izmenično z mlekom dodajamo penasti mešanici.

Pečico segrejemo na 200 °C. Polovico testa zlijemo v namaščen model. Drugi polovici testa dodamo kakav in 40 g sladkorja ter dobro premešamo. Temno testo zlijemo na svetlo testo. Z vilicami pomešamo testo in na ta način zarišemo vzorec.

Kolač pečemo od 60 do 70 minut v ogreti pečici. Pečen kolač zvrnemo na mrežo, ohladimo in potresemo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

- 4 jajca,
- 250 g gladke moke,
- 1 pecilni prašek,
- 1 dcl olja,
- 1/2 dcl vode,
- 5 žlic sladkorja
- kakav,
- rum po želji,
- 1 vanili sladkor.

KVAŠENO OCVRTO PECIVO, METKA BREZOČNIK, GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Iz sestavin zamesimo testo, ki ga pustimo vzhajati 45 minut.

Nato testo razvaljamo ali razrežemo in naredimo oz. spletemo kitke, naredimo rožice oz. ga poljubno oblikujemo. Pustimo še malo vzhajati, nato pa pecivo ocvremo v vročem olju. Še toplo pecivo povaljamo v sladkorju, kateremu smo dali malo cimeta.



Seznam sestavin

- 500 g bele gladke moke
- 250 ml toplega mleka
- 1 kocka svežega kvasa (42 g)
- 1/2 čajne žličke soli
- 5 čajnih žličk sladkorja
- 50 g stopljenega masla
- 1 jajce
- olje za cvrtje
- kristalni sladkor in cimet

DIŠAVNI KEKSI, DOROTEJA PREJAC, NA ZAPOSLENA GSKŠ RUŠE

NAVODILA

Rozine operemo in pomešamo s pomarančnim sokom, dodamo začimbe, pecilni prašek, kakav in jedilno čokolado.

Maslo, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol penasto zmešamo, dodamo jajci, vmešamo rozine z začimbami in na koncu še moko. Iz testa oblikujemo kroglice.

Pečemo jih pri 180 stopinjah od 15–20 minut. Ohlajene namočimo do polovičke v čokoladno glazuro; povaljamo jih lahko kokos ali v nasekljane lešnike.

Seznam sestavin

Testo:

100 g zlatih rozin
4 žlice pomarančnega soka
250 g moke
1 žlička pecilnega praška
1 žlička cimeta
1 žlička ingverja
1 žlička pimenta
pol žličke muškatnega oreščka
2 žlici kakava
100 g naribane čokolade
150 g masla

100 g sladkorja v prahu
1 vaniljev sladkor
ščepec soli
2 jajci

Glazura:

100 g jedilne čokolade
100 g masla

50g kokosa ali nasekljanih lešnikov
(po želji)

VANILIJEVI ROGLJIČKI, ANICA MALEK, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

V večjo skledo presejemo moko, ki ji primešamo sladkor in na koščke narezano hladno maslo. Na hitro zamešamo gladko testo, ki ga oblikujemo v hlebček, ovijemo v prozorno folijo in vsaj za 30 minut postavimo v hladilnik.

Ohlajeno testo razvaljamo na svaljke, ki jih enakomerno narežemo in oblikujemo v rogljičke. Te sproti postavljamo v pekač, obložen s peki papirjem.

Pečemo približno 10 minut na 180°C v naprej ogreti pečici.

Pečene rogljičke vzamemo iz pečice. Še tople povaljamo v vaniljevem sladkorju.

Seznam sestavin

250 g moke

150 g masla

50 g sladkorja

1 vanilin sladkor

Sladkor v prahu za povaljane

SADNI KRUH »KLECNPROT«, JOŽICA MAROH, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Sadje si en dan prej narežemo na manjše koščke in jih namakamo v rumu.

Kvas raztopimo v malo mlačne vode, kateri smo primešali 1 žličko sladkorja. V skledo presejemo moko, v sredini naredimo jamico, v katero vlijemo kvasec ter ga pomešamo z moko. V preostanek vode raztopimo ščepec soli, vlijemo v pomešamo moko s kvasom ter zgnetemo v testo. Na stran si damo manjši del testa, ki ga potem razvaljamo in oblečemo čez sadni kolač, da se med peko ne zažge sadje. Dobljeno testo pustimo pokrito na toplem, da vzhaja na dvojno velikost (cca 1 uro). Nato z roko vmešamo namočeno suho sadje, ki ne sme biti hladno. Oblikujemo v kolač, oblečemo s testom in prestavimo v pekač ter pokrito pustimo, da vzhaja. Tik preden damo v pečico, po površini premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 C, nekje 1.5 ure.

Seznam sestavin

TESTO:

1 kg moke tip 850

6 dcl vode

1 kvas + 1 čajna žlička
sladkorja

Ščepec soli

SADJE:

Suhe fige, suhe slive, suhe
marelice, suhi jabolčni krlji,
suhi hruškovi krlji, rozine.
Skupaj približno dva
kilograma sadja.

Rum za namakanje sadja

ROŽIČEVA POTICA, ANICA GOJKOŠEK, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Mleko segrejemo do toplega. Stepemo rumenjake, sladkor, zmehčano maslo, kislo smetano in rum.

V skledo presejemo moko, dodamo sol, drobno naribano limonino lupinico in premešamo. Prilijemo kvasec, toplo mleko in stepeno rumenjarkovo zmes. Sestavine povežemo v testo, ki ga gnetemo toliko časa, da se ločuje od sten posode. Testo oblikujemo v hlebček, ki ga položimo v skledo. Pokrijemo ga s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati na dvojni obseg, kakih 60 minut.

Mleko pristavimo s sladkorjem in z začimbami. V vrelega zakuhamo mlete rožiče, zavremo in med mešanjem kuhamo 5 minut.

Vzhajano testo razvaljamo in nanj enakomerno namažemo nadev. Testo tesno zvijemo, zvitek pa položimo v pomaščen pekač. Pustimo, da nekoliko vzhaja.

Pečico ogrejemo na 200 stopinj. Vzhajan zvitek premažemo z mešanico rumenjaka in mleka, potem pa ga položimo v ogreto pečico za 15 minut.

Temperaturo v pečici znižamo na 180 stopinj. Zvite pokrijemo z alu folijo, potico pa pečemo še pribl. 45 minut.

Pečeno zvrnemo na mrežico ali na desko, da se ohladi.

Seznam sestavin

KVAŠENO TESTO

60 dkg moka

žlička soli

3 dkg kvasa

8 dkg sladkorja

8 dkg masla

2-5 rumenjakov

pičlega pol litra mleka

limonina lupina

2 žlici ruma

2 žlici kisle smetane

NADEV

60 dkg mletih rožičev

0,75 l mleka

25 dkg sladkorja

2 noževi konici klinčkov

1/2 žličke cimeta

naribana limonina lupina

PREMAZ

1 rumenjak

1 žlica mleka

OREHOVE POTIČKE, KATICA KLEP, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Zamesimo testo, razdelimo na tri enake dele, pustimo ga vzhajat na hladnem. Vsak del tanko razvaljamo, premažemo z nadevom in tesno zvijemo kakor potico.

3 beljake, naredimo trdi sneg, dodamo 25 dkg orehov in malo ruma

Pečico predhodno ogrejemo na 170 – 180 stopinj. Potičke takoj damo v pečico in jih pustimo pet minut pri odprtih vratih pečice.

Po vrhu jih prej premažemo z rumenjacom. Pečene posujemo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

TESTO

40 dkg mehke moke

18 dkg masla

4 dkg sladkorja v prahu

3 rumenjake

2,5 dkg kvasa

1/2 - 1 del mleka po potrebi

Ščepec soli in limonine
lupine

Noževa konica pecilnega
praška

NADEV

12 -20 dkg sladkorja v prahu

3 beljaki

25dkg orehov

LENA GOSPODINJA, MANICA GALUN, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Vse sestavine zmešaš in vliješ v pomaščen pekač.
Peče se 25 – 30 minut na 180 stopinj.

Seznam sestavin

500 g moke

2 navadna jogurta

1 vanilin

1 pecilni

7 žlic moke

7 žlic olja

7 žlic sladkorja

3 jajca

Malo soli

KRHKI PIŠKOTI, MARTA LESJAK, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Moko streseno na delovno površino in v sredini naredimo jamico v katero narežemo na manjše kocke maslo, dodamo sladkor v prahu, jajce in sol. Sestavine dobro zmešamo in jih nato zgnetemo v gladko testo, ki ga zavijemo v folijo in damo za 30 minut v hladilnik.

Delavno površino pomokamo in testo na tanko razvaljamo, nato z modelčki za piškote izrežemo različne motive in jih položimo na s peki papirjem obložen pekač.

Rumenjak in sladko smetano raztepemo in namažemo po piškotih. Okrasimo jih po želji.

Pečemo jih v naprej ogreti pečici 10-15 minut, nato jih ohladimo.

Seznam sestavin

Za približno 50 kosov

400 g moke in moka za delovno površino

200 g masla

100 g sladkorja v prahu

Jajce

Ščep soli

Rumenjak

2 žlički sladke smetane

Obloga po želji, denimo kandirane češnje, mandlji, ...

JANEŽEVI UPOGNJENCI, DANICA VIDOVIČ, DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA IN DEKLET LANCOVA VAS

NAVODILA

Stehtamo 4 jajca brez lupine.

Sladkor in vanilin z el. mikserjem penasto umešamo s 4 celimi jajci, tako da masa postane gosta svetlo rumena in se ves sladkor raztopi, da piškoti ne bodo lepljivi. Nato ob rahlem mešanju postopoma dodamo moko.

Pustimo stati na sobni temperaturi 15 minut, da moka nabrekne.

Pečico segrejemo na 200 stopinj (ventilatorska pečica), najbolje je ob vklopu tudi sp. grelca, da se na spodnji strani dobro zapeče.

Pekač obložimo s peki papirjem, ga **OBVEZNO NAMAŽEMO Z MASLOM PRED VSAKO NOVO RUNDO PEČENJA**, nato nanj s kavno žličko nanesemo maso v precejšnjem razmaku ter vsak kupček mase posujemo z janežem. Pečeno je hitro, cca. 4 minute, ko se temno obarva zunanji rob.

Še vroče upognemo. Ko otrdijo in se ohladijo, jih hranimo v dobro posodi.

Seznam sestavin

4jajca

Moka za težo 3 jajc

Kristalni sladkor za težo 4 jajc

1 vanilin sladkor

Janež v zrnju

SKUTNI CMOKI Z JABOLČNIM NADEVOM, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

Pripravimo testo:

Domačo skuto 'nadrobimo' med prsti, da se bo lažje razmešala z ostalimi sestavinami. Če je suha, ji dodamo par žlic sladke smetane. V manjši posodici zmešamo rumenjake, vaniljev sladkor in droži ter jih dodamo skutu. Posolimo in mešamo, dokler se vse ne poveže.

V skutno zmes postopoma vmešamo moko in na hitro zamesimo testo. Dobiti moramo enotno testo, ki ni pocasto, a vseeno zelo mehko. Skutno testo zavijemo v prozorno folijo in damo za dve uri v hladilnik. Ni pa pogoj, saj so dobro tudi, če testo ne počiva.

Naredimo cmoke:

Testo razvaljamo, razrežemo na enako velike kvadratke. Na sredino vsakega kvadrata položimo koščke jabolka, jih posujemo z žličko sladkorja in cimetom. Cmoke testo zapremo in oblikujemo kroglice.

Skuhamo cmoke:

V posodi zavremo vodo,



jo
solimo
in v njej
kuhamo
cmoke

približno 10 - 15 minut.

Zabelimo jih s praženimi drobtinami.

Seznam sestavin

- 500 g domače skute;
- 2 rumenjaka;
- 6 g soli;
- vaniljev sladkor;
- 30 g droži (če jih nimate, nič zato, uspejo tudi brez);
- 145 g pirine moke (lahko je tudi pšenična);
- sladka smetana – po potrebi in občutku (če je skuta zelo skuta);
- jabolko;
- sladkor;
- cimet;
- maslo;
- drobtine.

PEKA PIŠKOTKOV PRI KLARI, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

V posodo zamešamo vse sestavine, pustimo da testo malo počiva. Testo razvaljamo na 5 mm debelo plast in nanj odtisnemo različne modelčke za piškote.

Piškote položimo v pekač in jih pečemo 10-15 minut na 180° stopinj. Ohlajene piškotke poljubno dekoriramo. Dober tek!



Seznam sestavin

- 700g moka
- 250g sladkorja
- 250g margarine
- 3 jajca
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni prašek
- 1 limona

PISANI PIŠKOTI, KO TESTO POSTANE RISALNI BLOK, TILIA KLOBUČAR, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

Ne obstaja otrok, ki se ne veseli peke piškotov. Ko zadišijo po hiši, ga ta vonj, skupaj s spomini, spremlja skozi življenje.

Verjamemo, da je peka prazničnih piškotov z modelčki prisotna v vsaki hiši in otroci z navdušenjem čakajo, da iz testa ustvarjajo sladke figure.

Za naše modelčke smo pripravili testo iz gladke moke, dodali vaniljin sladkor, maslo, med in jajce.

Testo smo dobro zmešali, oblikovali v kroglo in ga pustili v hladilnik počivati. Za ta čas smo si izbrali modelčke in se pogovarjali kako jih bomo "oživeli".

Pripravljeno testo smo razvlekli do debeline 5 mm, oblikovali figurice in jih dali peči za 8 min.

Ohlajeni piškoti so postali risalni blok po katerem rišemo, lepimo, ustvarjamo...

In pogledite, z neba se smešijo luna, sonček in zvezde, iz gozda nas pozdravlja smrekica, srček pa veselo zaigra.

Tudi mi začutimo srečo, ko otroci mesijo in ustvarjajo piškote, ter jih na koncu slastno pojedjo.

Točnega recepta ni, oziroma je vsakič drugačen, saj ga ustvarijo naši otroci.



OKUSNI MAFINI, LAN DERVIŠEVIĆ IN ANJA VRLINIČ, VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

Vzamemo dve posodi in ločimo rumenjake od beljakov.

Iz beljakov stepemo sneg.

V posodo z rumenjaki dodamo sladkor, vanilijev sladkor in limonin sok ter pomešamo. Nato zmesi prilijemo olje. Premešamo. Dodamo moko, ki vključuje vrečko pecilnega praška ter zmešamo. Dobimo suho maso, ki ji prilijemo mleko in mešamo toliko časa, da dobimo gladko maso. Dodamo stepen sneg, ki smo ga pripravili na začetku. Dodamo še čokolado ali sadje (umešamo na roko, ne z aparatom!). Maso vlijemo v pekač za mafine, ki naj ne sega čez rob in pečemo 20 do 25 minut na 170 stopinjah.



Seznam sestavin

- 250 g moko
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 150 g sladkorja
- 200 g čokolade ali sadja
- 2 jajci
- 6 do 7 jedilnih žlic olja
- 2 dl mleka
- limonin sok

ČOKOLADNI MAFINI, EMA DERVIŠEVIČ , VRTEC OTONA ŽUPANČIČA ČRNOMELJ

NAVODILA

Na manjše koščke narežemo čokolado za kuhanje. Ločimo rumenjaki od beljaka.

Rumenjaku dodamo sladkor, vaniljev sladkor, olje ter vse skupaj premešamo z

električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo.

Nato dodamo kakav v prahu in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek.

Počasi premešamo z mešalnikom. Z očiščenim električnim mešalnikom

se nato lotimo beljaka. Ko ga dodobra premešamo, ga ročno vmešamo k masi,

dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh

(za 2-3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov), maso ročno

premešamo. V pripravljene modelčke za mafine damo mase do roba,

nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.

V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.



Seznam sestavin

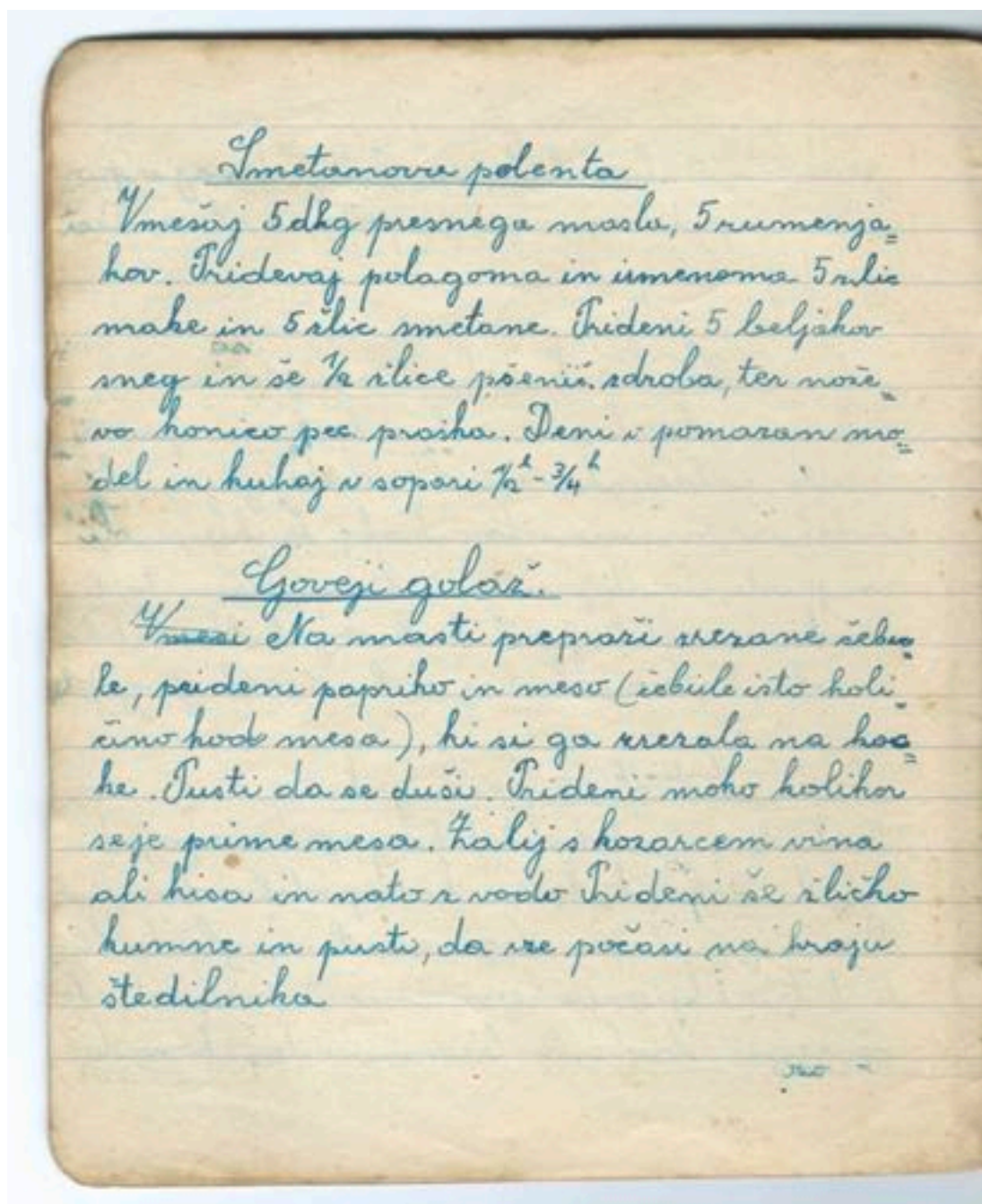
SUHE SESTAVINE:

- 225 g moke
- Čajna žlička
pecilnega praška
- 1 vaniljev sladkor
- 110 g sladkorja
- 25 g kakava v prahu
- 100 g čokolade za
kuhanje

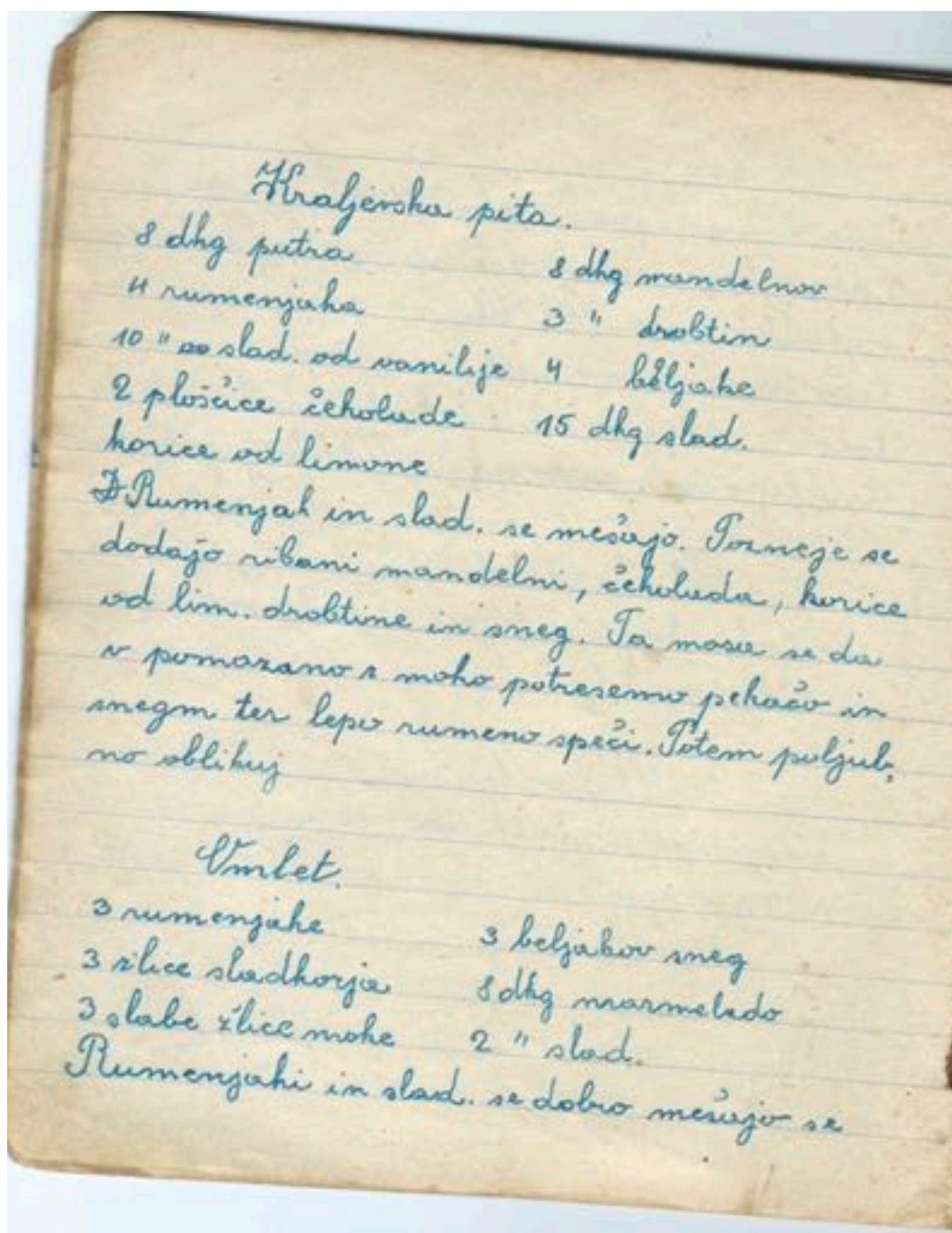
MOKRE SESTAVINE:

- 1 jajce
- 175 ml mleka
- 75 ml olja

GOVEJI GOLAŽ IN SMETANOVA POLENTA, ANICA TROHA, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO



KRALJEVSKA PITA IN OMLET, ANICA TROHA, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO



ENOSTAVNO JABOLČNO PECIVO, LARISA STRAŽIŠAR ROGELJ, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO



Seznam sestavin

Za biskvit:

- 2 jajci
- 2 jogurtova lončka gladke bele moke
- malo več kot pol jogurtovega lončka mleka
- pol jogurtovega lončka olja
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 3 žlice sladkorja

Za nadev:

- 5 srednje velikih jabolk
- 5 žlic sladkorja

OREHOVI ROGLJIČKI IN JABOLČNA ROLADA, MAJDA ŠESEK, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

NAVODILA

Orehovi Rogljički

Mešaj maslo sladkor ,dodaš jajce, da naraste .Na delovno površino daš moko, orehe in maso ki si jo zmešala. Na hitro zgneti v gladko testo in ga daj počivat za 10 minut v hladilnik. Naredi rogljičke ,jih polagaj na peki papir in peči, da postanejo svetlo rjavi (približno 10 minut),še tople povaljaj v sladkorni moki z vaniljo. Temperatura pečice od 175-200*(odvisno od pečice).

Jabolčna rolada

Nad soparo penasto umešaj jajca in sladkor, ko naraste narahlo umešaj moko in sneg šestih(6) beljakov. Vse stresi na pekač obložen s peki papirjem in daj v ogreto pečico in peči 10-12 minut pri temperaturi od 180-200*.Ko je pečeno stresi na drug peki papir in zavij v rolado.

Skuhaj jabolčno čežano, jo po želji sladkamo (jaz dam 1 vanilji sladkor), ko je ohlajena odvij testo in namaži, zavij nazaj in daj v hladilnik, da se malo strdi. Po vrhu jo lahko okrašaš še s sladko stepeno smetano.

Seznam sestavin

Orehovi Rogljički:

20 dag moko

14 dag masla

7 dag orehov (nasekljanih)

7 dag sladkorja

1 jajce

Jabolčna rolada

6 rumenjakov,

6 žlic sladkorja,

6 žlic moko,

6 beljakov

BOŽIČNI PIŠKOTI MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Božični piškoti

Sestavine

500 g moke
250 g masla
250 g sladkorja v prahu
4 jajca
ščepl soli
1 žlička pecilnega praška
250 g do 300 g rozin

V večji skledi z ročnim mešalnikom penasto umešaj maslo, jajca in sladkor. V maso dodaj moko s pecilnim praškom, sol in rozine, da dobiš ravno prav mehko maso. Z žlico zajemi maso in jo položi na pekač. Peci okoli 10 minut pri 180 °C toliko časa, da piškotni rob porjavi.

Namig

Če si sladkosned, piškote po vrhu posuj s sladkornim prahom.



CMOKI S SKUTO, MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Cmoki s skuto

Sestavine

180 do 200 g pšeničnega zdroba

50 g surovega masla

2 jajci

500 g skute

ščepl soli

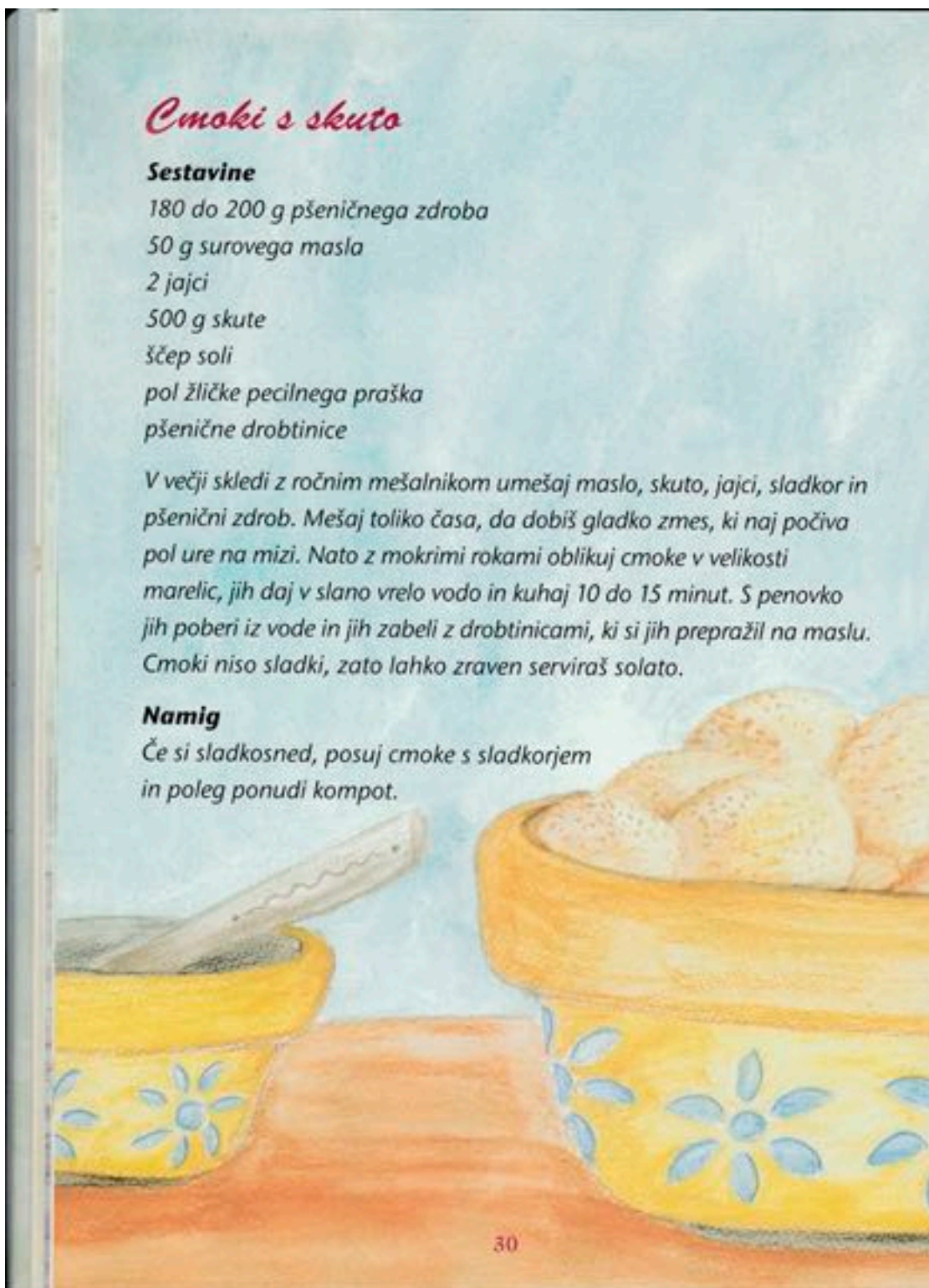
pol žličke pecilnega praška

pšenične drobtinice

V večji skledi z ročnim mešalnikom umešaj maslo, skuto, jajci, sladkor in pšenični zdrob. Mešaj toliko časa, da dobiš gladko zmes, ki naj počiva pol ure na mizi. Nato z mokrimi rokami oblikuj cmoke v velikosti marelic, jih daj v slano vrelo vodo in kuhaj 10 do 15 minut. S penovko jih poberi iz vode in jih zabeli z drobtinicami, ki si jih prepražil na maslu. Cmoki niso sladki, zato lahko zraven serviraš solato.

Namig

Če si sladkosned, posuj cmoke s sladkorjem in poleg ponudi kompot.



LEŠNIKOVI CEKINČKI, MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Lešnikovi cekinčki

Sestavine

500 g moko
250 g masla
2 jajci
250 g sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 žlička pecilnega praška
250 g seseklanih lešnikov
(Boljši so, če jih prej prepražiš v ponvi,
tako da odpade večina rjave lupinice!)



Na desko stresi moko, pecilni prašek, sladkor in vanilin sladkor. Sestavine premešaj in v maso zdrobi maslo. Dodaj grobo sesekljan lešnik in žvrkljani jajci. Zamesi gladko testo in ga oblikuj v svaljke s premerom 3 cm. Svaljke daj za pol ure v hladilnik, nato jih z ostrim nožem razreži na pol cm debele ploščice. Vsako ploščico – cekinček zaradi seseklanih lešnikov malo popravi, da dobiš lepo okroglo obliko. Polagaj jih na pekač in jih peci 10 do 15 minut pri 200 °C.



MEDVEDOVE TAČKE IN SADNE REZINE, MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Sadne rezine palčice Robidauke

Sestavine

250 g moka, 250 g masla, 6 jajc, 250 g sladkorja
1 vanilin sladkor, 1 žlička pecilnega praška
500 g robid ali drugega sadja, npr. borovnice malin, jagod,
breskev, marelic itd.

V večji skledi z ročnim mešalnikom penasto umešaj maslo, rumenjake, sladkor in vanilin sladkor. Mešaj toliko časa, da dobiš gladko tekočo maso. Posebej stepi sneg iz beljakov in ga skupaj z moko, ki si jo zmešal s pecilnim praškom, postopoma dodaj tekoči masi. Dobljeno gosto tekočo maso vlij na pekač velikosti 25 x 35 cm.

Na testo naloži poljubno sadje, najboljše so marelice. Nareži jih na polovice ali četrtine, breskve na četrtine, borovnice, maline, robide posuj precej na gosto. Sadje bo med peko zlezlo v testo. Peci 20 do 25 minut pri 180 °C.

Medvedove tačke

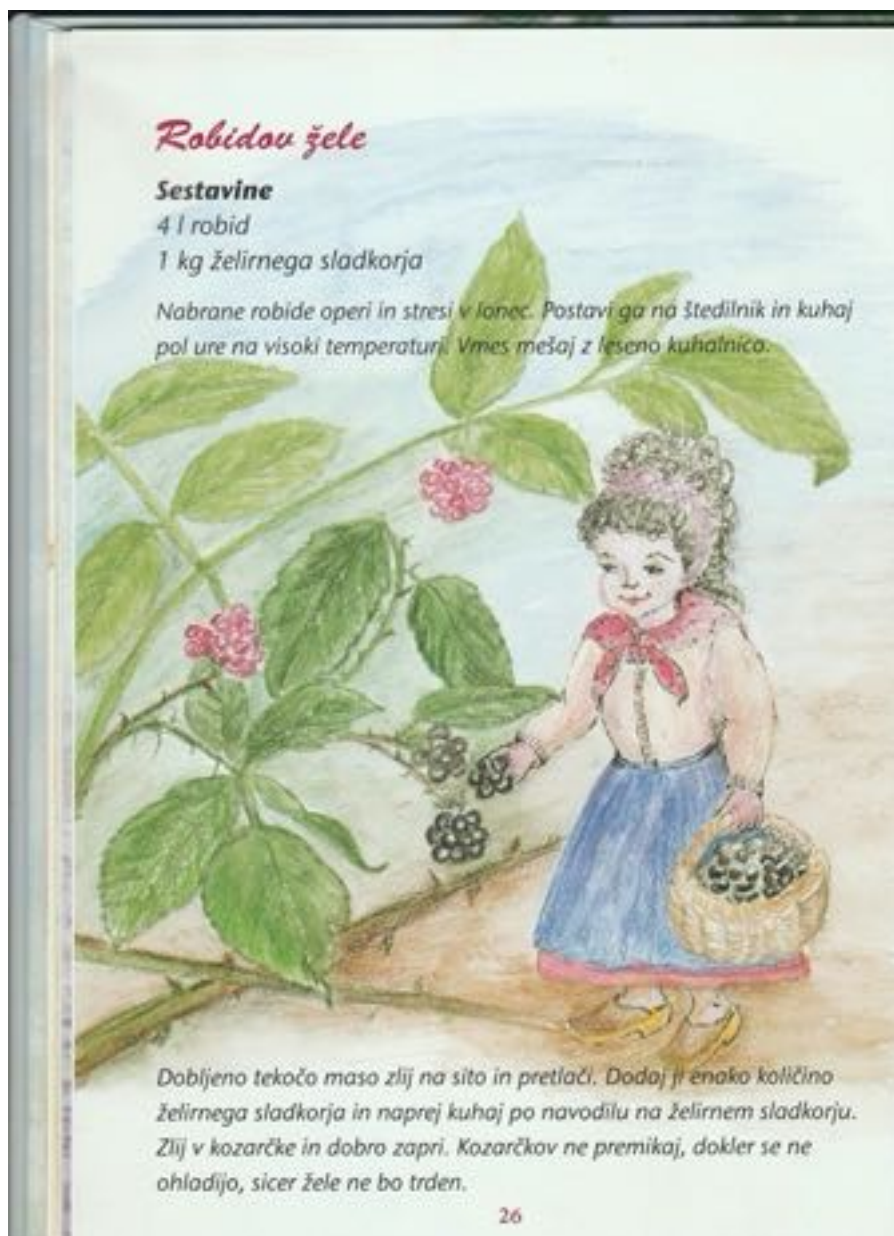
Sestavine

500 g moka, 500 g masla, 500 g skute, ščepec soli, 500 g marmelade

Na desko stresi moko in vanjo zdrobi maslo. Dodaj pretlačeno skuto in sol ter zamesi v gladko testo. Testo zvaljaj na pol cm debelo in ga s kolescem razreži na kvadrate velikosti 7 X 7 cm. Na vsak košček testa daj pol žličke marmelade in testo poljubno prepogni tako, da dobiš pravokotnik ali trikotnik. Robove stisni skupaj z vilicami, da marmelada ne bo iztekala. Zlagaj jih na pekač in peci 20 minut pri 200 °C, da bodo lepo rumeno zapečeni.

Namig Pečene po želji posuj s sladkorjem v prahu.

ROBIDOV ŽELE, MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO



ROŽIČEV MARMORNI KOLAČ, MARIJA LUŽAR, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Rožičev marmorni kolač brez mleka, jajc, kakava in oreščkov



Sestavine:

- 300 g moko
- 150 g sladkorja
- 1 vrečka bio pecilnega praška iz vinskega kamna
- ščepec soli
- 200 ml
ovsenega/riževega/sojinega/mandljevega/kokosovega
mleka
- 100 g margarine/kokosovega masla
- 2 žlici rožičevega prahu

Priprava:

Zmešajte moko, sladkor, prašek za peko in ščepec soli. Dodajte 200 ml rastlinskega mleka in 100 g stopljene margarine ali kokosovega masla. Polovico testa vlijte v pomaščen model, med drugo polovico pa primešajte 2 žlici Biovegan rožičevega prahu. Temno testo vlijte v model za šarkelj in z vilico oblikujte marmorni vzorec. Pecite v predhodno ogreti pečici pri 160°C približno 50 minut. Pustite, da se ohladi v modelu.

TIINI MUFFINI ZA NOČ ČAROVNIC, NEJA UGRINA, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

SESTAVINE ZA MUFFINE:

200g TEMNE ČOKLADNE
200g MASA
4 jajca
100g SLANKOSTJA + 2 žlici KAKAVA
75g MOKO
120g MEKIH HANGLJEV
POL žličke SOLE BIKARBONE
150g MALIN
100g BELE ČOKLADNE

PREMI ZA LUKLE:

1 BELJAK
200g SLANKOSTJA V PRAHU
MALO LIMONINEGA SOLA
MEH BOMBONČKI ZA OČI

1. ČOKLADO IN MASO SIČIMO NAJ SOPARO
2. V POSODI ZMEŠAMO: MOKO, HANGLJE, KAKAV IN SOLE BIKARBONO
3. JAJCA IN SLANKOSTJ STEPAMO 7 MINUT DA MASA NARASTE
4. V JAJČNO MASO VLIJEHO SIČIJEPO MASO IN ČOKLADO IN PREMEŠAMO
5. DODAMO SE SUHE SESTAVINE IN PREMEŠAMO
6. MASO VLIJEHO V KONEČE ZA MUFFINE IN PEČEMO NA 175°C 20 MINUT

*CHLANIMO

BELJAKOVA GAZUJA: - OČRISTEV (LUKLE + OČI)
BELJAKE STEPAMO 3 MINUTE NA NAJVIŠJI HITROSTI DODAMO
SLANKOST V PRAHU IN LIMONIN SOL IN MEŠAMO DA SE ZEPŠI.

BUČKINI MAFINI, STELA REŽEK, OŠ ŠMARTNO POD ŠMARNO GORO

Sestavine:

- 1/2 skodelice olja
- 1 1/2 skodelice sladkorja (mi smo uporabili med in javorjev sirup)
- 2 čž vanilijine arome
- 2 skodelice pirine moke
- 1/2 skodelice kakava (mi ga za te mafine nismo uporabili)
- 1 1/2 čž soda bikarbona
- 0,5 čž soli
- 2 skodelice naribane bučke
- 1/2 skodelice čokolade (mi smo uporabili rozine)

Priprava:

1. Bučke naribamo.
2. Zmešamo skupaj olje, vanilijo in sladkor oz. drugo bolj zdravo sladilo po želji (med, agavin, javorjev sirup, eritritol). V to zmes nato dodamo bučke.
3. Premešaj vse suhe sestavine skupaj.
4. Sedaj suhe in mokre sestavine zmešamo in dodamo še rozine oz. čokoladne koščke.
5. Maso vlijemo v modelčke za mafine in pečemo na 180 C dokler niso pečeni (zlato-rjave barve, 20-25 min).

BISKVITNI MARMORNI KOLAČ SUZANA MIKLIČ, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

Iz sestavin umešamo maso za biskvit. Dve tretjini mase vlijemo v pekač, eni tretjini pa dodamo 1 žlico kakava. Temno maso vlijemo po svetli, nato pa z vilico obe masi previdno zamešamo.

Pečemo 45 minut pri 180°C.



Seznam sestavin

2 jajci

2 1/2 kavni skodelici sladkorja

1 1/2 kavne skodelice olja

5 kavnih skodelic moke

2 kavni skodelici mineralne
vode

1 pecilni prašek

1 vaniljin sladkor

SKUTNI KIFELJČKI, SUZANA MIKLIČ, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

Testo:

Moko presejemo v skledo. Ob robu dodamo sladkor in sol. V sredini moke naredimo jamico in vanjo vlijemo kvas, ki smo ga raztopili v skodelici mlačnega mleka. Kvas zamešamo z moko in postopno dodajamo olje ter mleko, da dobimo gladko testo. Testo pustimo počivati pol ure. Medtem pripravimo nadev.

Nadev:

Skuto razdrobimo v skledo in ji dodamo sol ali sladkor po okusu (odvisno ali želimo sladke ali slane kifeljčke). Jajcu ločimo rumenjaki in beljak. Rumenjaki dodamo mešanici skute in soli, beljak pa umešamo v sneg in ga dodamo na koncu.

Iz testa oblikujemo 4 enako velike hlebčke. Po enega razvaljamo v krog in ga razdelimo na 8 enakih delov. Na posamezen del kroga damo žličko nadeva. Kifeljčke zvijamo od zunanjega dela kroga proti notranjosti.

Polagamo jih na pekač in premažemo z jajcem.

Pečemo na 180 - 200°C dokler ne dobijo zlatorjave barve.



Seznam sestavin

Testo:

1 kg moka

1/2 L mleka

3 kavne skodelice olja

3 jedilne žlice sladkorja

2 čajni žlički soli

kocka kvasa

Nadev:

1/2 kg skute

1 jajce

sol ali sladkor

OKUSNE LEPINJE, TATJANA PAVLIN, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

1. V posodo stresi moko in v sredini naredi jamico.
2. Vanjo stresi suhi kvas, sol in sladkor ter zlij olje in vodo. Če uporabljaš sveži kvas, ga prej nadrobi v vodo.
3. Sestavine temeljito premešaj s kuhalnico, da dobiš lepljivo testo. Pusti ga vzhajati **30 minut** na toplem mestu brez prepiha. Če se testo v tem času ni napihnilo, ga pusti še kakih 10 minut.
4. Pečica se mora za peko dobro pregrete, zato jo že zdaj **segrej do najvišje temperature**, funkcija gretja zgoraj in spodaj.
5. Dobro pomokaj delovno površino in nanjo natresi testo. Ker je testo lepljivo, naj bo delo z njim hitro, stik z njim pa čim krajši. Testo pomokaj in ga nekajkrat obrni ter **oblikuj v štručko**.
6. Štručko razpolovi, nato pa vsako polovico še enkrat razpolovi, da dobiš 4 enake dele.
7. Vsak del testa oblikuj v kroglico, te kroglice pa potem položi na pladenj za peko, pokrit s peki papirjem.
8. Pokrij jih s kuhinjsko krpo in jih **pusti, da vzhajajo 10 minut**.
9. Nato vsako žogico testa s prsti pritisni in potlači v obliko lepinje. Pazi, **da ne tlačiš pregrobo** in s tem iztisneš zrak iz njih. Narahlo jih pomokaj, nato pa z leseno lopatko v njih odtisni mrežo. Lepinje pokrij s krpo in jih **ponovno pusti, da vzhajajo 10 minut**.
10. Zdaj je na vrsti peka. Lepinje odkrij in jih postavi na sredino segrete pečice. Peci jih **8-10 minut**, za ekstra lepo zapečenost pa **zadnji 2 minuti** peke na pečici vklopi **žar funkcijo** polna moč.
11. Lepinje vzemi iz pečice, jih pusti na vročem pladnju in pokrij s krpo. Tako naj počakajo **10 minut**.



Seznam sestavin

400 g bele pšenične moke

300 ml vode

7 g suhega kvasa ali 21 g svežega

8 g soli ali 1 zvrhana žlička

1 žlička sladkorja

2 žlici olja

PEČENA JABOLKA, BERNARDA KOBE, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

Jabolka operemo in z nožkom in žličko izdolbemo peščišče (pazimo, da jabolka ne preluknjamo). V skledi zmešamo marmelado, med, cimet, orehe in mandlje. Sestavine dobro premešamo in z nadevom napolnimo jabolčne vdolbine.

Pečico segrejemo na 180° C. Pekač obložimo s peki papirjem in vanj zložimo nadevana jabolka, ki jih za približno 20 minut potisnemo v pečico.

Sladko smetano stepemo z električnim mešalnikom in z njo okrasimo vrhnji del jabolk. Na koncu potresemo s ščepcem cimeta in še vroče serviramo.

Pečena jabolka so okusna tudi hladna



Seznam sestavin za 4 osebe

4 večja kislja jabolka

4 žličk masla

2 žlici marmelade

1 žlica medu

0,5 žličke cimeta

3 žlice zmletih orehov

2 žlici mletih mandljev

sladka smetana (po želji)

POLNOZRNATI PIŠKOTI ČOKOLADNIMI KOŠČKI, BERNARDA KOBE, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

1. Pečico segrejemo na 180 °C. Čokolado razrežemo na koščke. Moko in sodo presejemo v večjo skledo. Dodamo na koščke narezano maslo in sladkor ter zgnetemo, da nastane drobtinam podobna zmes.

2. Jajce vbijemo v skledo, primešamo vanilin in z metlico rahlo stepemo. Dodamo k preostalim sestavinam in vse skupaj dobro zgnetemo v čvrsto zmes. Nato dodamo še koščke čokolade.

3. Naredimo za droben oreh (večji lešnik) velike kroglice, ki jih pečemo približno 12 minut.

Namig: Nekaj moke lahko zamenjamo s kakavom in dobimo temnejše piškote



Seznam sestavin

200 g polnozrnate moke
(lahko tudi pšenične)

0,5 žličke sode bikarbone ali
pecilnega praška

100 g masla

75 g sladkorja

75 dag jedilne čokolade

1 jajce

1 vanilin sladkor

NAVADNI PIŠKOTI, BERNARDA KOBE, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

1. Iz vseh sestavin zgneteš testo.
2. Razvaljaš ga na debelino 2-3 mm. Z modelčki izrežeš piškote in jih polagaš na pekač. Pečeš v pečici na 200°C približno 10 min, da se zlatorumeno zapečejo.
3. Če želiš, pečene piškote pomočiš v raztopljeni čokoladi in margarini (oboje ga damo enako količino in raztopimo) ter kokosu ali mletih orehih, lešnikih, mrvicah. Počakaš, da se čokolada strdi.

Seznam sestavin

1 kg moke

1 margarina (250 g)

300 g sladkorja

4 jajca

1 dl sladke smetane (lahko
tudi 100 g margarine ali
masla)

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

MEDENJAKI, BERNARDA KOBE, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA IN SESTAVINE

V kozici zavremo:

50 dag medu

20 dag sladkorja

20 dag margarine

1 žlička cimeta

1 žlička mletih klinčkov

1/2 žličke sesekljanega janeža

Ohlajeni (mlačni) masi primešamo:

4 jajca

50 dag moke

2 žlici jedilne sode (vrečko 20 g)

Testo stoji vsaj dve uri na hladnem, najbolje čez noč. Nato masi dodaš **še 50 dag moke** in zamesiš, razvaljaš na 1/2 cm debelo ter z modelčki izrežeš piškote. Pečemo na 180°C, približno 10 min.

Ohlajene po želji okrašaš s prelivom za kolače, pustiš, da se preliv dobro strdi in shraniš v škatlo.

Namesto pšenične lahko moko (preizkušeno).

uporabimo pirino



NAJBOLJŠA JABOLČNA ŽIVA BLAŽIČ, BRŠLJIN

PITA, KOŠAK OŠ

NAVODILA

Moko in pecilni prašek presejemo na delovno površino. Dodamo maslo, sladkor, vaniljev sladkor, rumenjaka in kisko smetano (če je nimamo, dodamo vodo) ter zamesimo testo.

Testo zavijemo v prozorno folijo in ga damo v hladilnik. Medtem naredimo jabolčni nadev. Na maslu popražimo naribana jabolka in dodamo cimet. Testo razdelimo na dva dela in razvaljamo. V pekač položimo prvo plast, nadevamo z jabolčnim nadevom. Drugi del nadrobimo povrhu. Posujemo z brusnicami ali rozini ter z lističi mandljev.

Pečemo pri 180 stopinjah približno 50–60 minut.



Seznam sestavin

TESTO:

350 g moko

0,5 zavitka pecilnega praška

1 zavitek

vaniljinega sladkorja

120 g sladkorja v prahu
(lahko tudi manj, odvisno od okusa)

150 g masla

2 rumenjaka

4 žlice kisle smetane

NADEV:

jabolka

ščepec cimeta

brusnice ali rozini

lističi mandljev

SACHERJEVI MAFINI S TEMNIM ČOKOLADNIM PRELIVOM, TINA IN SAMO ŠETINA, OŠ BRŠLJIN

NAVODILA

1. Pečico segrejmo na 200 C (180 C z ventilacijo). Modelčke pekača za mafine dobro namastimo. Rumenjake ločimo. Maslo kremasto zmešamo s 100 g sladkorja in rumenjaki. Temno čokolado raztopimo nad toplo vodo in po žličkah vmešamo v masleno mešanico. Belo čokolado narežemo na majhne kocke in vmešamo v maso.
2. Beljake trdo stepemo s ščepcem soli in preostalim sladkorjem ter skupaj s presejano moko vmešamo v testo. Testo damo v modelčke pekača za mafine in pečemo približno 20 minut. Vzamemo iz modelčkov in ohladimo na kuhinjski rešetki.
3. Malo marelične marmelade gladko zmešamo in z njo namažemo mafine (po želji tudi brez marmelade). Kakavov preliv pripravimo po navodilih na embalaži in prelijemo mafine.

Seznam sestavin

Sestavine (za 12 mafinov):

- ♦ 4 jajca
- ♦ 100 g masla
- ♦ 140 g sladkorja
- ♦ 100 g temne čokolade (80 – 85 % kakava)
- ♦ 100 g bele čokolade
- ♦ 1 ščepec soli
- ♦ 80 g moke
- ♦ 1 JŽ marelične marmelade

SOČNO ČOKOLADNO PECIVO Z JABOLKI, TAMARA TURK, OŠ BRŠLJIN

- 1 Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. V eni posodi zmešamo suhe (zdrob, kakav, sladkor, pecilni prašek, cimet), v drugi pa mokre sestavine (mleko, olje, jajca, vanilijev ekstrakt). Čokolado in maslo pustimo za preliv.
- 2 V posodo s suhimi sestavinami vlijemo "mokro" mešanico in vse skupaj na hitro zmešamo skupaj. V zmes vmešamo še olupljena in naribana jabolka.
- 3 Z zmesjo napolnimo manjši kvadraten ali pravokoten pekač, denimo tistega za brownije oziroma rjavčke, in ga za 40 minut potisnemo v ogreto pečico.
- 4 Pred koncem pečenja v skledo nalomimo čokolado in ji dodamo maslo. Sestavini počasi stopimo nad vodno kopeljo in ju nežno premešamo, da dobimo gladek čokoladni preliv, ki ga prelijemo po vročem pecivu in enakomerno razmažemo po celotni površini.
- 5 Pustimo, da se pecivo ohladi na sobno temperaturo, potem pa ga postavimo za nekaj časa še v hladilnik, saj se bo dobro ohlajeno lepše rezalo. Ponudimo s skodelico toplega napitka.

200 g	pirinega ali pšeničnega zdroba
20 g	kakava v prahu
100 g	sladkorja
0,5 vrečke	pecilnega praška
1 žlička	mletega cimeta
125 ml	mleka
125 ml	rastlinskega olja (sončnično, olivno, kokosovo ipd.)
2	jajci
0,5 žličke	vanilijevega ekstrakta
5	jabolka
Preliv	
200 g	čokolade za kuhanje
100 g	masla



KRHKI PIŠKOTI, HORVAT, VRTCA STOGOVC

MASLENI NINA ENOTA APAČE-

NAVODILA

1. V posodi zgnetemo moko, maslo (sobne temperature), sladkor v prahu in rumenjake.
2. Testo damo za nekaj ur v hladilnik, saj se hladno lažje valja.
3. Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski ali med dvema peki papirjema.
4. S pomočjo piškotnih modelčkov izrežemo poljubne oblike.
5. Piškote pečemo 10–15 minut na 180 °C.
6. Ohlajene krhke piškote poljubno okrasimo.



Seznam sestavin

- 300 g moko
- 200 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 1 vaniljev sladkor
- 2 rumenjaka

BUČNI NINA ENOTA APAČE-STOGOVC

PIŠKOTI, HORVAT, VRTCA

NAVODILA

1. V posodi zgnemo moko, sladkor v prahu, maslo (sobne temperature), mleta bučna semena in jajce.
2. Testo za 30 minut postavimo v hladilnik.
3. Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski ali med dvema peki papirjema.
4. S pomočjo piškotnih modelčkov izrežemo poljubne oblike.
5. Piškote pečemo 10–15 minut na 180 °C.
6. V posodi nad vrelo vodo stopimo čokolado.
7. Ohlajene piškote do polovice pomočimo v čokolado.



Seznam sestavin

- 300 g moko
- 180 g masla
- 80 g sladkorja v prahu
- 100 g mletih bučnih semen
- 1 jajce
- temna čokolada

PREKMURSKA GIBANICA, NINA HORVAT, ENOTA VRTCA APAČE-STOGOVC

NAVODILA

Potrebujeemo:

- 500 g vlečenega testa
- Krhko testo
- Makov nadev
- Skutin nadev
- Orehov nadev
- Jabolčni nadev
- Smetanov poliv
- Maščobni poliv

Krhko testo:

- 200 g moka
- 100 g masla
- 50 g sladkorja
- 1 jajce
- ščepl soli



1. Moko stresemo na pult, naredimo jamo, vanjo damo na lističe narezano maslo, sladkor, sol, jajce in nato vse sestavine zgnetemo v gladko testo.

Makov nadev:

- 300 g mletega maka
- 100 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor

2. V posodi zmešamo mak in sladkor.

Skutin nadev:

- 1,2 kg nepasirane skute
- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- 2 vaniljeva sladkorja

3. V posodi zmešamo skuto, razžvrkljani jajci in sladkor.

Orehov nadev:

- 300 g mletih orehov
- 100 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor

4. V posodi zmešamo orehe in sladkor.

Jabolčni nadev:

- 1,5 kg naribanih jabolk
- 120 g sladkorja
- 2 vaniljeva sladkorja

5. V posodi zmešamo jabolka in sladkor.

6. Jabolčnega nadeva si ne pripravljamo vnaprej, ker nam drugače jabolka spustijo preveč soka in porumenijo.

Smetanov poliv:

- 800 ml smetane
- 3 jajca

7. Cela jajca počasi razžvrkljamo skupaj s smetano

Maščobni poliv:

- 250 g margarine/masla/svinjske masti

8. Raztopimo margarino/maslo/svinjsko mast.

Postopek:

9. Krhko testo razvaljamo na največ 0,5 cm debeline in ga položimo na dno pekača.

10. Na plast krhkega testa položimo plast vlečenega testa.

11. Nanj razporedimo polovico makovega nadeva (0,5 cm) in ga prelijemo z maščobnim in smetanovim polivom.

12. Prekrijemo z drugo plastjo vlečenega testa, na katerega razporedimo polovico skutinega nadeva (0,5 cm).
Prelijemo z maščobnim in smetanovim polivom.

13. Prekrijemo s plastjo vlečenega testa in nanj razporedimo polovico orehovega nadeva (0,5 cm). Prelijemo z maščobnim in smetanovim polivom.

14. Prekrijemo s plastjo vlečenega testa in nanj razporedimo polovico jabolčnega nadeva (0,5 cm). Prelijemo z maščobnim in smetanovim polivom.

15. Postopek dvakrat ponovimo.

16. Čez zadnji nadev položimo plast vlečenega testa, ga poškopimo z maščobnim in smetanovim polivom ter čez položimo še zadnjo plast vlečenega testa, ki ga premažemo z maščobnim in smetanovim polivom.

17. Pečemo 2 uri na 180 °C.

PANNA COTTA Z JAGODNIM PIREJEM, NINA HORVAT, ENOTA VRTCA APAČE- STOGOVC

NAVODILA

Panna cotta:

1. 4 dcl sladke smetane, mleko in sladkor v prahu v kozici kuhamo do vretja. Ko zavre, zmanjšamo ogenj in ob rahlem vretju kuhamo še 20 minut, da se smetana zgosti. Med tem večkrat premešamo.
2. Želatino v lističih namočimo v hladno vodo, da se zmehča. Nato jo ožamemo in primešamo v zgoščeno smetano (ko jo odstavimo s štedilnika) in mešamo tako dolgo, da se raztopi.
3. Ko se kuhana smetana ohladi do mlačnega, narahlo primešamo še 150 ml stepene sladke smetane.
4. Panna cotto nalijemo v kozarce in jo damo za nekaj ur v hladilnik, da se dobro strdi.

Jagodni pire

1. Jagode in sladkor kuhamo v kozici dokler se jagode ne zmehčajo.
2. Jagode spasiramo v gladek pire in ohladimo.
3. Ohlajen jagodni pire vlijemo na panna cotto.
4. Za nekaj časa jo še postavimo v hladilnik, da se ohladi.

Seznam sestavin

Panna Cotta:

- 4 dcl sladke smetane
- 1 dcl mleka
- 50 g sladkorja v prahu
- 3 lističe želatine
- 150 ml stepene sladke smetane

Jagodni pire

- 750 g zmrznjenih jagod
- 80 g sladkorja v prahu

MARMELADNI ŽEPKI, MANCA PAJEK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

V posodi zmešamo vse sestavine v gladko testo. Testo pustimo počivati na hladnem pol ure (najbolje v hladilniku). Nato ga postopoma razvaljamo in s kozarcem režemo kroge. Na vsakega položimo marmelado za polnjenje, nato jih prepogibamo in z vilico skupaj stisnemo rob, da marmelada ostane v piškotu. Pečemo jih na 180°C približno 20 minut (zlato-rumena barva). Na pol ohlajene, povaljamo v mletem sladkorju in uživamo v jedi.



Seznam sestavin

- 1 jogurt ali kisla smetana
- 2 margarini ali masla
- 1 kg moke
- $\frac{3}{4}$ pecilnega praška

ROLADA, MANCA PAJEK, SREDNJA ZDRAVSTVENA ŠOLA LJUBLJANA

NAVODILA

Rumenjake penasto stepemo, dodamo sladkor in še malo stepemo. Nato z žlico dodajamo moko in mešamo z ročno metlico ali kuhalnico. Z beljakov stepemo sneg in ga počasi dodajamo masi in na rahlo zamešamo.

V pekač damo papir za peko, katerega namažemo z maslom. Zlijemo maso na papir in damo v ogreto pečico. Pečemo dvanajst minut na 180°C- 190°C. Ko je rolada pečena, jo narahlo zvijemo in pustimo, da se dokončno ohladi.

NADEV

Sladko smetano stepemo, dodamo sladkor in vaniljin sladkor ter to pomešamo. Jagode narežemo na koščke. Hladno rolado razvijemo, namažemo s smetano, nanjo položimo jagode in ponovno zvijemo.



Seznam sestavin

BISKVIT:

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 6 žlic moka

NADEV:

- 2,5 dcl sladke smetane
- 1/2 kg jagod
- 2 žlici sladkorja
- vaniljin sladkor

MARMORNI KOLAČ, ALJA, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

RECEPT: 25 minut

Potrebuješ:
200 g masla in 1/2 morda
na premazanje
75 g naravnih čokolad
250 g sladkorja
4 jajla razvekljavajo jajce
200 g mehke moke
1 žlička pečilnega praška
velik ščepec soli
2 žlički kisle smetane
1 žlička vaniljinega izlučka
1 1/2 žlice kakava v prahu

Za čokoladni oblik
85 g naravnih čokolad
3 žlice mleka
2 žlici masla

Marmorni kolač

V tem kolaču se vrtinčita vanilja in čokolada. Oba dela sta pripravljena iz istega osnovnega testa, a z različnima dodatkom.

1 Pečico segrej na 180 °C. Pekeč v maslu, globok 13 cm in s premerom okrog 22 cm, rahlo namaži z maslom.

Annabelin nasvet
Količinski merilnik z lastno tehtnico, omogoča in meri težo posušenih sušilcev, saj se jih lahko hitro zlahka.

2 V skledi, postavljeni na kremo, s vročo vodo, napolni čokolado. Nato jo odloži na stran, da se ohladi.

3 Maslo in sladkor mešaj, da zmes postane svetla in penasta.



ELISINE CAKEPOPSE, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Najprej zmešaj gladko zmes za pecivo. V posodo zmešaj 2 jajci, 2 jogurtova lončka moka, 1 jogurtov lonček sladkorja, pol jogurtovega lončka olja, pol pecilnega praška, 1 vanilin sladkor, 1 jogurt, po želji se doda tudi kakav.

Zmešamo z ročnim mešalnikom in med tem časom pekač namažemo z maslom ali oljem. Pečemo v pečici na 200 stopinj, približno 30 minut.

Ko je pecivo pečeno, ga zdrobimo, dodamo kokosov sirup in zmešamo. Naredimo kroglice. Kroglice ohladimo v hladilniku.

Čokolado stopimo in vanjo s pomočjo palčke potopimo kroglice. Okrasimo z mrvicami ali drugimi dodatki.



Seznam sestavin

2 jajci,

olje,

moka,

1 jogurt,

Sladkor,

Pecilni prašek,

Vanilin sladkor,

Kokosov sirup,

Palčke,

Čokolada za obliv, ter
dodatki za posip.

EMINI TRIKOTNIKI Z LEŠNIKI, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Moko pomešajte s pecilnim praškom in presejte na desko. V sredino napravite vdolbino, vanjo dajte sladkor, vanilin sladkor, jajca in koščke hladnega masla (margarine) ter zamesite gladko testo. Če se lepi ga pustite, da se ohladi. Testo razvaljajte v velikosti 30 x 22 cm, položite ga na pekač obložen s papirjem in premazan z maščobo. Premažite z marmelado.

Za kremo mešajte maslo, sladkor, vanilin sladkor z mlekom. Pustite da zavre in primešajte zmlete in narezane lešnike. Vse to dajte na hladno, z ohlajeno maso premažite testo, ki ste ga prej prekrili z marmelado. Pecite v pečici 15-20 minut pri temperaturi 180° C. Sladico še vročo narežite na kvadrate 6 X 6 in razdelite vsakega v dva trikotnika.

Za glazuro mešajte kakav s sladkorjem v prahu, raztopljenim maslo in s toliko vroče vode, da dobite gosto gladko maso. Oba ostra kota peciva pomočnit v pripravljeno glazuro.



Seznam sestavin

Testo:

- 150g moko
- 1 mala žlica pecilnega praška
- 100 g sladkorja
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 1 jajce
- 50 g masla (margarine)

Za premaz:

- 2-3 velike žlice marmelade

Krema:

- 100 g masla (margarine)
- 100 g sladkorja
- 1 vrečka vanilin sladkorja
- 2 veliki žlici mleka
- 100 g zmletih lešnikov
- 100 g grobo narezanih lešnikov

Glazura:

- 100 g sladkorja v prahu
- 2 mali polni žlici kakava
- 1 mala žlica raztopljenega masla
- približno 2-3 velike žlice vroče vode

ČOKOLADNI MAFINI, JASNA IN MATEJ, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Najprej skupaj zmešamo in v eno posodo odmerimo suhe sestavine: 300 g gladke moke, 100 g sladkorja, vaniljev sladkor, mleti cimet in sodo bikarbono. Dodamo še na koščke nasekljano jedilno čokolado ali čokoladne kapljice. Zmešamo. V drugi posodi, v kateri bomo pripravili maso pa s pomočjo mikserja zmešamo: 1 jajce, 250 ml tekočega jogurta, 140 ml mleka, 120 ml olja, ki pa ga lahko nadomestite tudi z maslom, ki ga predhodno stopite. Sedaj med mešanjem žlico po žlico dodajamo suhe sestavine, ki jih dobro vmešamo med mokre. Dobimo gostejšo maso za čokoladne mafine. Maso s pomočjo žlice nadevamo v papirnate modelčke, ki smo jih vstavili v pekač za mafine. V vsak modelček damo zvrhano žlico mase za čokoladne mafine, lahko tudi žlico in pol, če želimo malo večje. Končno število mafinov je tako odvisno tudi od tega kako boste napolnili modelčke za mafine. Upoštevajte pa, da mafini med peko narastejo, zato modelčkov ne napolnite povsem do vrha. Čokoladne mafine pečemo 13-15 minut v predhodno ogreti pečici, na 180 °C, ventilacija. Čas peke prilagodite vaši pečici in velikosti mafinov. Ko so pečeni jih še malo pustimo v pekaču, nato pa jih vzamemo iz njega. Postrežemo še malo mlačne ali ohlajene mafine. Naj vam teknejo.



Seznam sestavin

- 300 g gladke moke
- 100 g sladkorja (bolj sladkosnedi ga dodate lahko malo več)
- 1 vaniljev sladkor
- bogat ščepec cimeta
- 140 g čokoladnih kapljic ali nasekljane čokolade
- 35 g kakava v prahu
- čajna žlička sode bikarbonate (cca. 12 g)
- 1 jajce (M ali L)
- 250 ml navadnega tekočega jogurta
- 140 ml mleka
- 120 ml olja (lahko tudi stopljenega masla)

JABOLČNI MUFFINI, JULIJA, ANIKA IN MAMCA, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

JABOLČNI MUFFINI

- 2 jajci
- 1 lonček sladkorja (za merico vzamemo 2 del lonček)
- 1,5 lončka moka
- pol lončka olja
- 1 zavitek pecilnega praška
- 1 žlica cimeta
- 2 naribani jabolki

Jajce penasto umešamo s sladkorjem. Dodajamo olje. Moko, cimet in pecilni prašek zmešamo skupaj in po žlicah dodajamo v maso. Na koncu dodamo naribana jabolka. Maso vlijemo v modelčke in pečemo približno 20 minut na 180 stopinj.



OVSENI KATARINA, RIBNICA POHORJU

KEKSI, VRTEC NA

NAVODILA

Banane z vilico pretlačimo in dodamo ostale sestavine. Oblikujemo v kekse in pečemo 10-12 min na 180° oz. 160° z ventilacijsko pečico.



Seznam sestavin

- 3 banane
- 1 skodelica ovsenih kosmičev
- 1/2 skodelice kokosove moke
- 1/4 skodelice masla (raztopljenega)
- po želji dodamo čokolado in brusnice in vaniljev sladkor

NAVADNI KEKSI, KATARINA, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Maslo in sladkor penasto stepemo in dodamo rumenjaki. Nato dodamo še moke in zamesimo testo. Testo damo za nekaj ur v hladilnik, da se lažje valja. Mi smo ga pustili čez noč in naredili drugi dan kekse. Testo razvaljamo in s pomočjo modelčkov izrežemo poljubne oblike.

Pečemo jih 10-15 min na 180° oz. 160° z ventilacijsko pečico.

Ko se ohladijo, jih lahko pomočimo v čokolado in kokos ali naredimo glazuro.

Glazura: sladkor v prahu + limonin sok + jedilne barve

Seznam sestavin

- 580g gladke moke + 100g kokosove moke
- 380g masla
- 170g sladkorja v prahu
- 2 vaniljeva sladkorja
- 4 rumenjaki

LANOVA RULADA Z DOMAČO SLIVOVO MARMELADO, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Pečico zagrejemo na 200 stopinj. Rumenjake ločimo od beljaka, iz beljakov stepemo trd sneg, rumenjacom dodamo sladkor in vanilij ter zmešamo do gladkega. Dodamo vodo, moko, pecilni prašek in premešamo. Na zadnje dodamo sneg in ga umešamo počasi v gladko zmes. Vlijemo v pekač obložen s peki papirjem in pečemo 10 min pri 200 stopinjah. Ko je biskvit pečen še vročega zvijemo v rolado in pustimo da se ohladi, nato biskvit odvijemo in namažemo z poljubim nadevom v najinem primeru z domačo slivovo marmelado. DOBER TEK.



Seznam sestavin

5 kom jaje
5 žlic sladkorja
5 žlic moko
5 žlic mlačne vode
1 kom vanilin sladkor
Pol zavitka pecilnega praška

LINSKE OČI, PATRIK, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

750g moke

500g margarine

250g sladkor v prahu

50g jajc

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

malo limonine lupine

Nadev: marmelada



HELLOWEEN PAJKI, SVIT,VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

V moka naredimo luknjo, vlijemo vanjo mlačno vodo in dodamo kvas in sladkor. Ob strani posode dodamo sol. Pustimo 10mn,da kvas vzhaja. Nato testo gnetemo 10min in dodamo 3 žlice olivnega olja. Testo pustimo vzhajat 10 min. Nato izdelamo halloween pajke. Pečemo 30min na temperaturi od 160-180°C.



Seznam sestavin

500g moka
2,7del vode
10g kvasa
1 žlička sladkorja
1 žlička soli

TIJINE SESTAVINE ZA KEKSE, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Vse navedene sestavine skupaj zgnetemo v testo. Razvaljamo ga na pomokani površini in z modelčki izrežemo piškote. Pečemo jih pri 180 stopinjah 8 minut (do zlato rumene barve).



Seznam sestavin

pol kg moke
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
2 jajci
5 žlic sladkorja
2 žlici sladke smetane
250 g masla
ščepec soli

SESTAVINE ZA TIJINO PICO, VRTEC RIBNICA NA POHORJU

NAVODILA

Zmehčamo kvas in malo sladkorja, dodamo malo mlačne vode in pustimo, da kvas vzhaja. Ostalim sestavinam (moki, vodi, sladkorjem, soli in olju) dodamo vzhajani kvas. Testo dobro pregnetemo, po potrebi dodamo moko ali vodo. Potrebno je gnesti tako dolgo, da testo postane voljno in se ne prijema na posodo. Ko je testo pripravljeno ga obložimo poljubno...



Seznam sestavin

500 g moke (350 g gladke + 150 g ostre)
cca 3,5 dcl mlačne mlečne vode (2 dcl vode + 1,5 dcl mleka)
3 žlice olivnega olja
1/2 kocke svežega kvasa
slonček Fala (20 g)
1 zvrhana žlička soli
ščepec sladkorja

VANILJEVI ROGLJIČKI, TJAŽ, VRTEC RIBNICA NA POHORJU



ČAJOTINI POLPETI, ZALA, OŠ FLV SLIVNICA PRI MARIBORU

NAVODILA

Čajote olupimo in naribamo ter posolimo, da oddajo vodo. Nato v ponvi na olju prepražimo čebulo.

Iz naribanih čajot iztisnemo vodo, dodamo praženo čebulo, drobtine, moko, sol, poper, vegeto in jajci. Vse skupaj premešamo in oblikujemo polpete, ki jih še dodatno povaljamo v drobtinah.

Polpete ocvremo v vročem olju.

POGRINJEK

Potrebujemo plitvi krožnik, nož in vilice ter lepo zloženo servieto. Čajotine polpete lahko jemo kot prilogo, na primer k pečenemu mesu z žara ali kot glavno jed s skledo solate.

Pa dober tek!



Seznam sestavin

- 3 čajote (mehiške buče)
- 2 jajci
- krožnik moke
- krožnik drobtin
- sol, poper, vegeta
- 1 čebula
- olje za cvrtje

PRIPOMOČKI:

- lupilec
- ribežen ali strgalnik
- 2 skledi
- 2 krožnika
- ponev
- lesena kuhalnica in žlica

MEHKI BUHTLJI PO RECEPTU MAME IVANE, ALEX MARINOVIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

1. Najprej pripravimo kvasec. Sedem žlic mleka segrejemo do mlačnega, dodamo žličko sladkorja in notri nadrobimo kvas.
2. Premešamo in pustimo na toplem mestu okoli 10-15 minut, da se količina podvoji.
3. Medtem, ko čakamo, da kvasovke opravijo svoje delo, pripravimo ostale sestavine.
4. V večjo skledo vsujemo moko in na sredini naredimo jamico.
5. V jamico damo rumenjake, sladkor, mlačno stopljeno maslo, po želji tudi rum.
6. Po vrhnjem robu moke posujemo sol, da ne pride direktno v stik s kvasom.
7. Nato v jamico dodamo še kvasec in začnemo z gnetenjem.
8. Med gnetenjem postopoma prilivamo še 2 dcl mlačnega mleka. Po potrebi ga dodamo še več.
9. Gnetemo vsaj 15-20 minut, da dobimo mehko in gladko testo.
10. Zgneteno testo pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in damo na toplo mesto da se količina testa podvoji.
11. Vzhajano testo nežno zvrnemo na pomokano kuhinjsko desko in ga razvaljamo na debelino nekje med 0,5-1 cm.
12. Razrežemo ga na kvadratke v velikosti 8x8 cm, na sredino pa damo žličko marmelade.
13. Nasprotni konce damo skupaj in dobro potlačimo s prsti, da buhtelj zapremo.
14. V namaščen pekač jih polagamo tako, da je stisnjen del spodaj. V pekač jih lahko polagamo precej skupaj.
15. Ko so vsi buhtlji v pekaču, jih ponovno pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in vzhajamo še 20 minut.
16. Vzhajane buhtlje pred peko premažemo z razžvrkljanim jajcem.
17. Pečemo jih približno 40 minut na 180°C. Med peko jih pokrijemo s peki papirjem, da se zgornji del preveč ne zapeče.



Seznam sestavin

- 7 žlic mleka
- čajna žlička sladkorja
- 1/2 kocke kvasa
- 500 g bele gladke moke (tip 500)
- 100 g masla
- 2 rumenjaka
- 3-4 žlice sladkorja
- 2 vanilijev sladkorja
- 1 limonin sladkor ali lupinico bio limone
- 2 dcl mleka
- 2 žlici ruma (po želji)
- 1/2 čajne žličke soli
- 1 jajce za premaz
- marmelada

ČAJNI OBROČKI Z MARMELADO IN KOKOSOM, TARA REKIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Vzamemo en obroček oz. piškot ga premažemo z marmelado ali nutello (po želji) in dodamo še drug obroček, da je namaz v sredini.

Potem ga celega povaljamo dobro v mleku in nato v kokos drobtinah.

Piškot pustimo nekaj časa da dobro sprime zmes in je pripravljen.



Seznam sestavin

čajne obročke (kolački kupljeni)

-kokos drobtine

-mleko

-marmelado (gosto) ali nutello

VESELE ŽOGICE, LOLA MAVKO, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA



BABIČIN ŠTRUDELJ, NEJA KRAMER, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

Recept:

*vlečeno testo

Za nadev potrebujemo:

*1,5kg jabolk

*kisla smetana

*sladkor po okusu

*cimet

*rozine

*drobtine po želji...



BUČNI ROGLJIČKI, ELA POTRBIN, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Hladno maslo narežemo na koščke, dodamo fino mleta bučna semena, sladkor, moko, vaniljev sladkor in sol.

Sestavine zamesimo v gladko testo. Testo naj počiva v hladilniku 1 uro.

Iz testa oblikujemo rogljičke, ki jih položimo na pekač obložen s peki papirjem. Rogljičke damo v pečico ogreto na 180°C za približno 10 minut. Pozor, rogljički hitro porjavijo zato jih večkrat pogledajte saj morajo ostati zelene barve. Konice popolnoma ohlajenih rogljičkov namočimo v čokoladno glazuro.



Seznam sestavin

Sestavine za piškote:

250g hladnega masla

200g bučnih semen

100g sladkorja v prahu

300g ostre moke

1 zavojček vaniljevega
sladkorja

ščepec soli

Sestavine za glazuro:

100g temne čokolade s 75%
kakava

1 velika žlica masla

NAVODILA

Vse sestavine z mešalnikom dobro premešamo v testo.

Ko je testo pripravljeno, ga z malo žličko zajemamo in polagamo v vroče olje (pri tem si lahko pomagamo še z eno žličko). Testo se tako ocvre v lepe miške do zlatorjave barve.

Miške se med cvrenjem obračajo same, je pa vseeno dobro, da jih pozorno gledamo in kakšno obrnemo tudi sami.

Ko so pečene, jih posujemo še s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

- 1 lonček navadnega jogurta (če ni jogurta, lahko pol lončka kisle smetane in pol lončka mleka)
- 2 lončka moke
- 2 jajci
- 3 žlice sladkorja
- 1 vaniljev sladkor (za še boljši okus lahko Bourbon vanilja z delčki vanilijev)
- 1/2 pecilnega praška
- ščepl soli

RUSKI SIRNIKI, POLINA BYKOVA, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Vse sestavine premešamo. Naredimo dolgo klobaso. Narežemo na enake koščke. Oblikujemo sirnike. Na olju popečemo na obeh straneh.

Dober tek! 😊



Seznam sestavin

500g skute

1 jajce

2 žlici moka

1 žlica zdroba

2 žlici sladkorja

1 vanilin sladkor

ČAROVNIŠKI PRSTI, INAJA KOVAČ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Moko presejemo, dodamo pecilni prašek in polnozrnato pirino moko. Malce premešamo, nato dodamo na lističe narezano maslo in preostale sestavine ter zgnetemo testo. Pustimo počivati v hladilniku dobro uro. Mandlje uporabimo za “noht” na piškotu (čarovniškem prstu). Lahko jih prerežemo na pol ali uporabimo cele mandlje. Oblikujemo “prste”, konico namažemo s poljubno marmelado ali stopljeno čokolado in nanjo pritrdimo mandelj.

Pečemo pri 180 stopinjah od 15 do 20 minut.



Seznam sestavin

500 g pšenične ali pirine
moke
2-3 žlice polnozrnate pirine
moke
180 g sladkorja v prahu
250 g masla
3 jajca
1 pecilni prašek
vaniljev sladkor
lupina ene pomaranče
po želji lahko dodamo tudi
malo cimeta
nekaj celih mandljev
poljubna marmelada,
čokolada

DIŠAVNI INAJA OSNOVNA HINKA SMREKARJA

PIŠKOTI, KOVAČ, ŠOLA

NAVODILA

Priprava piškotov

Rozine pomešamo s pomarančnim sokom.

Moko zmešamo s pecilnim praškom, kakavom, naribano čokolado, limonino lupino, pomarančno lupino, cimetom, ingverjem in muškatnim oreščkom.

Margarino, sladkor, vaniljev sladkor in sol penasto umešamo in dodamo jajci. Dobro premešamo in dodamo rozine. Na koncu dodamo še moko.

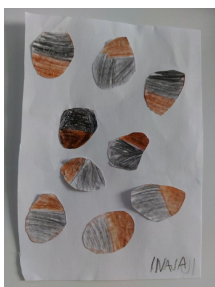
Oblikujemo piškote, ki jih pečemo 15-20 min na 200° C.

Priprava glazure

Čokoladno glazuro pripravimo tako, da v lonec nalijemo vodo, nad lonec pa položimo drugo posodo.

Vodo na štedilniku zavremo. V zgornji lonec damo margarino in čokolado in počakamo da se čokolada stopi. Večkrat premešamo.

Pečene in ohlajene piškote do polovice namočimo v čokolado in jih zopet ohladimo.



Seznam sestavin

Sestavine za piškote

100g rozin

4 žlice svežega pomarančnega soka

250g pšenične bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

2 žlici kakava v prahu

100g jedilne čokolade

naribana limonina lupine

naribana pomarančna lupina

1 čajna žlička cimeta

1 čajna žlička ingverja

0,5 čajne žličke muškarnega oreščka

150g margarine

100g sladkorja v prahu

1 zavitek vaniljevega sladkorja

sol

2 jajci

Sestavine za glazuro

100g jedilne čokolade

100g margarine

MAGDALENICE, FILIP SAUTET, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Stopite maslo in pustite, da se ohladi. Na drobno nastrgajte limonino skorjico.

V skledo ubijte jajca, dodajte sladkor in mešajte, da dobite penasto zmes.

Dodajte moko in kvas. Dobljeno maso in limonino skorjico vmešajte v stopljeno maslo.

Pustite pol ure počivati.

Pečico segrejte na 220°C . Modelčke do treh četrtin napolnite z maso in pri 220°C pecite 4 minute.

Nato temperaturo znižajte na 200°C in pecite še 8 minut.

Iz modelčkov jih stresite šele, ko so magdalenice že mlačne.

Opomba: čas peke na 200°C se razlikuje glede na velikost kolačkov in modelčkov. Iz pečice jih vzamemo, ko so robovi zlato rjave barve.



Seznam sestavin

Sestavine (za 18
kolačkov) :

3 jajca

100 g sladkorja

110 g moke

skorjica ene limone

3g (1 čajna žlička) suhega
kvasa

90 g slanega masla

BOŽIČNA HIŠA IZ OBLATOV, KAJA ČEPIRLO, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Iz beljakov stepete sneg, ki mu dodajate sladkor v prahu toliko časa, da nastane gladka gosta lepljiva snov, kar uporabljate kot lepilo in kot okrasitev hiše, da izgleda kot pravi sneg ☺. Vsaj dve ali pa kar tri plošče dan prej zlepite skupaj z „lepilom“- snegom in malo obtežite. Čez noč naj se suši. To uporabljate nato kot podstavek.

Vse ostalo je prepuščeno domišljiji: naredite na listu papirja načrt v cm za streho, dimnik, stranice hiše, ograjo, vrtna vrata,....., da bo lažje potem iz ostalih oblatov z olfa nožkom izrezati, pa da ne bi kaj zmanjkalo ☺.

Ustvarjanje hišice je odlično ustvarjalno druženje, kjer ima otroška domišljija prosto pot.

Dobra stran izdelave je tudi, da lahko izdeluješ tudi cel dan, dva dni,... le „lepilo“ je potrebno imeti zaprto v hladilniku, da se ne suši.



Seznam sestavin

2 zavitka oblatov za
napolitanke

10 jajčnih beljakov

500 g (ali več) sladkorja v
prahu

suho sadje, oreščki, bonboni

JABOLČNI MAFINI S CIMETOM, DEJAN JOVANOVIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Pečico seštejemo na 180 stopinj. Nato na pekač za mafine naložimo papirnate skledice.

Olupimo jabolka in naribamo.

Nato ločimo rumenjake in beljake. V posodo z rumenjaki dodamo sladkor in vaniljev sladkor. Z električnim mešalnikom rumenjaki in sladkor stopamo, da postane zmes svetlo rumena. Iz beljakov naredimo sneg.

V posodo z rumenjaki dodamo stopljeno maslo in mleko. Nato nežno vmešamo moko v ostale sestavine. Na koncu pa vsemu skupaj dodamo še sneg, ki ga prav tako nežno vmešamo.

Nadaljujemo z polnjenjem papirnatih skledic. Vsaki najprej dodamo 1 žlico zmesi. Nato naribana jabolka porazdelimo po posodicah, da jih je povsod približno enako. Čez naribana jabolka ponovno dodajamo zmes, da lepo pokrijemo jabolka.

Takšne pečemo 20-23 minut v segreti pečici na 180 stopinj. Ohlajene potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Seznam sestavin

Sestavine za 12 mafinov:

- 2 jajca
- 280g moke
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 70g masla
- 18 žlic mleka
- 2 veliki jabolki ali 3 manjša
- 1čajna žlička cimeta

ROGLJIČKI S ČOKOLADO, LIANA BILIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

količina: 24 rogljičkov	
500 g	mehke bele moke
1 velika žlica	sladkorja
2	vaniljeva sladkorja
ščepec	soli
pol	kocke <u>kvasa</u>
300 ml	mlačnega <u>mleka</u>
100 ml	olja
1	beljak
24	koščkov mlečne čokolade
Za premaz:	
1	rumenjak
3 žlice	<u>mleka</u>
sladkor v prahu za posip	



AMERIŠKE HALOWEEN PALAČINKE LIANA BILIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

140 g	bele moka
1 žlička	pecilnega praška
0,5 žličke	sol
2 žlici	rjavega sladkorja
150 ml	mleka
2	jajca
2 žlici	masla
30 g	na koščke narezanega masla
1 dl	javorjevega sirupa



BOROVNIČEVI MAFINI ☺ IZ DEŽELE DINOZAVROV ☺, FILIP ŠUČUR ZIROJEVIĆ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

V večjo posodo stresemo moko, pecilni prašek, sol in sladkor, nato dodamo še jajce, olje in mleko, ki smo jih prej v manjši posodici premešali. Vse skupaj ponovno dobro premešamo. Ko je masa sestavin premešana in je na videz lepo gladka dodamo še borovnice. Med potekom mešanja pa nastavimo pečico, da se ogreje na temperaturo cca 200 °C.

Tako pripravljeno maso z večjo žličko dodamo v papirnate modelčke, ki jih postavimo na pekovski pladenj v pečico in jih pustimo peči približno 20 minut.

Ko se skorja mafinov med peko popeče do svetlo rjave barve jih vzamemo iz pečice in jih pustimo, da se ohladijo.



Seznam sestavin

- 2 čajni skodelici pšenične bele moke
- 3 žličke pecilnega praška
- 1/2 žličke soli
- 3/4 belega sladkorja ali rjavega
- 1 jajce
- 1 čajna skodelica mleka
- borovnice (količina po želji- npr. 1 čajna skodelica)

BOŽIČNI PIŠKOTI, NIKOLINA, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

BOŽIČNI PIŠKOTI

ZA BOŽIČNE PIŠKOTKE POTREBUJEMO :

- 400g moka
- 200g sladkorja v prahu
- 100g kokosove moka
- 2 jajci
- 250g masla
- pol pecilnega praška
- in 1 zvrhano žličko veselja

PRIPRAVA:

Maslo pretlačimo z vilicami, da dobimo gladko zmes, ki jo primešamo ostalim sestavinam. Zgnetemo gladko testo, ki za približno 20 minut postavimo v hladilnik. Testo razvaljamo in z modelčki oblikujemo naše piškotke, ki jih pečemo 7 do 10 minut pri 200 stopinjah. Pečene piškotke po želji okrasimo.

Nikolina 4.A

ČOKOLADNI MAFINI, JURIJ STAREŠINIČ, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

1) Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Vdolbinice pekača za mafine namastimo in potresemo z moko ali pa vaje namestimo papirnate modelčke. V majhni kozici na šibkem olju razpustimo maslo (ga ne pregrejemo). Čokolado drobno nasekljamo, nič pa ne bo narobe, če ostane kak malo večji košček.

2) V skledi premešamo moko, sladkor, kakav, vaniljev sladkor, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol. V drugi skledi pa zmešamo jajca z mlekom in maslom.

3) Jajčno maso damo k mešanici moke in z metlico za sneg ali kuhaličo le toliko premešamo, da se vse sestavine navlažijo. Testu nato še primešamo nasekljano čokolado.

4) S testom napolnimo vdolbinice v modelu za mafine. vendar ne več kot do treh četrtin. Mafine pečemo v pečici na srednjem vodilu 20 do 25 minut, da postanejo zlato rjavi. Vzamemo jih iz pečice, pustimo počivati okoli 5 minut, nato jih vzamemo iz modela in ohladimo.

Namig:

Če imamo opraviti s čokoholiki, lahko mafine še dodatno oblijemo s čokoladnim oblivom. Zanj stopimo po 75g mlečne in jedilne čokolade ter jo polijemo po polovici vsakega kolačka.

Kot je razvidno iz fotografije, smo v naši družini res ta pravi čokoholiki, saj smo mafine dejansko prelili še s tem prelivom :)



Seznam sestavin 12 kos

maščoba in moka za
modelčke ali papirnate
košarice

3 jedilne žlice masla

80 g jedilne čokolade

200 g moke

100 g sladkorja

1 zavitek vaniljevega
sladkorja

2 zvrhani žlici kakava v
prahu

2 kavni žlički pecilnega
praška

1/2 kavne žličke sode
bikarbone

ščeplj soli

2 jajci

150 ml mleka

KOKOSOVA POTICA, KAJA ČEPIRLO, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Najprej pripravimo kvasec. V ta namen v kozici segrejemo mleko (3dl), da je mlačno. Nato mleko odstavimo s štedilnika in v manjšo skodelico damo malo mleka (cca.1 dl), mu primešamo 1 čajno žličko sladkorja in čajno žličko moke. Premešamo in počakamo, da kvas začne delovati in se dvigne.

Medtem, ko čakamo, da bo kvasec pripravljen, v večjo skledo, v kateri bomo testo zamesili, presejemo moko. K moki dodamo še kakav, 3 rumenjake, na manjše koščke narežemo maslo, dodamo še sladkor v prahu, na rob posode žličko soli. Na sredini naredimo prostor za kvas.

Zraven vlijemo še preostalo mleko, nato pa z rokami začnemo gnesti testo. Najprej dobimo "kašasto" testo, ki pa se bo počasi začelo lepo oblikovati v kepo testa, zato testo stresemo na delovni pult in z rokami dobro zgnetemo kvašeno testo za kokosovo potico, ki mora biti gladko, mehko in voljno. Naj se vam ne mudi, za gnetenje si vzemite čas.

Posodo, v kateri smo začeli pripravljati testo, posujemo po dnu in robovih z malce moke, vanjo položimo zgneteno testo in ga prav tako posujemo z malo moke. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati tako dolgo, da se testo podvoji (jaz ga pustim vzhajati okoli 90 minut). Vzhaja naj na kuhinjskem pultu.

Po tem, ko je testo vzhajalo, pripravimo kokosov nadev. V kozico vlijemo sladko smetano in jo na štedilniku segrejemo do vretja. Tik preden bi smetana zavrela, smetano odstavimo s štedilnika.

Posebej v skodelici stepemo 3 cela jajca in sladkor, pripravimo si kokosovo moko, katero stresemo v večjo skledo.

H kokosovi moki vlijemo segreto sladko smetano in zmes iz sladkorja in jajc. Vse skupaj zelo dobro zmešamo skupaj, da dobimo enotno zmes.

Vzhajano testo denemo na pomokano delovno površino in ga na rahlo, brez večjega pritiskanja, razvaljamo na okoli 5 milimetrov debelo.

Po testu razporedimo nadev in ga enakomerno razmažemo po celi površini. Ne pozabimo na robove. Testo enakomerno, brez večjega stiskanja zavijemo v rolado.

Kokosovo potico damo v pekač, ki smo ga pred tem dobro namazali z maslom. Pekač s kokosovo potico pokrijemo in pustimo vzhajati 60-80 minut oz. tako dolgo, da se njena velikost podvoji. Tudi ta naj vzhaja na kuhinjskem pultu.

Tik preden kokosovo potico potisnemo v predhodno, na 170 °C (ventilacijska pečica) ogreto pečico, potico z noževo konico prepikamo na več mestih (prepikamo do dna). Po želji, če želite, lahko kokosovo potico pred peko namažete z enim beljakom, ni pa njuno. Jaz je tokrat nisem. Vam pa priporočam da jo, saj bo tako njena skorja po peki lepša in sijoča.

Potico pečemo približno 1 uro. Po približno 25-35 minutah peke preverimo kako zapečeno skorjo ima, če se vam zdi, da se bo do konca peke skorja utegnila preveč zapeči, potico v pekaču med peko lahko pokrijete z papirjem za peko.

Pečeno potico pustimo v pekaču, da se ohladi, nato pa jo stresemo iz pekača (najlažje tako, da z večjo desko pokrijemo pekač in vse skupaj obrnemo na glavo). Po želji jo lahko posujete s sladkorjem v prahu.

Režemo hladno potico.

Sestavine za kvašeno testo:

600 g gladke bele moke tip 400

50 g kakava

115 g masla (naj bo sobne temperature)

3 rumenjaki

3 dl mleka

20 g svežega kvasa (cca. pol kocke)

100 g sladkorja v prahu

čajna žlička soli

Sestavine za kokosov nadev:

5 dl sladke smetane

500 g kokosove moke

150 g sladkorja (če ste bolj sladkosnedi, 200 g)

3 cela jajca

malo dodatne moke za valjanje, oblikovanje

maslo za mazanje pekača

BOŽIČNI PIŠKOTI, KAJA ČEPIRLO, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Iz vseh sestavin zgnetemo testo, razvaljamo približno 1/2 cm debelo, izrežemo poljubne oblike in pečemo približno 15-20min na 200°C.

Okrasimo s sladkorno glazuro (sladkor v prahu, malo limoninega soka) ali porišemo z jedilnimi barvami ali s stopljeno čokolado.



Seznam sestavin

250 g moke

3 žličke pecilnega

60 g sladkorja

1 vaniljev sladkor

1 rumenjak

1 žlica mleka

100 g masla

“RES ENOSTAVNI” SMETANOVI KEKSI, KAJA ČEPIRLO, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

V posodi zmešamo vse sestavine.

Testo razvaljamo na 3mm debelo in z različnimi modelčki izrežemo piškote.

Kekse polagamo na pekač, obložen s peki papirjem (ali namaščen) in pečemo približno

10min pri 200°C.

Seznam sestavin

560 g pšenične bele moke

280 sladkorja

140 g margarine

3 rumenjaki

1 beljak

1dl sladke smetane

polovico pecilnega praška

1 vaniljev sladkor

BAJADERE, MATEVŽ BREZNIK, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Čajne kolutice zdrobimo v multipraktiku skupaj s kokosovim in navadnim maslom, nato piškotni zmesi z žlico v posodi dodamo kokosovo moko ter oreščke in premešamo. Mleko segrejemo in v njem stopimo sladkor ter dodamo rum. Z vročo tekočino prelijemo mešanico, mokro zmes čim prej stresemo na z maslom pomaščen pekač in jo potlačimo z lopatko, da je čim bolj kompaktna. Nato damo hladit za cca pol ure in v tem času pripravimo preliv, tako da stopimo maslo in čokolado ter ga prelijemo po pekaču.

Bajadere najbolj teknejo ohlajene, takrat se tudi najlepše narežejo na manjše pravokotnike in so primerna in slastna sladica za bolj hladen čas leta, zanjo ne rabimo pribora.

Seznam sestavin

- 70 dkg čajnih kolutičev
- 10 dkg kokosovega masla
- 8 dkg navadnega masla
- 2 dcl mleka
- 10 dkg sladkorja (lahko rjavega ali kokosovega)
- 1 vaniljin sladkor
- 8 žlic ruma
- 20 dkg kokosove moke
- 20 dkg mletih mandljev
- 5 dkg mletih orehov
- malo cimeta, lahko tudi malo muškarnega oreška

preliv:

- 12 dag masla in
- 240 dkg v celoti jedilne (cca 45 %) ali deloma druge grenke čokolade z več kakava, npr. Gorenjke s 70 %)

NUŠINE REZINE, MATEVŽ BREZNIK, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Zavremo, oziroma precej segrejemo mleko in v njem stopimo sladkor, maslo in čokolado, dodamo zdrobljene maslene kekse, ki jih prej nadrobimo v skledo, ter kokosovo moko ter premešamo. Še vročo zmes pretresemo v namaščen pekač, ki ga na dnu predhodno posujemo z malo kokosove moke, da se ne prijema. Potlačimo z lopatko in na še toplo površino potresemo malo kokosove moke, da je zgoraj bele barve.

Ta zelo enostavna in hitra sladica je zelo primerna za katerikoli čas leta, ker zdrži tako na mrazu, kot vročini in jo imajo predvsem otroci zelo radi. Lahko se je brez pribora, narezana na kocke.

Seznam sestavin (dvojna količina za srednji oz. večji pladenj)

- 1 liter mleka
- 30 dkg sladkorja (lahko rjavega ali kokosovega)
- 40 dkg jedilne čokolade
- 20 dkg kokosove moke
- 1 maslo
- 100 dkg maslenih keksov
- malo cimeta

ROŽIČEVO PECIVO, MATEVŽ BREZNIK, OSNOVNA ŠOLA HINKA SMREKARJA

NAVODILA

Rožičevo moko, sladkor, vaniljin, olje, mleko, cimet in 4 rumenjake stepeš, nato zmesi dodaš moko s pecilnim praškom in kot repo (na solzice) naribana olupljena jabolka, na koncu narahlo zmešaš s snegom 4 beljakov ter prestaviš v namazan pekač.

Peci na 180 stopinj približno 40 min.

Ko se ohladi, preliješ s prelivom. Ta sladica tekne tudi še mlačna, je pa precej sočna in jo je treba jesti z žlico.

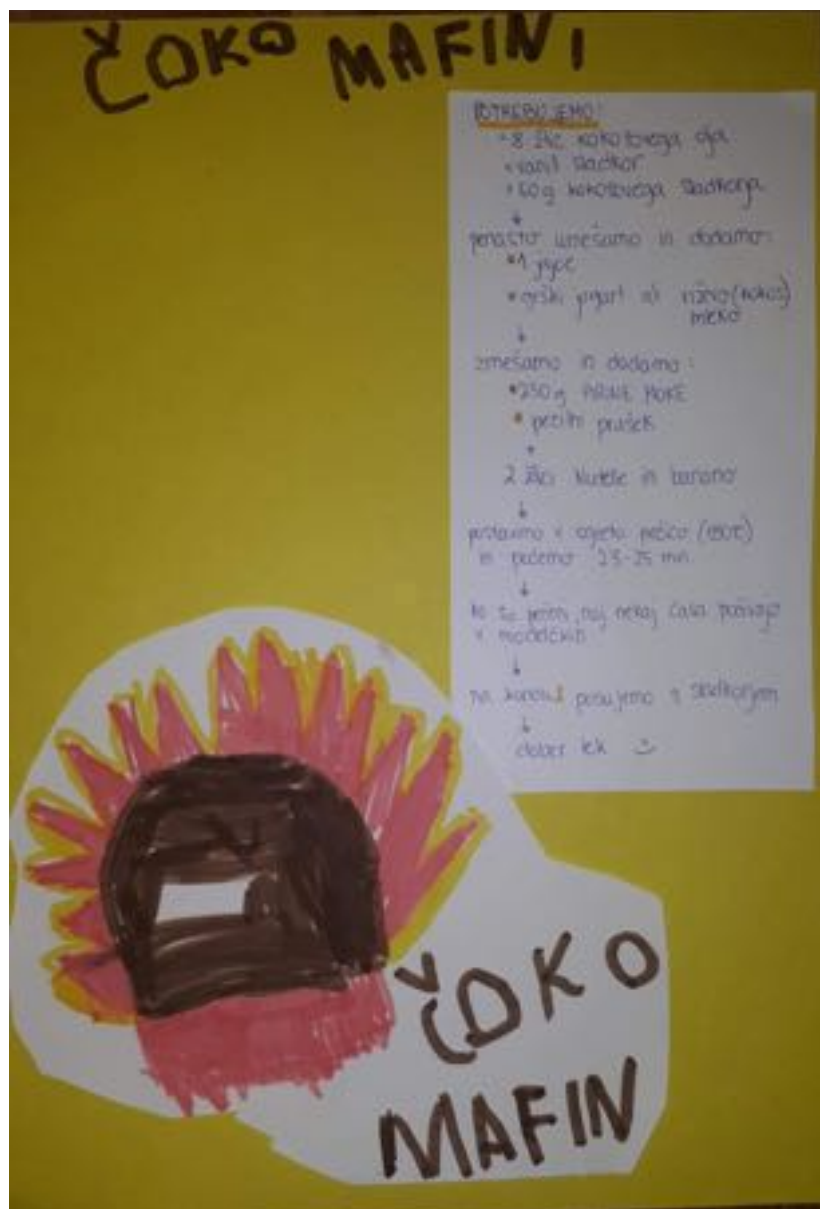
Seznam sestavin (za srednji oz. manjši pladenj)

- 15 dkg rožičeve moke
- $\frac{3}{4}$ jogurtovega kozarca sladkorja (lahko rjavi ali kokosov)
- 1 vaniljev sladkor
- $\frac{1}{2}$ jogurtovega kozarca olja
- 1 kozarec mleka
- 4 jajca
- 1 jogurtov kozarec moke
- $\frac{1}{2}$ pecilnega praška
- 3 velika jabolka (olupljena)
- malo cimeta, lahko tudi malo muškata oreška

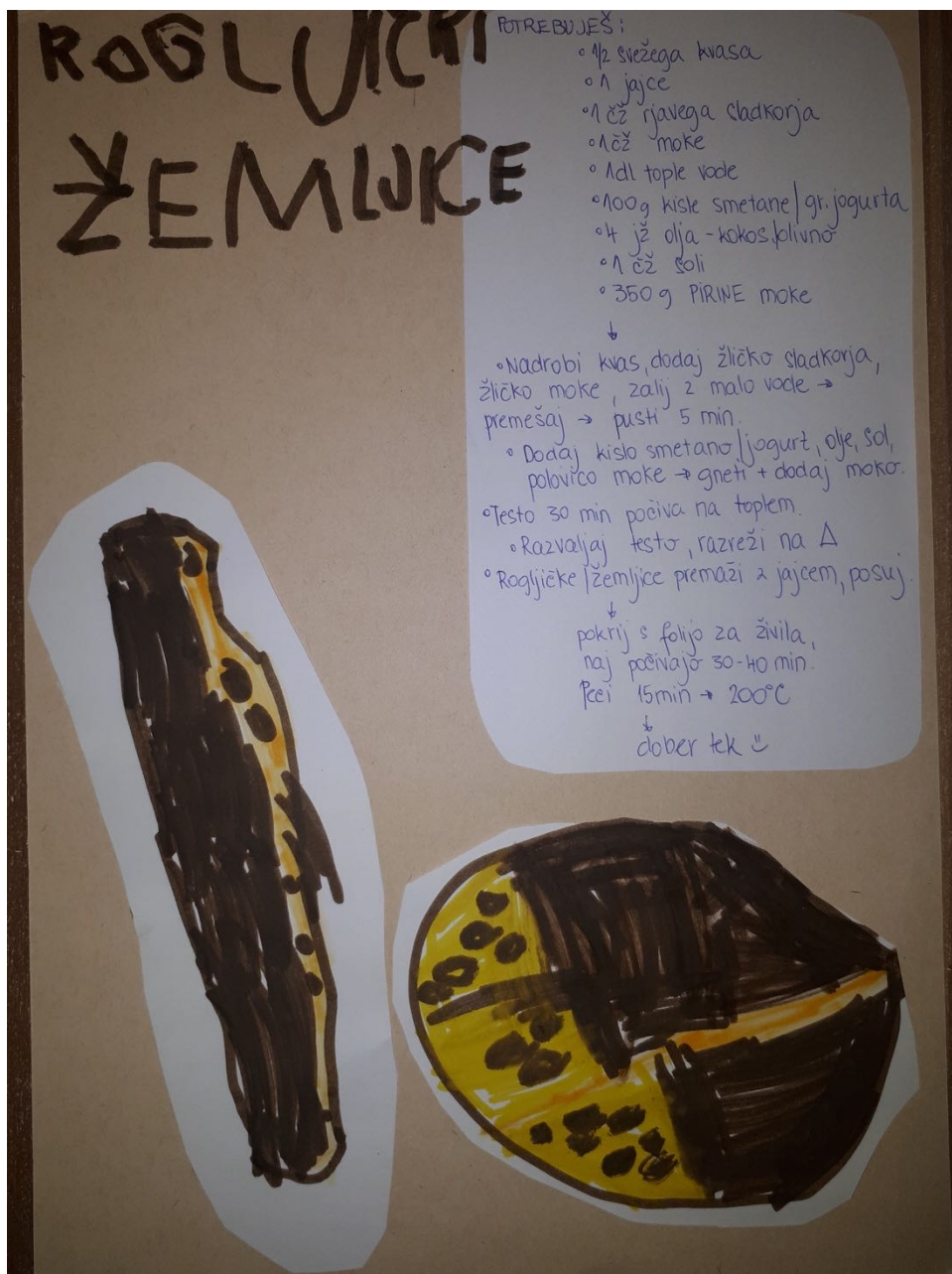
Preliv:

- polovica masla (125 g)
- 2 žlici sladkorja
- 5 žlic mleka
- malo ruma
- 5 dkg čokolade v prahu
- žlica grenkega kakava v prahu

ČOKO MAFINI, MATEJA, TEO IN NAL, VRTEC DORNAVA



ČOKO MAFINI, MATEJA, TEO IN NAL, VRTEC DORNAVA



JOGURTOVO PECIVO S SADJEM, NINA IN ŽIGA, VRTEC DORNAVA

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo. Sama najprej penasto zmešam jajca s sladkorjem in vaniljinim sladkorjem, dodam jogurt, olje, moko s pecilnim praškom ter na koncu malce ruma.

Pekač naoljimo in posujemo z drobtinami ter vanj vlijemo pripravljeno maso. Po tej masi posujemo na manjše koščke narezano sveže sadje ali že narezano mešano sadje iz kompota, ki smo ga prej odcedili odvečnega soka. Lahko uporabimo tudi odcejene in na kocke zrezane breskve, marelice, ananas iz kompota.

Pečemo v naprej ogreti pečici pri 180 stopinjah okoli 35-40 minut.

Pečeno pustimo, da se ohladi in narežemo na kocke.



Seznam sestavin

1 lonček navadnega jogurta
(150-180 g)

2 jogurtova lončka moko

2 jajci

1 jogurtov lonček sladkorja

1 jogurtov lonček olja (jaz
dodam le pol lončka)

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

nekaj kapljic ruma (lahko
izpustite)

sveže sadje ali (mešano)
sadje iz konzerve

POLENTINA TORTA, IZA, OŠ ANTONA MARTINA SLOMSKA VRNIKA

NAVODILA

Za kuhanje potrebujemo dva lončka. V prvi lonček damo vodo, jo segrejemo in solimo, vanjo počasi vsipamo koruzni zdrob in mešamo. Ko se začne zdrob gostiti postopoma dodajamo mleko in mešamo. Tik predno je kuhano (cca 8 min.), dodamo maslo in polovico stepenega beljaka in ga rahlo vmešamo.

Istočasno na enak način kuhamo pšenični zdrob, le v drugem lončku. Ko je oboje kuhano, damo v mokro polkrožno skledico najprej polovico polente in jo poravnamo, nato polovico pšeničnega zdroba - gres in ga poravnamo, pa zopet polento in poravnamo in še enkrat gres in poravnamo. Pustimo, da se ohladi in strdi. Skledico pokrijemo z ravnim krožnikom in oboje na hitro obrnemo, da se torta nepoškodovano strese na krožnik. Nato jo polijemo z borovničevo ali jagodno polivko. (Polivka iz borovnic: 5 žlic borovnic, 2 žlici sladkorja, nožev konico moke in dve žlici vode. Vse skupaj kuhamo nekaj minut in še vroče polijemo po torti). Torto narežemo na rezine in zložimo na krožnike. Zraven lahko dodamo še malo stepene smetane. Če pa ne želimo sladkega preliva, jo potresemo z naribanim sirom, posujemo z sesekljanimi bučnimi semeni in segrejemo v mikrovalovni pečici le toliko, da se sir stopi in postrežemo. O tem, kako dobra je polentina torta, lahko vprašate Izo Malovrh iz 5. razreda.

Pa dober tek in lep pozdrav!



1 jogurti kozarček (150g) -
koruzni zdrob

2"- voda

2"- mleko

1 žlica masla

1/2 čajne žličke soli

1 jajce - samo beljak - sneg

1 jogurti kozarček (150g) -
pšenični zdrob

1,5"- voda

1,5"- mleko

1 žlico masla

1/2 čajne žličke soli

JABOLČNA TORTA, ERIKA IN VITA REHAR, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Albert piškote položimo v pekač v dve plasti.

Jabolka olupimo in zrežemo na krhle in jih skuhamo v 1 litru vode. Ko so kuhana jih precedimo in zmiksamo ter položimo po piškotih. V ostali jabolčni vodi skuhamo puding in prelijemo po jabolkih. Na vrh pudinga namažemo stepeno smetano ter posujemo s kakavom. Torto za 3 ure postavimo v hladilnik.

Pa dober tek.

Seznam sestavin

Albert piškoti

Nadev:

1 kg jabolk

1 l vode

10 žlic sladkorja, lahko manj

2 vaniljeva pudinga

Za na vrh:

Stepena smeta

Kakav

KRHKI FLANCATI, JOŽICA IN JERNEJ BUKOVIČ, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Moko presejemo na desko, v sredini naredimo jamico, solimo, prilijemo vino, dodamo rumenjake, maslo, smetano in ščepec sladkorja, vendar le zato, da flancati lepše porumenijo. Zamesimo testo, ga vdelamo in ko se loči od rok in od deske, ga oblikujemo v hlebček, pokrijemo s prtičkom in pustimo, da kakih 20 minut počiva. Nato ga razvaljamo za nožev hrbet na debelo. s kolescem izrežemo štirioglate oblike, po sredini naredimo še tri zareze in v ogreti maščobi - najprej na eni, nato pa še na drugi strani - svetlo rumeno ocvremo. Ocvrte poberemo na cedilo in jih, ko so se nekoliko ohladili, potresemo s sladkorjem v prahu, ki smo mu dodali malo vanilina.

Seznam sestavin

20 dkg moke

3 dkg masla

2 rumenjaka

2-3 žlice smetane

3 žlice vina

ščepec drobne soli

ščepec sladkorja

maščoba za cvrtje

MARMORNI KOLAČ, IVANKA IN TOM LOZIČ, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Vse skupaj zmešaj in peci 30 min na 170°.

Seznam sestavin

6 jaje

15 žlic sladkorja

15 žlic moke

1,5 dcl olje

1 pecilni prašek

1 vanilin prašek

NAVADNI ZORKA IN MAKOVEC, OTROŠKI AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA) PIŠKOTI, KARIN ŠKRATKI, VRTEC (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Zmešaj jajca, maslo, limonino lupino, sol in sladkor. Ko je zmes dobro spenjena dodaš moko s pecilnim prahom. Po potrebi dodajaš moko. Peče se na 180° do zlate barve.

Seznam sestavin

- 500g moko (tip 500)
- 250g sladkorja
- 250g masla
- 1 pecilni prah
- 3 jajca
- malo soli in limonine lupine

NJOKI, ŠPELA IN NEJC ŽGUR, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Vse skupaj zmešamo in oblikujemo v svaljke (njoke). Kuhamo v slanem kropu dokler ne priplavajo na vrh.

Seznam sestavin

1kg krompirja

1jajce

Sol

15dkg ostre moke

15dkg navadne moke

Maslo

TZATZIKI, TJAŠA BAJC, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

NAVODILA

Tzatziki. Ko je izgovorjava te jedi bolj zakomplicirana od priprave.

Tzatziki je osvežilna grška omaka pripravljena iz kumar, grškega jogurta, česna in začimb. Ker je tako vsestranska, jo lahko uživamo na veliko različnih načinov. Za lahko predjed ali prigrizek lahko tzatziki postrežemo s toplim kruhom in narezano zelenjavo. Lahko je odličen preliv za pečen krompir. Z osvežilnim okusom lepo dopolnjuje mediteranske jedi, odlično pa se poda tudi k jedem z žara.

Priprava tzatzikija je zelo enostavna. Edini trik je, da kumaro res dobro odcedimo, preden jo vmešamo v jogurt.

Kumaro torej najprej operemo, naribamo v posodo, posolimo in počakamo vsaj 15 minut, da spusti sok. Odvečno tekočino nato odstranimo, sicer omaka ne bo kremasta, pač pa vodena.

Stisnjeno kumaro nato zmešamo z grškim jogurtom, nasekljanim česnom, olivnim oljem, Skisancem kaki, poprom in soljo. Vse skupaj res dobro premešamo in postavimo vsaj za pol ure v hladilnik. Postrežemo ohlajeno.

Seznam sestavin

1 veliko kumaro,
125 ml grškega jogurta,
2 stroka česna,
2 žlici olivnega olja,
2 žlici Skisanca kaki,
ščepec popra,
ščepec soli.

VIPAVSKA FIŽOLOVA JUHA, VIPAVSKI ZOS IN ZDRAVILNA TORTA, ROMANA IN VIKTORIJA ŽVOKELJ, ŠKRATKI, OTROŠKI VRTEC AJDOVŠČINA (ENOTA VIPAVA)

VIPAVSKA FIŽOLOVA JUHA

Namočite čez noč ½ kg fižola in drugi dan ga zavri, odcedi in na novo zalij z 2 l tople vode (ali krompirjevke), osoli in kuhaj do mehkega ter ga pretlači s fižolovko vred skozi sito. Posebej kuhaj ½ kg kislega zelja in prideni kuhan pretlačen fižol s fižolovko vred. Nato razbeli 5 žlic olja, stresi v razgreto olje žlico moke in 3 stroke sesekljanega česna in ko nekoliko zarumeni prideni zelje. Ko prevre, postavi juho kot samostojno jed s krompirjevo potico ali makaroni na mizo.

VINSKI ZOS (omaka)

Razgrej v kozici žlico masla, prideni pol žličice sladkorja in ko sladkor zarumeni še polno žlico moke ter mešaj da še moka nekoliko zarumeni. Nato prideni žlico kruhovih drobtin, prilij zajemalko vode in vina, ter mešaj, da postane omaka gladka. Prideni košček limonine lupinice in cimeta, pav malo sili in sladkor po okusu.

ZDRAVILNA TORTA (šarkelj)

Mešaj 10 dg surovega masla, da penasto naraste, dodaj 4 rumenjake in 14 dkg sladkorja in vse skupaj dobro mešaj, da naraste. Nato primešaj 1/10 l mrzlega mleka, nekoliko drobno zrezane limonine lupine, 10 dag moke, sneg 4 beljakov, še 14 dkg moke in pecilni prašek. Stresi testo v dobro pomazan in moko potresen model za torte in peci v precej vroči pečici tri četrt ure. Če pečeš v lončenem modelu za šarkelj peci eno uro.

NOVEMBERSKI SLADKI KRUHKI, KATARINA OZBIČ, OŠ KOMEN

NAVODILA

V posodi zdrobimo kvas, nato dodamo rumenjake, sladkor, limonin olupek, oljčno olje, polovico moke, nato vodo, sol in še drugo polovico moke. Vse skupaj premešamo z leseno kuhalnico in postavimo v hladilnik čez noč, da kvasi počasi. Naslednji dan vzamemo posodo s testom s hladilnika in pustimo, da se ogreje na sobni temperaturi. Nato ga zgnetemo in pustimo, da podvoji svojo površino. Nato ga spet pregnetemo in iz hlebčka izrežemo 8 – 9 koščkov. Košček ploščato razvaljamo ali ga oblikujemo z roko, na sredo položimo žličko marmelade, testo zapremo v hlebček in položimo na pekač. Pustimo da vzhaja še 20 min pribl., nato pečemo v že topli pečici na 170 stopinj C.

Kruhki so preprosti in se dobro priležejo kot popoldanska malica ob skodelici toplega čaja. Tako se pogrejemo ob hladnih in vlažnih novembrskih dneh po lepem družinskem sprehodu.

Seznam sestavin

500 - 600 g polnozrnate
moke (pšenične ali pirine)

20 g kvasa (v kocki)

5 žlic nerafiniranega trsnega
sladkorja

4 rumenjaki (ali 5, če so
majhni)

ščepec soli

riban limonin olupek

60 ml oljčnega olja

200 ml vode

marmelada po lastnem
okusu

BUČNA JUHA, MAJA MANDELJ, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Olupimo in narežemo bučo, olupimo in narežemo 2 krompirja in damo kuhati, v drugi skledi prepražimo čebulo, nato dodamo kuhano bučo in krompir, malo pokuhamo in potem vse skupi s palčnim mešalnikom spasiramo, še malo pokuhamo mogoče dodamo še malo vode in smetane za kuhanje, začinimo in postrežemo z žlico kisle smetane in nekaj bučnimi semeni.



Seznam sestavin

Hokaido buča,
krompir,
začimbe,
smetana za kuhanje,
oluščena bučna semena,
kisla smetana.

PUDING, MAJA MANDELJ, VRTEC TREBNJE

Skuhamo puding vanilja po navodilih na vrečki, ga pokrijemo z prozorno folijo za toliko časa, da se ohladi, potem stepemo sladko smetano mešalnikom stepemo še kuhan ohlajen puding, potem z žlico umešamo smetano v puding, do polovice napolnimo kozarce, notri nalomimo en ali 2 velika piškota, čez naložimo še puding in postavimo v hladilnik za par ur.

V puding lahko dodamo še sadje in okrasimo z bomboni ali Rafaelo kroglico.



LAZANJA, KIM, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Na olju prepražimo čebulo in mleto meso začinimo, ko je kuhano notri pogrejemo še grah.

Nato pripravimo bešamel, na kuhalni plošči pogrejemo mleko in notri stopimo maslo. V malo višjem pekaču začnemo sestavljati našo lazanjo po plasteh. Na dno položimo testenine, premažemo z bešamel-om, nato z zajemalko po testeninah razporedimo meso z grahom, posujemo s sirom in spet nadaljujemo z testeninami in bešamel-om. Lazanjo pečemo približno 40 min na 180 stopinj.



Seznam sestavin

Čebula,

mleto meso,

sir,

paradižnik,

grah,

testenine za lazanjo,

mleko,

maslo,

sol,

vegeta,

peteršilj

PIŠKOTI LIMONINI PAJKCI IN PISKOTI Z ČOKOLADNIMI KAPLJICAMI, KIM, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Vzamemo 2 plastične skleda, v vsako razdelimo pol masla in dodamo 100g sladkorja, pol belega in pol rjavega, maslo in sladkor dobro zmešamo in nato dodamo jajce, (oboje naj bo sobne temperature.) v vsako skledo enega, v eno skledo dodamo vaniljin sladkor in par žlic mleka v drugo pa limonin sladkor in še limonino lupinico in sok limone. Čez cedilo v vsako skledo presejemo od 200-300g moke in v vsako skledo dodamo pol vrečke pecilnega praška. Sestavine dobro premešamo, da dobimo lepljivo maso. V maso z vanilijo umešamo še dobro polovico čokoladnih kapljic, lahko pa dodamo še pisane mrvice. Iz mase oblikujemo kroglice in jih polagamo eno ob drugo na peki papir v pekač, ki ga nato postavimo za eno ali 2 uri v hladilnik, potem, ko so kroglice bolj trde jih dobro polovico zložimo v vrečko in v skrinjo, ostale pa razporedimo po pekaču (12 limoninih in 12 čokoladnih) z vilico jih nežno potlačimo 1x ali 2x, pečemo jih na 170 stopinj, približno 10 min, vsaka pečica je drugačna zato jih opazujte, lahko so pečeni tudi prej. Tiste v skrinji pa imate zato, da si po naporni službi na hitro privoščite sveže pečene piškote.



Seznam sestavin

250dag masla,

mleko,

2 jajca,

150g sladkorja (beli in rjavi
sladkor)

pecilni prašek en zavitek,

1x limonin sladkor, 1x
vaniljin sladkor,

sok ene limone,

lupinica ene limone,

čokoladne kapljice,

500g moke.

KROMPIRJEV GOLAŽ, KIM, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Skuhamo krompir, medtem, ko se kuha prepražimo čebulo, narežemo še en paradižnik, dodamo zelenjavo, koren, cvetačo...popražimo. Ko je krompir skuhan ga polovico dodamo k zelenjavi, premešamo z paličnim mešalnikom in dodamo še ostali krompir v kosih. Dodamo še začimbe. Na koncu še sveži peteršilj...



Seznam sestavin

krompir,
čebula,
paradižnik,
korenje,
cvetača,
začimbe...

ŠTRUDELJ, KIM, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

Štrudelj na hitro, testo kupimo kar v hoffer-ju.

Olupimo, naribamo sočna bolj kislja jabolka(Granny Smith),testo premažemo z maslom, potresemo po testu jabolka, drobtine(drobtine prepražimo na maslu, ni pa nujno)dodamo limonino lupinico,rozine,zvijemo pečemo do lepe zlatorjave barve.Ko je pečeno posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Seznam sestavin

jabolka,

listnato testo,

drobtine,

maslo,

rozine

ČOKOLADNI MUFFINI, ANDREJA KUCHAR, VRTEC VUZENICA

NAVODILA

- Rumenjaka ločimo od beljaka.
- V posodi najprej z električnim mešalnikom naredimo trd sneg.
- V drugo posodo damo rumenjaka in mu dodamo sladkor ter vaniljev sladkor. Premešamo.
- Dodamo še olje in mešamo z električnim mešalnikom.
- Dodamo še mleko in kakav v prahu ter dobro premešamo.
- Moki dodamo pecilni prašek, oboje pa dodamo v zmes s kakavom. Premešamo in v zmes dodamo sneg beljakov. S kuhalnico ga rahlo vmešamo.
- Čokoladi sesekljamo na srednje velike koščke. Polovico nasekljane čokolade dodamo k zmesi. S kuhalnico premešamo.
- V pekač za muffine vstavimo papirnate modele za muffine.
- Medtem pečico segrejemo na 180 stopinj celzija.
- V vsak modelček nalijemo zmes vse do roba.
- Nato po vrhu posujemo s preostalimi koščki čokolade.
- Čokoladni muffini se pečejo 25 minut na temperaturi 180 stopinj Celzija.
- Ko so čokoladni muffini pečeni, so visoki, v notranjosti še vedno mehki, čudovito dišijo, čokolada po vrhu pa ni stopljena.



Seznam sestavin

- 2 vaniljeva sladkorja
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 2 jajci
- 200 g sladkorja
- 50 g bio kakava v prahu
- 450 g gladke pšenične moke
- 200 g čokolade za kuhanje (v čim večjim deležem kakava)
- 3,5 dl mleka
- 1,5 dl olja

JABOLČNA PITA, ANDREJA KUCHAR, VRTEC VUZENICA

NAVODILA

Zamesimo testo. Dobro pregnetemo. Testo naj počiva v hladilniku pol ure

Jabolka operemo, olupimo in naribamo.

Vzamemo testo iz hladilnika, ga damo na pol. Eno polovico zvaljamo, dodamo naribana jabolka, malo sladkorja in cimet.

Vzamemo drugo polovico testa in naredimo kitke, ki jih prepletemo čez jabolka.

Damo v pečico. Ko postane zlaturumena, jo vzamemo iz pečice.

Pa dober tek!



Seznam sestavin

- 1 margarina - 25 dag
- 40 dag ostre moke
- 20 dag sladkorja
- 2 jajci
- 1 vanilin sladkor
- 1/2 pecilnega praška

Nadev;

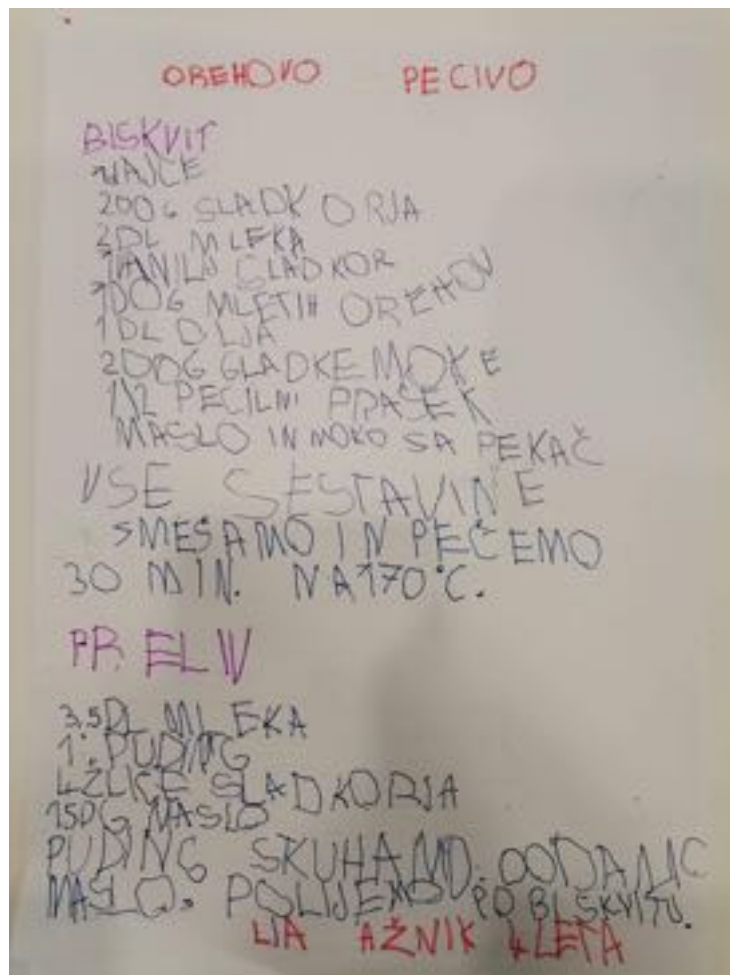
- 1 kg jabolk
- cimet
- sladkor

OREHOVO VUZENICA

PECIVO,

LIA,

VRTEC



JABOLČNA PITA, ANDREJA KUCHAR, VRTEC VUZENICA

NAVODILA

V skledo damo moko, presejemo pecilni prašek, margarino ter napravimo kašico (z rokami). Dodamo sladkor, limono, jajci in kislo smetano, ter pregnetemo testo. Testo naj počiva na hladnem 1/2 ure.

Dobro vmešano testo nato razvaljamo 4 mm debelo in ga prenesemo v namaščen pekač.

Jabolka operemo, naribamo in tik preden jih posipamo po testu pomešamo s sladkorjem, z rumom, rozinami. Na olju prepražimo drobtine in jih posipamo čez jabolka.

Jabolka pokrijemo še z drugim delom razvaljanega testa ali napravimo mrežo, namažemo z smetano in jajcem in pečemo 45 do 60 min na 180 stopinj.



Seznam sestavin

- 40 dag. moke
- 3/4 pecilnega praška
- 18 dag. margarine ali masla
- 18 dag slad. v prahu
- 2 žlice kisle smetane ali mleka
- limonina lupina
- 2 drobni jajci

SESTAVINE ZA NADEV:

- 1,5 kg očiščenih jabolk
- sladkor po želji
- limona
- vaniljev sladkor
- cimet
- 3-4 žlice olja
- 2 žlici ruma
- rozine

LCHF OREHOVE REZINE, TRISTAN IN NINA, VRTEC TREBNJE

NAVODILA

V multipraktik z rezilom damo: 2 jajci, sladilo, na kocke narezano maslo, temno čokolado in vinski kamen. Zmešamo v homogeno maso. Iz beljakov naredimo sneg. Vsebino iz multipraktika prestavimo v skledo, dodamo mlete orehe in nežno vmešamo sneg.

Pekač v katerem bomo pekli obložimo s peki papirjem. Jaz imam obroč za peko, ki sem ga nastavila na cca 25x26 cm. Lahko uporabimo katerikoli manjši pekač. Naložimo orehovo maso in pazimo, da je masa enakomerno poravnana. Pečemo na 180 stopinj približno 25 minut (oziroma odvisno od pečice – ne sme se preveč zapeči). Dolžina peke je odvisna tudi od debeline mase. Vmes penasto zmiksamo rumenjake in sladilo. Masa mora biti puhasta, zelo naraste in postane nežno rumene barve. Dlje, ko miksamo (cca 10 minut), bolje je.

Ko je orehova podlaga pečena, vzamemo iz pečice in takoj namažemo z jajčno kremo. Potisnemo nazaj v pečico za cca 10 minut, da rumenjaka krema zakrknje. Vmes na vodni kopeli stopimo čokolado, dodamo kokosovo olje in ko je pecivo pečeno, ga še toplega prelijemo s čokolado.

Pustimo, da se popolnoma ohladi, narežemo na rezine ali kocke in postrežemo 😊 Pecivo je čvrsto in ga lahko narežemo tudi na male kocke in postrežemo v papirčkih za mafine ali pralineje. Najlepše se reže z zelo ostrim nožem.

Ps: lahko uporabimo tudi cela jedrca orehov. V tem primeru jih damo skupaj z ostalimi sestavinami v multipraktik. Če multipraktika nimamo, lahko sestavine zmešamo tudi z navadnim mešalnikom. V tem primeru moramo čokolado nasekljati ročno in maslo mora biti pred miksanjem malo zmehčano.



Seznam sestavin

- 200 g mletih orehov
- 100 g eritritola s stevijo Live & love*
- 2 celi jajci
- 200 g masla
- 60 g temne čokolade
- 1 žlička vinskega kamna (pecilni prašek)
- 4 beljaki (sneg)

Jajčna krema:

- 4 rumenjaki
- 40 g eritritola s stevijo Live & love*

Čokoladni preliv:

- 100 g temne čokolade
- 2 veliki žlici kokosovega olja

KORUZNA ZDIGANCA, SLAVA ROTAR, KRAJANKE OBČINE SREDIŠČE OB DRAVI

NAVODILA

Testo v pekaču obloži po želji (suhe slive, grozdje).
Pečeno zdiganco oblij s kislo smetano in
sladkorjem.

Seznam sestavin

1/2 l koruzne moke

1/2 l pšenične moke

sladkor

sol

1 kocka kvasa

malo olja

*Mleko po potrebi, da je
masa gosto tekoča.*

CIMETOVE ZVEZDICE, MARTA ZOREC, KRAJANKE OBČINE SREDIŠČE OB DRAVI

NAVODILA

Zamesi, razvaljaj, izreži zvezdice in speči.

Seznam sestavin

35 dag moke

pol pecilnega praška

pol žličke cimeta

18 dag sladkorja

18 dag masla

3 rumenjaki

2 žlici mleka

DOBRI BOŽIČNI KEKSI, MARTA ZOREC, KRAJANKE OBČINE SREDIŠČE OB DRAVI

NAVODILA

Zamesi, razvaljaj, izreži različne kekse (različni modeli) in speči.

Seznam sestavin

50 dag moka

20 dag sladkorja

2 vanilin sladkorja

ščepec soli

1 maslo

2 jajci

pol pecilnega praška

SLADKA REPA, DANICA PERGER, KRAJANKE OBČINE SREDIŠČE OB DRAVI

NAVODILA

Repo olupimo, nastrgamo, solimo in iztisnemo. Skuhamo z dodatkom kumine, sesekljanе čebule in česna. Kuhani repi dodamo prežganje z žličko sladke paprike, ki ga na koncu razmešamo s hladno vodo. Na koncu solimo in malo kisamo.

Seznam sestavin

4 srednje debele repe

voda

sol

kumina

2 stroki česna

1 čebula

1 žlica zaseke

1 žlica moke

1 žlička rdeče paprike

malo kisa

SKUTNI ŽEPKI ZABELJENI Z ZASEKO, VESNA ŽERJAV, KRAJANKE OBČINE SREDIŠČE OB DRAVI

NAVODILA

Iz testa naredimo kroge, jih nadevamo s skutnim nadevom in »zašijemo« s prsti.

Žepke skuhamo in zabelimo s stopljeno zaseko.

Seznam sestavin

Krompirjevo testo:

1 kg moke

50 dag kuhanega krompirja

2 jajci

10 dag masla

Vse sestavine zamesi v bolj trdo testo.

Skutni nadev:

50 dag skute (domača ali bolj suha)

50 dag kuhane polente

sol

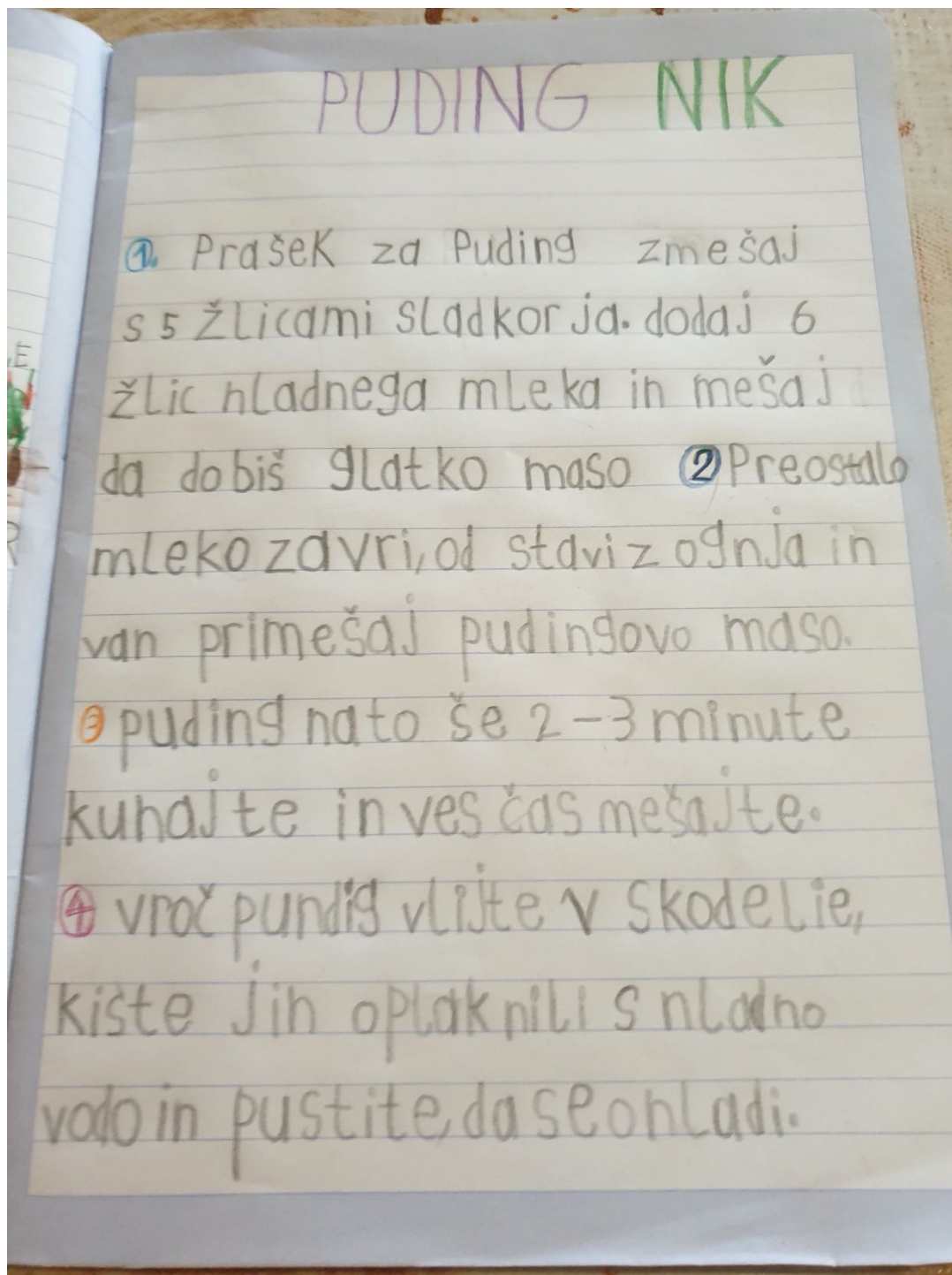
poper

pehtran

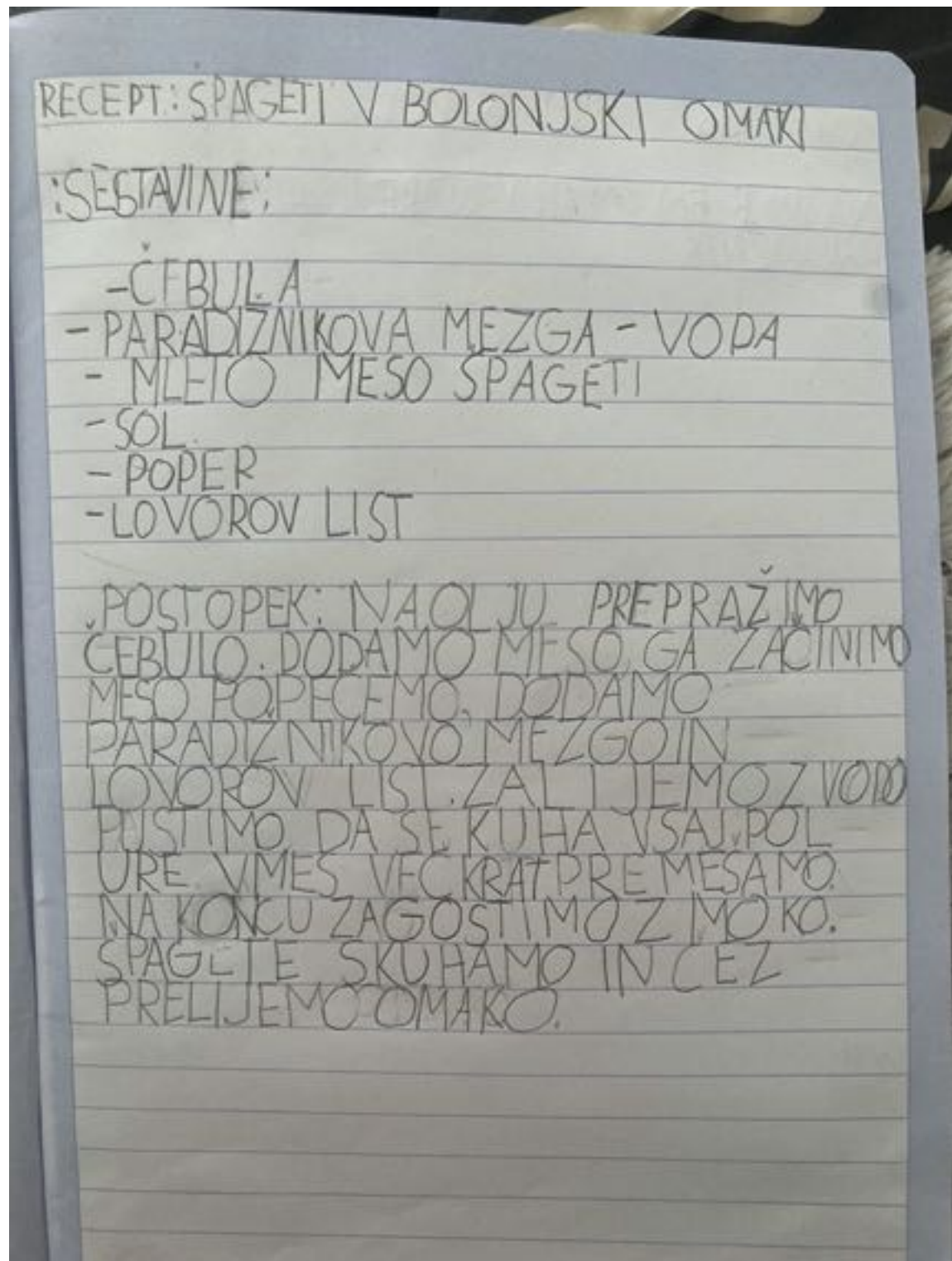
malo pražene čebule na zaseki

Skuto in polento zmešamo, dodamo praženo čebulo, pehtran, poper in sol.

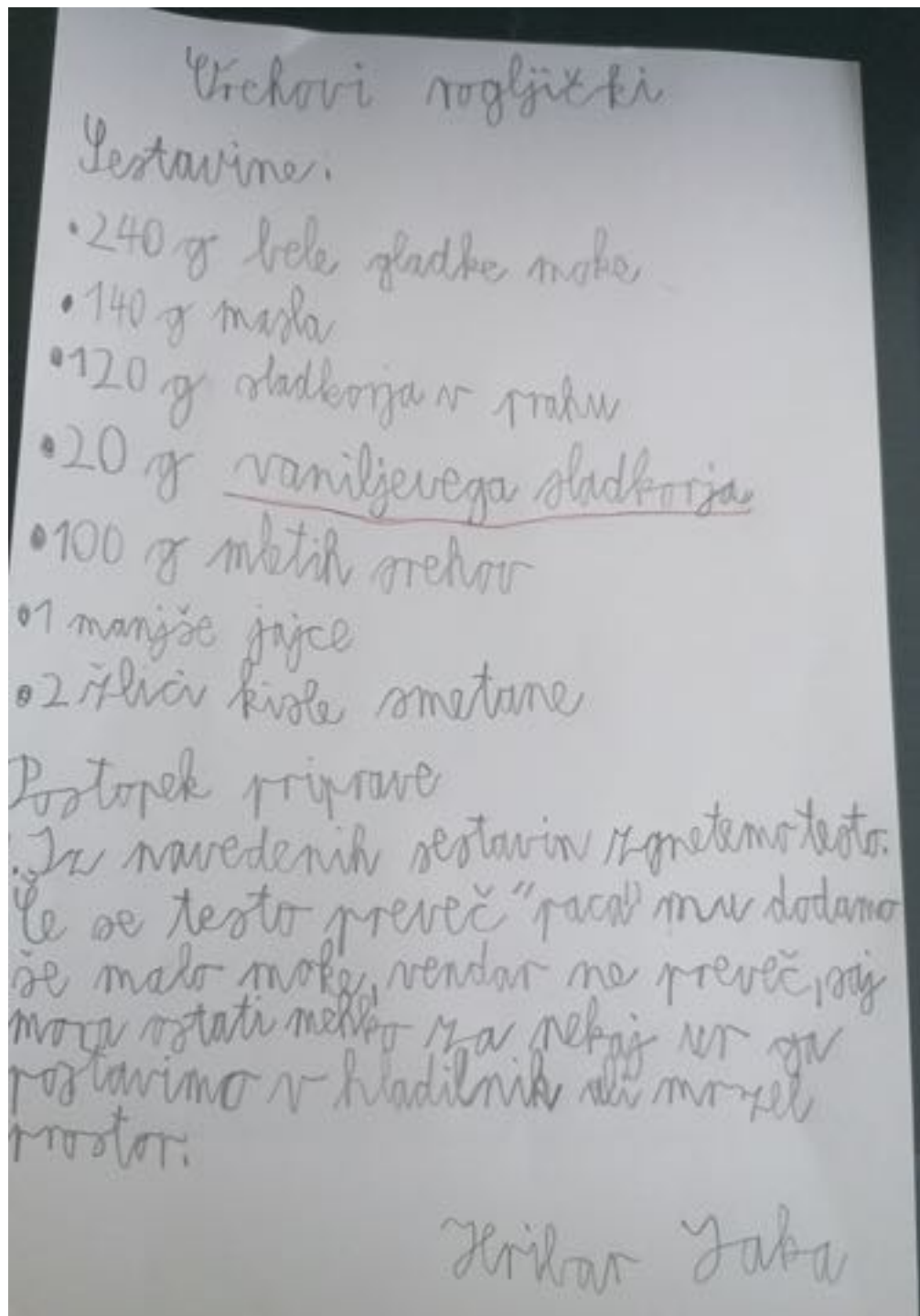
PUDING, NIK KOSTADINOVSKI, OŠ GLOBOKO



ŠPAGETI V BOLONJSKI OMAKI, ELA ČIŽMEK, OŠ GLOBOKO



OREHOVI ROGLJIČKI, JAKA HRIBAR, OŠ GLOBOKO

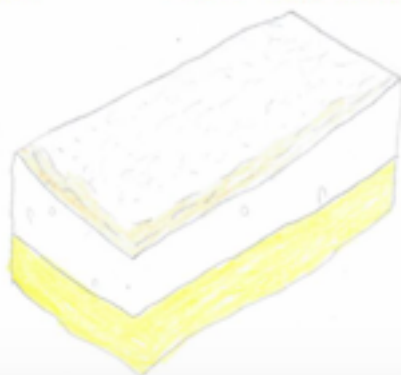


KREMNE REZINE, ALJOŠA SOTELŠEK, OŠ GLOBOKO

Kremne rezine

8 rumenjakov
2 l mleka
15 žlic sladkorja v prahu
8 žlic ostre moke
1 vrharska žlica gustina
2 vanilija, rum po okusu
listnato testo

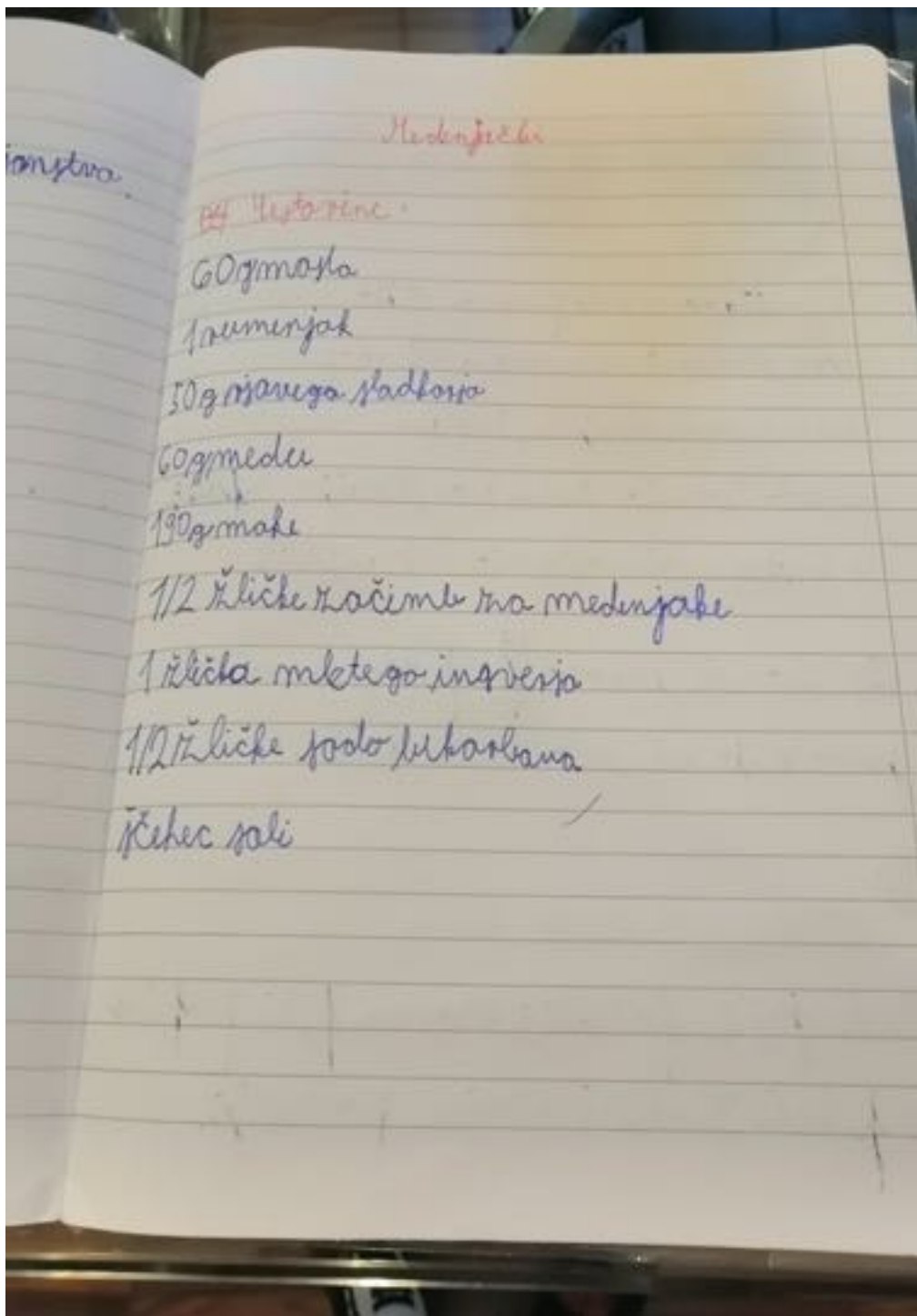
Razvaljamo in spečemo listnato testo.
V 2 l mleka odzamemo 2 dcl mleka, ostalo
mleko zavremo. Zmešamo rumenjake, polovico
sladkorja, 2 vanilija, 2 dcl mleka, moko, gustin
in rum. Maso s mikserjem zmešamo do gladkega
in zakuhamo v vrelo mleko. Kuhamo 10-15 minut.
V vročo maso zamešamo sneg, ki smo mu dodali polo-
vico sladkorja. Vlijemo na listnato testo v pekač.
Hladno premažemo s stepeno sladko smetano, pokrijemo
s listnatim testom in razrežemo na rezine.



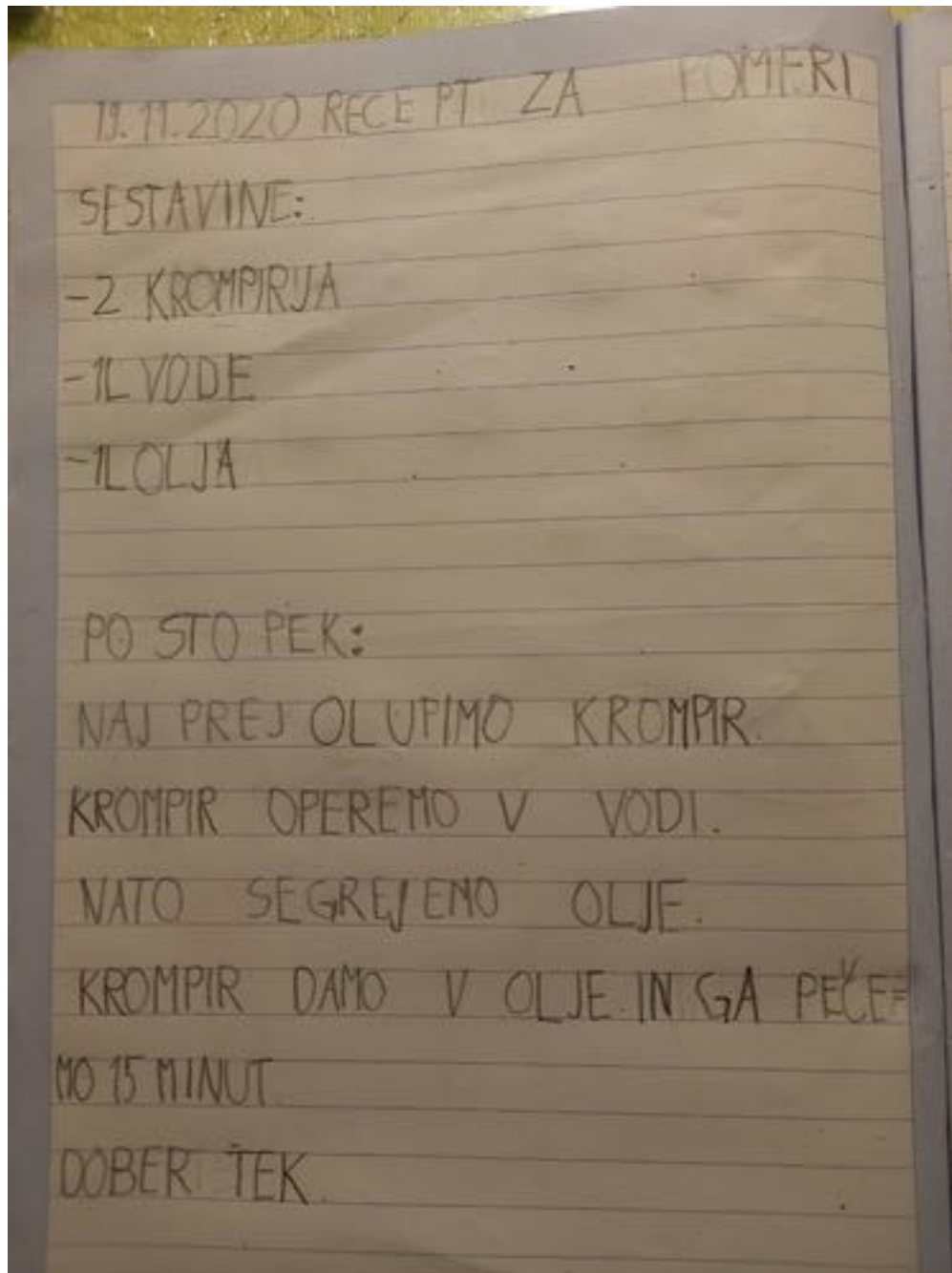
Dobro tek!

Aljoša Sotelšek

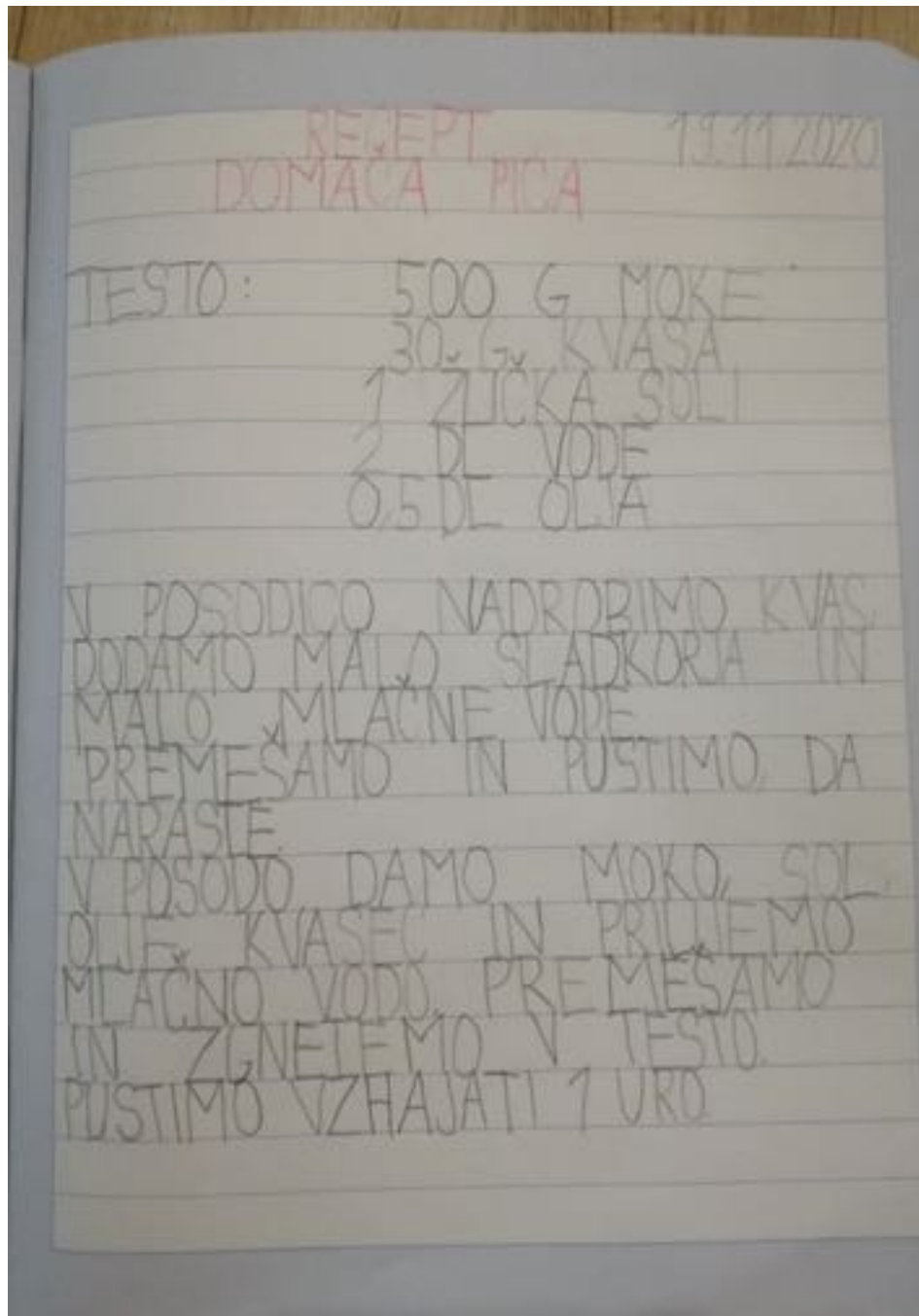
MEDENJAČKI, ANDRAŽ ZORKO, OŠ GLOBOKO



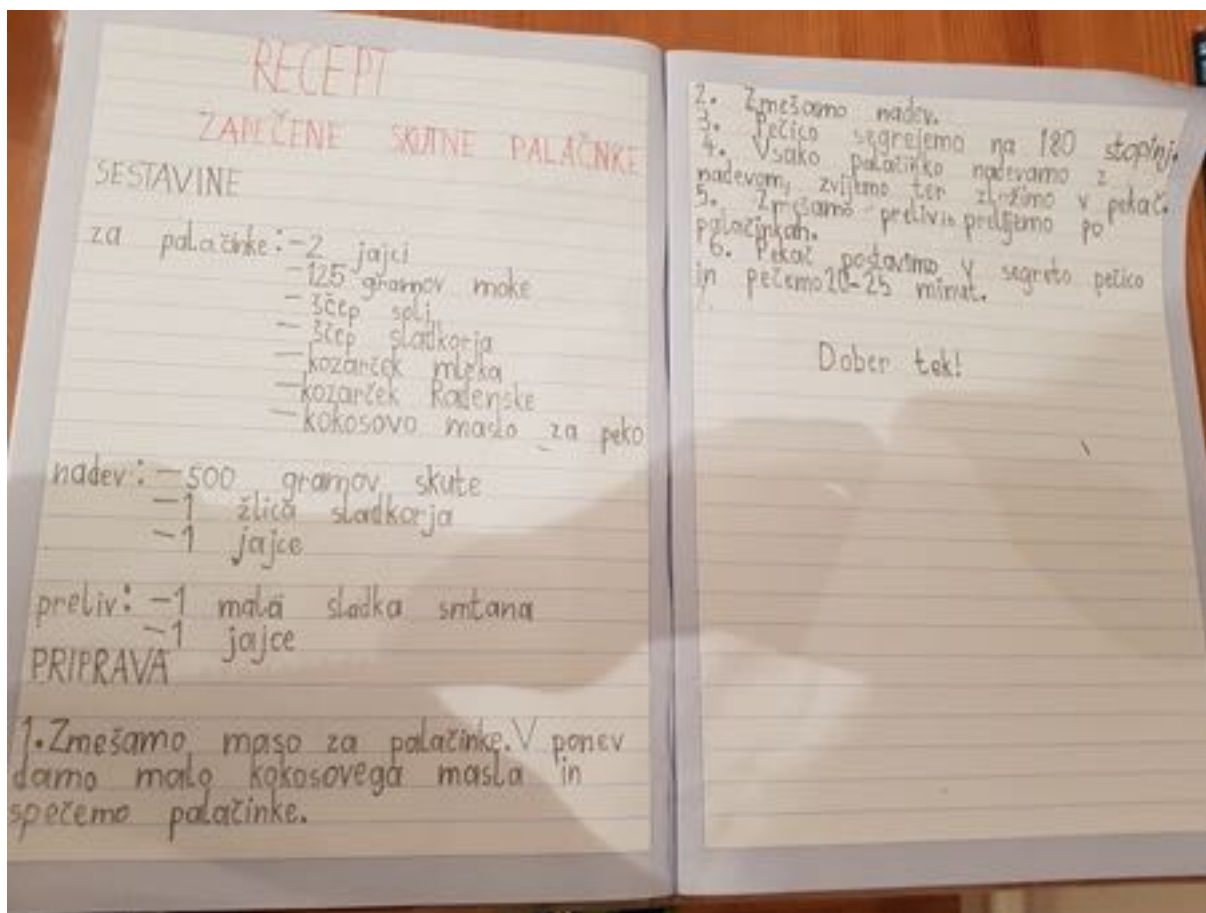
RECEPT ZA POMFRI, ANEJ HOTKO, OŠ GLOBOKO



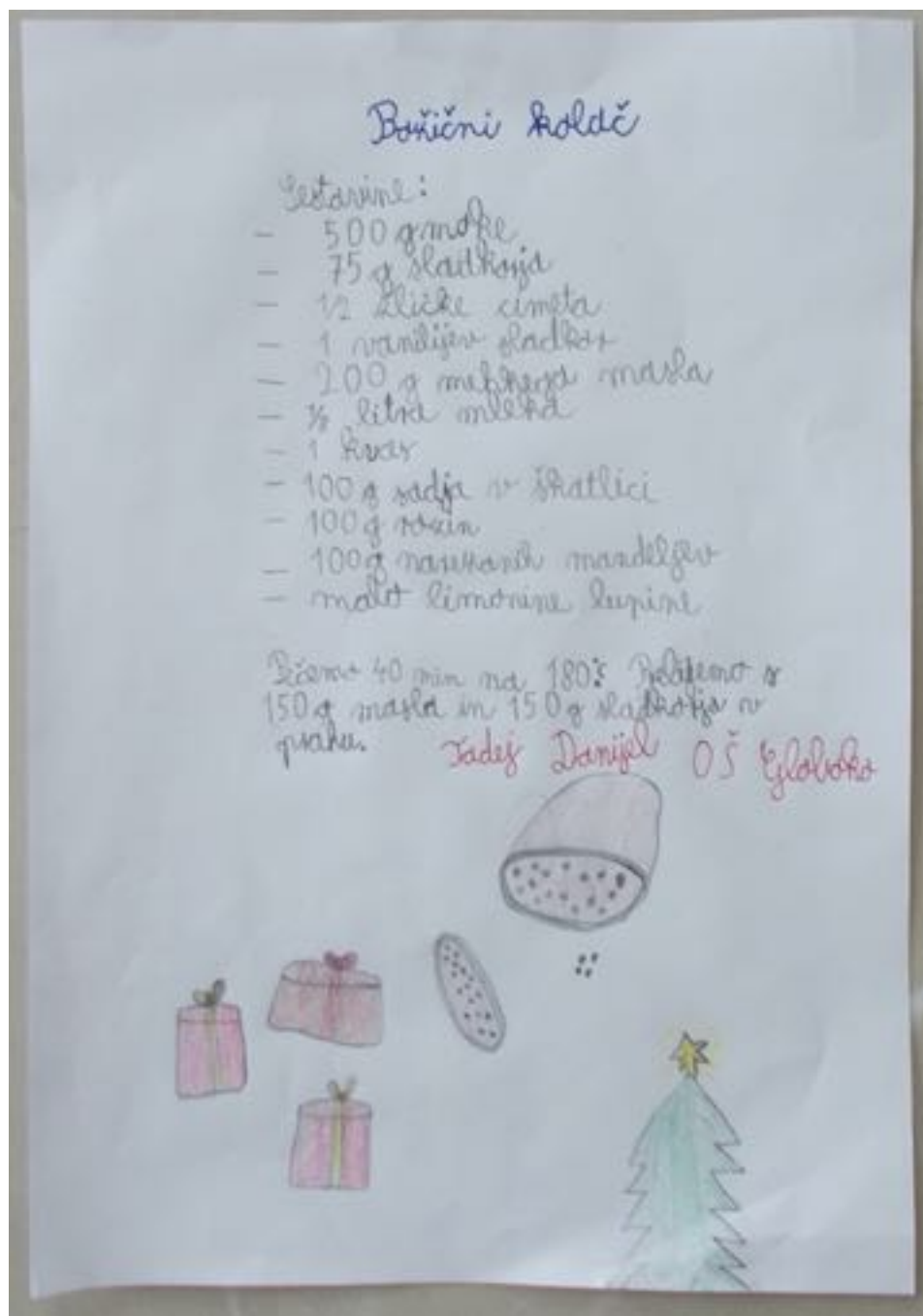
DOMAČA PICA, KAJA ŠKOF, OŠ GLOBOKO



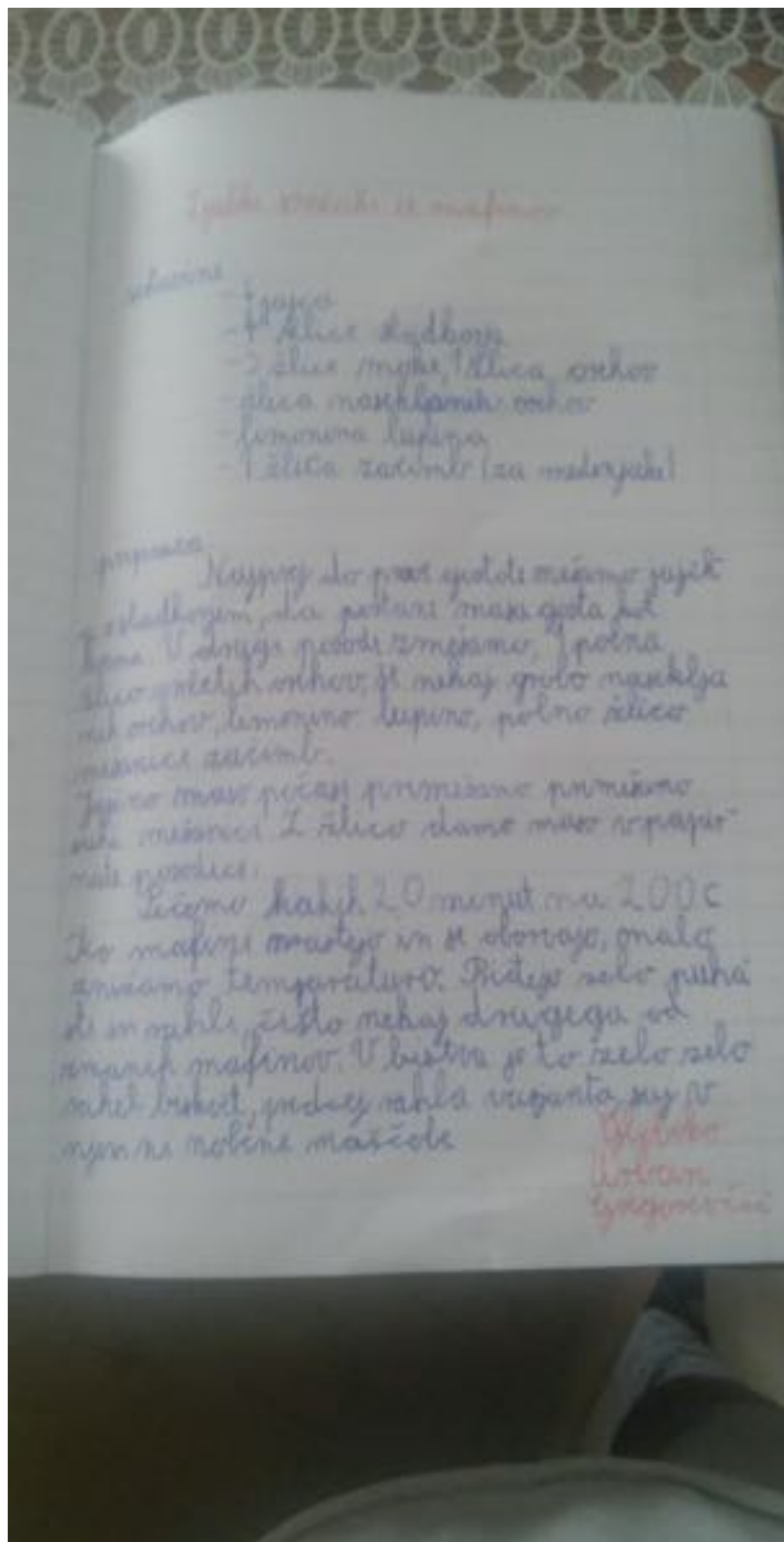
ZAPEČENE SKUTINE PALAČINKE, LOVRENC BERNARDIČ, OŠ GLOBOKO



BOŽIČNI KOLAČ, TADEJ DANIJEL, OŠ GLOBOKO



LJUBKI SNEŽAKI IZ MAFINOV, URBAN GREGOREVČIČ, OŠ GLOBOKO



BOŽIČNI PIŠKOTI Z MARMELADO, VID FRIDRIH, OŠ GLOBOKO

Božični piškoti z marmelado

SESTAVINE

600 g moke
400 g masla ali margarine
200 g sladkorja v prahu
2 jajci
1 pecilni prašek
2 vanilijeva sladkorja
natrgana limonina lupina
marična marmelada
sladkor v prahu za posip



POSTOPEK

Maslo, sladkor, vanilijev sladkor, limonino lupino in jajci zmešamo v gladko smetano. Dodamo mešanico moke s pecilnim praškom in na hitro zmešamo v gladko testo. Za dobro uro damo na hladno.
Potem ga razvaljamo na približno 3 mm deblo in izrežemo središča, srčke ali rože s modlilnikom. Polovico piškotov izrežemo v sredini masli breg.
Pečeno jih 12 minut na 180 °C.
Pečene piškote ohladimo, obkličo namažemo s marično marmelado in pokrijemo s piškoti, ki imajo izrezan breg. Po vrhu piškote posujemo s sladkorjem v prahu.



Vid Fridrik

SANJSKA RULADA, ŽIGA VESELJ, OŠ GLOBOKO

Žiga *Sanjska rulada*

sestavine za 10 rezin

3 jajca

1,5 dl sladkorja v prahu

$\frac{3}{4}$ dl krepirane moke

2 žlici kakava mehk

1 žlička pecilnega prahu

125 g masla ali margarine

1,5 dl sladkorja pekač

1-2 žlici praska za pudink

mastigana lupina

$\frac{1}{2}$ -1

3-4 žlice kandiranih ali pomarančnih lupin

1. Priprava po korakih

Pecico segrejte na 250°C.


razmehkajte jajca in sladkor, da postane zmes gladka in

2. Premesajte krepirano moko kakor in pecilni prašek. Vse skupaj premešajte, v jajčno zmes in previdno

3. Beljite zmes v pravokotni pekač 30x40 cm, ki ste ga obložili s peki papirjem.

4. Testo pecite na sredini pečice približno 5 minut. Obrišite ga in pekač na posladkan peki papir. Pustite, da se ohladi pod pekačem.

5. Medtem, ko se testo ohladi, pripravite nader. Enasto umesajte maslo ali margerino, presejan sladkor v prahu in prašek za pudink. Dodajte okus s mastigano pomarančno lupino in kandiranimi pomarančami.



MEDVEDJE AISHA OSNOVNA MARJANA RADEČE

ŠAPKE, KOŽAR, ŠOLA NEMCA

NAVODILA

V skledo presejemo moko, dodamo pecilni prašek, vaniljev sladkor in sol. Vse premešamo. Dodamo na kocke narezano maslo. Dobro pregnetemo in med gnetenjem dodajamo kislo smetano. Vse dobro pregnetemo, da dobimo gladko testo.

Kepo testa zavijemo v prozorno folijo in pustimo na hladnem počivati vsaj pol ure.

Na pomokanem prtju razvaljamo testo na približno 2 mm debelo. Z okroglim modelčkom (za krofe) izrezujemo kroge na katere damo nadev. Kroge prepognemo na pol in jih z vilico stisnemo skupaj, da nastanejo valovi. Treba je dobro pritisniti, da ne gre pri pečenju nadev ven.

Ostanek testa tolikokrat razvaljamo, da porabimo vsega.

Piškote naložimo na pekač, obložen s peki papirjem in jih pečemo od 15 - 20 minut na 200 stopinjah. Ko so pečeni, jih malo ohladimo in potresemo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

500 dag presejane moke
(bele, pirine ali polnozrnate
pšenične)

1 vaniljev sladkor (limonin)

1 pecilni prašek (ali pa vinski
kamen)

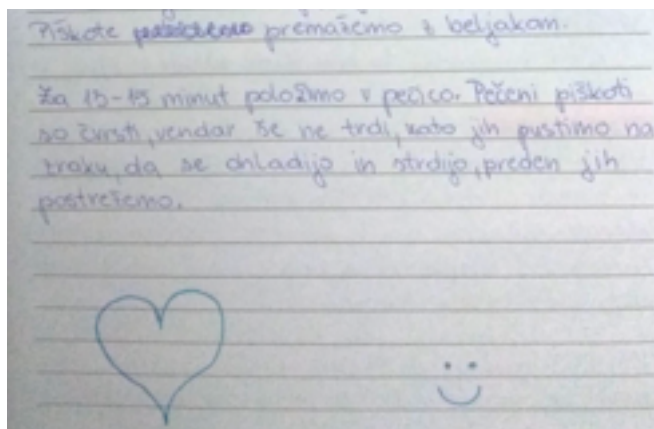
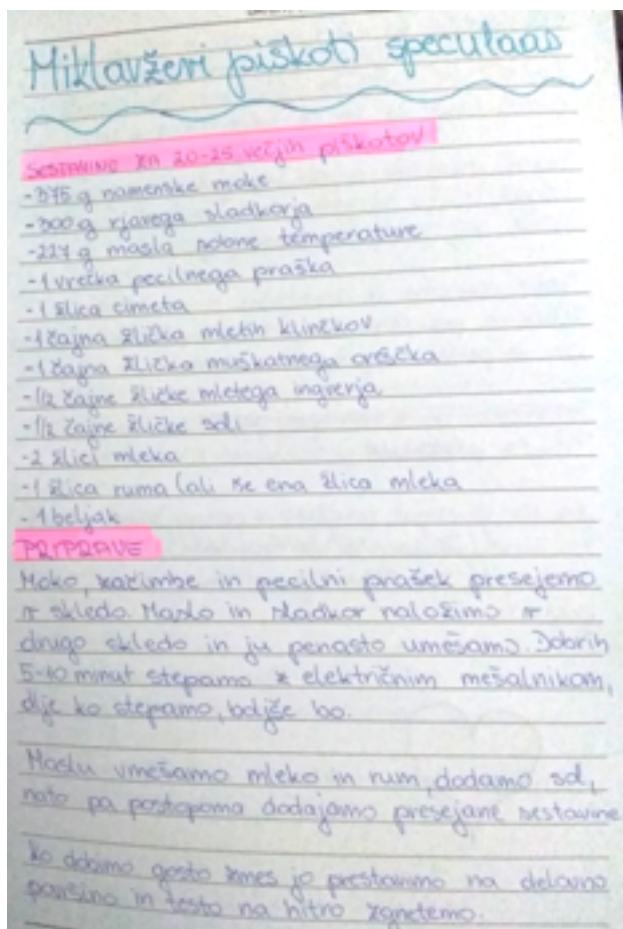
250 g masla

1 lonček kisle smetane

ščepec soli

Za nadev pa domača
marmelada ali lešnikov
namaz. Za posip še sladkor v
prahu.

MIKLAVŽEVI SPEKULAS PIŠKOTI, ERIK ESI, OSNOVNA ŠOLA MARJANA NEMCA RADEČE



RIŽEV PUDING, MAJA LEBEN PLEVNIK, OSNOVNA ŠOLA MARJANA NEMCA RADEČE

NAVODILA

- riž speremo na cedilu
- srednji lonec - riž kuhamo v 3-kratni količini tekočine (polovico vode, polovica mleka) približno 20 min do mehkega in občasno mešamo z metlico
- v manjši posodici zamešamo maso za vaniljev puding (mleko + sladkor + puding)
- v riž zakuhamo puding (po potrebi in občutku dodajamo mleko – odvisno, kako gosto sladico želimo)
- v steklene kozarce ali manjši pekač pripravimo čajne piškote, kakšen košček čokolade ali nutello in nalijemo maso riževega pudinga
- počakamo, da se ohladi



Seznam sestavin

- čajna skodelica belega riža (riž, ki je primeren za sladice)
- mleko + voda (vsaj 3x več kot riža) – 3 čajne skodelice
- 1 vrečka vaniljevega pudinga
- ena jušna žlica sladkorja ali več po želji

MAFINI IZ PIRINE MOKE, TINE IN ZALA KOSTANJEVEC, OŠ FRANCETA PREŠERNA MARIBOR

NAVODILA

Najprej z žlico zmešamo suhe sestavine: moko, sodo bikarbono, pecilni prašek, sol, kakav, sladkor, vanilijev sladkor.

Nato v drugi posodi z električnim mešalnikom zmešamo mokre sestavine: jajca, olje in mleko.

Mokre sestavine prelijemo na suhe in vse na rahlo premešamo.

Narežemo sadje in čokolado na poljubno velike koščke in samo čokolado dodamo ostalim sestavinam ter vse skupaj še enkrat rahlo premešamo.

V pekač za mafine vstavimo papirnate posodice in jih napolnimo z maso. Na koncu jih posujemo s čokoladnimi kapljicami in dodamo sadje.

Pečemo 30 minut na 180 °C.

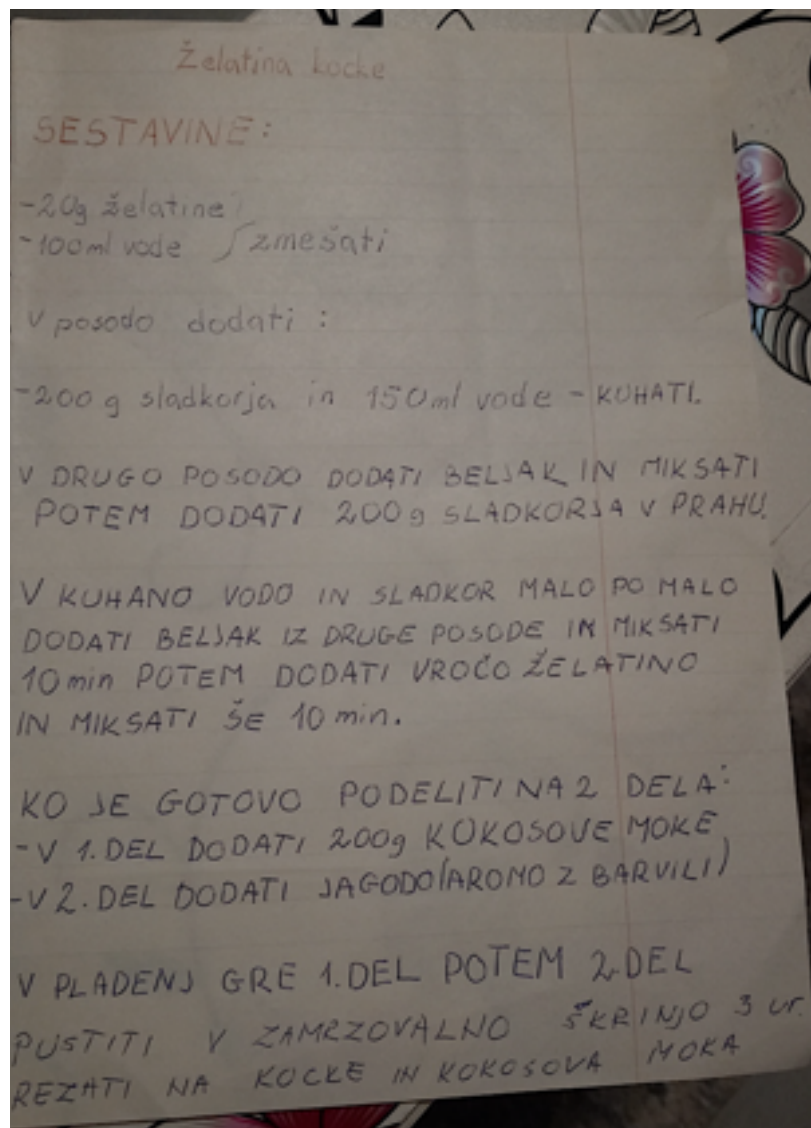
Če želimo, da je okus po čokoladi še bolj močan, dodamo večje količine kakava, vendar skladno s tem tudi sladkorja, sicer so lahko mafini nekoliko preveč grenki.



Seznam sestavin

- 200 g pirine moka
- 1/2 žličke sode bikarbone
- 1 pecilni prašek
- ščepec soli
- 3 zvrhane žlice pravega kakava
- 100 g rjavega sladkorja
- 2 vanilijeva sladkorja
- 2 jajci
- 1,5 dl mandljevega mleka
- 0,5 dl sončničnega olja
- 100 g temne čokolade
- sadje po želji
- čokoladne kapljice/mrvice/ostružki ... za okras

MAFINI IZ PIRINE MOKE, ELMA SALIHović, OŠ FRANCETA PREŠERNA MARIBOR



KAVNA ZRNA – PIŠKOTI, FRANCETA PREŠERNA MARIBOR

NAVODILA

Na sobno temperaturo si pripravimo vse sestavine. Predvsem pomembno je, da damo maslo iz hladilnika vsaj pol ure prej, da se zmehča.

Nato penasto umešamo rumenjake, sladkor v prahu in zmehčano maslo z električnim mešalcem ali robotom. Ta postopek traja 4 – 5 minut. V posebni posodi zmešamo suhe sestavine: moko, kakav v prahu ter prah čokoladnega pudinga.

Ko so rumenjaki, sladkor in maslo penasto umešani, počasi dodajamo mešanico suhih sestavin: moko, kakava in pudinga. Vse skupaj gnetemo (ročno ali z robotom) in na koncu dodamo pripravljeno instant kavo. Kavo pripravimo tako, da 5 g instant kave zmešamo z dvema žličkama vroče vode.

Vse zgnetemo v kompaktno testo, ki ga zavijemo v folijo in damo za 1 uro v hladilnik, da se ohladi in še dodatno strdi.

Sedaj iz hladnega testa z desертno žličko jemljemo delčke testa, jih med dlanmi stisnemo in s pomočjo prstov oblikujemo kavna zrna. Zarezo najbolj enostavno naredimo z zgornjo stranjo rezila noža.

Piškote kavna zrna polagamo na pekač, katerega smo prej obložili s papirjem za peko.

V naprej ogreti klasični pečici na 180°C, kavna zrna pečemo 11 minut.

POMEMBNO: Pečica mora biti res ogreta na 180°C. Če bo hladnejša, testo ne zakrknje, ampak se razleze in ne ohrani oblike kavnih zrn.



Seznam sestavin

- 75 g masla
- 70 g sladkorja v prahu
- 1 rumenjak
- 120 g gladke moke
- 12 g kakava v prahu
- 25 g čokoladnega pudinga
- 5 g instant kave
- 2 žlički vroče vode

PIŠKOTI Z ČOKOLADNIMI KOŠČKI, ELLA IN TIAN MUHIČ PREDALIČ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Z mikserjem zmešajte zmehčano maslo ter obe vrsti sladkorja, nato še jajca ter vanilijevo aromo. Vse sestavine dobro premešat.

V ločeni posodi zmešamo skupaj vse suhe sestavine. Le tem nato dodamo mokre (mešanico masla, jajc ter sladkorja).

Ko so sestavine dobro premešane/ združene dodate še čokoladne solzice.

Samo testo je zelo lepljivo, zato ga damo hladit v hladilnik za kakšno uro do 2 dni. (da se med peko ne razlezejo preveč).

Pečico ogrejemo na 180 stopinj, na peki papir se polaga kroglice velike kot oreh. Vmes pustiti prostor (se razlezejo). Same piškotke se peče približno 10-15min (ko so ob robu rahlo rjavi). Pustimo, da se ogladijo na pladnu.



Seznam sestavin

- 250g moka
- 170g masla (sobne temperature)
- 150g rjavega sladkorja
- 50g belega sladkorja
- 1 jajce (sobne temperature)
- 1 žlička soda bikarbonate
- 1/2 žličke soli
- 2 žlički koruznega škroba
- 225g čokoladnih solzic

OVSENI ČOKOLADNI PIŠKOTI, ELLA IN TIAN MUHIĆ PREDALIČ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Z mikserjem zmešajte zmehčano maslo ter obe vrsti sladkorja, nato še jajca ter vanilijevo aromo. Vse sestavine dobro premešat.

V ločeni posodi zmešamo skupaj vse suhe sestavine. Le tem nato dodamo mokre (mešanico masla, jajc ter sladkorja).

Ko so sestavine dobro premešane/ združene dodate še čokoladne solzice ter brusnice/rozine.

Samo testo je zelo lepljivo, zato ga damo hladit v hladilnik za kakšno uro (da se med peko ne razlezejo preveč).

Pečico ogrejemo na 180 stopinj, na peki papir se polaga kroglice velike kot oreh. Vmes pustiti prostor (se razlezejo). Same piškotke se peče približno 10-15min (ko so ob robu rahlo rjavi). Pustimo, da se ogladijo na pladnju.



Seznam sestavin

- 230g masla (sobne temperature)
- 200g rjavega sladkorja
- 50g belega sladkorja
- 2 jajci
- 1 žlica vanilijeve arome
- 190g moke
- 1 žlička soda bikarbonate
- 1/2 žličke soli
- 240g ovsenih kosmičev (celih)
- 100g čokoladnih solzic
- po želji 100g suhih brusnic ali rozin (grobo narezanih)

OVSENI ČOKOLADNI PIŠKOTI, ELLA IN TIAN MUHIĆ PREDALIČ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Vse sestavine za muffine zmešamo z mešalnikom in na koncu z lopatko vmešamo čokoladne solzice.

Papirnate modelčke za muffine nadevamo s testom in pečemo na 200 stopinj nekje 15 minut odvisno od pečice.



Seznam sestavin

1 jogurtov lonček sladkorja
2 jogurtova lončka moke
1 navadni jogurt
1/2 lončka olja
1 pecilni prašek
1 vaniljev sladkor
2 jajci

100g (1 vrečko) koščki
čokolade / solzice

PECIVO "NA SUHO" ALI "GROSUPLJESKA GIBANICA", OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Najprej si pripravite suho mešanico in skuto. Suho mešanico razdelite približno na tretjine.

Jabolka lahko kar sproti ribate v pekač, lahko pa tudi te vnaprej naribate.

Z margarino dobro premažite pekač in že lahko začnete "sestavljati" pecivo.

Po dnu pekača posujte prvo tretjine suhe mešanice.

Čez njo naribajte polovico jabolk, sedaj dodate cimet, mak, rozine.

Po plasti jabolk nadrobite skuto.

Potem naj se plasti še enkrat ponovijo. "Sestavljanje" zaključite s suho plastjo.

Sedaj v posodi zmešajte jajca, sladko smetano in mleko, rum (kjer so se namakale rozine/brusnice), ter to polijte po pecivu (čas segrevanja pečice, je zadosti).

Pecivo postavite v segreto pečico na 180 stopinj za 45 minut.



Seznam sestavin

- za pekač približno 30 x 25

2 jogurtova lončka moke

1 jogurtov lonček sladkorja

1 pecilni prašek

1 vanilij prašek

Nadev:

6 jabolk

cimet v prahu

500 g skute

2,5 dcl mleka

2,5 dcl sladke smetane

3 jajca

mak in rozine/brusnice
(napite z rumom)

PANNA COTA Z JAGODNIM PIREJEM, GAJA, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Mleko, sladko smetano in sladkor damo v kozico, kuhamo do vretja in ko zavre, zmanjšamo ogenj na srednjo moč ter ob rahlem vretju kuhamo še približno 20 minut, da se smetana zgosti in nato jo odstavimo s štedilnika.

Želatino v lističih pripravimo po navodilih na hrbtni stani vrečke... najprej jo namočimo v hladno vodo, da se zmehča, nato jo ožamemo in primešamo v smetano, takoj po tem ko jo odstavimo s štedilnika in mešamo tako dolgo, da se raztopi.

Nato panna cotto nalijemo v kozarce in jo damo za nekaj ur v hladilnik, da se strdi.

Med strjevanjem panna cotte naredimo jagodni pire.

Jagode in sladkor stresemo v kozico in jih kuhamo dokler se ne zmehčajo. Zmehčane jagode spasiramo v gladek pire in ga ohladimo. Ohlajen in zmehčan pire vlijemo v kozarce k panna cotti.

Za nekaj časa postavimo kozarce v hladilnik, da se vse skupaj dobro ohladi, nato pa panna cotto z jagodnim pirejem postrežemo.



Seznam sestavin

400 ml sladke smetane za
stepanje

100 ml mleka

70 g sladkorja

3 lističe želatine

1 vanilin sladkor

NUTELLINI BROWNIJI, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Najprej pečico nastavimo na 180°C.

V skledi zmešamo moko in pecilni prašek, nato dodamo vse ostale sestavine in sicer, sol, jajca, nutello, sladkor, vanilin sladkor, stopljeno maslo, jogurt in mleko.

Z mešalnikom vse skupaj stepemo, da se vse sestavine enakomerno pomešajo.

Peki papir postavimo na pekač in nanj zlijemo maso.

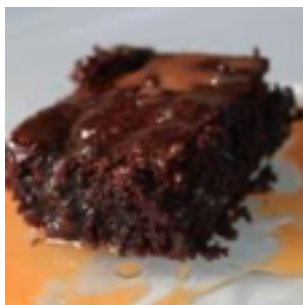
Masa naj bo enakomerne debeline, čez cel pekač.

Pekač postavimo v ogreto pečico in brownije pečemo 25 minut pri 180°C.

Medtem, ko se browniji pečejo, pripravimo preliv. V manjši skledici, z žlico zmešamo nutello s krem viskijem, ko je zmes enakomerna, ji dodamo mleko in zmešamo v gladek preliv.

Ko so browniji pečeni, jih prelivamo dokler, so še vroči.

Preliv čimbolj enakomerno zlivamo po brownijih.



Seznam sestavin

- 110 g gladke moke
- ščepec soli
- 2 jajci
- 250 g Nutelle
- 70 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 60 g stopljenega masla
- 1 pecilni prašek
- 50 g jogurta
- 1 dl mleka

Preliv:

- 60g Nutelle
- 2 žlici krem viskija (kremni liker)
- 2 žlici mleka

HITRA PICA, ANŽE ZAJEC, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Testo gladko umesimo. Razdelimo na dva dela oba razvajamo na enako velikost (velikost ponve, saj se pica peče v ponvi).

Spodnji del poljubno obložimo (najsi bo sunka, sir, pelati ali pa karkoli drugega)

. Nato z drugim delom pokrijemo in ob koncih privihamo in stisnemo testo, da se naredi "zlepi".

Pripravljeno pokrito pico položimo na naoljeno pogreto ponev in pokrijemo s pokrovom. Pečemo na vsaki strani 5 minut.

Dober tek.

Seznam sestavin

250g moke

1/2 čajne zlicke soli

16g pecilnega praska

3 zlice olja

130g vode

KAKAVOVE REZINE, ANŽE ZAJEC, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Zamešamo kot za vsak biskvit in ga pečemo na 180 °C približno 25minut.

Ko je pečen ga ohladimo in prerežemo na dva dela.

Sestavine za nadev zmešamo in premažemo spodnji del biskvita. Nato položimo na nadev drugi del biskvita in se lotimo preliva.

Na sopari stopimo 150g masla ter 70g čokolade. To prelijemo čez rezine in pustimo čez noč v hladilniku.

Seznam sestavin

200g sladkorja

4 jajca

250g moke

1 vaniljev sladkor

1 pecilni prasek

1dcl mineralne vode

1dcl vode

3 zlice kakava v prahu

Nadev:

2 kisli smetani (po 2dcl)

100 dag sladkorja

100 dag mletih orehov (z lesniki se bolje)

1 zlica ruma

RJAVČKI, URBAN GRAHOVEC, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Čokolado stopimo. Maslo, rjavi sladkor, vanilijev sladkor, moko in kakav zmešamo skupaj. Nato vse zmikšaš in dodaš jajca. Na koncu dodamo še stopljeno čokolado. Maso damo pekač in pečico, kjer na 180 stopinjah pečemo 20 minut.

Seznam sestavin

- 125g masla
- 150 g temne čokolade
- 150 g rjavega sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 100 g moke
- 30 g kakava v prahu
- 3 jajca

VAFLJI, LUKA KRIŽMAN, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Penasto zmešamo jajca, margarino, sladkor, vanilin sladkor in dodaj moko, gustin, pecilni prašek in mleko.

Ko naredimo maso, vafle spečemo v pekaču za vafle.

Seznam sestavin

- 150 g margarine
- 30 g sladkorja
- 1 vanili sladkor
- 4 jajca
- 150 g moke
- 150 g gustina
- 1 žlico pecilnega praška
- 300 ml mleka

RECEPT ZA PIŠKOTE, ALEN AJKIĆ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo v testo in ga pustimo nekaj časa počivati.

Rogljčke oblikujemo ročno in pečemo na peki papirju.

Pečemo 15 min na 200°C

Ohlajene povaljamo v mletem sladkorju.

Lahko pa konice pomočimo v stopljeno čokolado.

Seznam sestavin

- 450g moke
- 150g margarina
- 150g sladkorja v prahu
- 2 vanilin sladkor
- 1 jajce
- pecilni prasek

PEČENA JAJCA Z GOBAMI IN SIROM, FARIS DERIVŠEVIĆ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Pečico segrejemo na 190 stopinj Celzija. Gobe očistimo z vlažno krpico (po potrebi jih na hitro oplaknemo pod tekočo vodo) in narežemo na lističe.

V ponvi razpustimo maslo in na njem na hitro popražimo gobice, ki jih rahlo posolimo in popopravimo.

V pekač, v katerem bomo pekli, najprej dodamo plast popraženih gobic in jih enakomerno razporedimo po celotni površini. Na gobice previdno ubijemo jajca ter jih rahlo posolimo in popopravimo. Po jajcih potrosimo nariban sir, potem pa pekač potisnemo v ogreto pečico. Če želimo, da bo rumenjak v sredini še tekoč, pekač iz pečice odstranimo po 12 minutah peke, drugače pa vse skupaj pečemo še nekaj minut oziroma toliko časa, da je jajce pečeno po našem okusu.

Pečena jajca serviramo na krožnike. Jed postrežemo s toastom ali kruhom, zraven pa se prileže tudi skleda solate.

Seznam sestavin

60 g masla

200 g šampinjonov

8 jajc

100g naribanega sira

Sol in poper

BANANINE AMERIŠKE PALAČINKE, PETRA MIŠMAŠ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Zmesi dodamo ščepec soli in sladkor ter vse skupaj dobro premešamo.

V drugo skledo olupimo banano in jo narežemo na kolobarje. Banano dobro pretlačimo z vilico. Pretlačeni banani dodamo jajce in vse skupaj dobro zmešamo. Dodamo še vaniljev ekstrakt in prilijemo mleko. Vse skupaj počasi mešamo z električnim mešalnikom ali ročno metlico.

Masi nato počasi dodamo suhe sestavine (zmes moke, pecilnega praška, soli in sladkorja) in vse skupaj zmešamo, da dobimo gladko testo brez grudic.

Na kuhalnik pristavimo ponev in jo dobro segrejemo. V segreto ponev vlijemo malo olja, nato pa jo obračamo levo in desno, da se enakomerno namasti. V naoljeno ponev s pomočjo zajemalke vlijemo testo. Iz testa oblikujemo manjšo in debelejšo palačinko. Po približno 2 do 3 minutah se dno palačink zlato rjavo zapeče, na zgornji strani pa se začnejo pojavljati mehurčki. Palačinke obrnemo s pomočjo lopatice. Zapečemo jih še na drugi strani, kar traja 2 minuti. Po enakem postopku spečemo približno 12 palačink in po potrebi ponev namastimo še z malo olja.

Seznam sestavin

- 225 g moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 1 žlica kokosovega sladkorja
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta
- 1 jajce
- 300 ml mleka
- 2 zreli banani
- Olje za peko palačink

POMFRI, MAHIR BABAJIĆ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

1. Olupimo in operemo krompir.
2. Olje natočimo v veliko posodo in ga segrejemo, da je vroč.
3. Krompir narežemo v obliki pomfrita.
4. Krompir damo v vroče olje za 10 minut.
5. Z lopatko ga iz olja damo na krožnik.
6. Na koncu ga še posolimo.

Seznam sestavin

- 1 kg krompira
- 1 l olja
- sol
- ketchup

JOGURTOVO PECIVO Z VIŠNJAMI, ANA DORIĆ, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Maso prelijemo v pekač.
Odcedimo kozarec vložnih višenj in z njimi
posujemo maso v pekaču.

Pečemo 30 minut v pečici segreti na 180 stopinj
Celzija.

Seznam sestavin

2 jajci

1 lonček sladkorja

1 vanilin sladkor

1 lonček navadnega jogurta

2 lončka moke

1/2 pecilnega praška

1/2 lončka navadnega olja

ZLEVENKA, JELENA PONGRAC IN KLARA KOŠČAK, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE

NAVODILA

Zmešaj in testo naliješ na namaščen srednje velik pekač. Po testu pokapljaš/namažeš z kisló smetano v katero se dolije malo mleka. Pečeš na 200° kakih 40 minut. Ko je pečeno potresi z sladkorjem.

V testo lahko poljubno dodaš po želji navadni jogurt, skuto, naribana jabolka ali buče, sladkor, rozine,...

Uporabiš lahko tudi različne vrste mok.

Seznam sestavin

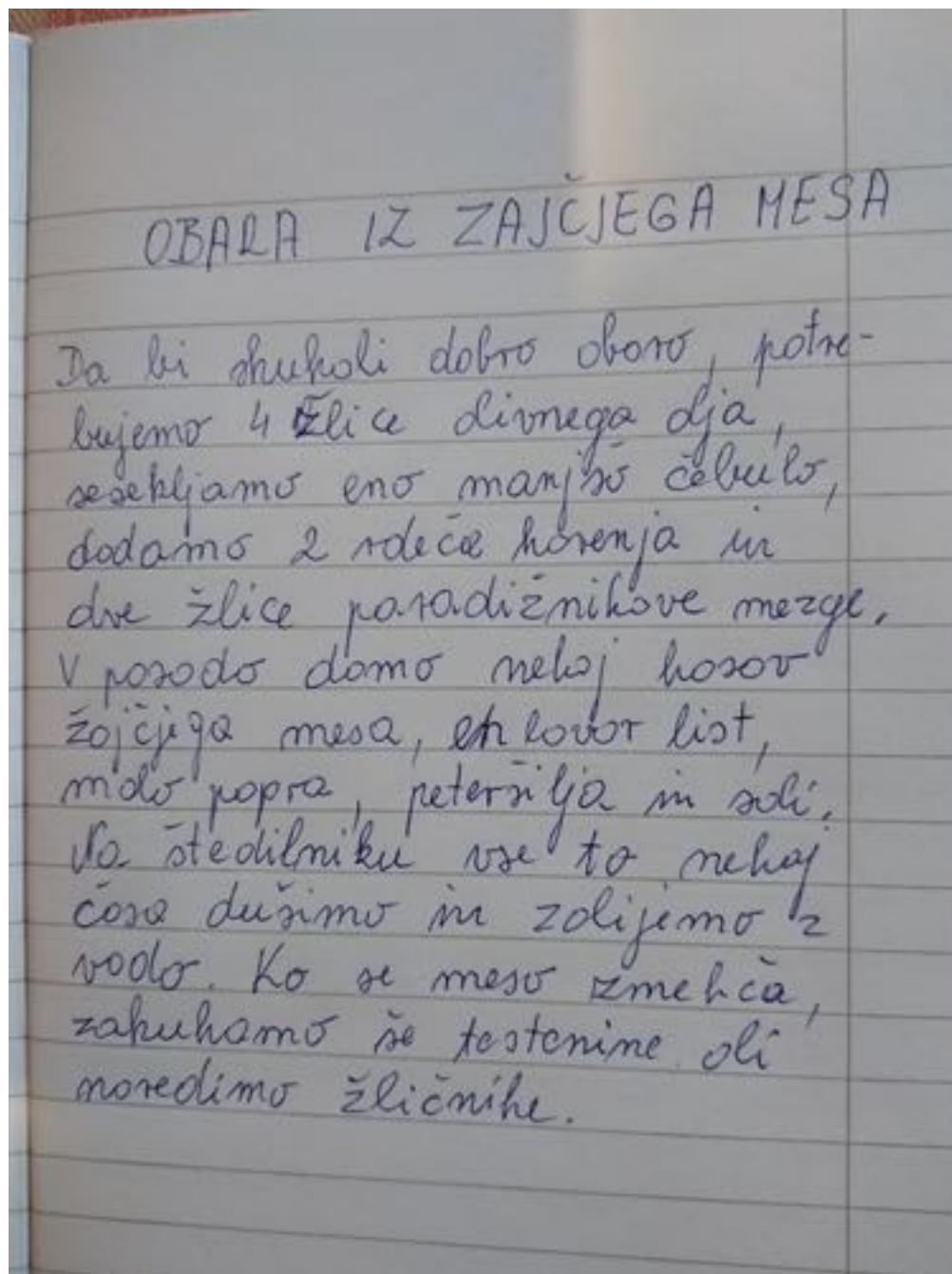
6 dcl mleka,

40 dkg gladke moke,

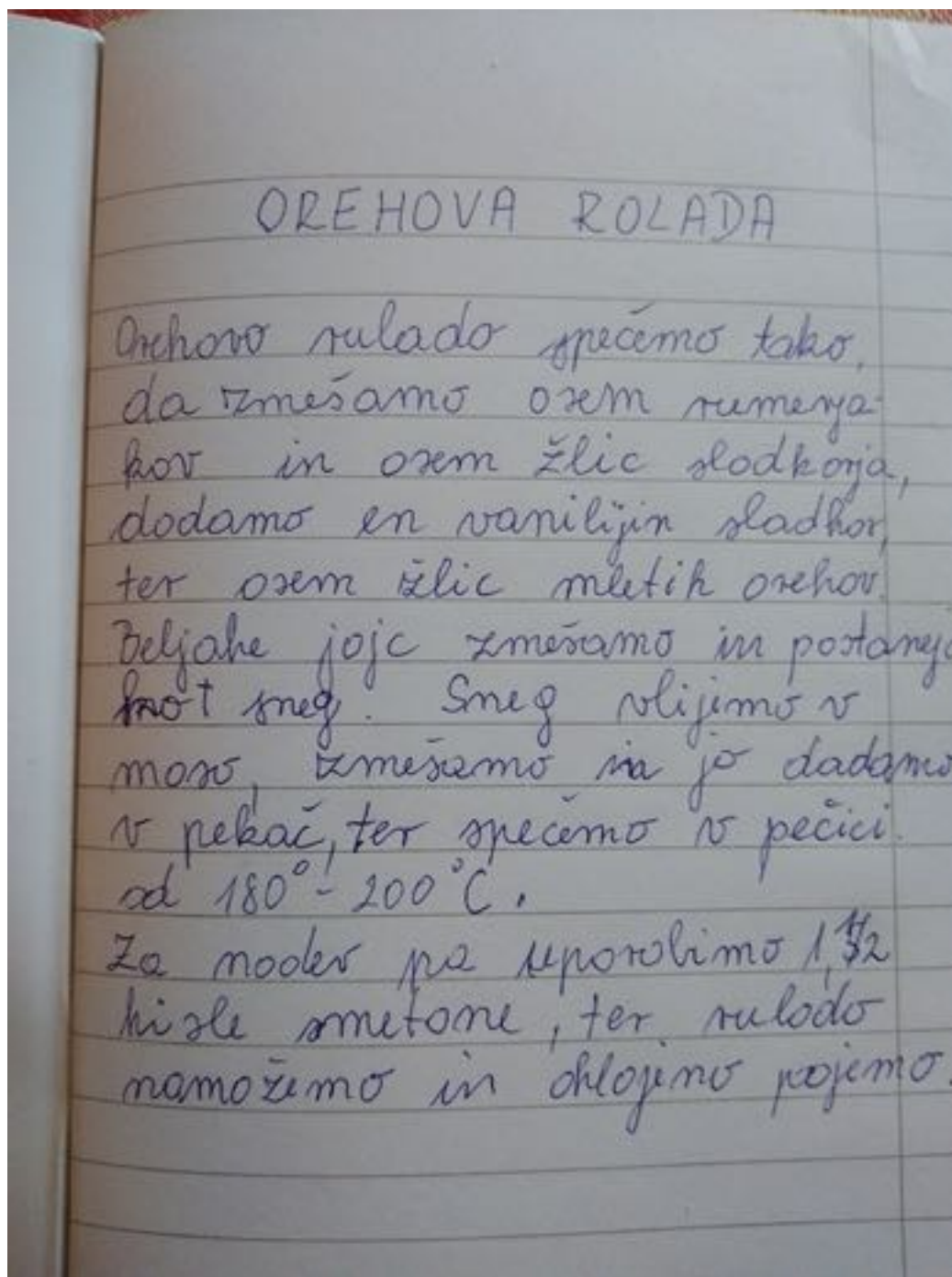
1 jajce,

malo soli.

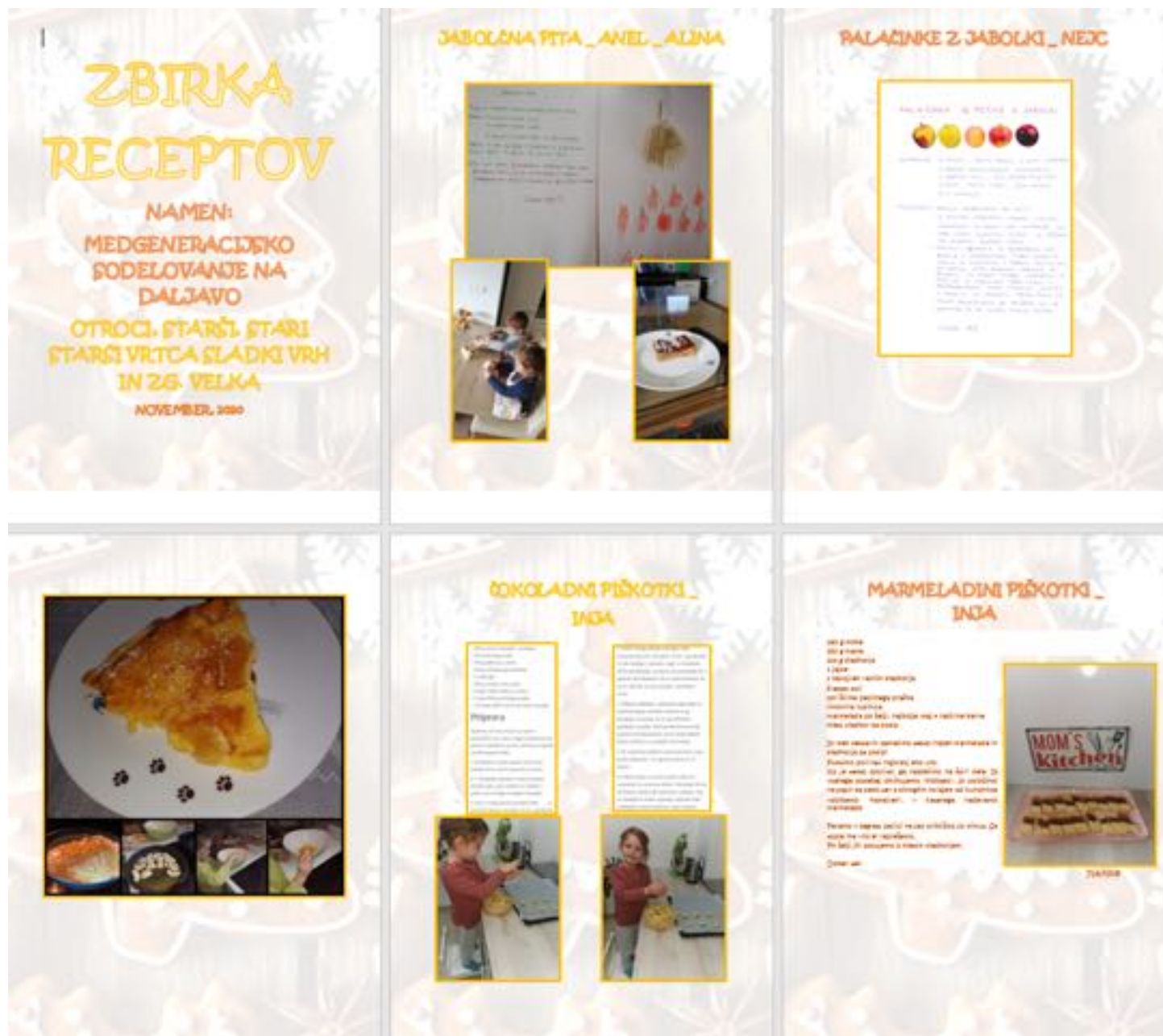
OBARA IZ ZAJČJEGA TESTA, OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE



OREHOVA ROLADA , OŠ IN PP BRINJE GROSUPLJE



RECEPTI, OŠ SLADKI VRH_VRTEC SLADKI VRH IN ZG. VELKA



NAVADNI KEKSI _ EVA

100 g mase
100 g masla
100 g sladkorja
100 g jajc
100 g mase

Navadni keksi so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Keke so zelo okusni in jih lahko darujemo.



Keke so zelo okusni in jih lahko darujemo. Pečemo pri 180°C. Keke so zelo okusni in jih lahko darujemo.



PREPROSTI PIŠKOTI _ LJA

100 g mase
100 g sladkorja
100 g jajc
100 g mase

Preprosti piškoti so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Piškoti so zelo okusni in jih lahko darujemo.



ČOKOLADNI RAZPOKANČKI _ KI SE KAR TOPDO V OČETI _ LJA

100 g mase
100 g sladkorja
100 g jajc
100 g mase

Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.



Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.

Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.

Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.



NORVEŠKI BISKVIT _ LUCIA

100 g mase
100 g sladkorja
100 g jajc
100 g mase

Norveški biskvit so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Biskviti so zelo okusni in jih lahko darujemo.

TABELEŠNA RAZPOKANČKA

100 g mase
100 g sladkorja
100 g jajc
100 g mase

Tabelešna razpokačka so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokačka so zelo okusni in jih lahko darujemo.



Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.

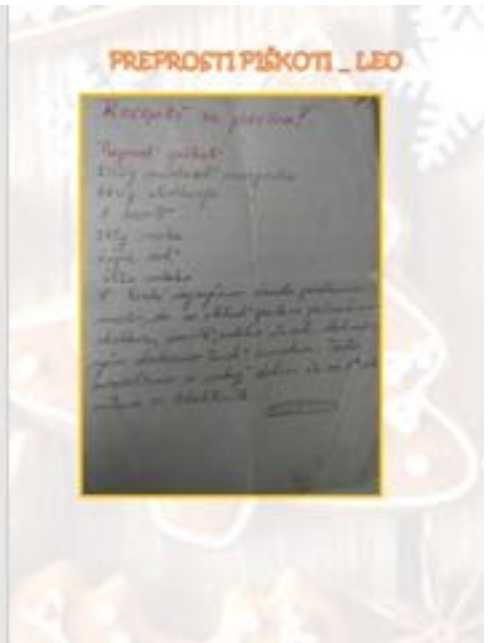
Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.

Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.



Čokoladni razpokački so zelo enostavni za izdelavo. Vse sestavine dobro premešamo in nato vlijemo v pekač. Pečemo pri 180°C. Razpokački so zelo okusni in jih lahko darujemo.





OREHOV ŠARKE LJ Z JABOLKI, MANUELA MAKOVEC

NAVODILA

1. Operemo jabolka in jih naribamo (lahko olupljena ali z olupkom). Nato jih pokapamo z limoninim sokom.
2. Pekač za šarkelj premažemo z maslom in potrosimo z drobtinami.
3. Zmehčano maslo zmešamo z mešalnikom. Dodamo sladkor in mešamo dokler maslo ne postane penasto.
4. K maslu sladkorjem dodamo jajca in stepamo dokler ne postane penasto.
5. V drugi posodi zmešamo suhe sestavine (moka, pecilni prašek, orehi, cimet)
6. Suhe sestavine in naribana jabolka izmenično dodajamo k maslu s sladkorjem in jajci. Med dodajanjem počasi mešamo s kuhalnico ali mešalnikom.
7. Zmes enakomerno nadevamo v pekač za šarkelj in pečemo 60 minut na 175 ° C. Če se šarkelj zgoraj že po 30 min preveč zapeče, ga lahko med peko pokrijemo z alu folijo in nadaljujemo s peko.
8. Pečen in ohlajen šarkelj lahko posipamo s sladkorjem v prahu za lepši izgled.



Seznam sestavin

- 7-8 jabolk
- limonin sok
- 240 g masla
- 200 g sladkorja
- 4 jajca
- 240 g moka
- en zavitek pecilnega praška
- dve čajni žlički cimeta
- 220 mletih orehov
- maslo za namastiti pekač
- pest drobtin

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI, MANUELA MAKOVEC

NAVODILA

1. Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad vodno paro. Nato počakamo, da se ohladi.
2. Med ohlajanjem čokolade stepemo jajca skupaj z vanilijevim sladkorjem, sladkorjem in ščepec soli.
3. Posebej si pripravimo moko, v katero vmešamo pecilni prašek.
4. Nato stepenemu jajcu s sladkorjem dodamo stopljeno čokolado z maslom in zmešamo z mešalnikom.
5. Na koncu med mešanjem dodamo še moko s pecilnim praškom.
6. Ko je masa pripravljena jo pokrijemo s folijo za živila in jo čez noč postavimo v hladilnik.
7. Ko naslednji dan pričnemo z oblikovanjem, lahko maso z žlico zajemamo iz posode. Oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu. Razpokančke polagamo na pekač, obložen s peki papirjem tako, da so približno 2 cm narazen.
8. Nato jih pečemo pri 180 stopinjah Celzija približno 10 minut. Razpokančke ohladimo in spravimo v škatlo.



Seznam sestavin

- 210 g ostre moke
- 55 g masla
- ščepec soli
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 vanilijev sladkor
- 2 jajci
- 230 g čokolade za kuhanje
- 80 g sladkorja v prahu
- sladkor v prahu za povaljanje razpokančkov

POSOLONKE, MANUELA MAKOVEC

NAVODILA

1. Kvas nadrobimo v 1 dl toplega mleka, kamor smo dodali žlico sladkorja in pokrijemo z krpo. Počakamo, da vzhaja.
2. Moko damo v plitko posodo. Po robu posode dodamo ščepec soli. V sredini moke naredimo vdolbino, v katero vlijemo vzhajan kvas. Nato premešamo s kuhalnico, dodamo jajca in pričnemo gneti testo. Med gnetenjem po potrebi dodajamo toplo mleko ter tri žlice olja. Gnetemo dokler se testo ne loči od roke. Testo nato pokrijemo s krpo in ga pustimo vzhajati v toplem prostoru.
3. Sestavine za nadev vse skupaj zmešamo z mešalnikom.
4. Vzhajano testo razvaljamo v obliko željenega pekača ter ga položimo v pekač. Testo namažemo s skutnim nadevom in damo pečt za 30 min na 180 stopinj Celzija.



Seznam sestavin

Testo:

- 30 dag moke
- 2 dag kvasa
- 3 žlice olja
- sol
- mleko (po potrebi)

Nadev:

- 50 dag skute
- 3 žlice kisle smetane
- 1 žlica zdroba
- sladkor (po okusu)
- limonina lupina

KUGLOF (OD NONE JELKE), HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

V posodo damo sladkor, 6 rumenjakov, margarino (ogreto na sobno temperaturo) in vaniljin sladkor. Vse skupaj penasto vmešamo.

Ko nastane gladka zmes dodamo mleko.

Beljake posebej stepemo v sneg.

Moko s pecilnim praškom presejemo in jo počasi vmešamo v rumenjake. Na koncu dodamo sneg iz beljakov in ga narahlo ročno vmešamo v maso.

Maso vlijemo v modele za kuglof, katere predhodno pripravimo. Masa zadostuje za 2 modela (pekača).

Po izbiri v del mase vmešamo malo kakava v prahu, da se obarva in jo izmenično vlijemo v modele.

Modele damo v predhodno ogreto pečico. Pečemo na 170°C 50 min.

Pa dober tek !



Seznam sestavin

400g sladkorja

6 jajc

250g margarine

1 vaniljin sladkor

2 dl mleka

600g moke

1 pecilni prašek

kakav v prahu (po izbiri)

PRAZNIČNI PIŠKOTI, PODRUŽNIČNA OSNOVNA ŠOLA BILJE, LARA KOMEL

NAVODILA

Vse skupaj zmešamo v veliki posodi, da nastane gladka masa.

Testo razvaljamo in zrežemo s poljubnimi vzorci.

Piškote pečemo na 180°C, dokler ne postanejo zlato rumeni in jih poljubno okrasimo.



Seznam sestavin

2kg moke

1/2 kg margarine

1/2 kg masla

600g sladkorja

4 jajca

3 pecilne praške

3 vaniljeve sladkorje

FULJE - VELIKONOČNA SLADICA, PODRUŽNIČNA OSNOVNA ŠOLA BILJE, LANA DOLINAR

Fulje so pozabljeni velikonočni sladic iz starega kruha, rozin, začimb...kuhana v vodi, kjer smo kuhali velikonočno pleče ali šunko

NAVODILA

Star kruh narežemo na majhne koščke ter ga nekoliko prelijemo z vodo, v kateri smo kuhali velikonočno šunko. Prelijemo toliko, da zmocimo kruh. Nato ga stisnemo in dodamo vse ostale sestavine ter z mokrimi rokami oblikujemo svaljke. Kuhamo jih v preostali vodi cca. 3 minute. Kuhane fulje odložimo za kratek čas na servieto, da se malo posušijo, nato jih posujemo s kristalnim sladkorjem.



Seznam sestavin

70 dag par dni starega kruha

25 dag rozin

12 dag sladkorja

2 vanilina sladkorja

lupina 2 pomaranč

lupina 2 limon

2 jajci

cimet

voda, v kateri smo kuhali
šunko, pleče, pršut...

MEDENE REZINE, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Sesekljano limonino lupinico, eno pest sesekljanih orehov.

V skledo damo moko, pecilni prašek, sodo bikarbono, dodamo sladko mleko, med, cimet, limonino lupinico. Vse skupaj dobro zmešamo oziroma stepemo in vlijemo v pomaščen pekač. Poravnamo in potresemo z orehi.

Pečemo 45 min na 200 stopinjah.

Pečeno sladico poljubno zrežemo. Medeno pecivo spečemo par dni pred uporabo, ker šele takrat dobi pravi okus.

Seznam sestavin

500g moko,

1zavitek pecilnega praška,

1žlička sode bikarbone,

200g sladkorja,

2,50dcl hladnega mleka,

150g medu,

pol žličke cimeta,

maslo za mazanje pekača.

MEĐENI KOLAČKI, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Med, jajca cela in sladkor zmešamo, nato dodamo še cimet, rum in moko.. Pripravljeno testo naj počiva 2 uri na hladnem. Pekač premažemo

Iz testa oblikujemo kroglice in polagamo na pekač v razdalji. premažemo z beljakom in spečemo.

Pečemo 45 min

Pečemo na 200 stopinjah.

Seznam sestavin

1,50dcl medu ,

2celi jajci,

1 kavna žlička jedilne sode

200g sladkorja, cimet po želji,

1 žlico ruma,550g moke ,

maslo za mazanje pekača,
beljak za mazanje kolačkov.

KRUHOVI CMOKI, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Kruh zrežemo na koščke, prepražimo s sesekljano čebulo na masti. Posebej razžvrkljamo jajca z mlekom in soljo in polijemo kruh. Pustimo, da se napoji in dodamo peteršilj ter vse skupaj premešamo. Oblikujemo cmoke in jih v slanem kropu kuhamo 10 minut.

Seznam sestavin

3 dl mleka

2 jajci

sol

peteršilj

8 dkg moke

10 dkg masti za zabelo

SADNI KOLAČ, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Pečeš 15 min na 200 C

Testo spečeš in ohladiš. Sveže sadje - katerokoli dušiš na maslu in ga daš na kolač. V sneg daš 15 dkg sladkorja in preliješ kolač in daš ponovno v peč, toliko da pozlati.

1 žlica moke je 2 dkg

1 žlica sladkorja je 1/5 dkg

Seznam sestavin

24 dkg moke

12 dkg masla

6 dkg sladkorja

1 vanilija

1/2 pecilnega praška

2 jajci - sneg stepeš posebej

limonina lupinica

sol

ŠTEKVIŠ, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Polenovko (štekviš) najprej dva dni namakamo v vodi z limono. Vodo vsak dan tudi zamenjamo. Ko je štekviš dovolj namočen, da se z lahkoto lomi, se ga ročno zlomi na primerno velike kose. Košče nato pocvremo v obeli (na olju z malo masla pražimo česen, ki mu dodamo malo drobtinic). Dodamo paradižnikovo mezgo, peteršilj in redčimo z zadnjo vodo, v kateri smo močili štekviš. Dodamo lahko tudi kozarec belega vina. Če je omaka preredka, se po potrebi lahko doda kaj moke za zgostitev. Štekviš nato zelo počasi kuhamo več ur. Solimo in popramo po okusu. Ko je štekviš kuhan, ga ponudimo s polento in posujemo s parmezanom. Štekviš se je na Goriškem vedno delal na predbožični večer ali za veliko noč.

Namig: Kot radi rečemo – če bi upražali dve gospodinji, bi ena rekla, da vre in druga, da ne vre. To je primerna temperature – kuhamo zares počasi. Ponavadi cel dan

GOLAŽ DI ŠIMJA (TUDI TOČ DI ŠIMJA), HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Krompir narežemo na kocke in ga popražimo na olju, dokler ne postane rdečkast. Nato dodamo čebulo, peteršilj in paradižnikovo mezgo. Popražimo do zlatega in dodamo malo moke. Popražimo, da moka malo pozlati. Posolimo in zalijemo z vodo ter kuhamo do mehkega. Čez pol ure imamo pred seboj poceni, zdrav in okusen obrok.

ŠNITE, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Rezine starega kruha najprej namočimo v mleku, nato povaljamo v dobro stepenem jajcu, ki mu lahko dodamo vaniljev sladkor in popečemo iz obeh strani na maščobi. Na koncu potresemo s sladkorjem in se posladkamo.

PECIVO IZ STAREGA KRUHA Z JABOLKI, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Dobro namestimo pekač z maslom. Na pekač položimo eno rezino starega kruha ob drugo, da ni lukenj (pokrijemo dno pekača). Na kruh obilno naribamo sočna jabolka (približno 4 centimetre nadeva). Dodamo cimet, sladkor, vinilijo, limonino lupinico in z vilico nadev nad kruhom zmešamo in ustrezno razporedimo. Nadev polijemo še z limoninim sokom in stopljenim maslom ter tekočo sladko smetano. Če so nam všeč, lahko dodamo tudi rozine. Pečemo na 180 stopinj celzija do zlatega. To je odličen štrudelj na drugačen način, ko nam ostaja star kruh.

POPEČENA POLENTA NA “ŠPARGETI” S KAVO ALI CVRTA POLENTA Z JAJCEM, HIŠE DOBRE VOLJE MIREN

NAVODILA

Ker je bila polenta velikokrat na meniju in je včasih tudi ostala, smo jo kot otroci zelo radi jedli za zajtrk popečeno na špargetu, da je dobila hrustljivo skorjico. Takšno polento smo zalili z belo kavo in uživali v izjemnem okusu.

Druga varianta uporabe polente je cvrta polenta z jajcem. Polento pocvremo na mašobi in vanjo vmešamo jajca. Po potrebi posolimo in postrežemo za odličen delavski zajtrk, ki nas bo držal po konci vse do kosila.

Ob misli, da ne vsi živimo v izobilju, vam želimo dober tek!

DOMAČI PIŠKOTI- ZINKICE, LOVRO PEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse sestavine skupaj dobro pregneti, da se povežejo. Gneti 20 min. Testo lahko počiva, ni pa nujno. Če bo testo počivalo, ga pokrij z plastično folijo. Pripravi si aparat s katerim boš delal piškote ter oba pekača obloži s peki papirjem. V aparat daj kepo testa in vrti ročico aparata dokler ne zagledaš ploščate kače. To je piškot. Dolžino piškota poljubno določi. Dolgi naj bodo 7-8 cm. Vklopi pečico na 160 stopinj Celzija in posamezni pekač peči 20 min. Ker so pečice različno močne, temperaturo in čas prilagodi tvoji pečici. Prav tako lahko prilagodiš zapečenost piškotov.

Te kekse je vedno pekla moja prababica, oma Zinka.

Sedaj, ko nje več ni te kekse pečeva midva z mamico.



Seznam sestavin

-1,5 kg moke (navadna mlin korošec)

-500g sladkorja

-0,5 kg margarine rama

-2 vanilijeva sladkorja

-2 pecilna praška

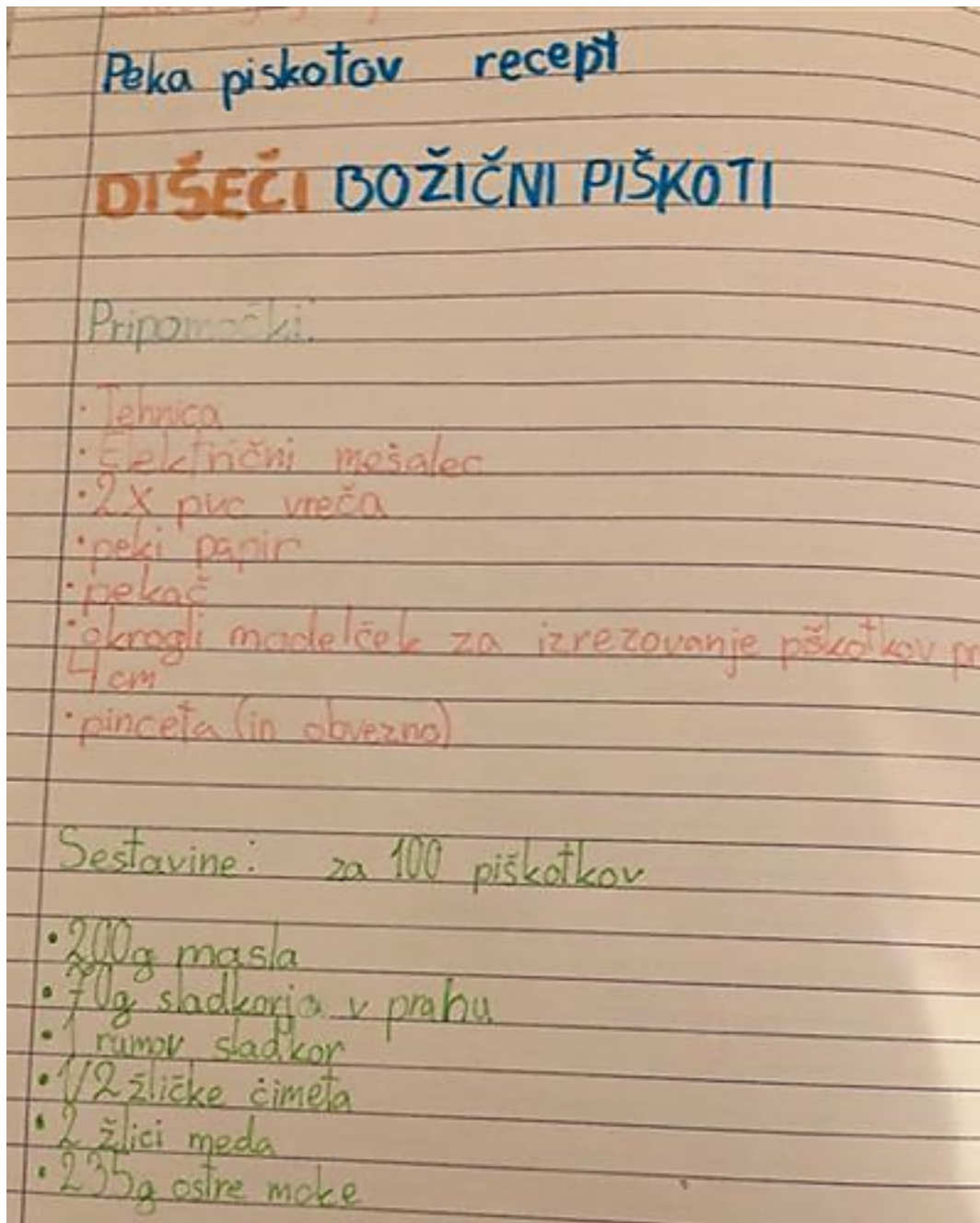
-1 kislá smetana špar 180 g

DOBRE ČOKOLADNE KROGLICE, ZALA ŠPROGAR IN ŽIVA ŠPROGAR, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

3 zvrhane žlice sladkorja
1 zvrhano žlico kakava
50 g masla
3 zvrhane žlice ovsenih kosmičev
2 žlici mleka
nakoncu povaljaš v ovsenih kosmičih
vse sestavine zmešaj, oblikuj v
kroglice, daj v hladilnik.
dober tek



DIŠEČI BOŽIČNI PIŠKOTI, LANA PETRIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



• 2 žlički grenkega kakava

Obliv:

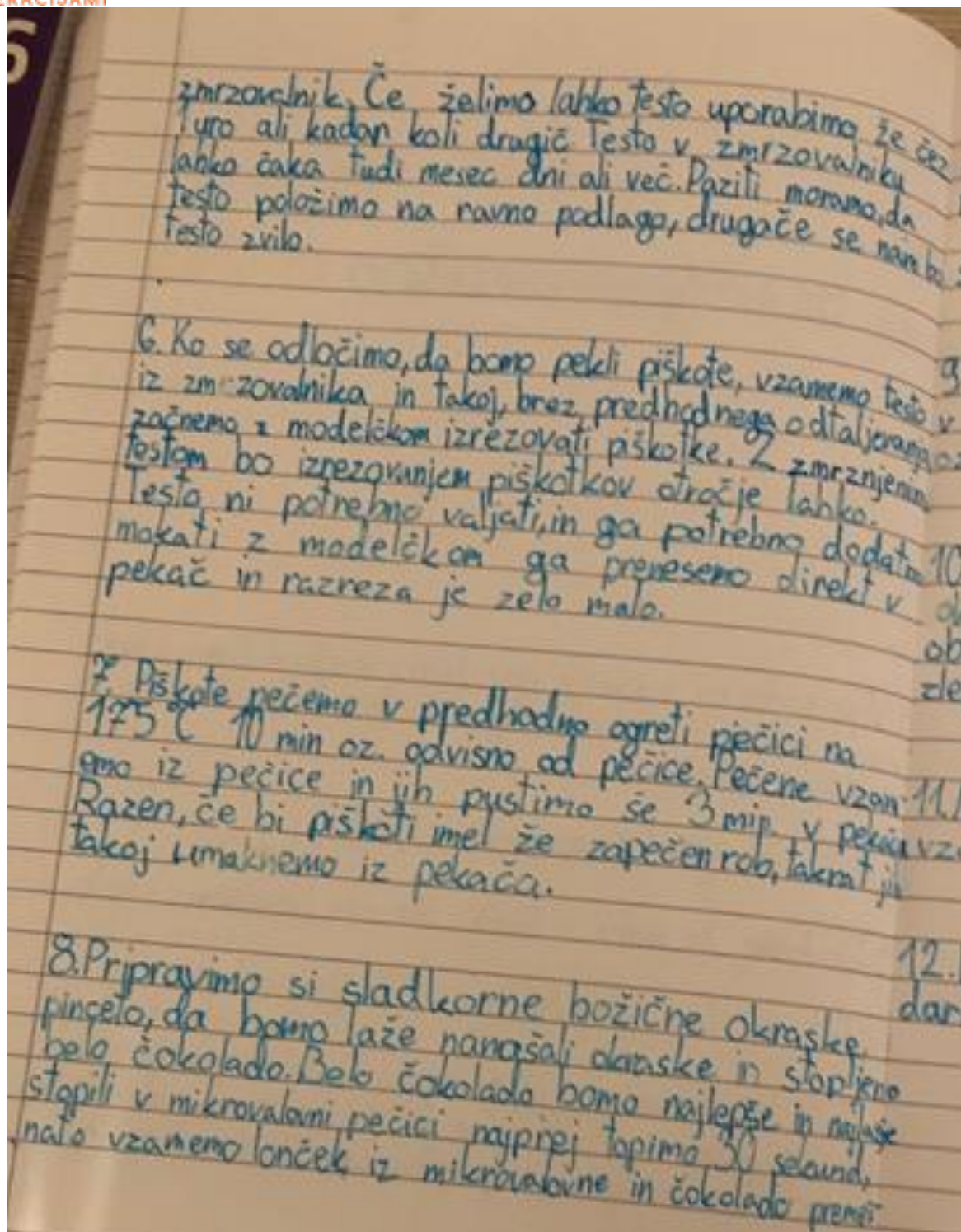
• cca. 120 do 150g bele čokolade

Posp:

• po želji sladkorni okrasji

Postopek:

1. V posodo za mesanje narežemo maslo, dodamo sladkor v prahu in rumov vaniljev sladkor ter mešamo, da se sestavine spojijo.
2. Nato še primešamo med in cimet.
3. Dodamo še moko in kakav ter vse povežemo v testo.
4. Testo na koncu z rokami oblikujemo v kepo.
5. Testo razdelimo na dve enako teški kepi in vsako posebej damo v pvc folijo in jo zvaljamo na debelino 5mm. Tako zvaljano in pripravljeno testo shranimo v,



amo. Ker verjetno še ni dovolj stopljena, jo vremo v mikrovalovno še za 15 sekund ponovno premešamo. Postopek ponavljamo, dokler čokolada in popolnoma stopljena.

9. Piškot vzamemo v roko in ga do polovice namočimo v stopljeno belo čokolado. Izberemo lonček, ki ima bolj ozko dno. Postopek ponavljamo z vsemi piškoti.

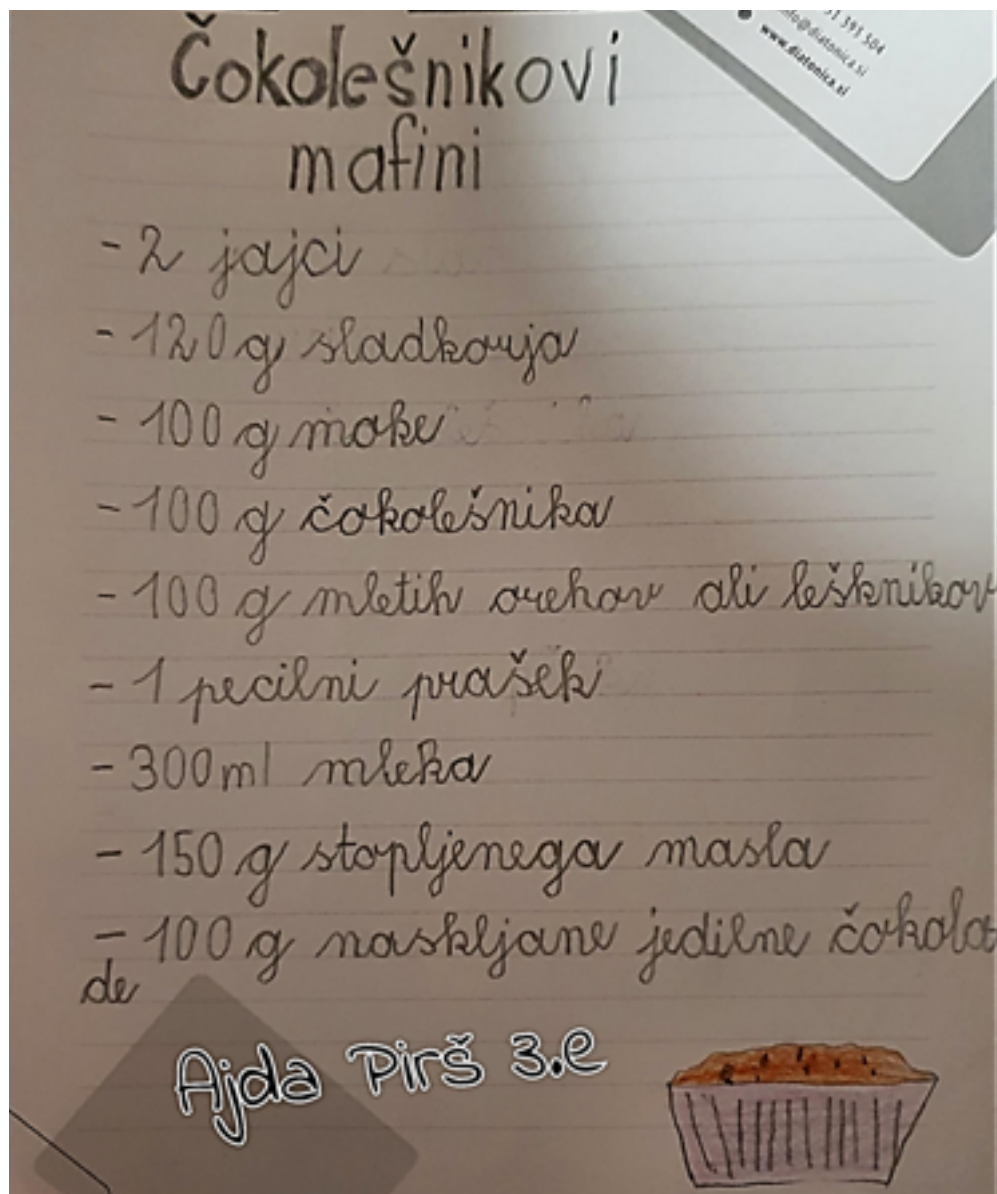
10. S pomočjo pincete nanesemo sladkorne božične okraske. Okraske nanesemo na mesto kjer je oblik čokolade, tako se bodo okasi na piškotu zlepili in na njem tudi ostali.

11. Naj vam božični piškoti pričarajo praznično vzdušje.

12. Dišeči božični piškoti so idealni za sladke darilke.

😊 DOBER TEK 😊

ČOKOLEŠNIKOVI MAFINI, AJDA PIRŠ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



ČOKLADNI RAZPOKANČKI, MIA GABERC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOV. BISTRICA

NAVODILA

Vso čokolado in maslo segrejemo na 45°C. Vmešamo vanilijo in pustimo, da se zmes malo ohladi. V skledo presejemo moko, pecilni prašek in kakav. Dodamo ščepec soli in vse sestavine dobro premešamo. Prihranjeno čokolado narežemo na majhne koščke, ki jih vmešamo v suhe sestavine. Jajca skupaj s sladkorjem stepemo v fino kremo. V kremo vmešamo čokoladno-masleno zmes, nato pa dodamo še mešanico suhih sestavin in nežno a dobro premešamo, da dobimo enotno testo. Testo za razpokančke za pol ure shranimo v hladilnik, da se ohladi in strdi. Iz ohlajenega testa oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu in položimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Razpokančke pečemo v pečici, ogreti na 160°C 10 minut.



Seznam sestavin

500g moko

75g kakava

3g pecilnega praška

ščepec soli

7 jajc

500g temne čokolade

100g toplotno stabilne
čokolade

225g masla

262g mletega sladkorja

malo vaniljeve esence

sladkor v prahu za posip

ČOKOLEŠNIKOVI MAFINI, TIJA POTOČNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej zmešamo maslo in sladkor, nato dodamo jajce in jogurt. Posebej zmešamo ostale sestavine in jih nato primešamo k prvi masi. Maso damo v modelčke in pečemo 15–20 minut pri 200 °C.



Seznam sestavin

Za 12 mafinov potrebujemo:

120 g sladkorja
120 g masla
1 jajce
150 g navadnega jogurta
180 g moke
1/2 pecilnega praška
3 jedilne žlice grenkega
kakava
50 g nasekljane čokolade
1 vanilin sladkor

ČOKOLADNI MUFFINI, ADAM RAK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Na manjše koščke narežemo čokolado. Ločimo rumenjaku od beljaka. Rumenjaku dodamo sladkor, vanilijev sladkor, olje in vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo. Nato dodamo kakav in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek. Počasi premešamo. Z očiščenim mešalnikom premešamo beljak v sneg in ga ročno vmešamo v maso. Na koncu ročno vmešamo še koščke čokolade. Nekaj si jo pustimo, da jo potrosimo po vrhu za dekoracijo. V modelčke za mafine nadevamo maso, po vrhu potrosimo še čokolado. In pečemo na 180 stopinjah 25 minut.



Seznam sestavin

225g moko,
čajna žlička pecilnega
praška,
1 vanilijev sladkor,
110g sladkorja,
25g kakava v prahu,
100g čokolade,
1 jajce, 175 ml mleka,
75 ml olja

ČOKOLADNI BROWNIE BREZ MLEKA, JAJC IN OREŠČKOV, ERIC IN MAKSIM FERME, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj. V skledi zmešamo jogurt, sladkor in olje. Nato v skledo presejemo moko, pecilni prašek in kakav. Vse skupaj zmešamo, da dobimo gladko zmes.

Pekač namažemo z maslom, poprašimo z moko in vanj vlijemo zmes. Biskvit pečemo 20 – 25 minut.

Medtem, ko se biskvit peče pripravimo preliv. V posodo vlijemo smetano, dodamo maslo in nalomljeno čokolado, ter počasi stopimo tako, da dobimo gladko zmes. S stopljeno čokolado prelijemo vroč biskvit.

Ohlajeno pecivo narežemo na kocke in serviramo.

Pa dober tek dragi alergiki.



Seznam sestavin

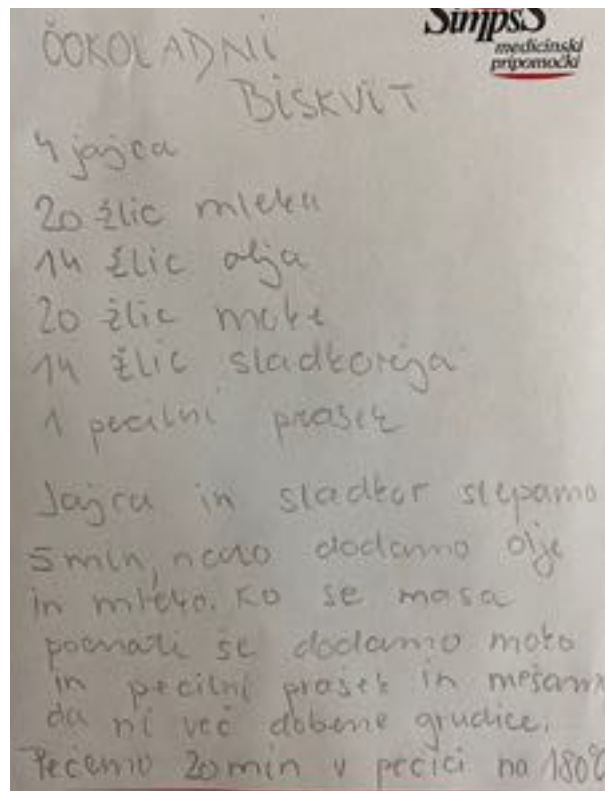
SESTAVINE ZA BISKVIT:

- 2 kokosova jogurta,
- 1 skodelica olja,
- 2 skodelici sladkorja (lahko manj, da ni presladko),
- 2 skodelici moke,
- 2 zvrhani žlici kakava,
- 1 žlička pecilnega praška.

SESTAVINE ZA PRELIV:

- 100 g čokolade brez mleka,
- 1 dl sladke smetane brez mleka,
- 1 žlica masla brez mleka.

ČOKOLADNI BISKVIT ZA TORTO, SOFIJA GORINŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



ČOKOLADNE ŠKOLJKICE, JAJC IN OREŠČKOV, NEŽA PIRŠ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Iz beljakov stepemo čvrst sneg.

Ob stalnem stepanju dodajamo sladkor in mešamo tako dolgo, da se sladkor stopi. Snegu beljakov dodamo cimet, kakav, mandlje ali orehe in presejen sladkor v prahu in dobro zmešamo. Če je zmes premehka, lahko dodamo več mandljev ali orehov. Pekač obložimo s peki papirjem. Zmes nadevamo v modelčke školjk ali druge oblike in prekucnemo na peki papir. Lahko oblikujemo tudi lunice ali kaj drugega brez modelčka. Pečemo jih na predhodno ogreti pečici, 180 stopinj Celzija, 15 minut. Pečene piškote vzamemo iz pečice in potrosimo s sladkorjem. Pustimo da se ohladijo. Shranimo jih lahko v pločevinasti škatli.



Seznam sestavin

Recept

2 beljaka

125 g sladkorja

Pol žličke cimeta

2 žlički kakava

300 g mletih mandljev ali orehov

125 g sladkorja v prahu

In še

50 g sladkorja za posip

BUHTLI, ŽIVA ŠVAB, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Testo zamesimo in ga oblikujemo v kroglice, katere polnimo z marmelado ali čokolado. Premažemo z jajcem in spečemo.



Seznam sestavin

500g namenske moke,
30 dcl mlačnega mleka ,
1/2kocke kvasa,
1 žlička soli ,
4 žlice sladkorja,
1dcl olja,
0,3dcl ruma,
1 beljak ,
malce limonine lupinice,
1 vaniljev sladkor

BUHTELJNI, ŽANA HOJNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Iz polovice celotne moke, kvasa, sladkorja in toplega mleka (40 stopinj) naredite kvasni nastavek.

Vzhaja naj tako, da naraste za enkrat.

Dodajte vse sestavine za testo, zmešajte srednje trdo testo (meni je prišlo mehko in je super), ki naj naraste za enkrat.

Razdelite ga na 7 - 10 dkg težke koščke in jih lepo pookrogajte. S palčko ali valjarjem nežno razvaljajte testo na 3 - 4 mm debeline v okroglo obliko.

Na sredino dajte majhno žličko marmelade, prepognite in zatrdite.

Naredite mošnjičke, ki jih pomočite v toplo maščobo ter jih z zaključki navzgor zložite eden ob drugega v pekač.

Izdelek pustite maksimalno vzhajati.

Temperatura navadne pečice naj bo prvih 10 minut 200 stopinj (seveda jo prej ogrejte).

Potem zmanjšajte temperaturo na 170 -180 stopinj in pecite še 20 - 25 minut.

Še vroče stresite (obrnite) iz pekača tako, da so zaključki spodaj.

Potresite s sladkorjem v prahu.

Nasvet : nikoli ne pretiravajte z marmelado, saj prevelika količina med peko steče iz izdelka.

PRIPIS : mesitev, izdelava in vzhajanje / 100 minut peka 30 - 35 minut / 200 - 170 stopinj

število kosov / 20 - 26



Seznam sestavin

1 kg mehke moke TIP 400 ali 500

4,2 dkg svežega kvasa

5 - 6 dcl mleka

5 - 8 dkg sladkorja

1,5 - 2 dkg soli

10 dkg margarine ali masla, lahko tudi olje

4 jajca

limonina lupina

1 vanilji sladkor

Nadev :

20 dkg marmelade (marelične), lahko tudi nutella

maslo za potop

sladkor v prahu - za posip

BUHTELJNI, MAJA IN PIJA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

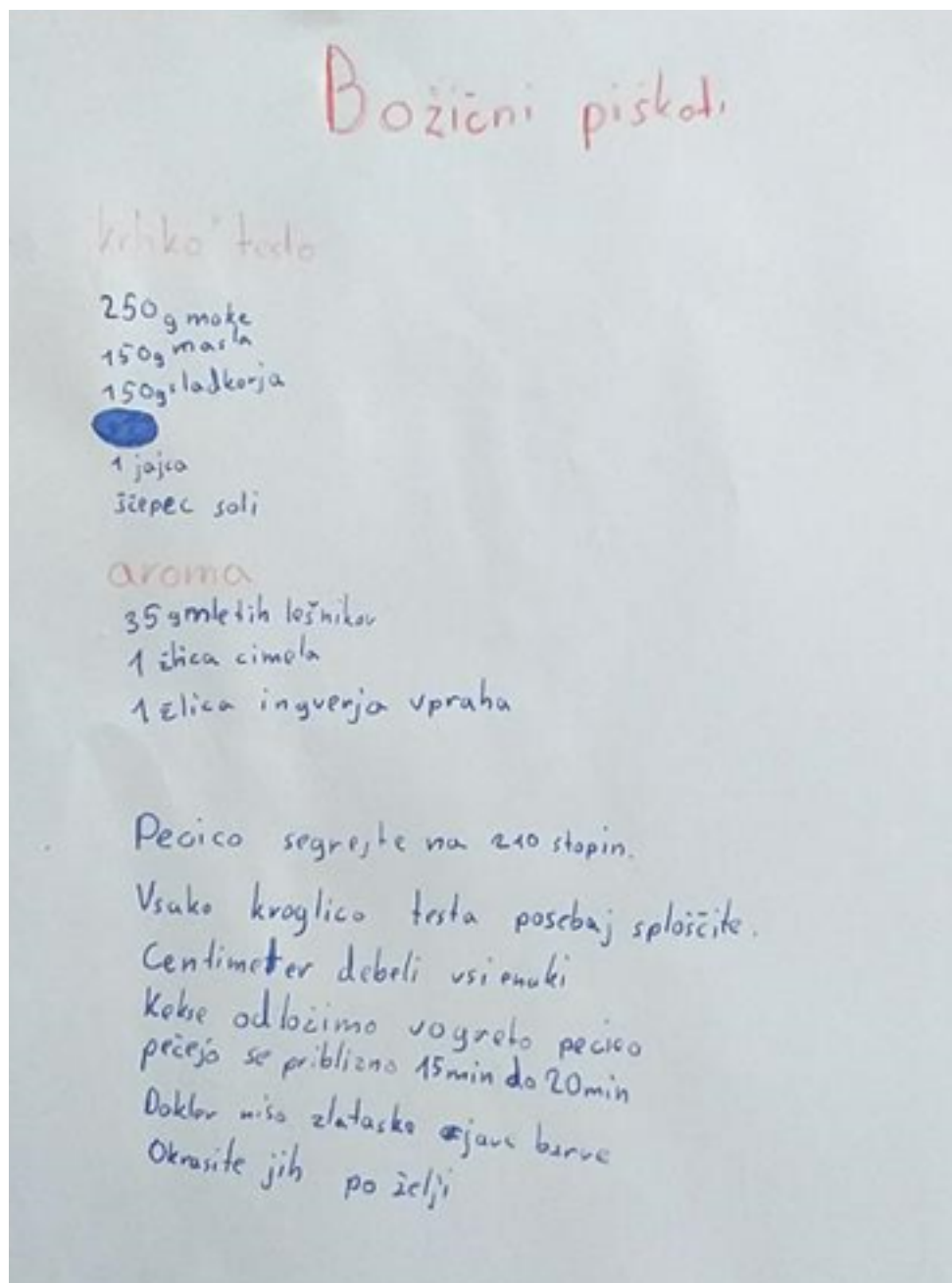
V posodo nasujemo 1kg moke, z roko narediš luknjo na sredino moke. V luknjo nadrobimo celi kvas, ga posujemo z žlico sladkorja in prelijemo z 1dl toplega mleka in počakamo, da se masa potroji. Nato zmešamo vse ostale sestavine v maso. Testo oblikujemo v kepo, pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut. Testo razvaljamo na prst debelo in narežemo na kocke. Na vsako kocko zavijemo v kroglo, pomočimo v maslo in položimo v pekač.

Pečemo 45 minut na 170 stopinj. 😊

Seznam sestavin

- 150g sladkorja
- 180g masla
- 1kg moke
- 42g kvasa
- 10g soli
- 6dl mleka
- nutella po želji

BOŽIČNI PIŠKOTI, KLARA SMOGAVEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



BOROVNIČEV POSLADEK V KOZARCU, BRIGITA, FILIPOM IN AJDA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Maslene ali ovsene piškote zmeljemo v električnem mešalniku ali jih damo v vrečko za konzerviranje in jih s kuhinjskim kladivom na deski zdrobimo. Zdrobljene piškote enakomerno porazdelimo v kozarce. V posodi nad vrelo vodo stopimo belo čokolado in počakamo, da se ohladi. Medtem v drugo posodo damo skuto, mascarpone, polovico stepene sladke smetane, 50 g sladkorja in na koncu še ohlajeno in stopljeno belo čokolado. Vse skupaj zmešamo z mešalnikom. Zmes enakomerno porazdelimo v kozarce z žlico ali z vrečko za dekoriranje. Postavimo v hladilnik. Nato pripravimo borovničevo plast. Borovnice odtalimo na majhnem ognju. Ohlajene borovnice, limonin sok in 50 g rjavega sladkorja prepasiramo s paličnim mešalnikom. Spasirane borovnice (2/3) enakomerno porazdelimo v kozarce nad mascarpone-skutino zmesjo. Preostanku 1/3 spasiranih borovnic dodamo drugo polovico stepene sladke smetane in žličko cimeta ter vse skupaj premešamo z žlico. Dobimo borovničevo kremo, ki jo enakomerno porazdelimo na sredino borovničeve omake. Na koncu še okrasimo. Po vrhu porazdelimo sveže borovnice in lističe melise ali mete. Sladico postavimo v hladilnik in pustimo dokler je ne postrežemo.

Dober tek! ☺

Opomba: Sladica lahko ostane v hladilniku dva dni. Te količine sestavin so za približno 16 kozarcev. Za manj kozarcev lahko prepolovite sestavine, prav tako lahko prilagodite količino sladkorja in drugih sestavin.



Seznam sestavin

- 300 g maslenih ali ovsenih piškotov
- 500 g manj mastne skute
- 500 g mascarpone
- 200 g bele čokolade
- 300 dl sladke smetane
- 250 g zamrznjenih borovnic
- pest svežih borovnic
- 100 g rjavega sladkorja
- limonin sok
- žlička cimeta
- lističi melise ali mete

BANANINI PIŠKOTI Z OVSENIMI KOSMIČI, BARBARA AJDNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

1. Banano pretlačimo z vilico in ji dodamo nasekljane suhe slive.
2. Dodamo ovsene kosmiče in začimbe ter ščepec soli.
3. Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo homogeno zmes.
4. Pečico nastavimo na 180 stopinj Celzija. Na pekač položimo peki papir. Z žlico oblikujemo kepice in jih položimo na peki papir. Pred pečenjem kepice posujemo s kokosovo moko, za še boljši okus pa lahko naribamo tudi pomarančno lupinico.
5. Pečemo 15 minut na 180 stopinj Celzija.
6. Piškote lahko pojemo tople ali ohlajene.



Seznam sestavin

- 1 zrela banana
- 5 jedilnih žlic ovsenih kosmičev
- pest suhih sliv (ali brusnice)
- ščepec soli (solni cvet)
- začimbe (mleti klinčki, mleti ingver, cimet)
- 2 čajni žlički rožičeve moke
- kokosova moka
- pomarančna lupinica

RECEPT ZA BAKLAVO Z OREHI, AJDIN GARIBOVIĆ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Pekač namažemo z maslom.

V posodici zmešamo zmlete orehe in drobtine. V pekač izmenično polagamo listnato testo, ki ga premažemo s stopljenim maslom in namažemo z orehovim nadevom. Zaključimo s testom.

Pečico segrejemo na 150-180° C in sladico pečemo od 30-45 minut.

Med tem ko se pecivo peče, zavremo 500 l vode in dodamo 300g sladkorja, vaniljev sladkor in limonino lupinico.

Tekočino prelijemo preko pečene baklave in pustimo stati 6 ur, da se sladica dobro ohladi.

Seznam sestavin

tanko listnato testo

maslo

500g orehi

200g drobtin

300g sladkor - rjavi

Vaniljev sladkor

Limonina lupina

DOMAČI PRIJATELJ, KRISTJAN FREŠER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Jajca in sladkor penasto umešamo, rahlo umešamo moko in dodamo orehe ter rozine. Z lopatico umešamo na koščke narezano čokolado. Pečemo 20 min na 180 stopinj Celzija.

Piškote sem pripravljaj z babico Miro in bratom Andražem. Lepo smo se imeli!

Seznam sestavin

6x jajca

30 dag sladkor

40 dag moka

10 dag orehi

10 dag rozine

10 dag čokolada

LEŠNIKOVI TRIKOTNIKI, LUKA PLIBERŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Iz vseh sestavin zamesi gladko testo. Pusti ga počivati.

Pekač obloži s papirjem za peko in ga namaži z maslom.

Testo enakomerno razporedi po pekaču.

Marmelado na tanko namaži po testu.

Lešnike grobo sesekljaj.

V ponev daj maslo in ga raztopi, dodaj mleko, vanilin sladkor in mleti sladkor. Med mešanjem počakaj, da zavre. Odstavi ga z ognja.

Dodaj mlete lešnike in dobro premešaj.

Nadev enakomerno porazdeli po testu.

Peči v pečici na 200 stopinj C / 20 minut

Pečeno popolnoma ohladiš in šele nato razrežeš na kvadratke (6x6 cm), nato pa jih narežeš še po diagonali, da nastanejo trikotniki.

Maslo in čokolado raztopiš na parni kopeli.

Dodaš mleti sladkor in mešaš, da se popolnoma raztopi, po potrebi dodaš mleko (po žlicah).

Lešnikove trikotnike pomakaš v čokoladno glazuro. Pomakaš konice trikotnikov ali najdaljšo stranico.

Trikotnike položiš v papir za peko, kjer jih pustiš, da se popolnoma ohladijo.



Seznam sestavin

Testo:

150 g moke

1 žlička pecilnega praška

100 g sladkorja

1 vanilin sladkor

1 jajce

50 g masla

Premaz:

2 žlici marelične marmelade

Nadev:

100 g masla

100 g mletega sladkorja

1 vanilin sladkor

2 žlici meda

200 g lešnikov

Glazura:

100 g sladkorja

100 g čokolade

Mleko po potrebi (2 žlici)

50 g masla

KRUH, UČITELJICA ŽIVA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

1. V posodo vsuješ vse sestavine za testo naenkrat in jih z ročajem kuhalnice premešaš in malo premesiš, da dobiš testo. Na začetku testo ni gladko. Posodo prekriješ s folijo za živila. Pustiš vzhajati 45 min.
2. V skledico naliješ vodo. Površino, na kateri boš mesil/a testo, namoči. Testo položi na namočeno površino (pri tem si pomagaj z lopatko za strganje testa s sten posode) in si namoči roke v vodi. Testo z obema rokama primi na enem koncu in z njim udari po mokri površini. To ponovi nekajkrat, vsakič z drugega konca. Testa v tej fazi ne mokaš! Daj ga spet v posodo in pokrij s folijo. Pustiš vzhajati 45 min
3. Ponoviš namakanje površine in rok. Testo položiš na površino in ga prepogneš kot pismo (s 4 koncev proti sredini) ter obrneš v skledo in skledo pokriješ. Pustiš vzhajati 45 min
4. Ponoviš postopek pod številko 2. Pustiš vzhajati 45 min
5. Pomokaš površino. Testo vsuješ na pomokano površino in ga razdeliš na 4 enake dele. Vsak del prepogneš kot pismo in ga odložiš na pomokano površino počivat. Prekriješ z malo naoljeno folijo za živila, da se ne posuši. Pustiš vzhajati 15 min.
6. Prevleko za vzglavnike pomokaš. Razrezane dele na pomokani površini prepogneš na polovico, z zadnjim delom dlani stisneš skupaj in malce povaljaš z rokami, da nastane štručka. Odložiš na prevleko in narediš pregrado, da se deli ne dotikajo med seboj. Testo pomokaš in prekriješ s prtičem. Pustiš vzhajati 20 min.
7. Po 20 min segreješ pečico na 200°C. V pečico daš posodo z vodo, da nastane para, ki naredi kruh hrustljiv. Med tem časom pustiš testo, da še vzhaja.
8. Na pekač položiš vse 4 štručke. Ker so zelo zmuzljive, si pri tem pomagaš s posebno lopatico. Po površini vsake štručke narediš nekaj zarez z zelo ostrim nožem. Štručke posprejaš z vodo. Pekač postaviš v pečico. **POZOR:** Para v pečici, zato previdno pri odpiranju.
9. Med peko dve- do trikrat sprejaš štručke. Pečeš, dokler niso zlatorjave barve, ca 30 min.

Opombe:

1. Poskusila sem tudi s polnozrnato moko in je uspelo.
2. Sedaj dodajam testu tudi kislo smetano (cca. 2 žlici). V tem primeru prvič testo (pod 2.) samo premesim s kuhalnico.
3. Ko namočim površino, to storim z roko. Da je mokra, a ne premokra.
4. S testom po površini ne udarjam z vso silo.
5. Razrezane kose testa lahko stehamo, da se enakomerno pečejo, cca. 310 g en del.
6. Jaz pekač obložim kar s papirjem za peko.
7. Med peko (recimo po 20 min) pekač obrnem (a ne na glavo), da se sprednje in zadnje štručke enakomerno popečejo.

Seznam sestavin

700 g bele moke tip 500

520 ml vode

1/2 čajne žličke suhega kvasa

1 polna čajna žlička soli



KROFI, VID REPIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V skledi robotskega mešalnika zmešamo moki in sol ter na sredini naredimo jamico.

V posodico nadrobimo kvas in mu dodamo tri žličke sladkorja ter približno 0,5 dl mlačnega mleka. Sestavine gladko razmešamo in zmes vlijemo v jamico. Po vrhu potrosimo malo moke in pustimo stati nekaj časa, da kvasec vzhaja.

Medtem v posodi kremasto umešamo navaden in vaniljev sladkor ter rumenjake. Primešamo vaniljevo aromo in olje, nato preostanek mlačnega mleka in na koncu še rum.

Rumenjakovo zmes vlijemo v posodo z vzhajanim kvascem. Z robotskim mešalnikom mešamo približno 15 minut, da dobimo gladko in mehko testo, ki ga ne vzhajamo, ampak takoj narežemo na 70 gramov težke kose, ki jih z rokami oblikujemo v kroglice. Kroglice sproti polagamo na pomokan prt, in ko porabimo vse testo, jih pokrijemo s prtom in pustimo, da vzhajajo približno eno uro oziroma toliko časa, da se njihov volumen podvoji.

V loncu segrejemo olje. Primerno je segreto, ko se okoli lesenega ročaja, ki ga potopimo vanj, pojavijo drobni mehurčki. Krofe v olje polagamo tako, da je vzhajana stran obrnjena navzdol. Lonec pokrijemo s pokrovko in krofe cvremo 3 do 4 minute, potem jih obrnemo in v odkritem loncu cvremo še približno 3 minute. Ocvrte krofe s penovko poberemo iz olja in jih odložimo na krožnik, ki smo ga obložili s papirnatimi brisačkami.

Še vroče krofe napolnimo z marmelado, na koncu pa jih potrosimo še s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

0,5 kg gladke moke
0,5 kg ostre moke
1 dag soli
100 gramov kvasa
10 dag sladkorja
9 rumenjakov
12 dag olja
4,5 dl mlačnega mleka
2 jušni žlici ruma
1 vaniljev sladkor
2 kapljici vaniljeve arome

toplem mestu da testo kipe. Nato še enkrat premešamo in pustimo da še enkrat kipe. Nato testo damo iz posode in naredimo krofe. V večjo posodo nalijemo olje in ga grejemo na štedilniku. Ko je olje vroče lahko krofe damo notri. Krof po nekaj minutah obrnemo. Ko ga obrnemo mora odzgoraj biti žluto rjav. Nato še spečemo na drugi strani. Ko je krof pečen ga damo ven na papirnato brisačko. Ko so ohlajeni jih potrosimo z sladkorjem v prahu in postrežemo.



KORENČKOVA JUHA, NEJC KARLATEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

čas priprave: 10 min
za 4 osebe:

4 žlice olja
4 korenčki
pšenični zdrob (4 kuhalnice)
7 dl vode
sol, poper

Na tanko naribamo korenčke. V kozici segrejemo olje, dodamo nariban korenček, ga pražimo in mešamo. Dodamo 4 kuhalnice zdroba, premešamo in zalijemo z mrzlo ali mlačno vodo. Posolimo, po želji dodamo (domačo) vegeto in poper. Ko juha zavre, zmanjšamo ogenj in pustimo vreti 5 minut.

FLAMBIRANE BANANE, NEJC KARLATEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

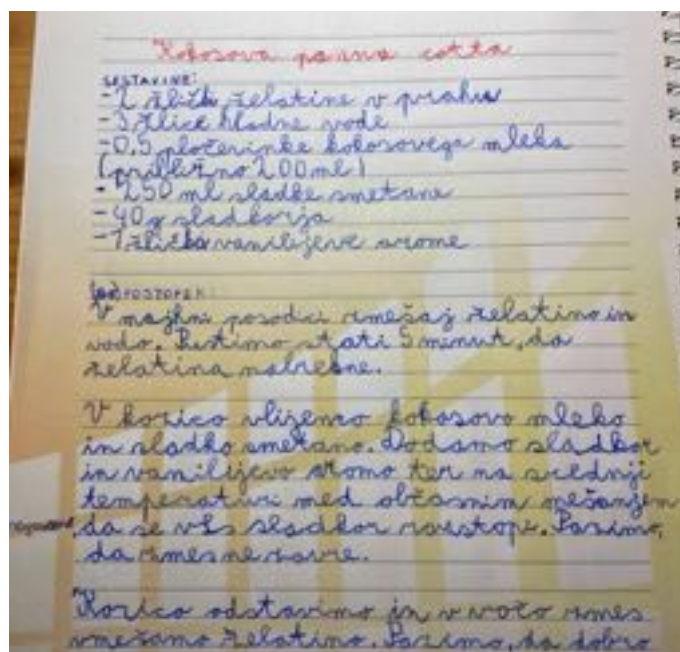
NAVODILA

čas priprave: 10 min
za 4 osebe:

kocka masla (3x3 cm)
5 banan narezanih na tretjine
4 dl vode
vaniljev sladkor
velika žlica meda
cimet

V kozici stopimo maslo in mu dodamo banane. Zalijemo z vodo, dodamo vaniljev sladkor, med in cimet. V pokriti kozici vremo 5 minut na rahlem ognju. Serviramo vroče.

KOKOSOVA PANNA COTTA, FILIP FREŠER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



KISLA REPA, PATRIK FLIS, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Pristavimo lonec z litrom vode, ki jo solimo. Počakamo, da voda zavre. Repo pokusimo in jo po potrebi speremo pod tekočo vodo. Ko voda zavre, repo stresemo v vodo in na rahlem ognju kuhamo 30 minut.

Vmes olupimo in nasekljamo čebulo. V posodi segrejemo mast, na kateri popražimo čebulo. Mešamo in pražimo, dokler čebula ne zarumeni. Primešamo ocvirke in vse skupaj pražimo še toliko časa, da se ocvirki hrustljivo zapečejo. V ponev prilijemo dve zajemalki repine vode. Kuhano repo odcedimo, stresemo v ponev, premešamo in pokrito kuhamo še približno 10 minut.

Repo, še lahko na krožniku dodatno zabelimo z ocvirki.

Seznam sestavin

- repa (1kg)
- ocvirki
- svinjska mast
- čebula
- sol

QUICHE (KIŠ) Z GORGONZOLO IN ŠAMPINJONI, KATJA IN NIKA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse sestavine zamesiš v testo. Pripravljeno testo počiva na hladnem 1 uro.

Šampinjone prepražimo na čebuli in maslu. Med praženjem dodamo sol, poper, malo belega vina ter pražimo, da se gobe zmehčajo.

Pekač za pito namastimo in vanj položimo razvaljano testo, ki ga z vilicami na več mestih prebodemo. Testo prekrijemo s peka papirjem in po njem razporedimo suha fižolova zrna. Pekač damo za 15 minut v pečico (190° C).

Ko vzamemo pekač iz pečice ga napolnimo z jajčnim nadevom in po nadevu razporedimo šampinjone in koščke gorgonzole. Damo v ogreto pečico na 190° C in pečemo 35 do 45 minut. Ko je pečeno pustimo, da se hladi 15 minut.

Dober tek!



Seznam sestavin

225 g moke

1 jajce

4 – 5 žlic vode

2 ščepca soli

125 g na kocke narezanega masla

NADEV:

100 g šampinjonov

100 g gorgonzole

1 čebula

žlica belega vina

sol, poper, curry, muškatni orešček

žlica masla

3 jajca

2 dcl smetane

3 žlice moke

1dcl mleka

KEKSI, NICK GOLOB, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

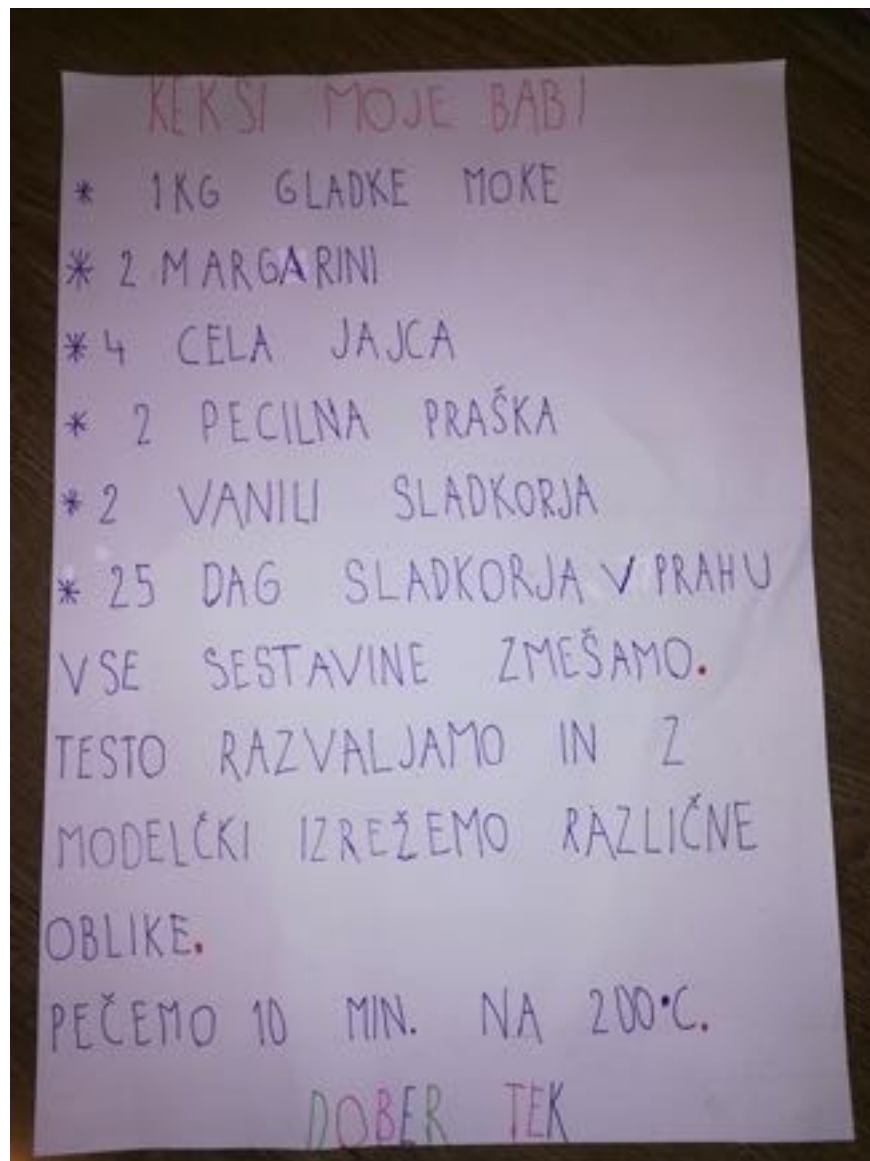
V večjo skledo damo sladkor v prahu in jajce. Dodamo še vaniljev sladkor, moko in maslo. Vse skupaj dobro zgnetemo. Pripravimo si desko za valjanje, ter jo dobro pomokamo. Vzamemo kos testa in ga razvaljamo. Z različnimi modelčki naredimo različne oblike. Pečico segrejemo na 180, stopinj Celzija, ter pečemo kekse 15 minut, dokler robovi ne zarumenijo. Kekse lahko hranimo dalj časa, če jih takoj ne pojemo.



Seznam sestavin

- 600g moko
- 400 g masla
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 vaniljeva sladkorja
- 2jajci
- Limonina lupina (po želji)

KEKSI MOJE BABI, ELA DOMIJAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



JOGURTOVO PECIVO, MATIC FURMAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V posodo stremo 2 jajci. Dodamo jogurtov kozarec sladkorja. In premešamo vse skupaj, med mešanjem dodamo 1 vrečko vaniljevega sladkorja ter moko 2-krat presejemo čez cedilo v drugo posodo. Med mešanjem dodamo počasi en jogurtov kozarec olja, z žlico dodamo jogurt. Pecilni prašek presejemo s cedilom zraven moke. Nato z žlico počasi moko z pecilnim praškom dodamo v posodo kjer imamo vse ostalo. Ko dodajamo sestavine mora mešalnik skoz mešati. Nato ustavimo mešanje in dodamo limonin sok. Dodamo žlico ruma (rum izhlapi in se ne občuti).

Premešamo vse skupaj. Nato ustavimo mešanje. Pripravimo pekač v katerega položimo papir za peko. Eno tretjino mase ulijemo v pekač, drugo tretjino pa zmešamo z čokolado v prahu. Čokoladno maso ki je nastala ulijemo z maso ki je že v pekaču. Pekač damo v pečico in pečemo na 180 stopinj Celzija in 30 min. Med peko ne smemo odpirati pečice.



Seznam sestavin

1 jogurt

2 jogurtova kozarca ostre moke

1 jogurtov kozarec sladkorja

1 jogurtov kozarec olja

2 jajci

1 pecilni prašek

1 vanilin sladkor

1 žlica ruma

Malo limoninega soka

Papir za peko

Električni mešalnik

Cedilo

Čokolada v prahu

JOGURTOVO PECIVO Z JABOLKI, TIN RUMEŽ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Jajca, olje, jogurt in sladkor stepemo z mešalnikom in dodamo preostale sestavine.

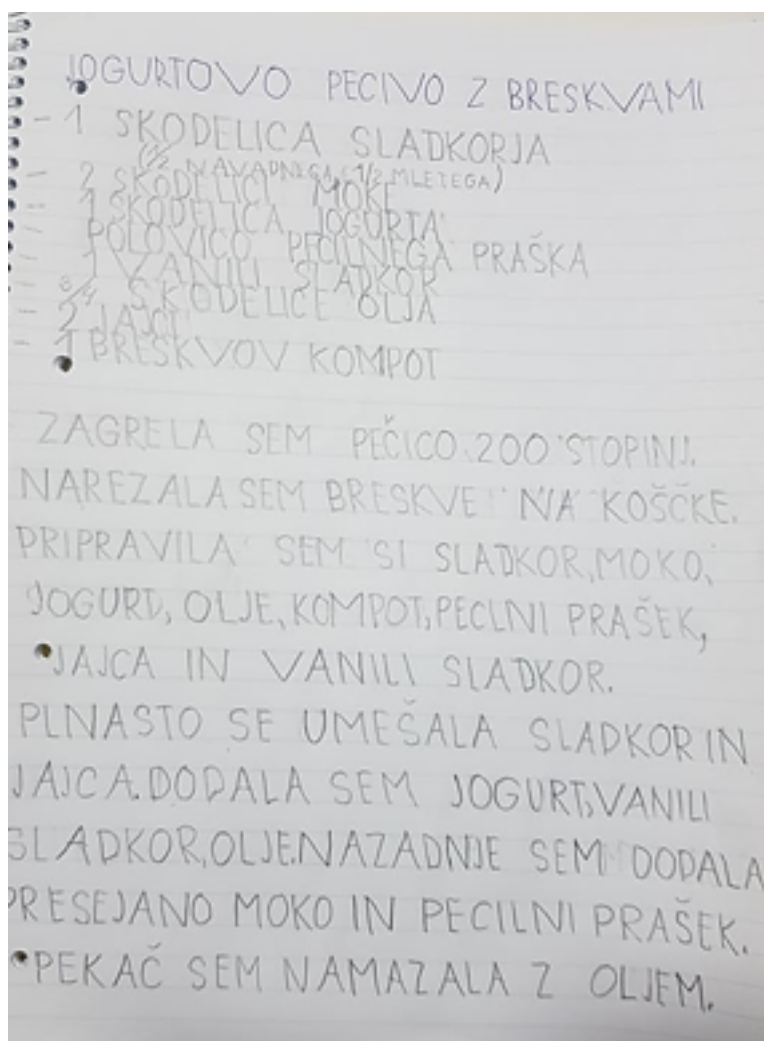
Jabolka naribamo. Zmes vlijemo v z maslom namazan pekač in potresenim z moko in nanjo razporedimo naribana jabolka. Jabolka z roko narahlo potisnemo v zmes.

Pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj približno 20 minut. Po 20-ih minutah poizkusimo, če je že pečeno.

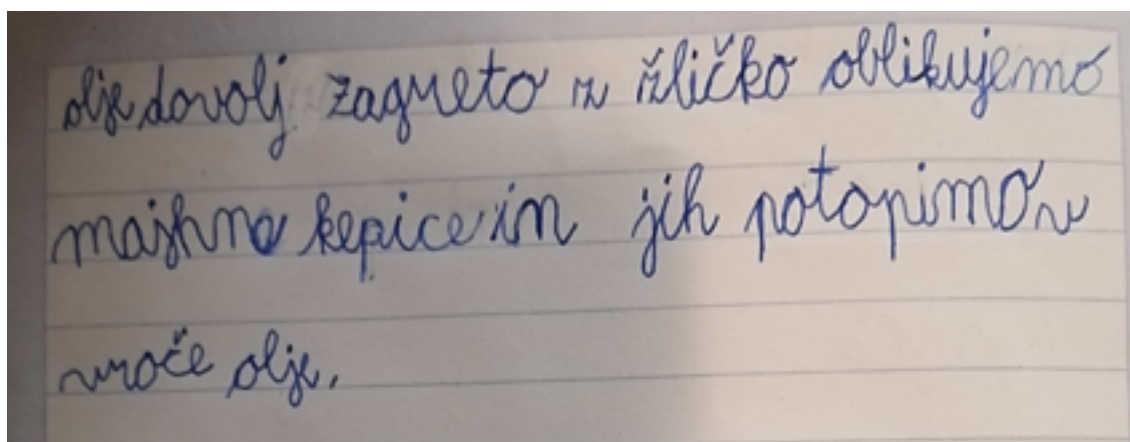
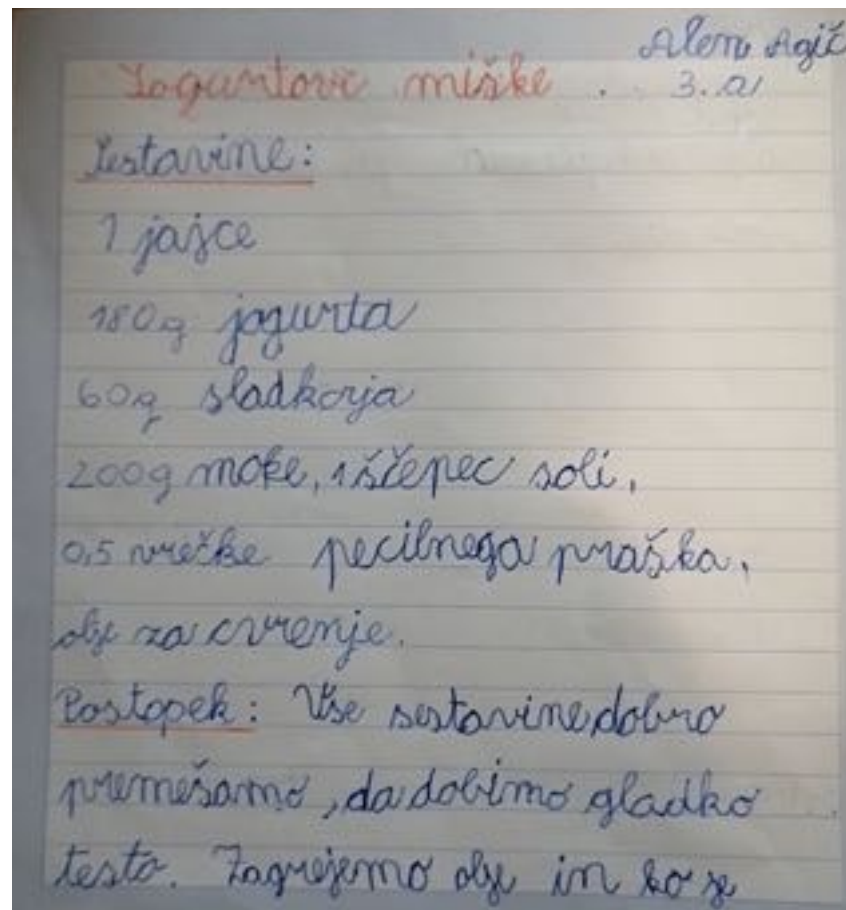
Seznam sestavin

En lonček
navadnega jogurta,
lonček bele moke,
 $\frac{3}{4}$ lončka sladkorja,
2 jajci,
2 žlici olja,
1 vanilin sladkor,
 $\frac{1}{2}$ pecilnega praška,
2 debeli jabolki,
košček masla,
žlička moke.

JOGURTOVO PECIVO Z BRESKVAMI, ALEA KAC ŠERUGA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



JOGURTOVE MIŠKE, ALEN AGIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



JABOLČNI ZAVITEK, ORGESA RAMADANI, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Moko stresemo na delovno površino. Na sredini naredimo vdolbino in vanjo vlijemo olje, dodamo sol ter toliko mlačne vode, da lahko zgnetemo gladko in prožno testo. Testo oblikujemo v kepo, ki jo premažemo z oljem, pokrijemo s pogreto skledo in pustimo 20 minut počivati.

Rozine temeljito operemo. Jabolka operemo, olupimo in jim odstranimo peščiča. Narežemo jih na tanke rezine ali pa jih grobo naribamo. Dodamo drobtine, sladkor, rozine, mandlje, vaniljev sladkor in cimet ter vse skupaj dobro premešamo. Pečico ogrejemo na 210 °C.

Spočito testo razdelimo na štiri dele. Vsak del posebej razvaljamo na pomokani deski. Nato ga preložimo na pomokan prt in na vse strani tanko razvlečemo. Konce testa z nožem previdno obrežemo. Razvlečeno testo namažemo s smetano, nato pa nanj enakomerno naložimo nadev, ga zvijemo in položimo v dobro namaščen pekač.

Jabolčni zavitek pečemo v ogreti pečici 60 minut. Med pečenjem ga nekajkrat po vrhu namažemo z raztopljenim maslom, da se naredi zlato rjava skorja.

Pečen zavitek pustimo, da se ohladi.

Narežemo ga, preložimo ga na servirni krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

vlečeno testo

200 g gladke moke

1 jajce

1 žlica olja

mlačna voda

1/4 žličke soli

jabolčni nadev

0,9–1 kg kiselkastih jabolk

70 g rozin

100 g sladkorja

180 g kisle smetane

120 g masla

90 g grobo seseklanih
orehov

60 g drobtin

1/2 žličke cimeta

POSIP:

sladkor v prahu

JABOLČNI ZAVITEK ZA 5-6 OSEB, ŠPELA RAZBORŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej si pripravimo večjo posodo.

Nato v njo stresemo 500g gladke moke.

Dodamo še 2 žlici olivnega olja ter pol žličke soli.

Vodo dodajamo postopoma, da dobimo gladko testo.

Ko to vse naredimo pustimo da testo počiva vsaj pol ure.

Nato testo razvaljamo na mehki ravni podlagi.

Naribamo jabolka ter jih nadevamo po razvaljanem testu.

Sladkamo po okusu.

Nato testo z jabolki zvijemo v rolado ter robove zapognemo da jabolka med peko ne zdrsijo ven.

Pečico segrejemo na 200 stopinj nato damo vanj testo.

Počakamo da se speče, nato ga vzamemo iz pečice. Počakamo da se ohladi in nato ga lahko pojemo.



Seznam sestavin

- Približno 500 gramov gladke moke
- 2 žlici olivnega olja
- Pol žličke soli
- 7 jabolk
- 1 vanili sladkor
- sladkor

JABOLČNI KEKSI, DOMEN LEVA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Sestavine in potek:

2 jajci + 100 g sladkorja + 1 vanilin sladkor penasto zmešaš. Dodaš 100 g masla sobne temperature in vmešaš. Počasi dodajaš 350 g gladke moke + 1 pecilni prašek in ščepec soli. Na koncu še dodaš malo mletega cimeta in naribano lupinico 1 limone. Vse to lepo zmešaš v testo. Testu dodaš 2 jabolki (olupljena in narezana na majhne kocke).

Na peki papir zlagaš pocaste kupčke zmesi z žličko in pečeš v naprej ogreti pečici na 180°C 20 minut. Ko vzameš ven, potreseš s sladkorjem v prahu.



JABOLČNA PITA, TEO BELINA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

- Pripravimo moko +pecilni
- dodamo maslo, sladkor +van.sl., rumenjaki, kislo smetano ter zamesimo testo in ga pustimo na hladnem.
- medtem naredimo jabolčni nadev
- testo razdelimo na 2 dela in ga razvaljamo
- v pekač položimo prvo plast ,nadevamo z jabolčnim nadevom,
- ter pokrijemo z drugo plastjo.

Pečemo pri 180 stopinjah,pribl.60 min.

Pa dober tek 😊



Seznam sestavin

Testo: 350g moka

0,5 pecilnega praška

1 zavitek vanilijevega
sladkorja

120g sladkorja v prahu

150g masla

2 rumenjaka

4 žlice kisle smetane

Nadev: jabolka

80g sladkorja

1 žlica drobtin

Ščepec cimeta

JABOLČNA PITA, ALINA PREGL, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse sestavine za testo zgneti v kepo in oblikuj disk. Zavij ga v prozorno folijo in pusti v hladilniku vsaj 1 uro. 3/4 testa razvaljaj, ter z njim obloži namaščen pekač.

Z vilicami preluknaj testo po vsej površini. Lahko ga tudi tanko premažeš z beljakom, da se pri peki manj razmoči.

Nanj naloži naribana jabolka ter jih posipaj z mešanico cimeta in rjavega sladkorja. Preostalo testo razvaljaj in nareži na trakove ali pa oblikuj svaljke. Iz trakov ali svaljkov oblikuj mrežo.

Peci 30 do 35 minut pri 180 stopinjah celzija. Dober tek.



Seznam sestavin

TESTO:

- 350 g moke
- 1 žlička pecilnega preška
- 1/2 žličke soli
- 150 g masla
- 2 rumenjaka
- 2- 3 žličke kisle smetane
- 120 g sladkorja v prahu
- 1 žlica vanili sladkorja

NADEV:

- 1 kg jabolk
- 1/2 žlice cimeta
- 2 žlici rjavega sladkorja

JABOLČNA PITA Z VANILIJEVIM PUDINGOM, GAL LEŠNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

1. V večji posodi zmešamo pirino moko skupaj s pecilnim praškom, soljo, dodamo sladkor in na kocke narezano maslo sobne temperature. Med gnetenje prilivamo hladno vodo.
2. 2/3 zgnetenega testa s prsti potlačimo na dno pekača, katerega smo predhodno namazali z maslom. Ostalo testo shranimo v hladilnik.
3. Jabolka operemo, olupimo in narežemo na kocke. Dodamo vaniljev sladkor, cimet in limonin sok, ter dušimo tako dolgo, da se jabolka zmehčajo. Ohladimo.
4. Ohlajena jabolka razporedimo o pekaču in poravnamo.
5. Puding skuhamo po navodilih na vrečki. Ohladimo.
6. Mlačen puding razporedimo po jabolkih. Testo, ki smo ga shranili v hladilniku nadrobimo po vrhu pudinga.
7. Pečemo na 180 stopinj približno 50 do 55 minut, da se nadrobjeno testo zlato-rjavo obarva.
8. Ohlajeno narežemo, posujemo s sladkorjem in postrežemo.



Seznam sestavin

Sestavine za krhko testo:

400 g bele pirine moke

1 žlička pecilnega praška

1 ščep soli

150 g sladkorja v prahu

200 g masla

70 ml hladne vode

Sestavine za jabolčni nadev:

1,5 kg jabolk

35 g vaniljevega sladkorja

1 žlička mletega cimeta

sok 1/2 limone

Sestavine za puding:

2 vaniljeva pudinga

1 l mleka

7 žlic sladkorja

GOSPOSKI KOLAČ, MARIJA P., OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Maslo stepamo z rumenjaki in 1/3 sladkorja. Beljake stepamo v sneg z 2/3 sladkorja. Pomešamo lešnike, čokolado, moko, pecilni prašek, cimet in rum. Zmesi previdno zmešamo in maso polnimo v model za šarkelj ali drugi podolgovati model. Po masi potresemo razkoščičene višnje iz enega kozarca. Vse skupaj damo v pečico in pečemo pri 175 °C približno 45 min (odvisno od pekača). Po peki kolač prelijemo s čokoladnim prelivom in okrasimo po želji.



Seznam sestavin

- 200 g masla
- 4 jajca (ki jih ločimo na beljake in rumenjake)
- 100 g mletih lešnikov ali mandeljnov
- 100 g nastrgane čokolade
- 125 g moke
- 1/2 pecilnega praška
- 5 g ruma
- malo cimeta
- razkoščičene višnje iz kompota

FRITULE, IVANA ZAFOŠNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

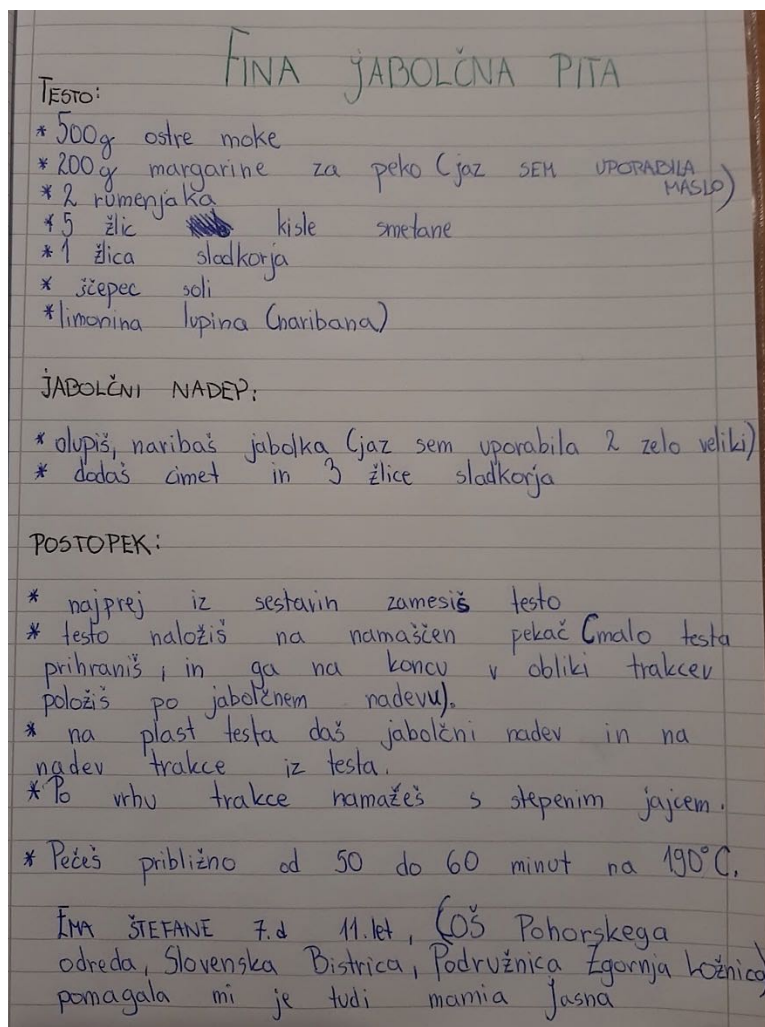
Vse skupaj zmešate z mešalnikom, masa naj počiva vsaj pol ure v hladilniku, zagrejete olje na temperaturo za cvrtje, in male žličke mase dajete v olje, ko se oblikujejo kroglice in so zlato rumene barve, so fritule pečene. Super se poda zraven nutella.

Seznam sestavin

250 G MOKE

1 JAJCE, ENO NARIBANO
JABOLKO, 1 NAVADNI
JOGURT, 2 ŽLICE
SLADKORJA, ŽLICA
RUMA, PECILNI, ŠČEP
SOLI

FINA JABOLČNA PITA, EMA ŠTEFANE, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



LIMONINA PITA Z MERINGO, LANA PLAVČAK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

TESTO

Najprej pripravimo testo. Sladkor v prahu, moko, ščepec soli in hladno maslo zmešamo v mešalniku. Ko je zmes primerne teksture, dodamo rumenjaki in jajce. Zgnetemo v testo in pustimo počivati na hladnem vsaj 30 minut. Testo razvaljamo v večji krog, ki ga položimo v pekač za pite.

Pekač s testom damo v pečico, ogreto na 180 stopinj Celzija, za 10 minut, Pečeno testo ohladimo.

LIMONINA KREMA

Medtem ko se testo peče, pripravimo limonino kremo. V posodo damo sladkor, limonin sok, limonino lupinico, malo soli in maslo. Sestavine med občasnim mešanjem počasi segrevamo nad paro. V drugi posodi zmešamo jajca in rumenjake. Primešamo dve žlici mase iz vodne kopeli, nato pa jajčno zmes počasi vmešamo v limonino-masleno zmes. Mešamo tako dolgo, da se zgosti. Pripravljeno kremo vlijemo na ohlajeno testeno osnovo. Dobro jo ohladimo.

MERINGA

Na koncu pripravimo še meringo. Sladkor in vodo segrejemo, nato pričenmo stepati beljake. V stepene beljake med mešanjem počasi vlivamo sladkorni sirup. Beljakova zmes se naj zgosti in ohladi. Meringo v kupčkih nabrizgamo na pripravljeno pito. Na koncu na hitro zapečemo v pečici.

Seznam sestavin

TESTO:

170g-MOKE

40g-SLADKORJA

1ščepec-SOLI

110g-HLADNEGA MASLA

1-RUMENJAK

1-HLADNO JAJCE

MERINGA:

180g-SLADKORJA

120g-VODE

3-BELJAKI

LIMONINA KREMA:

120g-SLADKORJA

LIMONIN SOK

LIMONINA LUPINA

3žlice-VODE

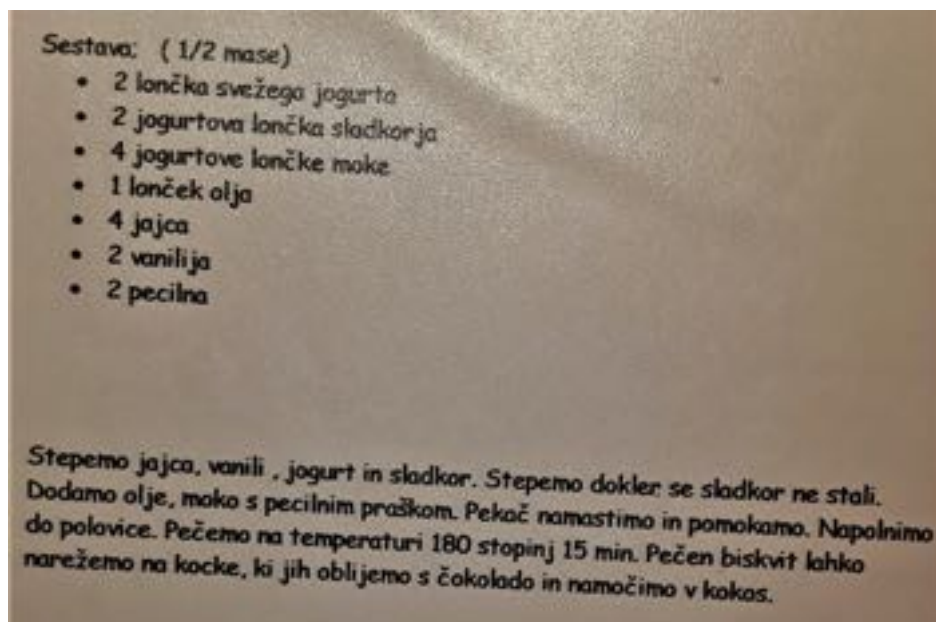
100g-MASLA

MALO SOLI

3-JAJCA

3-RUMENJAKI

MUFINI, ŽIGA KALAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MUFINI, MIJA REBERNAK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

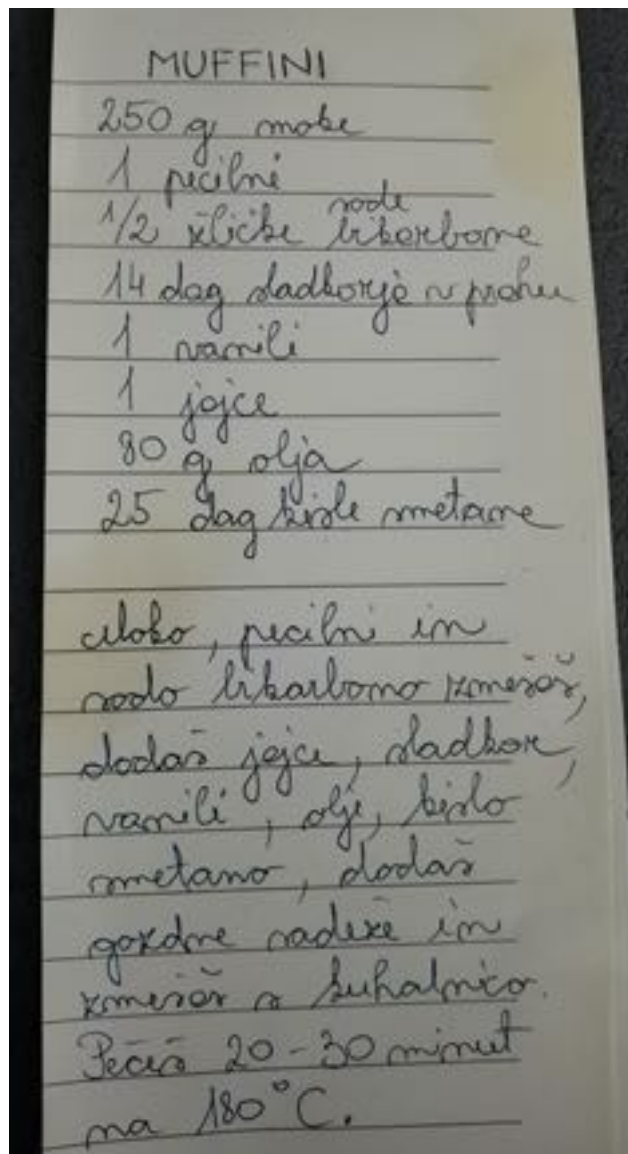
MUFFINI

2 LONČKA PIRINE MOKE
1 PECILNI PRAŠEK
1/2 LONČKA RJAVEGA SLADKORJA
1/2 LONČKA OLJA
1 LONČEK MLEKA
2 JAJCI
3 ŽLICE KAKAVA

V MASO LAHKO DODAŠ ČOKOLADO,
KOŠČKE SADJA, OREŠČKE, MED ...
PEČEŠ NA 200°C 25 MIN.
MASA JE ZA 12 POSODIC.

VITAMINSKA SLADICA
SESTAVINE
- 1 KIVI - 1 BANANA -
3 OREHI
PRIPRAVA
ZMUČKAŠ KIVI IN BANANO
IN ZDROBIŠ OREHE,
POMEŠAMO VSE
SKUPAJ.

MUFINI, PETRA T. M., OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MEDENJAKI, LARISA MOK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MEDENJAKI, ANA TOMAŽIČ OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

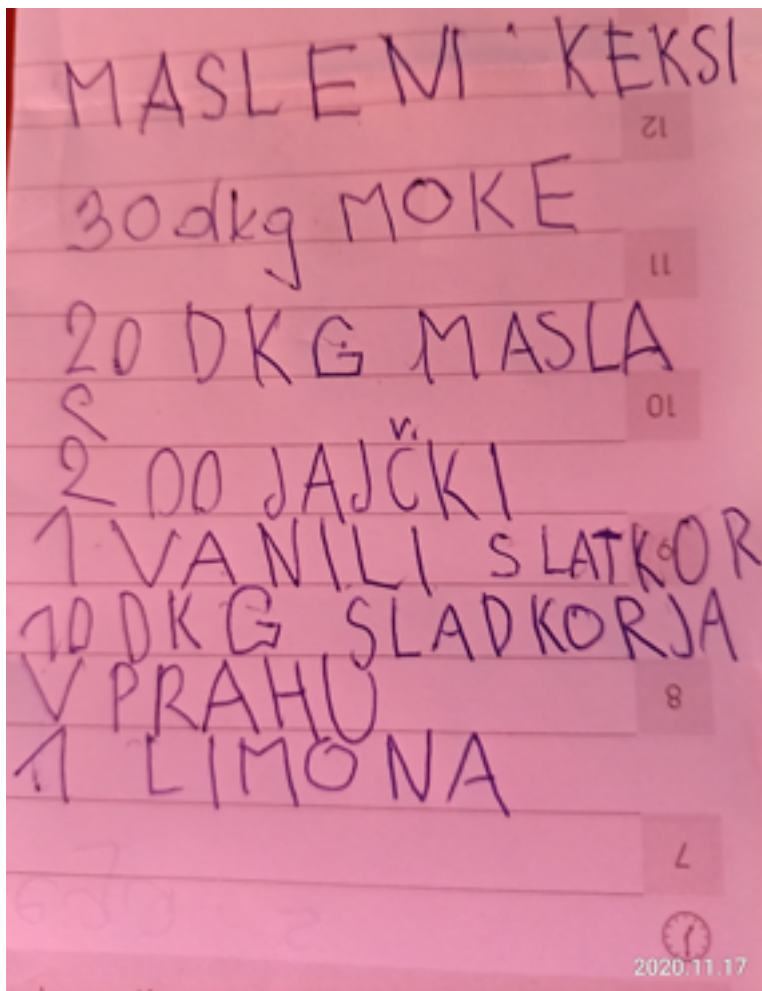
Maslo, sladkor in jajca narahlo umešamo, dodamo med, cimet in moko, ki smo ji primešali sodo bikarbono, testo zgnetemo in oblikujemo svaljke, ki naj počivajo v hladilniku 2 uri, nato iz testa oblikujemo kroglice, velik za en oreh, in jih polagamo na papir za peko. Pekač dam v pečico in pečemo pri 175 °C, 8 do 10 minut.



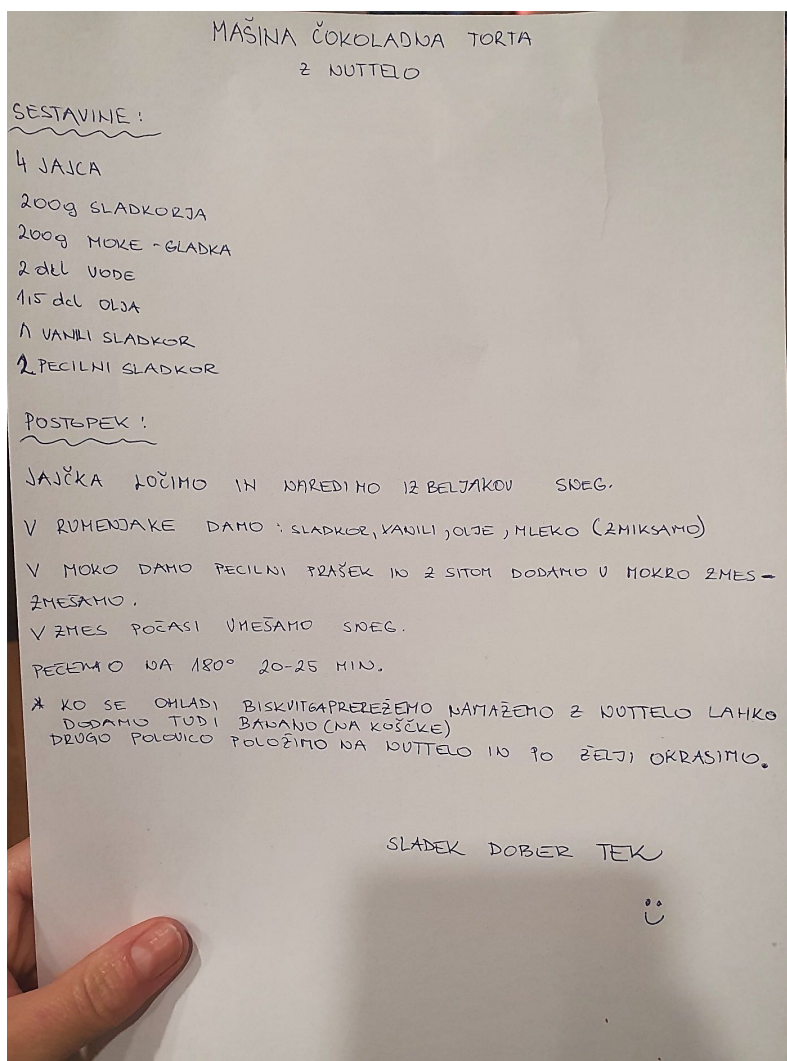
Seznam sestavin

- 50 g moko
- 1 žlička sode bikarbonate
- 150 g masla
- 0,5 žličke cimeta
- 150 g mletega sladkorja
- 150 g medu
- 2 jajci

MASLENI KEKSI, NIKA KAISER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



ČOKOLADNA TORTA, MAŠA KOLARIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MARMORNI KOLAČ, TIJA POTOČNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

1. Penasto umešamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor in naribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj. V drugo polovico zmešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.

2. Pečemo pri 200 stopinjah približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcem). Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.



Seznam sestavin

4 jajca
2 jogurtova lončka sladkorja
2 vanilin sladkorja
naribana limonina lupinica
1 jogurtov lonček mleka
1 jogurtov lonček olja
3 jogurtovi lončki moke
1/2 pecilnega praška
3 žlice kakava

MARMORNI KOLAČ, JON AJD, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

RECEPT ZA MARMORNI KOLAČ

SESTAVINE:

120 g margarine Rama za peko, 4 jajca, 160 g sladkorja,
300 g moke, limonina lupinica, 2 žlici rum, vanilin sladkor,
2 dl mleka, pecilni prašek, moževa konica soli, 20 g kokosa

Margarino penasto zmešamo, dodamo rumenjake in polovico sladkorja ter mešamo toliko časa, da zmes naraste. Nato dodamo mleko, rum, moko s pecilnim praškom, vanilin sladkor in tri četrti smetane iz beljakov, med katere smo stepili preostali sladkor. Vse skupaj moramo premešati, polovico testa vlijemo v silikonski model, v drugo polovico vmešamo kokos in potem tudi to vlijemo v model. Notropnost modela pred tem lahko namočimo s stopljeno margarino. Pečemo 25-35 min. pri temperaturi 180°C PA DOBER TEK!

MARMORNI KOLAČ, GAL LEŠNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

To vse penasto umešaj

-dodaj 1,5 dcl mleka in 1,5 dcl olja

-dodaj 300 gr moke in 1 pecilni prašek ter limonino lopino

-polovico mase daš v pekač , v drugo polovico pa dodaš 2-4 žlice kakava

- in preostalo maso doliješ v pekač.

Seznam sestavin

-TRI CELA JAJCA

-300 gr SLADKORJA

-1 VANILI SLADKOR

MARMORNI KOLAČ, EMA ROŽAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Marmorni kolač

5 jajc

20 dag sladkorja

20 dag moka

1 del olja

1 del mleka

1 pecilni prašek

1 vanilij sladkor

2 žlici rumca

limonina lupina



Ločis rumenjaki od beljakov. V posodo z rumenjaki
penasto umešam sladkor in vanilij sladkor. Nato
postopoma dodajam olje, mlečno mleko, rum, limonino
lupino, v mes dodam sneg iz beljakov in presejeno
moko s pecilnim praškom in vse skupaj narahlo
umešam. Pečemo v pečici pri 180°C približno
30 min.

Dajša
🍪

Emar Rožan 3.B

MARMORNI KOLAČ, BLAŽ HOJNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto zmešamo.

Iz beljakov stepemo sneg.

Dodamo vodo in olje ter primešamo moko s pecilnim praškom in sneg z beljakov.

Eno tretjino mase prelijemo v drugo posodo in v to tretjino mase stresemo kakav.

Pekač dobro namažemo z maslom ter vanj vlijemo najprej temno maso, nato pa svetlo.

Pečemo v predhodno ogreti navadni pečici na 180 stopinjah Celzija, približno eno uro. Ko se marmorni kolač speče, počakamo, da se ohladi, nato pa ga obrnemo ter stresemo iz pekača. Če ne gre, si pomagamo z nožkom. Po želji marmorni kolač posipamo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

- 25 dag sladkorja
- 4 rumenjaki
- 1 vaniljev sladkor
- 125 ml olja
- 125 ml vode
- 250 g moko
- 1 pecilni prašek
- 4 beljaki
- 5 dag kakava



MARMELADNI ŽEPKI , ALJAŽ TEODOR ŠPAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

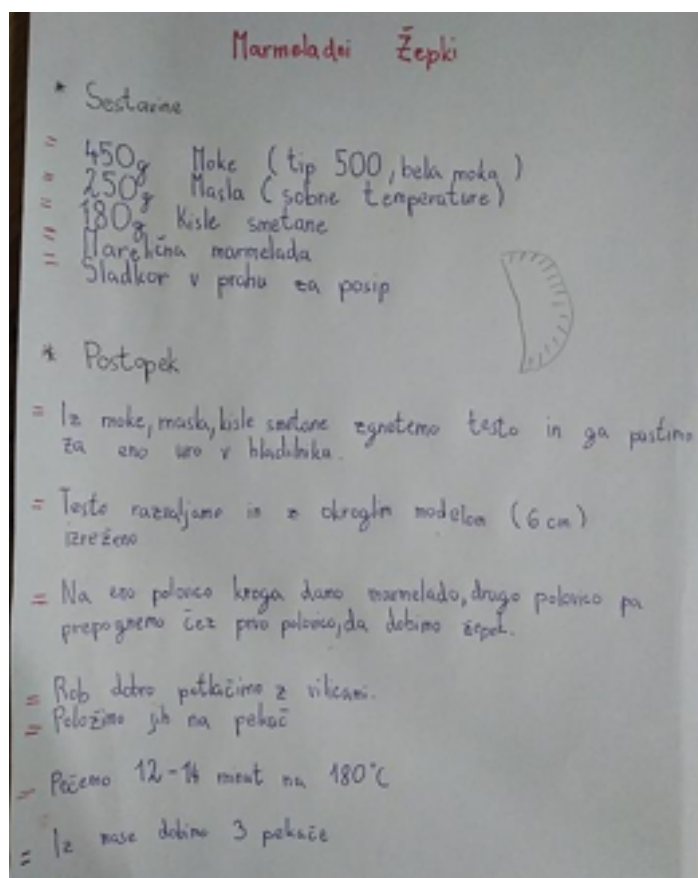
1. Iz moke, masla in kisle smetane zgnetemo testo ter ga za kakšno uro pustimo počivati v hladilniku.
2. Na rahlo pomokani površini ga razvaljamo in z okroglim modelom (premer 6 cm) izrežemo kroge.
3. Na eno polovico kroga dodamo marmelado, drugi del pa prepognemo čez polovico, da dobimo žepki.
4. Rob dobro potlačimo z vilicami.
5. Marmeladni žepki se pečejo 12-14 minut na 180°C.
6. Pečene posujemo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

- 450 g moke (mehka, bela, tip 500)
- 250 g masla sobne temperature
- 180 g kisle smetane
- marelično termostabilno polnilo za nadev (marmelada)
- sladkor v prahu za posip

MARMELADNI ŽEPKI , ALJAŽ TEODOR ŠPAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MALINOVİ MAFINI, ŠPELA LANDEKER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Malinovi mafini

- 150 g maslo
- 300 g bela moka
- 125 g Maline
- 50 g borovnice
- 100 g beli sladkor
- 300 g kisle smetane
- eno veliko kokošje jajce
- 15 g pecilni prašek
- 2 g soda bikarbona
- sol
- sladkor v prahu
- koščki čokolade
- stepena smetana
- čokoladni srčki
- en del mleka

PRIPRAVA

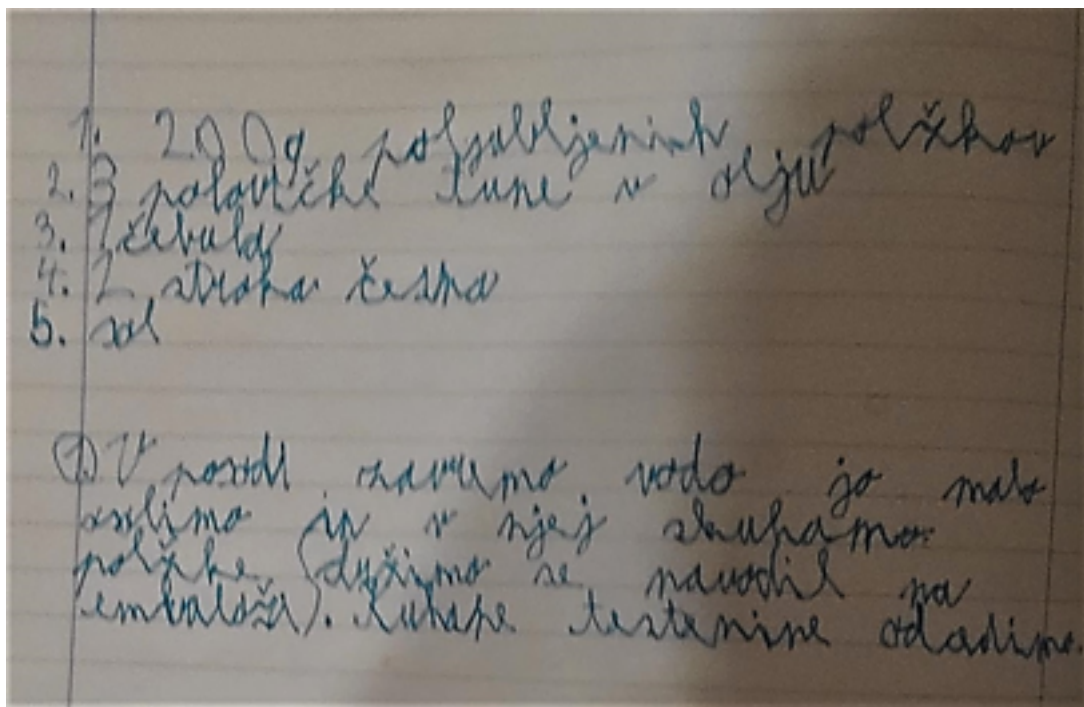
Pečico ogrejemo na 180°C.
Pripravimo modelčke za mafine.
Penasto zmešamo maslo, sladkor, kisle smetane in jajce ter dodamo en del mleka.
V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek, soda bikarbono in sol.
Vse sestavine zmešamo skupaj ter v maso dodamo maline, borovnice ter koščke čokolade.
Maso vlijemo v modelčke ter damo v pečico.
Pečemo jih 20-25 minut oziroma dokler niso zlato rjave barve.
Mafine vzamemo iz pečice in počakamo da se ohladijo.
Hladne potrosimo s sladkorjem v prahu in jih okrasimo s stepeno smetano ter čokoladnimi srčki.

DOBER TEK!

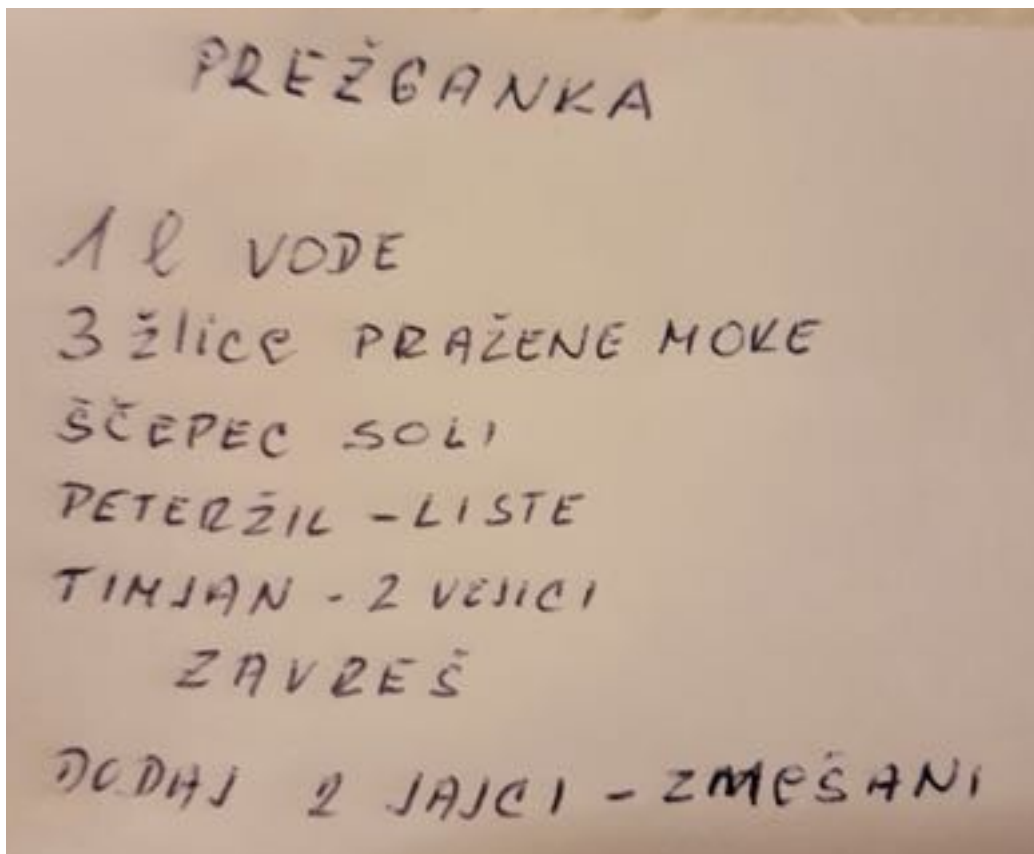
Špela Landeker 4.B



MAKARONI S TUNO, ŠPELA LANDEKER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PREŽGANKA, MAI PLANINC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PIJANA NEVESTA (BREZ RUMA!), AJDA LUNDER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

SESTAVINE

9 žlic	moke
9 žlic	<u>mleka</u>
9 žlic	olja
9 žlic	sladkorja
4 žlice	kakava ali čokolade v prahu
1	pecilni prašek
1	vanilin sladkor
3	jajca
	Za preliv
3 dl	<u>mleka</u>
6 žlic	sladkorja
7 žlic	ruma
2	pudinga (najboljši je <u>vanilijev</u>)
3/4 l	<u>mleka</u>
1.5	sladke <u>smetane</u>

PRESNA TORTA MALININA EKSTAZA, TARJA S. P., OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Kako zdravilne so maline, odkrivamo šele v zadnjem času. Maline krepijo imunski sistem, zlasti pa so dobre pri preprečevanju vseh vrst vnetij. Maline so dobre tudi pri spopadu s kožnimi boleznimi in pri premagovanju diabetesa tipa II.

Najprej v multipraktiku zmešamo lešnike in mandlje, potem postopoma dodajamo še datlje. Ko je vse lepo sesekljano, dodamo še ostale sestavine.

V tortni pekač položimo plastično folijo za živila (da bomo tortico kasneje lažje vzeli ven). Osnovo čim bolj potlačimo v tortni pekač.

Maline ali banane (ali pa kakšno drugo sadje) zložimo po osnovi.

Za čokoladno kremo datlje meljemo, dokler ne nastane sprijeta krogla oz. da so sesekljani na res majhne koščke. Potem dodamo vodo in meljemo kar nekaj časa, dokler ne nastane gosta zmes (datljeva pasta). Vse mora biti lepo zmleto, brez delčkov. Dodamo še kakav in kokosovo maslo in zmeljemo še to.

To čokoladno maso prelijemo po tortici, damo v hladilnik in počakamo, da se strdi (cca. 30 minut).

Po želji lahko prej še potresemo s kokosom in okrasimo s sadjem.



Seznam sestavin

Osnova:

1 skodelica lešnikov

1 skodelica mandljev

1 1/2 skodelice datljev

1/2 skodelice presnega kakava

2 žlici kokosovega masla

2 žlici vode

Nadev:

cca. 250 g malin ali banan

Čokoladna masa:

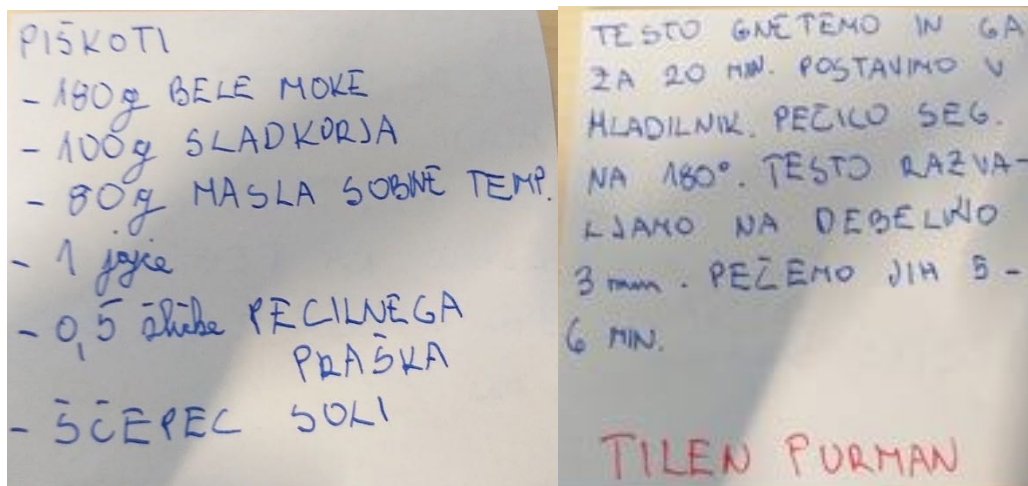
2 skodelici datljev

1/2 skodelice vode

1/2 skodelice presnega kakava

1/2 skodelice kokosovega masla

PIŠKOTI, TILEN FURMAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PISKOTI S PISTACIJAMI , KAJA VRENČUR, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Moka in pecilni prašek se presejeta in nato dodamo ostale sestavine ter zgnetemo v testo. Testo naj počiva vsaj eno uro v hladilniku lahko pa tudi celo noč, saj se lažje delajo piškoti ko je testo hladno. Čas pečenja je cca 10 min na 180 stopinjah. Ko so piškoti pečeni, pripravimo iceing (sok limone in sladkor v prahu zmešamo da dobimo gost premaz) ter jih premažemo in posujemo z nasekljanimi pistacijami in brusnicami. Nam je žal zmanjkalo pistacij ampak so odločni tudi samo z brusnicami 😊



Seznam sestavin

300g moka

6g pecilnega praška

1 vaniljev sladkor

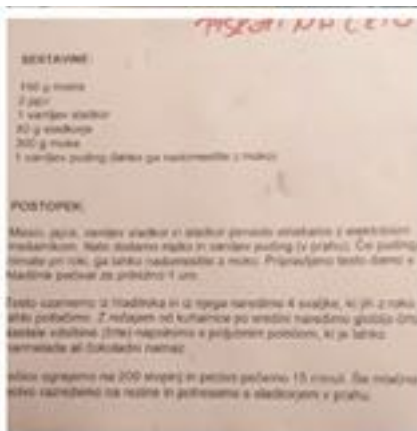
100g sladkorja v prahu

1 jajce

1 rumenjak

150g masla

PIŠKOTI NA ČRTO, KAJA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PIŠKOTI IZ MODELČKOV, JAN SKUTNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej zmešamo moko, sladkor v prahu, pecilni prašek in vanillin. Nato v zmes dodamo zmeščano in na manjše kose narezano maslo. Dodajte še rumenjake, kisló smetano ali mleko in ščepec soli ali dve naribani limonini lupini. Naredimo testo, ne sme se prijemati prstov, položimo ga v skledo, pokrijemo s prtičkom in postavimo na hladno, lahko v hladilnik, za približno pol ure.

Testo nato jemljemo po kosih iz hladilnika. Razvaljate ga na pomokani površini čim bolj na tanko. Če imate radi debelejše piškote pa razvaljate bolj na debelo.

Uporabimo modelčke za piškote, polagamo jih na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem in pecimo v ogreti pečici, da lepo porumenijo. To traja približno šest do osem minut. A imejmo jih pod nadzorom. Ko je pečica dobro ogreta, so lahko piškoti tudi precej pečeni. Odvisno je tudi od tega, kako debele delamo.

Seznam sestavin

Za testo potrebujemo 660 g moka (najboljša je ostra moka, lahko jo tudi mešamo), zavitek pecilnega praška, 250 g masla, štiri rumenjake in decilitre kisle smetane ali mleka, ščepec ali dva naribane limonine lupine.

PIŠKOTI, JULIJA BRENCE, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse skupaj razen čokolade daš v posodo in z roko premešaš. Ko je zmes lepa dodaš nasekljano čokolado. Oblikuješ kroglice in jih malo stisneš. Pečeš na 180 stopinjah 10 minut.

Jaz v polovico mase ne dam oreščkov in suhega sadja 😊



Seznam sestavin

2 jajci

200 g masla

Suho sadje

100 g oreščkov

70 g sladkorja

100 g jedilne čokolade

150 g ovsenih kosmičev

300 g moke

Pecilni

Rum

Malo mletih klinčkov

Cimet

JOGURTOVI PIŠKOTI, JULIJA BRENCE, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse skupaj zmešaj v posodi. Nato razvaljaš na tanko, narediš kroge, na sredino daš marmelado jaz sem dala v nekaj nutelo 🍌, nato pa prepogneš in z vilico po robu stisneš.

Pečeš na 180 stopinjah 15 minut.



Seznam sestavin

300 g moke

135 g masla

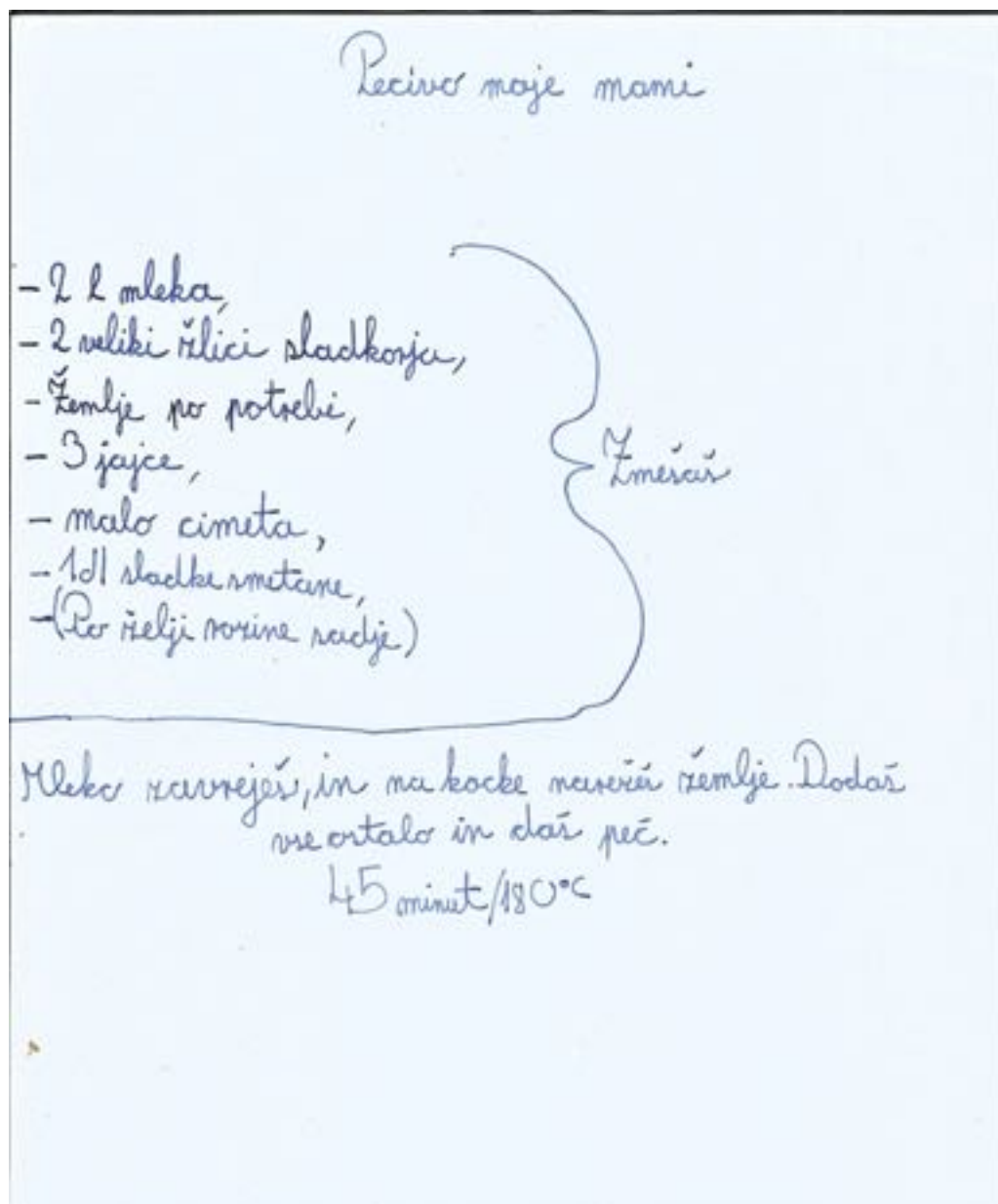
125 jogurta

Ščepec soli

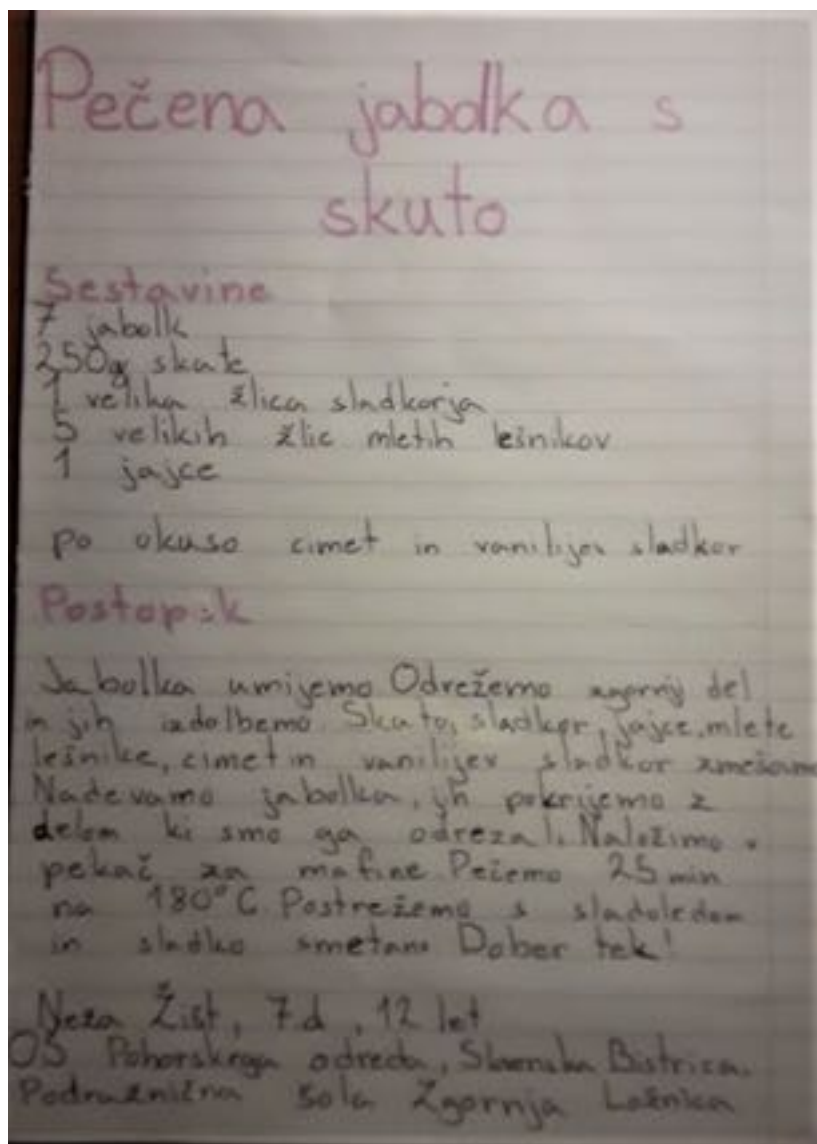
Marmelado za nadev

Sladkor v prahu za posip

PECIVO MOJE MAMI, PATRICIJA TIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PEČENA JABOLKA S SKUTO, NEŽA ŽIST, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PANNA COTTA CHEESCAKE, KATJA IN NIKA AJDNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Keksom odstranimo mlečno polnilo in ga shranimo za pozneje. V kozici segrejemo maslo in ga pustimo, da se malenkost shladi. Kekse damo v plastično vrečo nato pa jih s kladivom oz. z mlinčkom za mletje zmeljemo v piškotni prah. Postopoma dodajamo maslo in rum ter dobro premešamo. Dno pekača obložimo s peka papirjem ter vanj damo piškotno testo in postavimo na hladno dokler ne naredimo pana cota kreme.

Smetano stepamo dokler ne postane trda. Med stepanjem dodamo kristalni in vanilji sladkor. V drugi nekoliko večji posodi zmešamo ostale sestavine *mascarpone, jogurt, polnilo keksov, vanilji sladkor in sladkor v prahu*. V tem času pripravimo želatino. V mrzlo vodo za 5 minut postavimo lističe želatine, katere po petih minutah v kozici segrevamo dokler se ne stopijo *NE SME ZAVRET*. Stopljeno želatino postopoma dodamo k drugi masi in na koncu postopoma primešamo se smetano. Delamo zmerno počasne "gibe" da ohranimo zračnost, vendar moramo vseeno biti hitri, saj bo želatina začela strjevati kremo. Vlijemo jo v pekač s keksi in postavimo na hladno za tri ure. Če vam ostane masa, jo dajte v kavni lonček in nastala bo odlična strjenka.

Maline na srednjem ognju segrejemo do vrelišča. Primešamo sladkor, vanilji sladkor, rum in med. Med tem se maline še naprej kuhajo, namočimo želatino v vodo in jo kasneje odcejeno damo v malinovo polivko. Dobro premešamo in pustimo par minut, saj ne smemo takoj vroče vliti na kremo. Torto postavimo na hladno, najbolje čez noč. Naslednji dan po želji okrasimo.

Seznam sestavin

Za piškotno dno potrebuješ:

- 450 g oreo keksov *brez mlečnega polnila*
- 80 g stopljenega masla
- dve žlici ruma

Za pana cota kremo:

- 400 g grškega jogurta
- 500 ml sladke smetane za stepanje
- 500 g mascarpone sira
- 2 vanilji sladkorja
- 100 g sladkorja v prahu *po želji več*
- polnilo, ki je ostalo od oreo keksov
- 3x želatina OBVEZNO KREM FIX
- 50 g kristalnega sladkorja

Za malinovo preliv oz. glazuro:

- 400 g malin
- 8 listov želatine
- 200 g sladkorja *po okusu majn ali več*
- dve žlički meda
- 0,5 dl ruma
- vanilji sladkor

PALAČINKE S ČOKOLADNIM NAMAZOM, MLETIMI KEKSI TER BANANO, MATIJA, MAKS IN MAMICA NINA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Penasto zmešamo jajca, sladkor, vanili sladkor.

Dodamo mleko in sladko smetano ter dobro premešamo .

Na koncu dodamo še moko.

Ko so sestavine dobro premešane, lahko pričnemo s peko palačink.

V ponev damo malo olja, ko se olje segreje dodamo maso. Pustimo 1 min in nato obrnemo.

Vsako palačinko namažemo s čokoladnim namazom, potresemo z mletimi keksi in dodamo banana, ki smo jo narezali na kolobarje. Zvijemo in že je pripravljena za pojest.



Seznam sestavin

- 240 g moko
- 2 jajci
- 2 žlici sladkorja
- 1 vanili sladkor
- 3dl mleka
- 2dl sladke smetane
- Malo belega olja

NADEV:

- čokoladni namaz
- mleti keksi
- banana

OTROŠKI KEKSI, ZALA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse sestavine v skledi dobro premešamo oz. Pregnetemo. Testo razvaljamo, izrežemo z modelčki in damo v pečico na 180 stopinj celzija. Pečemo do zlatorjave barve. Pečene kekse po želji okrasimo (čokolada, mrvice).



Seznam sestavin

700 G MOKE

250 G SLADKORJA V
PRAHU

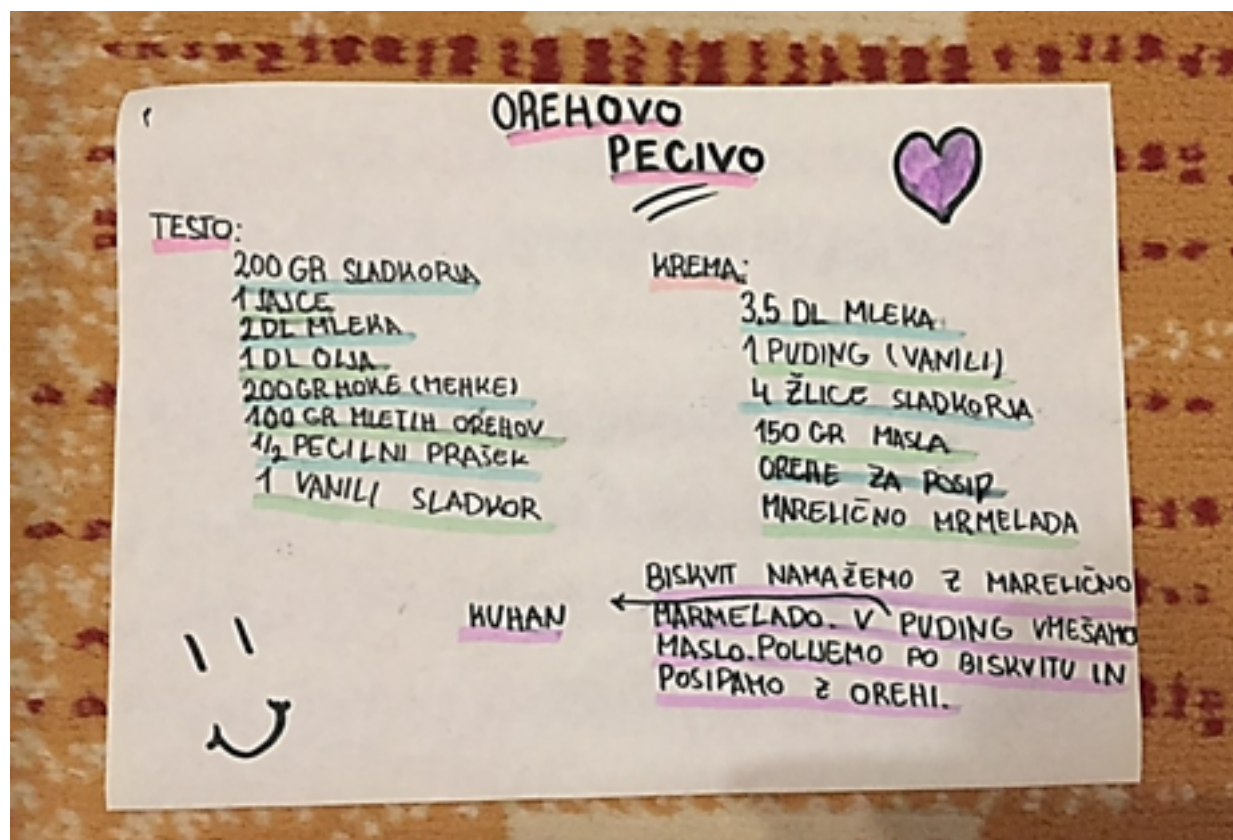
250 G MASLA ALI
MARGARINE

3 JAJCA

VANILI SLADKOR

LIMONINA LUPINA

OREHOVO PECIVO, PAULINA SENEGAČNIK KOROŠEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



OREHOVI ROGLJIČKI, NEŽA IN ANA ŠTEINFELSER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

OREHOVI ROGLJIČKI

POTREBUJEMO:

1. 62,5 dag gladke moke
2. 50 dag margarine
3. 25 dag mletih orehov
4. 17,5 dag sladkorja v prahu
5. 2 vanili sladkorja

POSTOPEK:

Vse sestavine zgneti in zmes pustiti počivati 30 minut v hladilniku. Nato oblikuješ rogljičko in jih pečeš v pečici na 180 stopinjah. Pečene lahko povečjaš v sladkorju v prahu.

Dobro tek! 😊

P.s. ti jih imamo rajši brez sladkorja v prahu.

Ana 4.B OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOV. BISTRICA
in NEŽA 2.B in YIMI BLINKA



OREHOVI ROGLJIČKI, ELINA M. K., OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



OREHOVA RULADA, ELINA MEHINBAŠIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Zmiksamo rumenjake in sladkor. Naredimo sneg. Dodamo orehe in pol pecilnega praška. Vse na hitro zmešamo in spečemo v pečici – 180 stopinj celzija. Pečeno testo še vroče, skupaj s papirjem za peko zavijemo v rulado. Ko se ohladi, odstranimo papir in namažemo s kislom smetano, kateri smo dodali 2 vanili sladkorja. Postavimo jo na hladno.



Seznam sestavin

- 6 JAJC
- 6 ŽLIC SLADKORJA
- 6 ŽLIC MLETIH OREHOV
- POL PECILNEGA PRAŠKA
- 1 KISLO SMETANO
- 2 VANILI SLATKORJA

OREHOVA POTICA S ČOKOLADO, BRIGITA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Kvas razstopimo v mlačnem mleku. Moko presejemo v posodo in dodamo rumenjake, mleko s kvasem in sol. Vse skupaj fino umesimo in pregnetemo z mešalnikom. Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati. Medtem pripravimo nadev. Sladkor karameliziramo, dodamo mleko in rum ter mešamo do vretja. Nato dodamo še orehe in koščke čokolade. Vse skupaj mešamo, da se čokolada razstopi in nato odstavimo. Ko se nadev malo ohladi, dodamo stepene beljake in premešamo.

Sedaj razvaljamo vzhajano testo na debelino 0,5 – 1 cm. Namažemo z nadevom in previdno zvijemo. Pripravimo si lončeni pekač, ki ga dobro premažemo z maslom in potrosimo z drobtinami, da se nam testo ne prime. Zavito potico položimo v lončeni pekač in jo pustimo, da še enkrat vzhaja. Preden damo potico v pečico, jo narahlo prepikamo z noževo konico. Potico pečemo na 180 °C, približno 60 minut. Vmes, po 30 minutah pečenja, potico premažemo s kuharskim čopičem z mešanico ene jajce in žlice olja. Ko je potica pečena jo pokrijemo in pustimo, da se ohladi. Nato jo zvrnemo na pladenj in jo po želji posipamo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

Testo:

- 600 g (pšenične) moke
- 40 g kvasa
- 3 rumenjake
- 1/2 naribane limonine lupine
- 1/2 žličke soli
- 2 dl mlačnega mleka oz. po potrebi
- 1 jedilna žlica sladkorja
- 100 g masla

Nadev:

- 400 g mletih orehov
- 150 g jedilne čokolade ali čokolade v prahu
- 2 jedilni žlici rjavega sladkorja
- 2 jedilni žlici ruma
- 3 stepene beljake
- 1 - 2 dl mleka

OČKOVI MUFINI, MARUŠA GODEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej ločimo beljak od rumenjaka, rumenjak damo v večjo posodo kjer bomo zmešali vse sestavine, beljak pa stepemo v sneg in ga damo na stran za zdaj. K rumenjaku dodamo mokre sestavine olje, mleko, limonin sok ter zmešamo, dodamo sladkor, vanilin sladkor in kakav ter zmešamo. Čokolado narežemo na majhne koščke. K zmesi dodamo moko, kateri smo vmešali pecilni prašek ter koščke čokolade in premešamo. Na koncu narahlo v zmes vmešamo sneg iz beljakov.

V pekač naložimo papirnate skodelice ter jih do $\frac{3}{4}$ napolnimo z zmesjo. Pečemo pri 180 stopinjah približno 25 minut. Ko so hladni jih lahko okrasite s smetano in mrvicami.

Seznam sestavin

- 2 jajca
- 3 žlice olja (olivno)
- 1 deci mleka
- sok 1 limone
- 50 g kakava
- 80 g sladkorja (beli ali rjavi)
- 230 g moke (del moke lahko zamenjamo z kokosovo moko ali ovsenimi kosmiči)
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni sladkor
- 50 - 80 g bele čokolade

JABOLČNA ČEŽANA, NELY, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V lonec naliješ vodo. In to do polovice. Medtem, ko čakaš nalupiš jabolja ko jih naljupimo jih damo v lonec in zapremo z pokrolko ko se jabolka malce razkuhajo daodamo 5 žlic sladkorja. Kasneje pa tudi cimet ko je vse v loncu premešamo z penako in stisnemo jabolka nato dodamo limonin sok postimo 5-10 minut in jed je pripravljena.

Seznam sestavin

- vodo
- 4 jabolka
- sladkor po želji
- 4g cimeta
- pol limone
- lonec s pokroVko
- leseno žlico
- DOBRO VOLJO 🤗
- penovko
- nož

NAJBOLJ ENOSTAVEN IN DOBER KRUH, NEŽA HOJNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V veliki posodi ali skledi zmešamo moko, kvas in sol. Prilijemo mlačno vodo in s kuhalnico premešamo, da se sestavine povežejo v lepljivo zmes.

Pekač namažemo z maslom, pomokamo (lahko pa ga damo na peko papir), zmes damo v pekač in brez vzhajanja v pečico. (Pečico ogrejemo na 50 stopinj.)

Najprej pečemo 30 minut na 50 stopinj, da nakipne, potem še 35 minut na 200 stopinj.

Kruh je v dobri uri gotov.

Uporabite lahko tudi različne moke.



Seznam sestavin

900 g moke

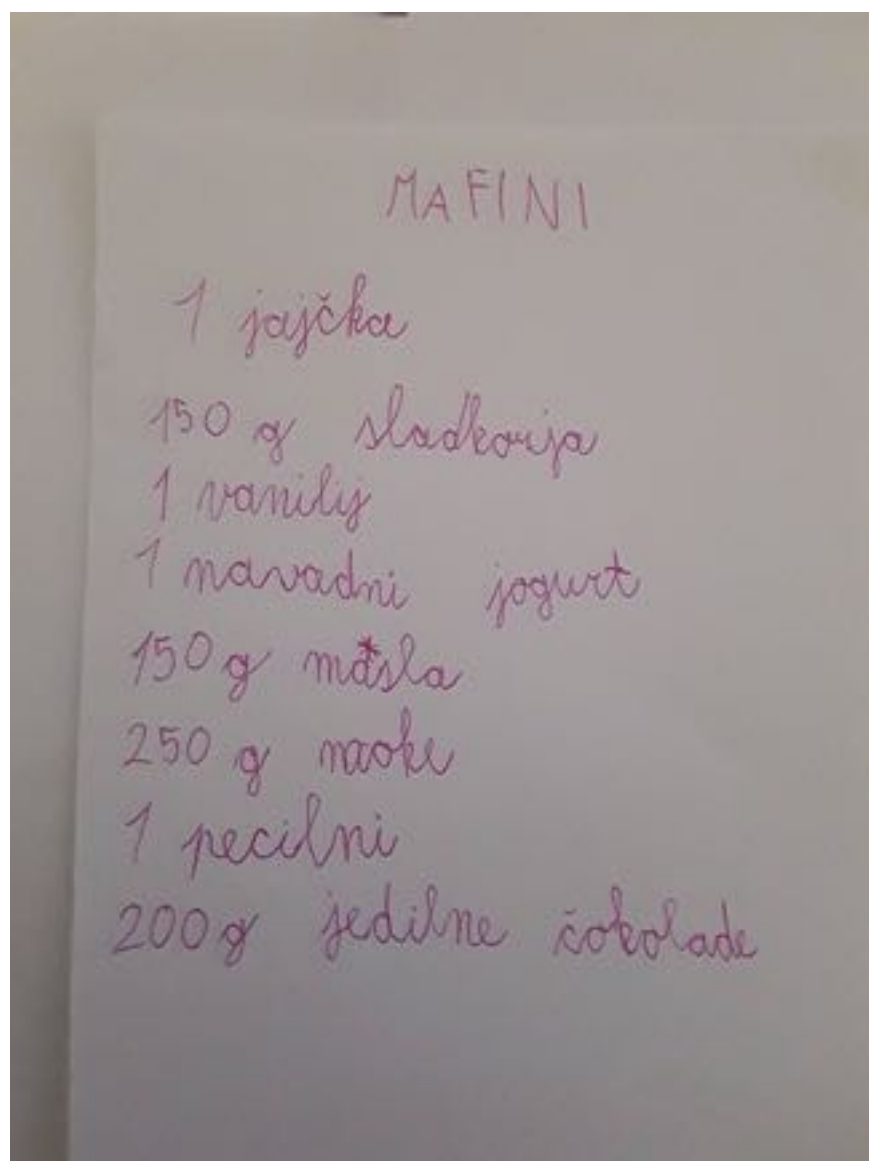
2 vrečki suhega kvasa

2,5 žlički soli

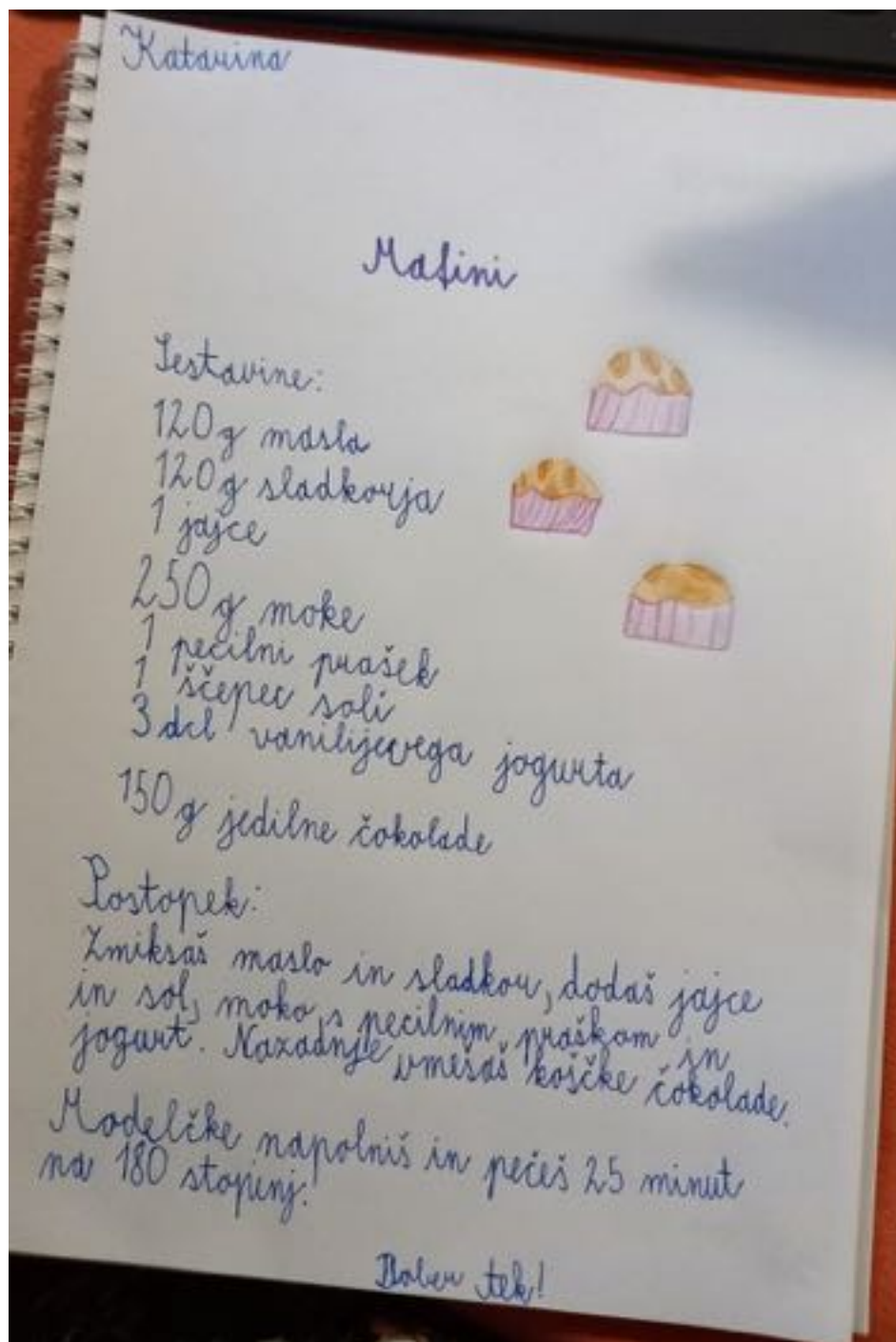
2 žlički sladkorja

700 ml mlačne vode

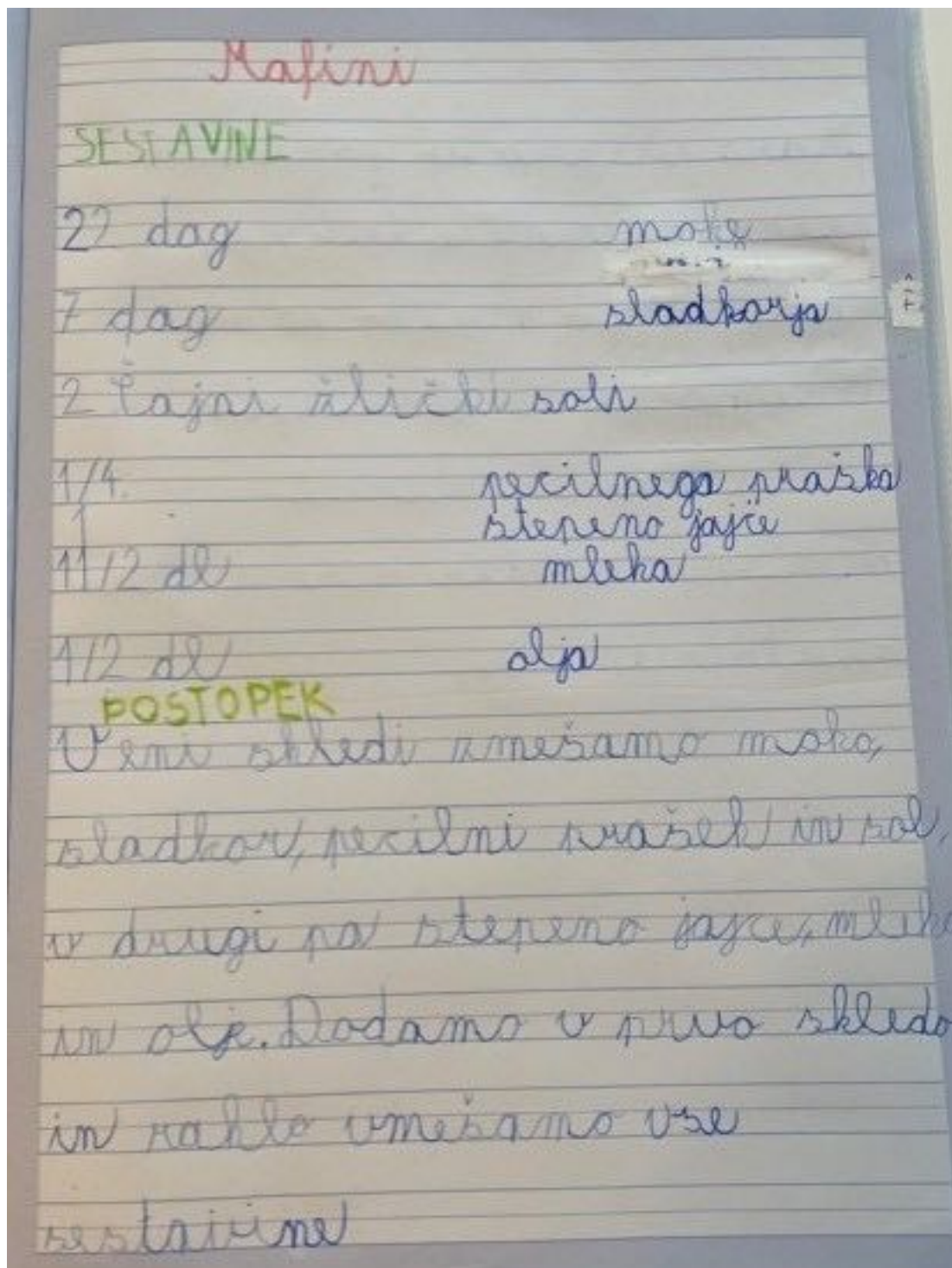
MAFINI, LARA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MAFINI, KATARINA KROPF, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MAFINI, GAŠPER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MAFINI, ANDRAŽ FREŠER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

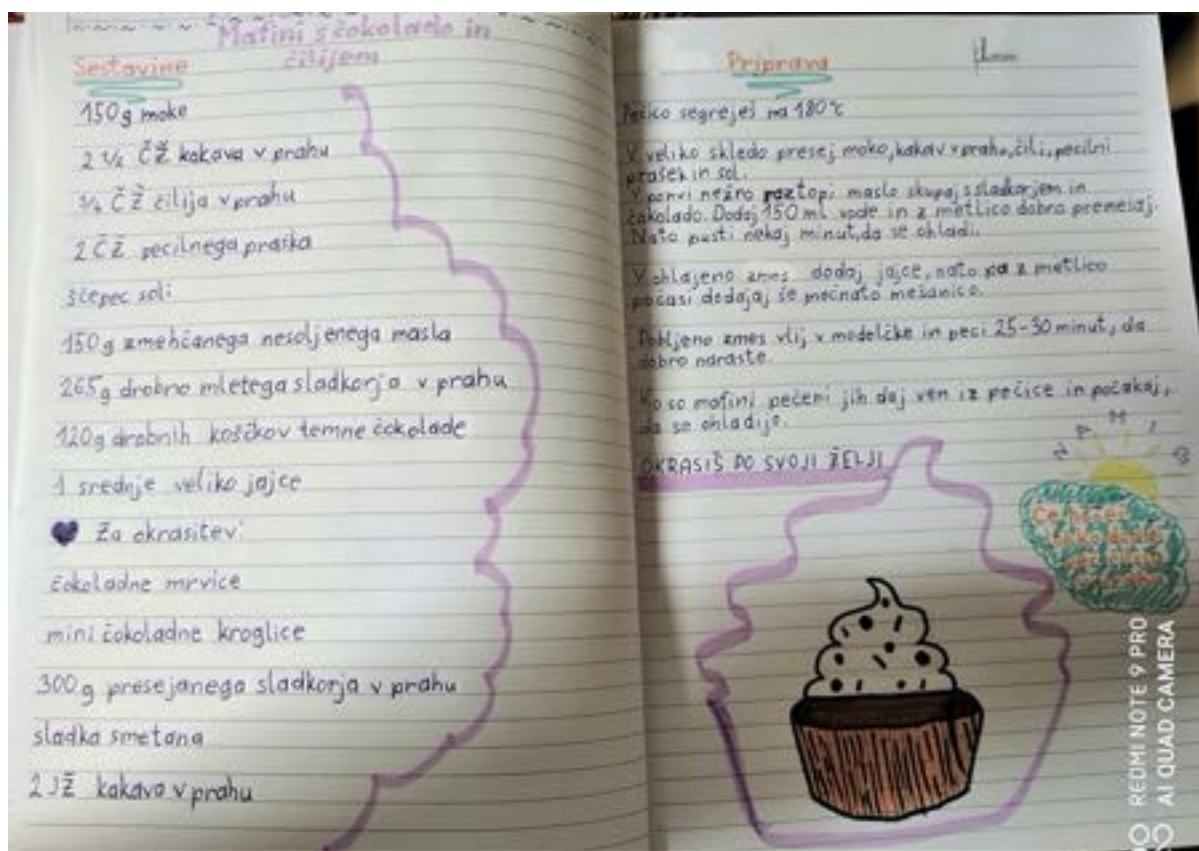
NAVODILA

1. V posodi zmešamo moko, pecilni prašek, sladkor, vaniljev sladkor
2. V drugi posodi raztopimo maslo in 100 g jedilne čokolade
3. Penasto mešanico jaje in mleka zmesi dodamo raztopljeno maslo s čokolado ter jogurt
4. V to maso počasi umešamo sestavine iz prve točke
5. Če je masa pregosta dodamo mleko, če pa je preredka pa dodamo malo moka
6. V maso umešamo koščke čokolade, banane, rozine...
7. Namastimo modele za mafine, jih napolnimo z maso in pečemo v pečici približno 20 min pri 180 stopinjah celzija
8. Mafine lahko pojemo še tople in uživamo v koščkih stopljene čokolade v sredici

Seznam sestavin

- 380 g moka
- 125 g masla
- 100 g jedilne čokolade
- 2 jajci
- 150 g sladkorja
- 1 lonček navadnega jogurta
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- Mleko po potrebi
- Nekaj koščkov jedilne čokolade

MAFINI S ČOKOLADO IN ČILIJEM, ANA ZUPANC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA




MAFINI MOJEGA OTROŠTVA, URŠKA VIHER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

MAFINI MOJEGA OTROŠTVA

Sestavine:

- 250g moke
- 150g sladkorja
- 200g čokolade
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- sok 1 limone (brez košic)
- 2 jajci
- 2dl mleka
- 6 do 7 jedilnih žlic olja



Postopek:

Vzamemo 2 posodi. Ločimo rumenjaka od beljaka in iz beljakov stepemo sneg, ter ga položimo na stran. V drugo posodo vsujemo sladkor, dodamo rumenjaka, vaniljev sladkor ter limonin sok. Premešamo. Nato dodamo olje. Premešamo. Dodamo moko, ki ima prmešan pecilni prašek. Premešamo. Mešamo toliko časa, da ni več grudic. Dodamo stepen sneg. Premešamo. In nazadnje še narezano čokolado. Maso vlijemo v pekač za mafine ali v modelčke. Pečemo 20 do 28 minut na 170 stopinjah.

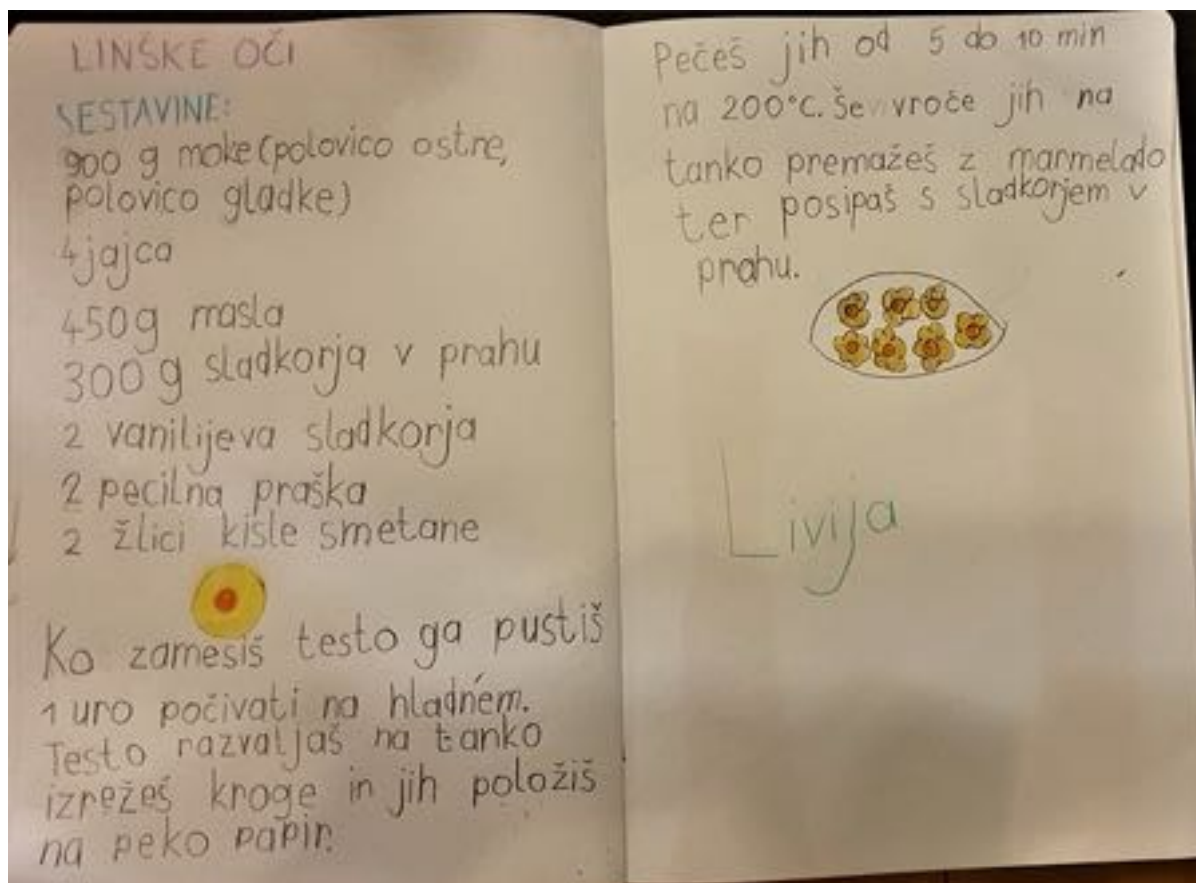
Urška Viher, 9. d, 14 let

OŠ Pohorskega odreda, Slovenska Bistrica, podružnična šola Zgornja Ložnica

Bernarda Viher Gasparec

-Mafini so popolni za družinske dejavnosti, zelo lahko jih je narediti, uporabiti moraš samo malo ljubežni-

LINŠKE OČI, LIVIJA MATJAŠEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



KRHKI MASLENI PIŠKOTI, EMA ANTOLIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



JOGURTOVI MUFFINI S SADJEM, TISA STEGNE, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



JOGURTOVI MUFFINI S SADJEM



Enostavna sladica, ki jo z zelo malo pomoči velikih, pripravijo tudi mali mastercheffi.



Kot merico uporabimo prazen jogurtov lonček, od pripomočkov pa električni mešalnik.



Za 12 muffinov potrebujemo:

- ✓ 1 lonček navadnega jogurta
- ✓ 2 lončka moka
- ✓ 1 pecilni prašek
- ✓ 2 jajci
- ✓ ¼ lončka olja
- ✓ ¼ lončka sladkorja – sladkosnedi lahko dodajo več, po želji..
- ✓ 1 vaniljev sladkor
- ✓ 2 lončka sadja (borovnice, maline, češnje, slive, robide, mandarine, ribez..)



Priprava:

Vse sestavine, razen sadja, z mešalnikom zmešamo v gosto zmes. V zmes na koncu dodamo poljubno sadje, ki ga vmešamo ročno z kuhalnico ali žlico.

Peka:

V pekač za muffine zložimo papirčke in vanje vlijemo pripravljeno zmes.



Pečico segrejemo na 180°C



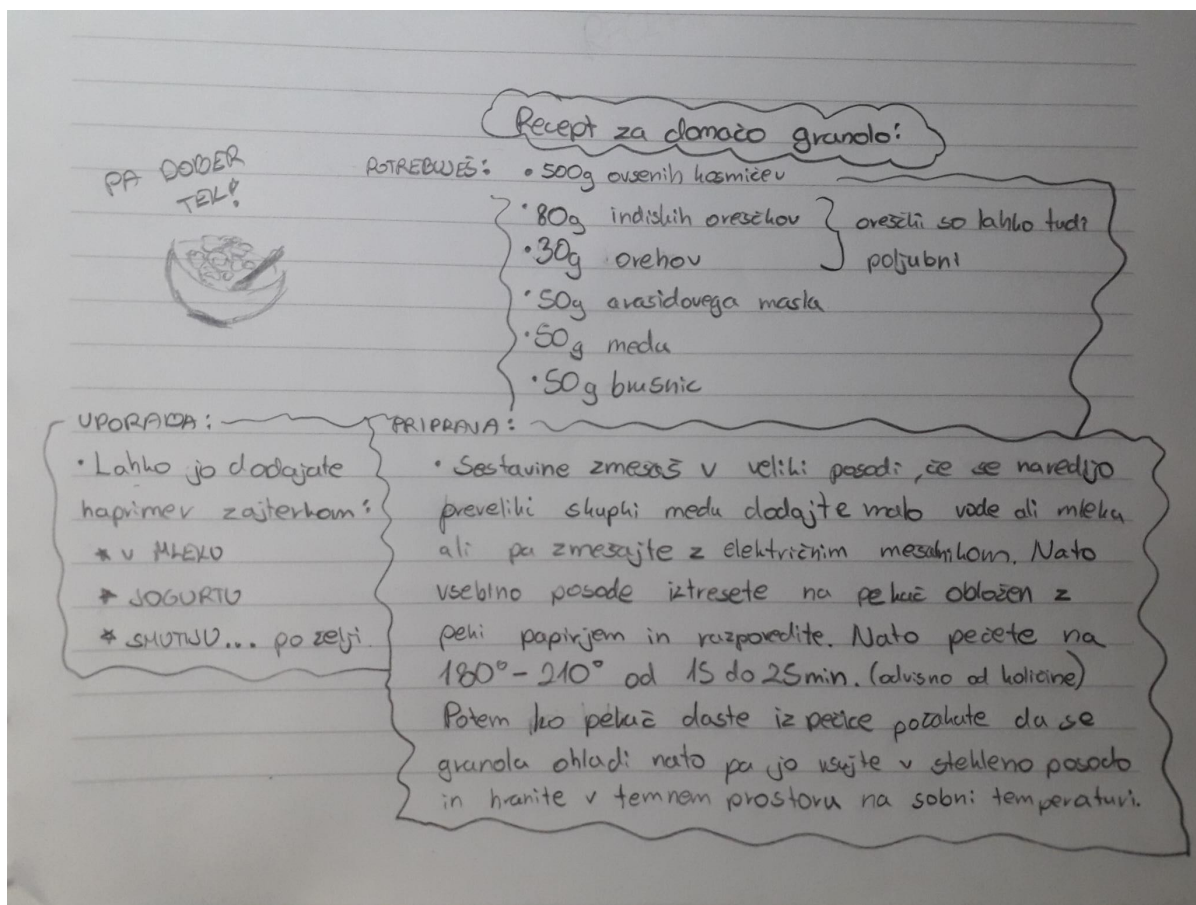
Pečemo 25 min.



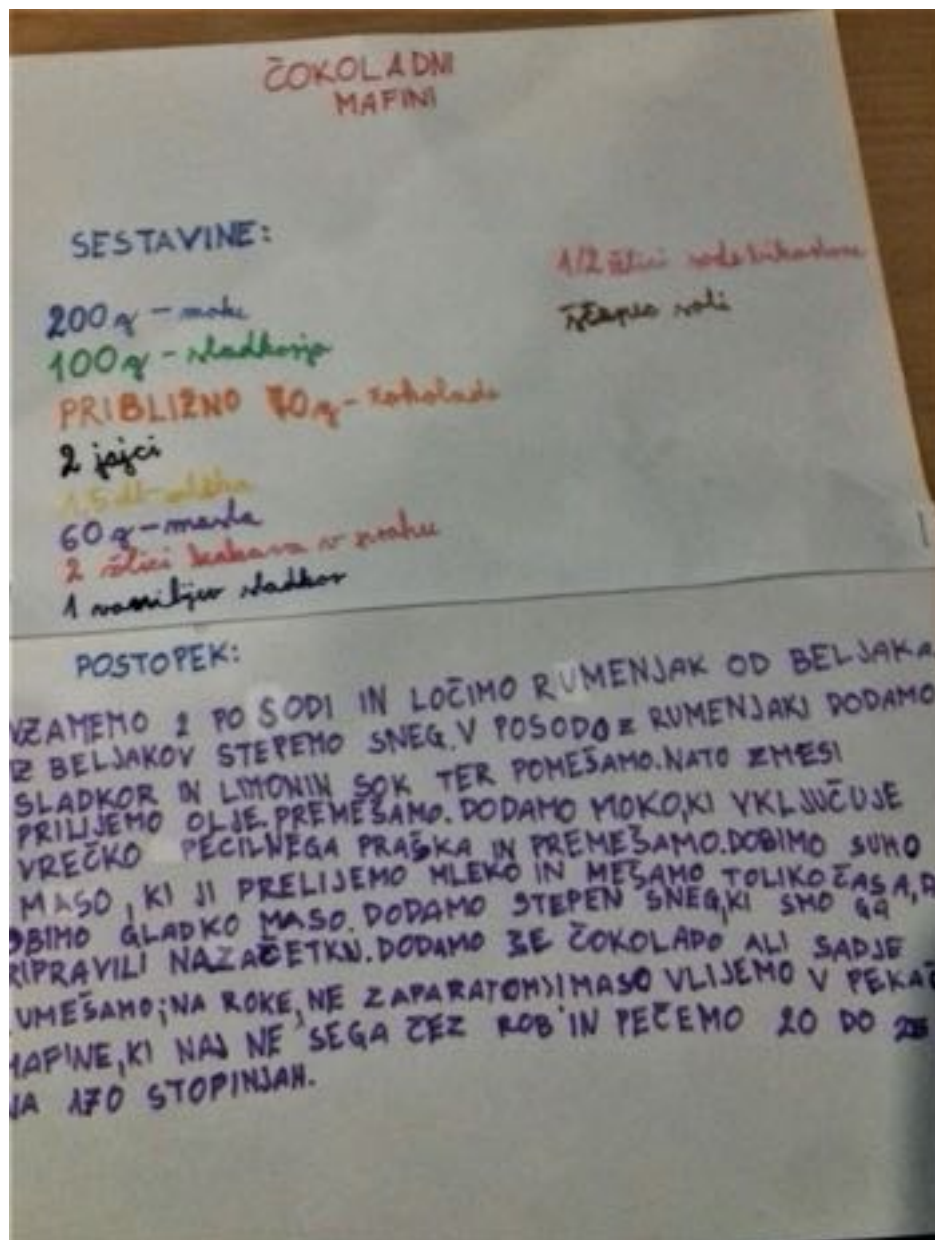
DOBER TEK!



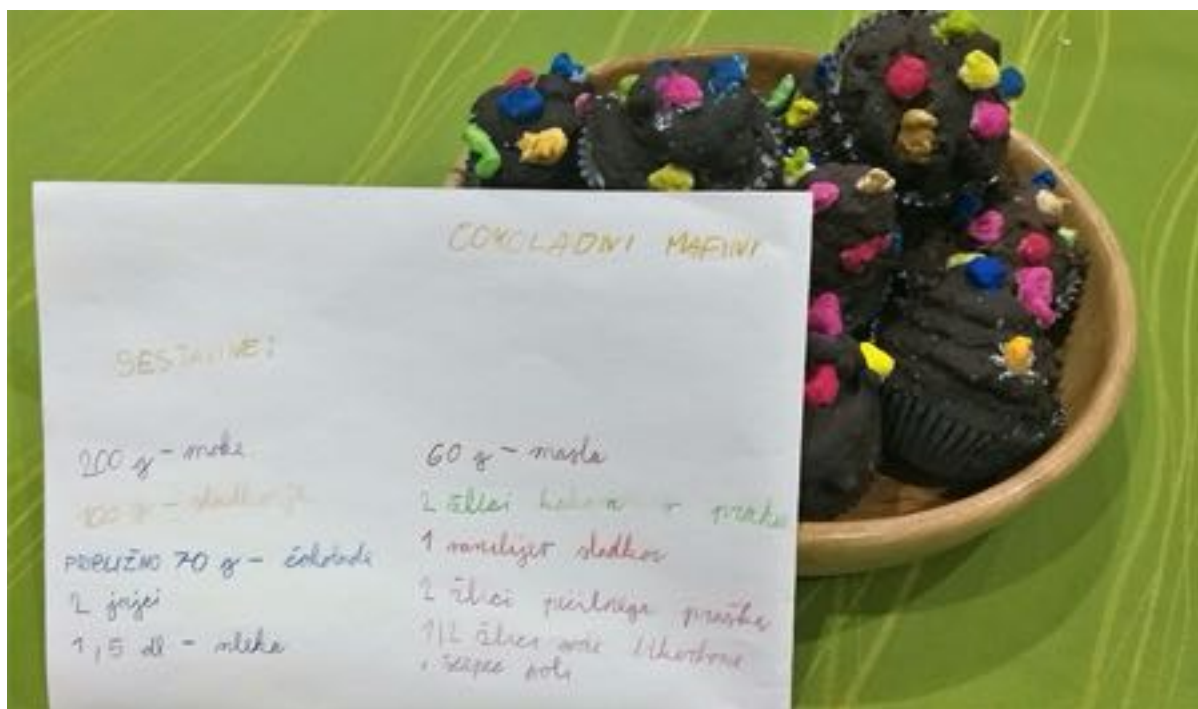
DOMAČA GRANOLA, MAJA TRAMŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



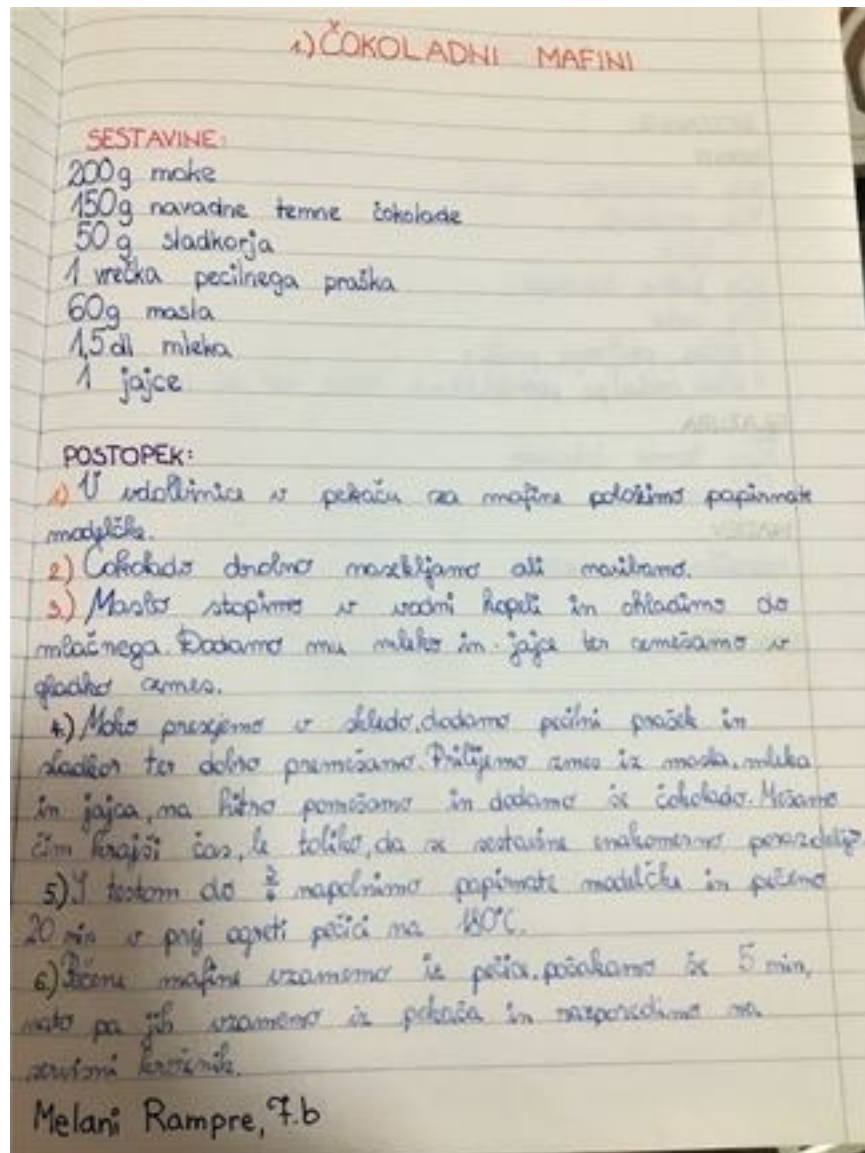
ČOKOLADNI MUFINI, TAI ŠKOF, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



ČOKOLADNI MUFINI, TIM ŠKOF, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



ČOKOLADNI MUFINI, MELANI RAMPRE, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



BANANINO PECIVO BREZ JAJC, ZARA TIMOŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

BANANINO PECIVO BREZ JAJC

POTREBUJEMO:

- 1 ZRELA BANANA
- 1 JOGURTOV LONČEK SLADKORJA
- 1 JOGURTOV LONČEK VODE ALI MLEKA
- ½ JOGURTOVEGA LONČKA OLJA
- 2 JOGURTOVA LONČKA MOKA
- 1 VINSKI KAMEN ALI PEČLNI PRAŠEK
- MALO KOŠČKOV BRESKEV (Z KOMPOTA ALI DRUGEGA SADIJA)

POSTOPEK:

ZRELO BANANO DAMO V POSODO IN JO PRETLAČIMO S TLAČILKO ZA KROMPIR. DODAMO SLADKOR
IN ZMEŠAMO Z MEŠALNIKOM. PRILIJEMO VODO OZIROMA MLEKO IN DODAMO MOKO TER VINSKI
KAMEN. VSE SKUPAJ DOBRO ZMEŠAMO.

ZMES VLUJEMO V PEČAČ PREMERA 26 CM. PO ZMESI LAHKO NADEVAMO ŠE KOŠČKE BRESKEV, KI
SMO JIH PREJ MALO POMOKALI, DA SE NE POTOPUJO.

POSTAVIMO V PEČICO IN PEČIMO 45 MINUT NA 180 STOPINJAH.

ZARA TIMOŠEK 2.c 7LET
OŠ POHORSKEGA
ODREDA SLOVENSKA
BISTRICA



BANANINI KOLAČKI, NEJA GAJŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Bananini kolački z metuljčki

Potrebujemo:

Za kolačke: (za 8 kolačkov)

1 velika banana

110 g masla

110 g sladkorja

2 jajci

3/4 žličke vanilijevega izulčka

110 g gladke moke

1/2 žličke pecilnega praška

Za karamelno kremo:

85 g kremnega sira

40 g masla

85 g kupljene karamelne kreme

40 g sladkorja v prahu

Priprava:

1. Pečico segrej na 180 °C. Vsem vdolčin pekača za mafine obloži s papirnatiimi časićami. Banano olupí, pretlači in daj na stran.

2. V veliki skledi stepaj maslo in sladkor, da zmes postane blede in penasta. V drugi skledi stepi jajca in vanilijo. Jajca postopno rnešaj v masleno zmes in pri tem moćno stepaj.

3. Zdaj v zmes zmešaj banano, nato pa v skledo presej moka in jo prav tako zmešaj.

4. Z zmesjo napolni papirnat čašice. Peči 20 minut oziroma dokler kolački ne vzhajajo in postanejo praznina otir.

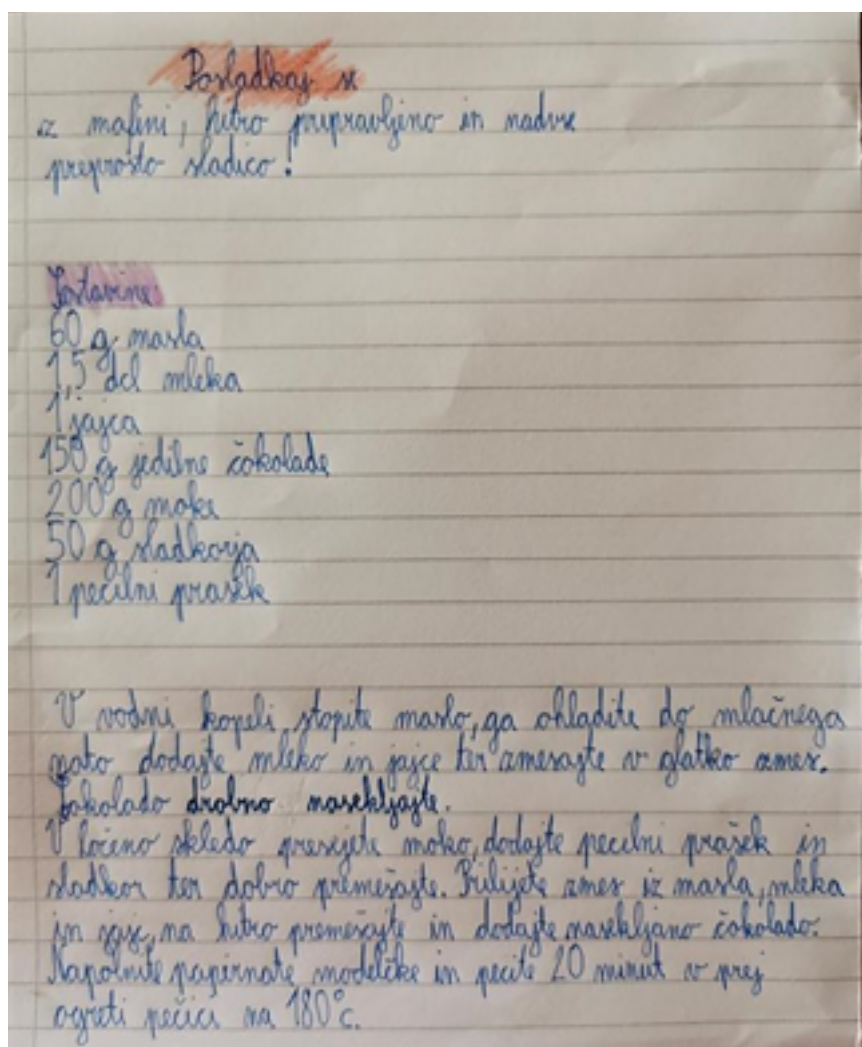
5. Za kremo stepi kremni sir in maslo, nato v zmes vtapi še karamelno kremo in sladkor v prahu.

Nasvet

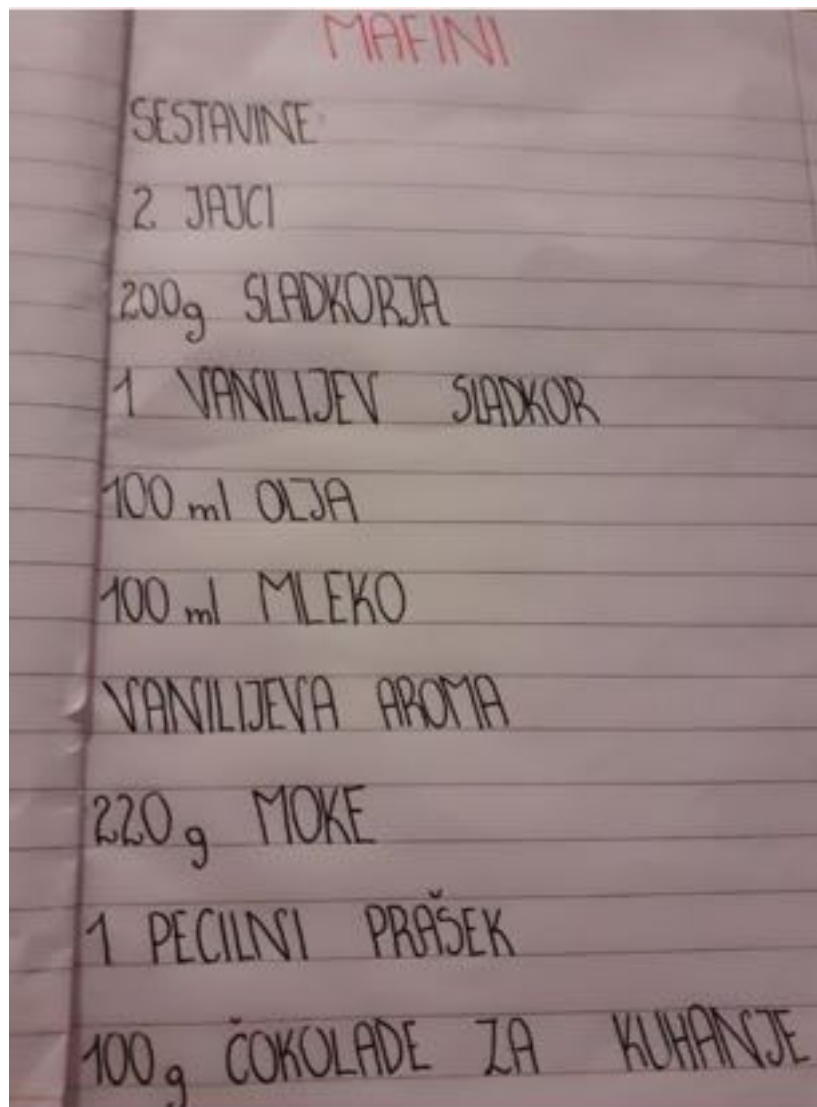
Za metuljeva krila kolačkom odreži vrhove. Razpolovi jih, potresi s sladkajem v prahu in poriši s kremo v tubi. Na kolačke malcegoj karamelno kremo in nanjo položi metuljeva krila.

Néja Gyjsek 5.c

MAFINI, LARISA OBROVNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



MAFINI, ERDIT BISLIMAJ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



TRIKRAT PEČENO PECIVO, TIM GABERC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

1. Maslene piškote zmeljemo v drobtine in zmešamo skupaj s stopljenim maslom.
2. Dno pekača obložimo s peki papirjem in nanj stresemo piškotno zmes.
3. Z rokami ali s pomočjo tlačilke za krompir zmes potlačimo na dno pekača.
4. Piškotno dno damo peči 5 minut na 150°C.
5. Potem si pripravimo skutni nadev. Skuto zmešamo skupaj s sladkorjem, rumenjaki, limonino lupinico in rumom.
6. Na koncu narahlo z lopatko vmešamo še sneg iz beljakov.
7. Nadev prelijemo preko pečenega piškotnega dna in damo ponovno peči na 150°C za 35 minut.
8. Ko se skutine rezine po drugi peki ohladijo, jih prelijemo s kisló smetano, ki smo jo prej razmešali z vanilijevim sladkorju.
9. Pečemo še 20-30 minut na 50°C.
10. Trikrat pečene skutine rezine vedno postrežemo ohlajene.



Seznam sestavin

250 g mletih maslenih
piškotov (npr. albert)

200 g masla

Skutin nadev:

4 jajca

150 g sladkorja

500 g puste nepasirane
skute

Naribana limonina lupina

1 žlica ruma

Preliv:

540 g kisle smetane (3 mali
lončki)

2 vanilijeva sladkorja

TRIKRAT PEČENO PECIVO, MATIJA TOPOLČNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Trikrat pečeno pecivo

1. masa:

250 g Albert keksov

250 g masla

2. masa:

5 jajc

0,5 kg skute

1 vanilin sladkor

150 g sladkorja

3. masa:

2 veliki kisli smetani

100 g sladkorja

Albert kekse zmeljemo in dodamo zmeščano maslo. Vse skupaj zamesimo v lepo gladko testo. Prav tako zmelamo skupaj vse sestavine 2. mase in ločeno še sestavine 3. mase.

Testo (1. masa) denemo v namaščen pekač in pečemo 10 minut pri 175 stopinjah. Potem pustimo kakšno minuto, da se ohladi in nanj vlijemo skutino maso (2. masa) - pečemo 25 min pri 175 stopinjah. Nazadnje vlijemo še 3. maso in zopet damo v pečico za 10 minut in pečemo pri 175 stopinjah.

Pecivo pustimo, da se ohladi in damo za nekaj ur - ali še bolje čez noč - v hladilnik.

TORTILJE, NAJ STRMŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V posodi zmešaš moko in kvas. Dodaš sol in maslo, nato vse skupaj z rokami pregneteš in postopoma dodajaš vodo. Ko je testo gladko, ga pustiš 30 min počivati. Nato testo razrežeš na 8 enakih delov in oblikuješ kroglice, ki jih razvaljaš v poljubno velike tortilje. Vsako tortiljo posebej spečeš, brez olja v teflonski posodi in sicer na vsaki strani 1-2 minuti. Tortilje poljubno nadevaš (z mesom, zelenjavo ali obojim skupaj). Jaz sem jih za večerjo pripravil s sirom in špinačnimi listi.

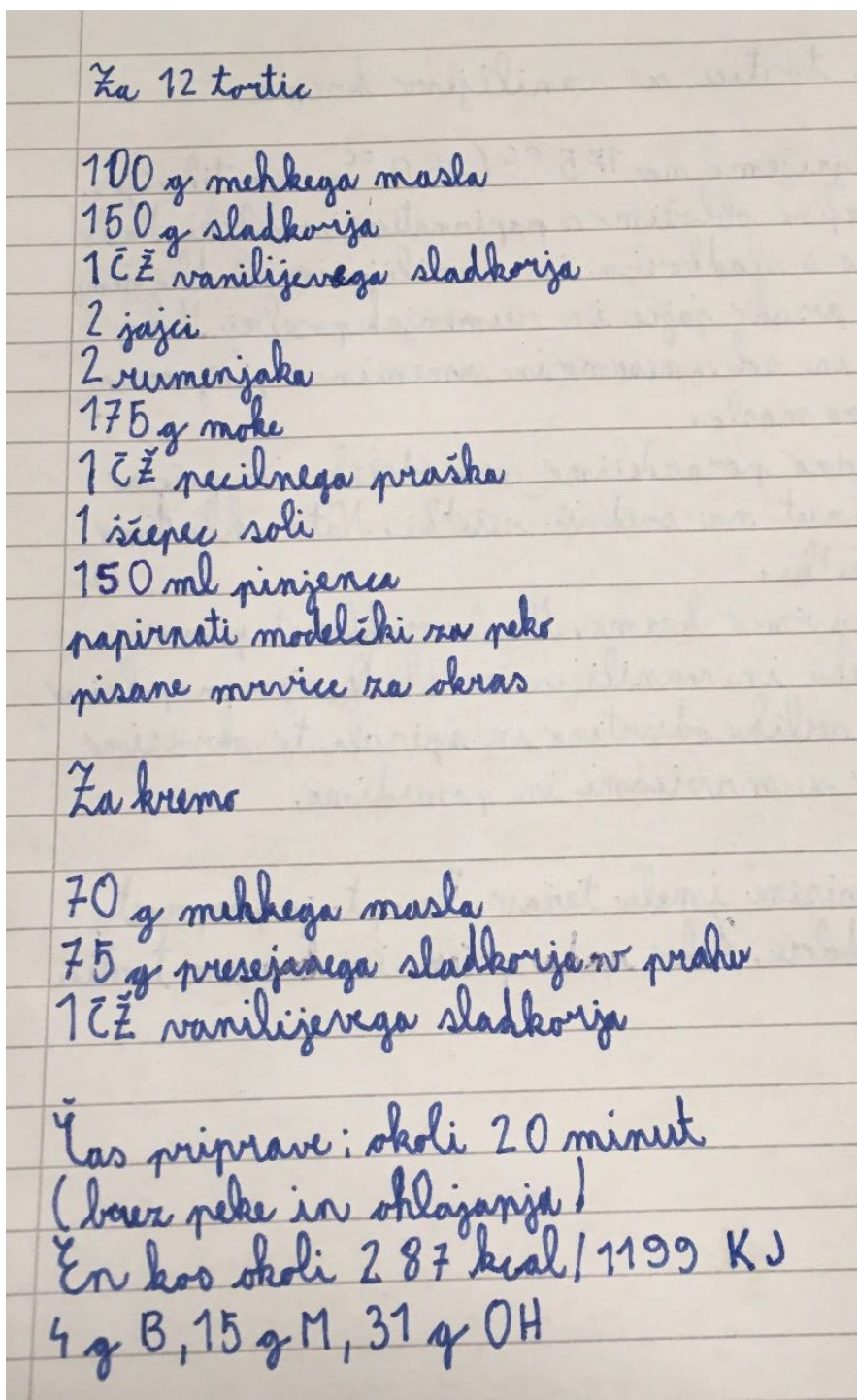


Seznam sestavin

150 g	MOKE (bela ali polnozrnata)
50 g	KORUZNE MOKE
40 g	MASLA
1	MALA ŽLIČKA SOLI
1 dcl	MLAČNE VODE
1/2 vrečke	SUHEGA KVASA

VANILJEVE TORTICE

VANILJEVE TORTICE, ŽIVA KOTNIK GUMZEJ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



Vanilijeva tortica s vanilijevno kremo

1. Pečico segrejemo na 175°C (150°C s ventilacijo). Pečji sva mafine obložimo s papirnati modelčki. Maslo rahlo stepemo s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem, nato vmešamo vsaka jajce in rumenjak posebej. Moko, pecilni prašek in sol vmešamo in vmenimo s pinjemcem vmešamo masleno maslo.
2. Testo enakomerno porazdelimo v modelčke in pečemo približno 20 minut na srednji rešetki. Nato ohladimo na kuhinjski rešetki.
3. Medtem pripravimo kremo. Maslo rahlo stepemo s sladkorjem v prahu in vanilijevim sladkorjem, napolnimo v brižgalnik s veliko odprtino in spiralasto okrasimo tortice. Potresemo s mrvicami in ponudimo.

Pri peki tortic nisem imela težav. Recept je preprost, tortice so zelo dobre. Zelo rada pečem in krasim tortice

TOAST

PRESENEČENJA, ŽANIN PIŠOTEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej vzamemo toast in mu odrežemo skorjo. Nato v večjo skledo ubijemo 3 jajca in 2del mleka. Vse skupaj premešamo. Ko to naredimo damo sir, šunko in hrenovko na toast in vse skupaj zvijemo v rolo in pomočimo v mleko in jajca. Potem damo ponev na štedilnik in v njo malo olja. Na ponvi popečemo toast presenečenja.

Če želite, lahko na koncu v zmes namočimo še skorjo, ki smo jo na začetku porezali in jo spečemo. Pri pečenju na štedilniku naj vam pomaga mami.

Seznam sestavin

večjo skledo,

ponev,

3 jajca,

olje,

toast,

pizza šunko,

sir,

mleko,

kuhane hrenovke.

ŠMORN (CARSKI PRAŽENEC), MATIJA SAGADIN PRISTOVNIK OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



SMETANOVA SADNA TORTA, DAVID FLIS, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

SMETANOVA -SADNA TORTA

2,5 dcl smetane daš v posodo in jo segreješ in noter nalomiš 400g čokolade. jedilne, ko se ohladi dodaš 1 vrečko želatine.

Pd litra smetane stepiš in jo dodaš k prvi smetani s čokoladi in vse skupaj vliješ v drugo pečico.

Nab pol litra smetane stepiš dodaš žlico sladkorja in vrečko želatine. Dodaš sveže ali zamrznjeno sadje (borovnice, ribez,...)

Daš na vrh prve mase v pečico in vse skupaj za 20 minut v skrinjo.

TORTA JE ZELO SLATNA



SLASTNE BELE KROGLJICE, EVA ROŽAN, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

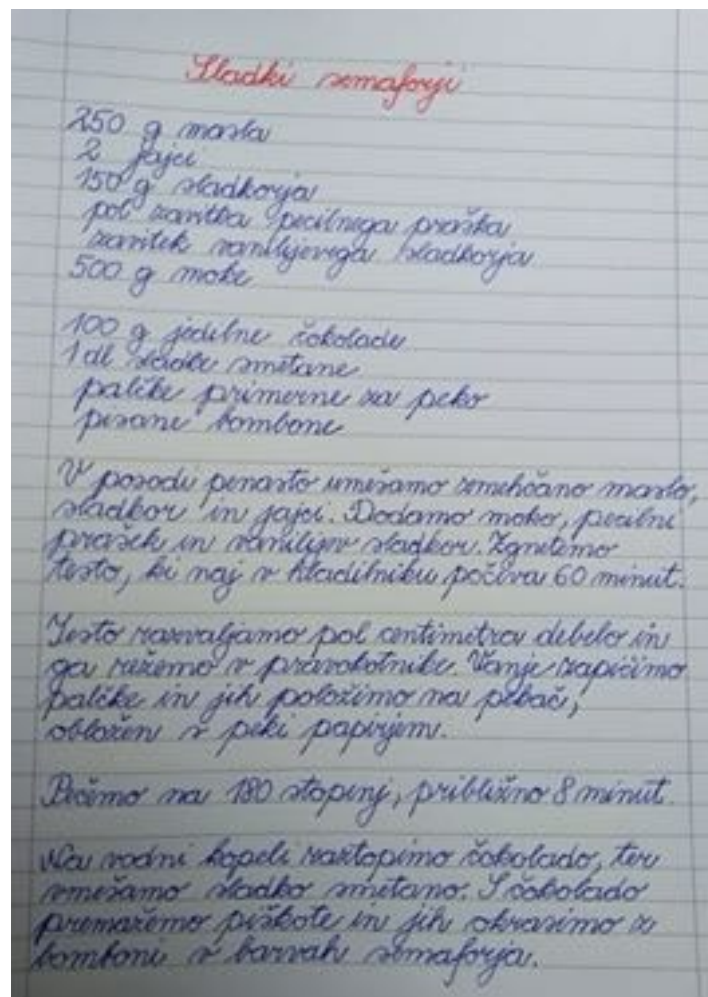
SLASTNE BELE KROGLJICE

400 g kokosove moke
400 g sladkorja
500 g mleka
250 g masla
100 oluščenh blansiranih mandljev
2 dl vode

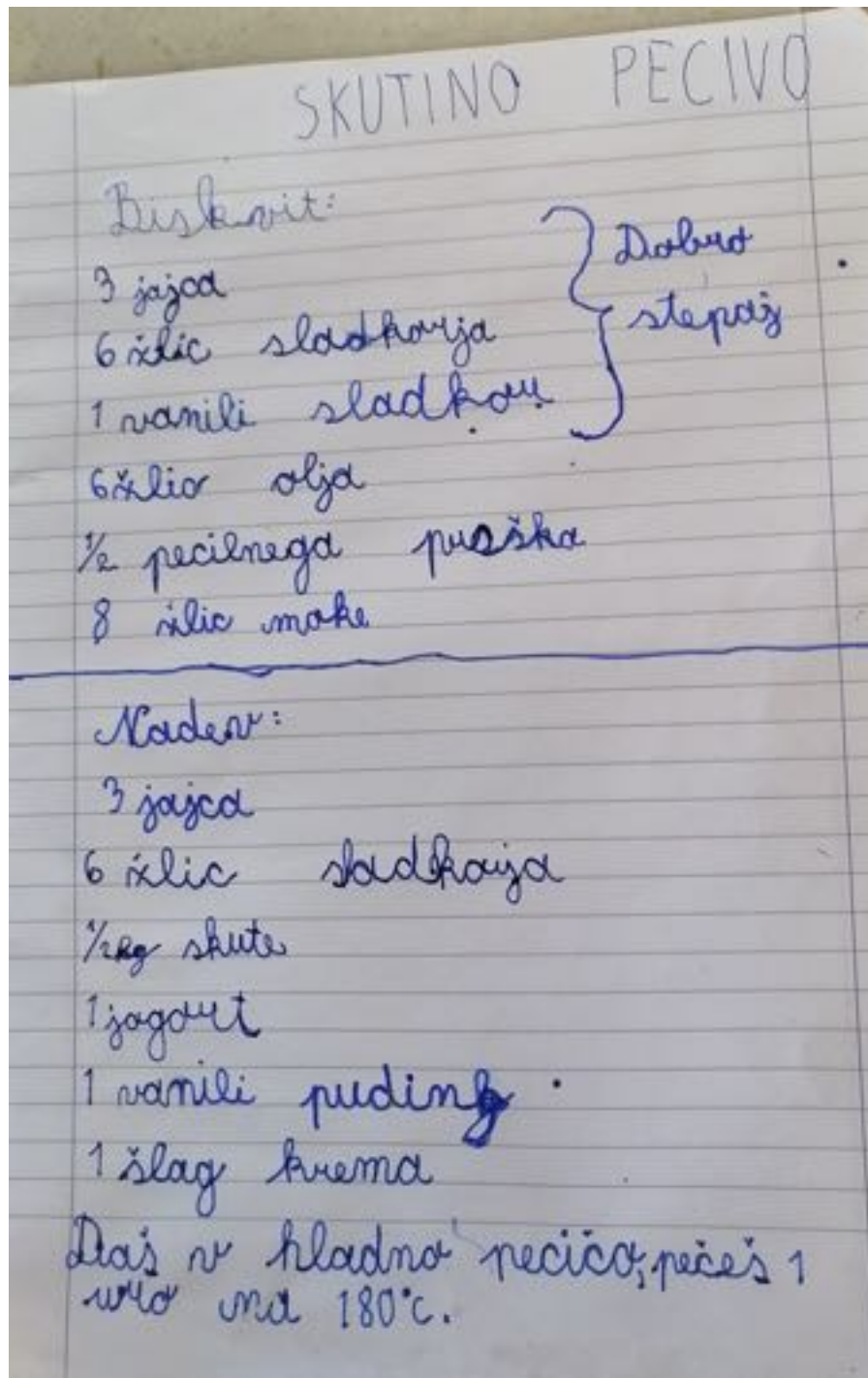


V lonec zlijemo vodo in vanjo stresemo sladkor. Ko zavre, dodamo maslo in mešamo, da se razpusti. Dodamo mleko v prahu in 300 g kokosove moke in dobro premešamo, da dobimo gladko zmes brez grudic. Ko se maslo ohladi, iz nje oblikujemo krogljice in v vsako vstavimo en mandelj. Povaljamo v kokosovi moki in zlagamo na pladen, na katerem smo položili peki papir.

SLADKI SEMAFORJI, BLAŽ JEZOVŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



SKUTINO PECIVO, ŽAN TOMAŽIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



SKUTINA TORTA, NAJ IN PIA STRMŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Vse sestavine skupaj zmešaš. Maso vliješ v namaščen pekač za torte (premer 26 cm). Pečeš 40-50 min v ventilatorski pečici na 180 stopinj. Ohlajeno torto poljubno okrašaš s sadjem (maline, breskve) ali pa kar z bonboni, kot sva jo midva.



Seznam sestavin

0,5 KG	SKUTE
2	NAVADNA JOGURTA (3,5 %)
1	KISLA SMETANA
7 ŽLIC	SLADKORJA
7 ŽLIC	BELE MOKE
3	CELA JAJCA
1	VANILIJ SLADKOR
1	PECILNI PRAŠEK

SARMA, ZOJA TIČ, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Zeljne liste odločimo od glave, srednjo žilo izrežemo ali potolčemo, da list lahko upognemo. Na masti ali olju prepražimo seseklano čebulo, dodamo zmleto meso, nazadnje malo prevret in odcejen riž. Pražimo nekaj minut, odstavimo, malo ohladimo in primešamo jajce, poper, sol in sesekljan zelen peteršilj. Na vsak list položimo žlico nadeva, zvijemo v klobasico – sarmo. Ob straneh porinemo list proti notranjosti. Del zelja zrežemo na rezance, pol ga zložimo po dnu kozice. Nanj razvrstimo pripravljene sarme, med nje polagamo koščke suhega mesa ali slanine, kar daje jedi zelo dober okus. Po vrhu sarme razprostremo ostanke narezanega zelja. Zalijemo z vrelo vodo, ki naj sega približno do polovice vsebine v posodi. Pokrijemo in dušimo približno 1 uro. Nato prilijemo paradižnikovo omako, ki jo naredimo takole:

Na masti zarumenimo sladkor, nato moko, dodamo seseklano čebulo, potresemo s papriko, primešamo paradižnik in lovor, prilijemo malo vode, da lahko razkuhamo. Omaki izboljšamo okus z jušno kocko ali z začimbnim posipom. Omako dodamo v kozico s sarmo. Vse skupaj naj prav počasi vre, da je zelje lepo mehko. Preden damo na mizo, izboljšamo jed s kislo smetano.

Postrežemo lahko tudi z rezino kruha.



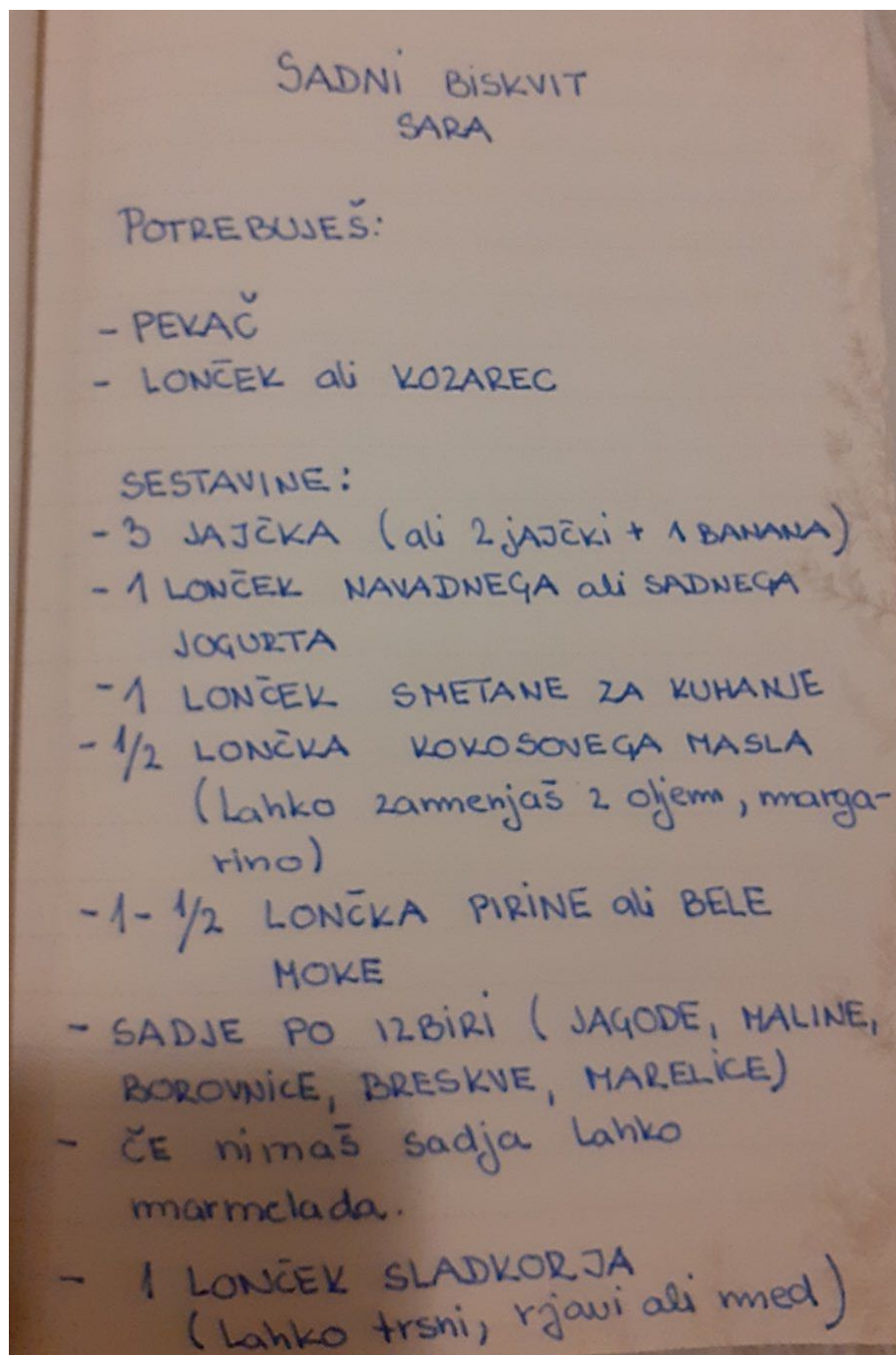
Seznam sestavin

- 1 glava kislega zelja,
- 50 – 60 dag zmlete govedine ali svinjine ali vsakega pol,
- 2 žlici olja ali svinjske masti,
- 1 čebula,
- 10 do 12 dag riža,
- 1 do 2 jajci,
- poper,
- sol,
- zeleni peteršilj,
- ¼ kg suhega mesa ali 10 dag suhe slanine.

Paradižnikova omaka

- 2 – 3 žlice svinjske masti ali olja,
- ščepec sladkorja,
- 1 – 2 žlici moke,
- pol čebule,
- paprike po okusu,
- 2 – 3 žlice paradižnikove mezge,
- košček lovora,
- 1 jušna kocka ali malo začimbnega posipa,
- 2 dcl kisle smetane.

SADNI BISKVIT, SARA GOBEC, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



PRIPRAVA:

VSE SESTAVINE ZMEŠAŠ
IN ZLIJEŠ V PEKAČ.

~ SADJE LAHKO DODAŠ
NA ZAČETKU NA DNO PEKAČA,
LAHKO, KO ZMES VLIJEŠ
V PEKAČ ALI PA, KO
ZMES ŽE PEČEŠ OKOLI
10 MIN.

~ TESTO SE PEČE 50 MIN
(LAHKO DVE ODNISNO OD
KOLIČINE)

~ DEKORACIJA PO ŽELJI
Zraven se prileže javorni
sirup, posip iz kokosa
ali cimeta, brusnična
omaka, kar ustreza
vašemu okusu.



SACHER TORTA, MARKO VERŠNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

Najprej zmešamo sladkor in maslo. Dodamo rumenjake, nato stopljeno čokolado. Posebej zmešamo moko in pecilni prašek. Vmešamo v zmes.

Beljake stepemo posebej, dodamo jim ščepec soli preden začnemo mešati. Beljake na rahlo z ročno metlico vmešamo v zmes.

Pečemo eno uro pri 150 stopinj C.

Ko je pečeno, počakamo da se malo ohladi. Biskvit enkrat prerežemo. Napojimo z mlekom in rumom (malo). Namažemo z marmelado, ki smo jo pred tem dobro premešali.

Nato biskvit prelijemo s čokoladno glazuro:

175 dag jedilne čokolade,

malo masla,

malo mleka.

Čokolado stopimo, dodamo maslo in mleko. Dobro premešamo in s tem prelijemo. Torto okrasimo po želji – na primer s sladko smetano ali bombončki.



Seznam sestavin

150g jedilne čokolade

ena žlica vode

150g sladkorja v prahu

150g masla

5 jajc (ločite rumenjaki in beljaki)

150g gladke moke

ena žlička pecilnega praška

350g pretlačene marelične marmelade

malo ruma

RUDOLFOVI MEDENJAKI, TINE KEBER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

V posodi najprej zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo. Nato dodamo še maslo, jajca in med in vse skupaj dobro pregnetemo. Maso zavijemo v folijo in jo damo za eno uro počivat v hladilnik. Po eni uri pečico prižgemo na 180° C. Nato na pekač postavimo peki papir. Z rokami oblikujemo manjše kroglice in jih malo potlačimo ter postavimo v pekač. Po želji dodamo oreščke. Postavimo v ogreto pečico in pečemo največ 15 minut.

Seznam sestavin

550 g moko

170 g sladkorja v prahu

150 g masla ali margarine

2 žlički sode bikarbone

2 jajci

160 g medu

2 žlički cimeta

oreščki za okrasitev (po želji)

ČOKOLADNI MUFINI, TINE KEBER, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

ČOKOLADNI MAFINI

Sestavine

Suhe sestavine:

225 g moko
čajna žlička pecilnega praška
1 vanilijev sladkor
110 g sladkorja
25 g kakava v prahu
100 g čokolade za kuhanje

Mokre sestavine:

1 jajce
175 ml mleka
75 ml olja

Postopek

Na manjše koščke narežemo čokolado za kuhanje.
Ločimo rumenjaka od beljaka.



Rumenjaku dodamo sladkor, vanilijev sladkor, olje ter vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo. Nato dodamo kakav v prahu in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek. Počasi premešamo z mešalnikom.

Z očiščenim električnim mešalnikom se nato lotimo beljaka. Ko ga dodobra premešamo, ga ročno vmešamo k masi, dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh (za 2-3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov), maso ročno premešamo.

V pripravljene modelčke za mafine damo maso do roba, nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.


V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.

ROLADA Z OREHI IN KISLO SMETANO, ANAMARI RAK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Rulada z orehi in kisló smetano

Sestavine:

- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja v prahu
- 4 žlice mletih orehov
- 200g kisle smetane
- in malo masla za premaz pekača



Postopek:

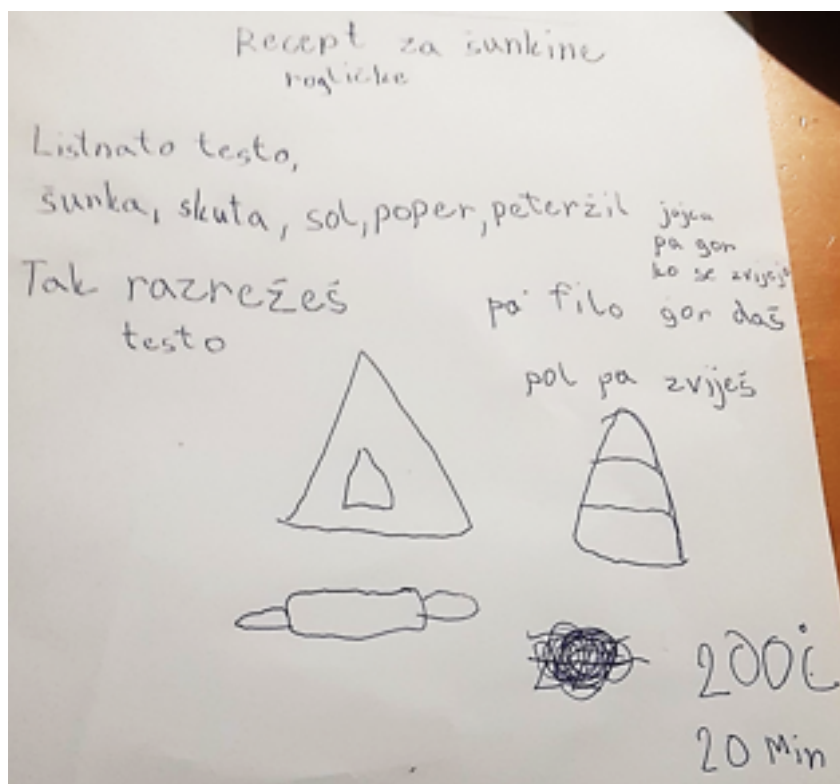
- Beljake in sladkor stepemo v trd sneg, vanj umesčamo rumenjake in zmlele orehe. Peči papir premažemo z maslom in nanj namažemo dobljeno maso. Pečemo 15 minut na 180°C. Ko je biskvit pečen, ga odstranimo s pekača in ohladimo.
- Nato ga enakomerno premažemo s kisló smetano (kateri lahko po želji dodamo en vanilin sladkor). Namaзан biskvit zvijemo v rulado in ga položimo v hladilnik za dve uri. Dober tek.

Anamari Rak, 7. d, 12 let

Petra Pavlič Rak

Oš Pohorskega odreda, Slovenska Bistrica, podružnica
šola Igornja Ložnica.

ROGLJIČKI S ŠUNKO, LUKA PLIBERŠEK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



RIŽOTA S HOKAIDO BUČO IN SUHIMI JURČKI, BARBARA AJDNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

NAVODILA

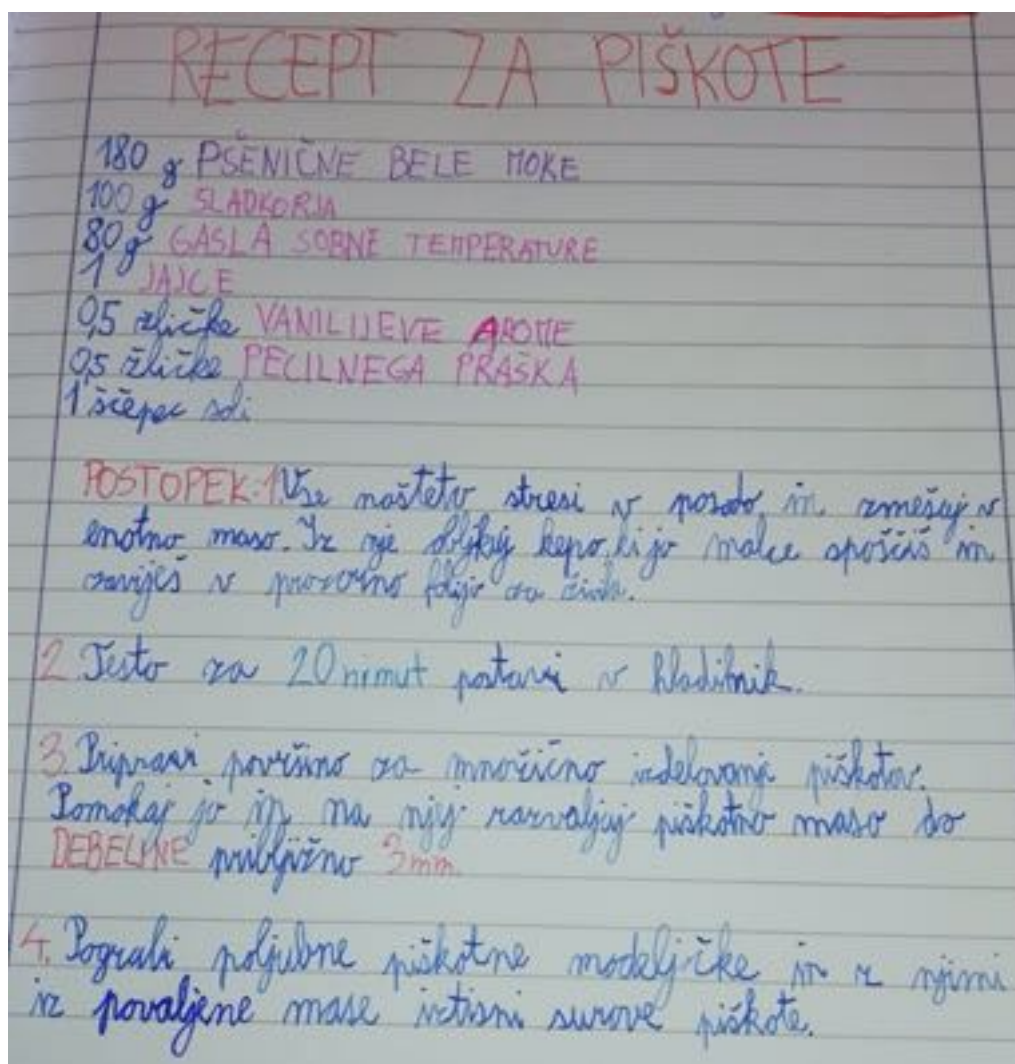
1. Por prerežemo po dolžini in ga operemo. Narežemo poljubno, na kolobarje ali trakove.
2. Česen olupimo in sesekljamo (lahko tudi stisnemo).
3. Hokaido bučo preprežemo na pol in z žlico odstranimo semena ter narežemo na 2 cm kose.
4. Jurčke namočimo v mlačni vodi za približno 10 minut.
5. Skuhamo jušno osnovo, medtem pa že lahko pripravljamo rižoto.
6. Na oljčnem olju prepražimo por in kose muškatne buče. Ko por potemni, dodamo česen, da zadiši, in riž, da ga na hitro prepražimo skupaj z ostalo zelenjavo. Paziti moramo, da se nam riž ne osmоди na dnu posode.
7. Sprva zalijemo samo z dvema ali tremi zajemalkami jušne osnove oziroma le toliko, da pokrijemo vse sestavine ter premešamo. Začnimo po potrebi.
8. Počasi pokuhavamo na malem ognju in občasno mešamo, da se tekočina postopoma vpija v riž. Zatem jušno osnovo dodajamo postopoma, le toliko, kot je potrebuje riž.
9. Kuhamo približno 40 minut.
10. Tik pred koncem kuhanja v riž dodamo maslo, da se razstopi. V rižoto vmešamo 100 g parmezana, da postane kremasta. Dobro premešamo in serviramo.



Seznam sestavin

- manjši por
- 3 stroke česna
- hokaido buča
- suhi jurčki -> 15 g
- sol, poper in začimbe po okusu
- zelenjavna jušna osnova -> 2 kocki in 2 l vode
- maslo -> 125 g
- parmezan -> 150 g
- riž za rižote (Arborio) -> 200 g
- oljčno olje

RECEPT ZA PIŠKOTE, MIA VIDMAR, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



RECEPT ZA MEDENJAKE, TINE SLANA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Recept za medenjake
^{Sestavine}
550 g moka
170 g sladkorja v prahu
150 g masla ali margarine
2 žlički sode bikarbone
2 jajci
160 g medu
2 žlički cimeta
ovčički za okrasitev po želji

V posodi najprej zmešamo suhe sestavine: moko, sladkor v prahu, cimet in sodo. Nato dodamo še maslo, jajca in med in vse skupaj dobro premešamo. Maso zavijemo v folijo in damo na eno uro počivati v hladilniku. Po

eni uri pečico prižgemo na 180 °C. Nato na pekač postavimo pečni papir. Z rokami oblikujemo manjše kroglice in jih potlačimo ter postavimo v pekač. po želji dodamo ovčičke. Postavimo v ogreto in pečemo največ 15 minut.

Tine Slana 3.a

RECEPT ZA ČOKOLADNO PANAKOTO Z JAGODNIM PIREJEM, TJAN PLAHUTA, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

Recept za čokoladno panakoto z jagodami

Sestavine:

7 dcl sladke smetane

1 dcl mleka

ena žlička vaniljeve paste

300g čokolade

štiri lističe želatine

Postopek:

1. Želatino namočimo v hladno vodo.

2. Sladko smetano, mleko in vaniljevo pasto kuhamo do vretja.

3. Čokolado mešamo v kozici, na zmernem ognju, da se čokolada rastopi. Pazimo da čokolada ne zarve.

4. Želatino vmešamo v sladko smetano, da se rastopi. Nato vmešamo čokolado.

5. Panakoto ulijemo v kozarčke in damo v hladilnik za 6 ur.

Jagodni pire

Sestavine:

750 g zmrznjenih jagod

80 g sladkorja

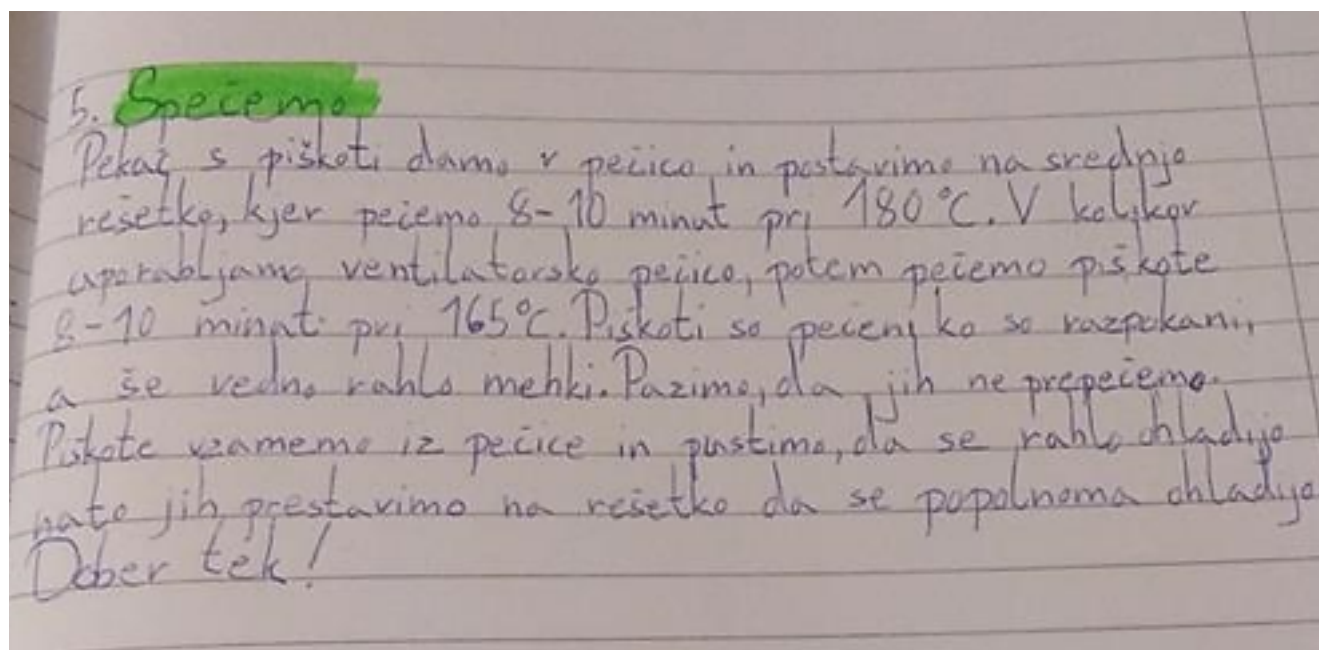
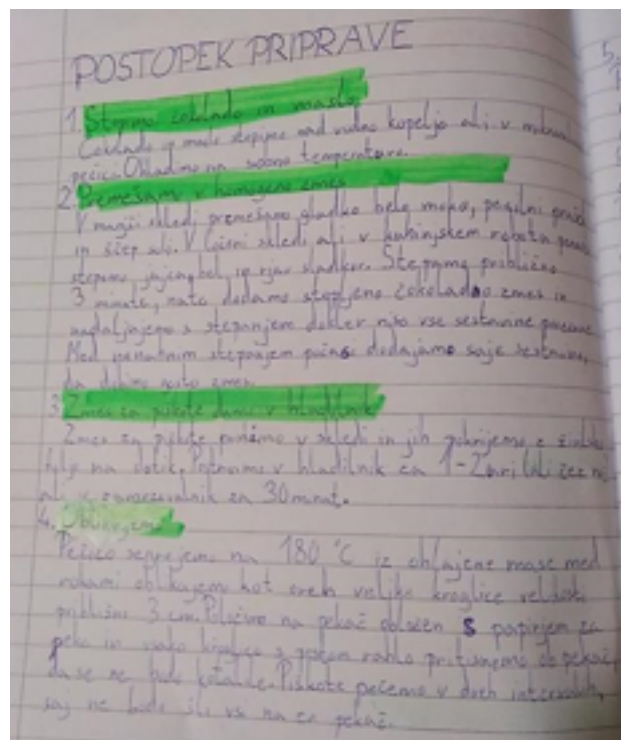
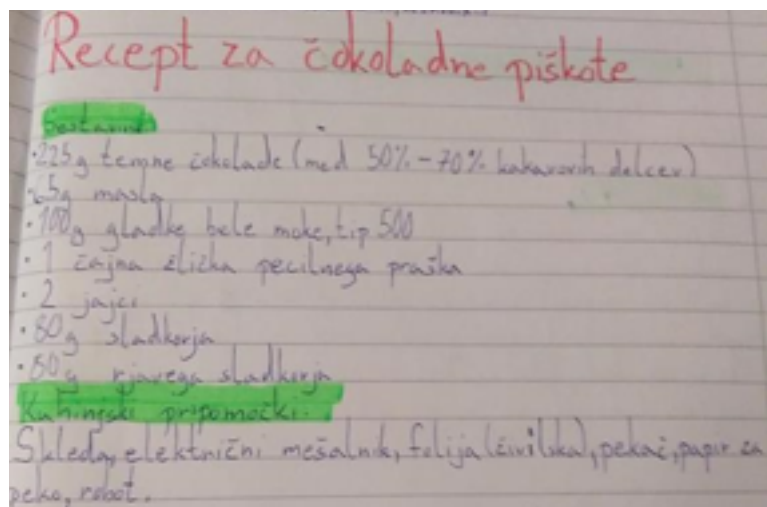
Postopek:

1. Jagode in sladkor kuhamo, dokler se jagode ne zmehčajo.

2. Kuhane jagode zmešamo s paličnim mešalnikom v jagodni pire.

3. Ohlajen jagodni pire, damo na čokoladno panakoto.

RECEPT ZA ČOKOLADNE PIŠKOTE, KARIN SAJKO, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA



RDEČA BOMBA, RUBY PEČNIK, OŠ POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA

- 70g malin
- 100g jagod

Jagode in maline streseš v mikser
Zmiksaš in, če hočeš lahko dodaš še poljubni sok. Jaz ponavadi jem brez soka.
Če pa ti je pregosto, pa lahko dodaš sok.
Po želji. Ko je vse zmiksano, daš v posodo.
Potreseš s poljubnimi sestavinami. Jaz uporabljam čia semena in ovsene kosmiče.

Ruby Pečnik ☺

LINŠKE OČI, JASNA KOSANČIČ, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

Linške Oči

SESTAVINE: 25 dag moka
 $\frac{1}{2}$ zavitka pecilnega praška
REGINA, 18 DAG MASLA ALI MARGARINE,
12 DAG SLADKORNE MOKE, 1 ZAVITEK
VANILINA REGINA, ZA NOŽEVNO KONICO
CIMETA, 3 ŽLICE MLEKA, 10 DAG
OLUPLJENIH IN SESEKLJANIH OREHOV
MARMELEDA ZA NADEV, SLADKORNA MOKA,
POMEŠANA Z VANILINOM REGINA

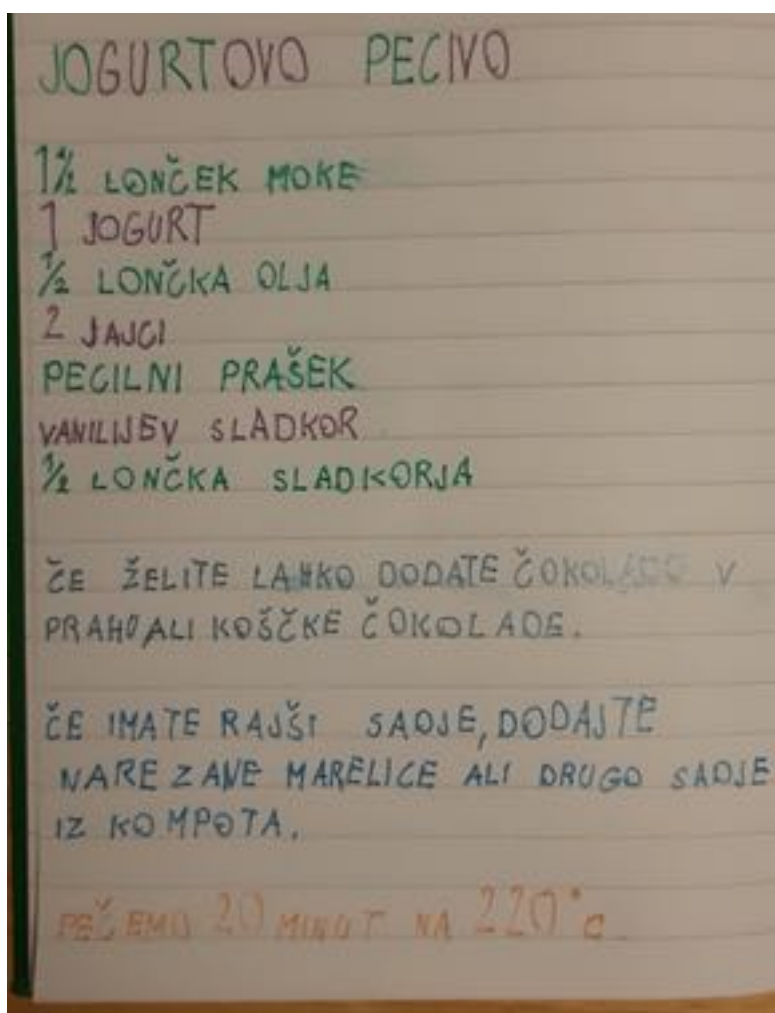
PRIJAVA

MOKO PRESEJEMO SKUPNO S PECILNIM PRAŠKOM.
VNJEJ RAZDROBIMO MASLO ALI MARGARINO.
DODAMO SLADKOR, VANILIN, CIMET IN MLEKO.
POGNETEMO V TESTO. POČIVA NAJ NA HLADNEM
POL URE. RAZVALJAMO GA ZA NOŽEV ROB DEBELO
IN IZREŽEMO NA ZOBČENE KROGE. POLOVICI KROGOV
IZREŽEMO IN IZREŽEMO NA ZOBČENE KROGE POLOVICI
KROGOV IZREŽEMO Z MAJHNI MI, OKROGLINI OBODCI
TRI KROKCE. PEČEMO V SREDNJI VROČINI 10-15 minut.
POLOVICO CELIH KROGOV NAMAŽEMO Z MARMELE-
DO. KROGE Z LUKNICAMI POTRESEM Z SLADKORJEM
IN SESTAVIMO TAKO, DA JE NALVIKNJAN KROG NA VRHU.

AVTOR

VID II
KOSANČIČ 5.B.

JOGURTOVO PECIVO, MATEVŽ PINTAR, OS PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED



NAŠI ČOKOLADNI MUFFINI, DRUŽINA HRIBAR, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj. V pekač položimo modelčke. V manjši kozici razpustimo maslo. V skledi zmešamo moko, sol, sladkor, vanilijev sladkor, kakav, pecilni prašek in sodo bikarbono. V posebni skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Jajčno maso damo k mešanici moke, premešamo, da se sestavine navlažijo. Segrejemo vodo in vanjo damo kozico s čokolado. Stopljeno čokolado dodamo masi. Testu dodamo čokolado (ostružke) in mandlje v koščkih po okusu. Napolnimo modelčke do treh četrtin. Pečemo jih 20 minut, da postanejo zlato - rjavi. Ko so pečeni, jih pustimo stati še 5 minut v pekaču. Če zdržimo 😊



Seznam sestavin

- 3 žlice masla
- 80 g jedilne ali mlečne čokolade
- 200 g moke/nekaj moke lahko zamenjamo s kokosovo moko
- 100 g sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 2 žlici kakava
- 2 žlički pecilnega praška
- pol žličke sode bikarbone
- ščep soli
- 2 jajci
- 150 ml mleka
- Mandlji/lešniki/orehi v koščkih
- čokolada v koščkih (ostružki)

RAZPOKANI PIŠKOTI, META ŠEBANC, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

Rumenjake, kokosovo moko, čokolado v prahu, orehe ter sladkor zmešamo in dodamo sneg iz beljakov. Iz mase naredimo kroglice v velikosti oreha, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu. Piškote zložimo na s peki papirjem obložen pekač in pečemo 5 – 8 minut na 200 stopinjah, oziroma, dokler ne razpokajo. Ohladimo na pekaču.

Seznam sestavin

250 g kokosove moke

120 g čokolade v prahu

100 g zmletih orehov

250 g sladkorja v prahu

3 jajca

sladkor v prahu za posip

ČOKOLADNE KROGLICE, META ŠEBANC, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

Piškote zmelješ in z vsemi sestavinami zgneteš v maso. Oblikuješ kroglice v velikosti oreha in jih povaljaš v kokosovi moki.

Seznam sestavin

20 DAG SLADKORJA V
PRAHU

10 DAG BENKA

25 DAG MARGARINE

3 MALE ZAJEMALKE
MLEKA

1 ŽLICA RUMA

1 ŠKATLA ALBERT
PIŠKOTOV (1/2 KG)

KOKOSOVA MOKA

MEDENJAKI, META ŠEBANC, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

Naredimo testo in ga razvaljamo pol centimetra debelo. Izrežemo poljubne oblike, jih položimo pekač (prekrit s peki papirjem) in svetlo zapečemo. Ti piškoti se ne smejo peči predolgo, sicer postanejo trdi.

Hladne lahko okrasimo z limonovim ledom (pol beljaka, sok pol limone, 15 - 20 dag sladkorja v prahu). Limonov led lahko obarvamo z jedilnimi barvami (npr. jagodna aroma).

Seznam sestavin

- 50 dag moke
- 1 žlička jedilne sode
- 8 dag masla ali margarine
- 20 dag sladkorja v prahu
- sesekljana limonina lupinica
- 15 dag medu
- 2 jajci
- 2 žlici kisle smetane
- pol žličke zmletega cimeta in pol žličke zmletih klinčkov

LIMONINI SVEDRCI, PETRA DERMOTAOS PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

1. Iz navedenih sestavin zamesimo gladko testo in ga zavijemo v prozorno folijo ter damo v hladilnik za 1 uro.
2. Nato odrežemo malo testa in ga oblikujemo v svaljek, debeline 2 cm.
3. Svaljek narežemo na 1 cm koščke.
4. Vsak košček oblikujemo v tanek svaljek in ga zasučemo, da spremeni obliko v sveder.
5. Svedrce položimo na pekač obložen s papirjem za peko.
6. Položimo v ogreto pečico 200 °C in pečemo 10 minut.
7. Ohlajene svedrce povaljamo v mešanici sladkorja v prahu in limoninega sladkorja



Seznam sestavin

- 200 g moke
- 100 g masla
- 70 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 1 žličko limonine lupine
- sladkor v prahu in 2 žlici limoninega sladkorja

ČOKOLADNI KUŠTRAVČKI, PETRA DERMOTAOS PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NAVODILA

1. Mandljeve palčke na ponvi popraži, da se obarvajo zlato rumeno. Ne pozabi mešati s kuhalnico.
2. Stresi jih na pladenj in počakaj, da se nekoliko ohladijo.
3. Med hlajenjem palčk nalomi čokolado na koščke in jo nad vodno kopeljo ali v mikrovalovni pečici stali, da bo tekoča.
4. Pražene mandljeve palčke predeni v večjo posodo.
5. Rastaljeno čokolado vlij po mandljevih palčkah, premešaj, da je čokolada enakomerno razporejena po vseh palčkah.
6. Z žličko zajemi mešanico mandljevih palčk in čokolade ter jih v kupčkih razporedi na pekač obložen s peki papirjem.
7. Pekač postavi na hladno dokler čokolada ne otrdi.



Seznam sestavin

- mandljeve palčke
- čokolada

BOGRAČ, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

Bograč v kot

Količina sestavin za 5 c

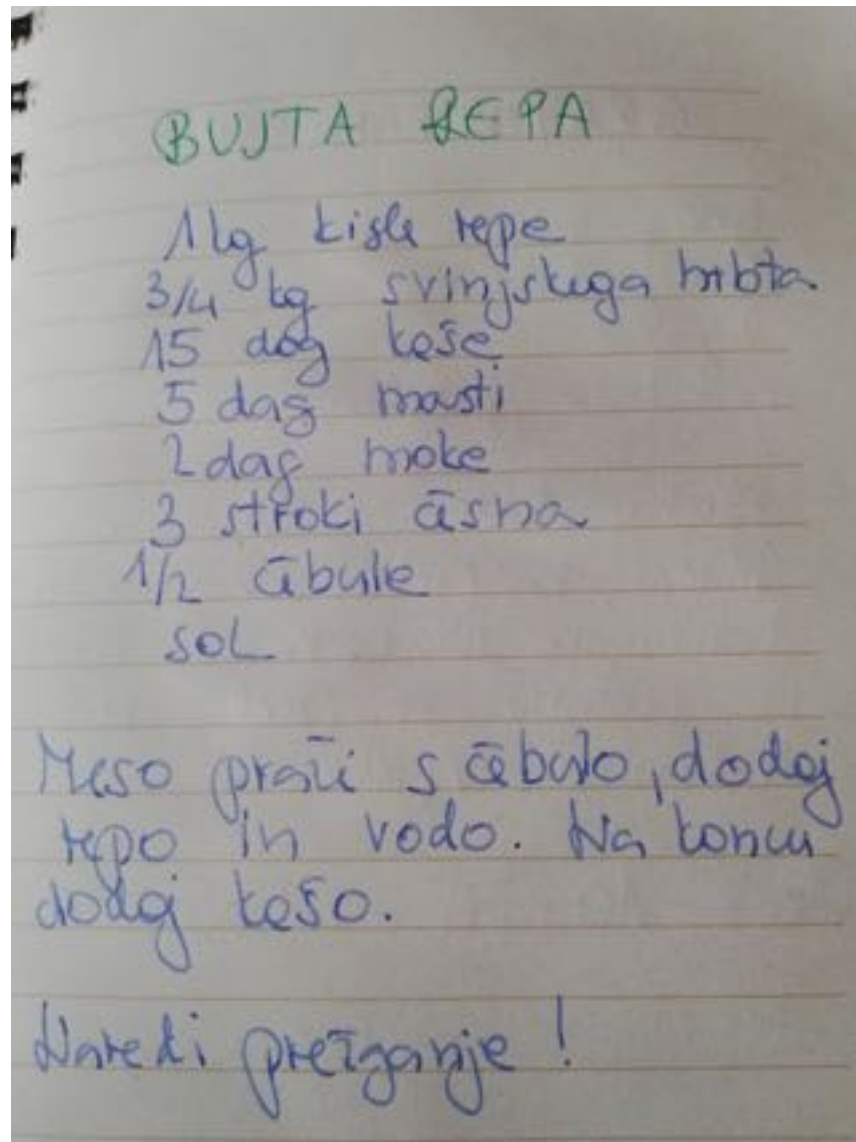
350 g govejega bočnika,
350 g divjačine (srna, jelen),
350 g svinjskega plečeta,
500 g čebule, 25 g česna
0,5 dcl olja- masti,
25 g mlete rdeče paprike,
250 g svežega paradižnika,
200 g sveže paprike,
500 g krompirja,
2 dcl rdečega vina (modra frankinja),
lovorjev list, timijan, rožmarin,
feferoni, sol poper, kumina

Postopek priprave:
Na maščobi prepražimo sesekljano čebulo,
dodamo mleto rdečo papriko in zalijemo z
vodo. Dodamo na kocke narezano govedino
in začimbe. Ko je govedina do polovice zdu-
šena, dodamo narezano divjačino in čez čas
še svinjsko pleče. Po 15 minutah dušenja do-
damo na krhlje narezan krompir in zelenjavo.
Vse skupaj kuhamo do mehkega. Na koncu
bograč zgostimo z naribanim krompirjem ali
podmetom. Začinimo še z vinom in začimba-
mi po svoji izbiri.

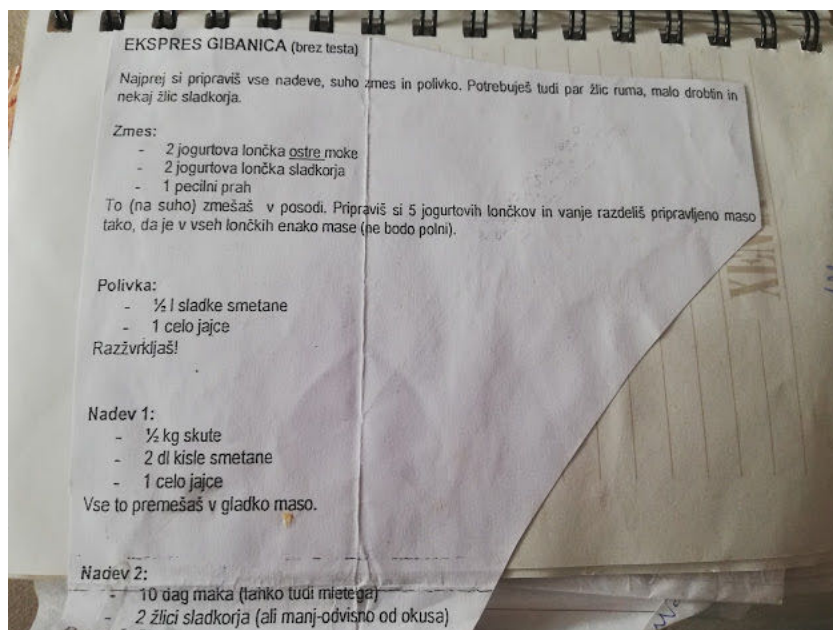
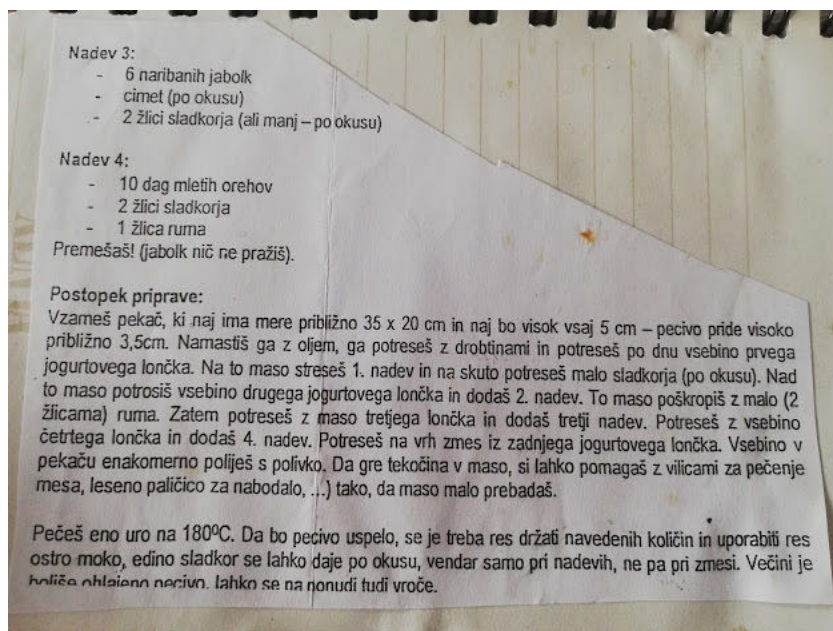


Bograč v kotličku

BUJTA REPA, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED



GIBANICA, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED



NUTELINA ZVEZDA, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

NUTELINA ZVEZDA

Testo:

400g gladke moke, 1 celo jajce, 50 g stopljenega masla, 1 vrečka suhega kvasa
1 kavna žlička soli, 2 jušni žlici sladkorja, 1 dl mlačnega mleka

rumenjak za mazanje pred peko, 0,5 dl vode in 1 žlica sladkorja (raztopina za
mazanje po peki)

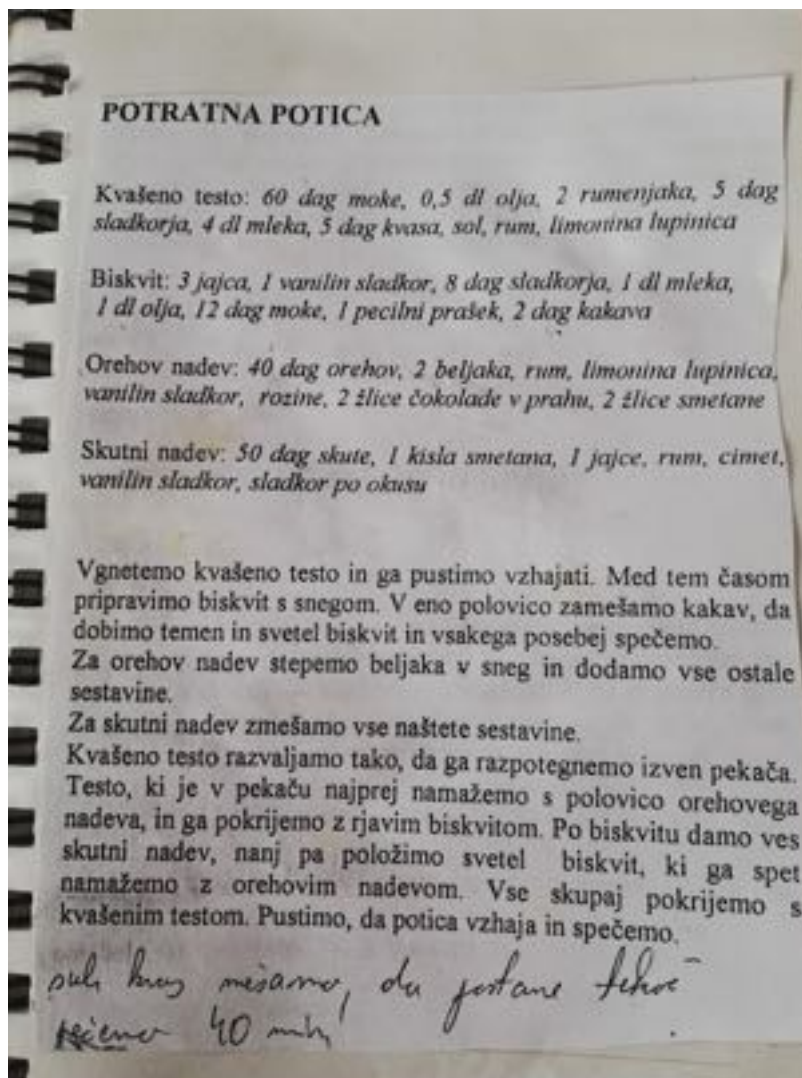
Namaz:

1 jušna žlica Nutele

Priprava: vgnnetemo kvašeno testo, ga vzhajamo. Vsak učenec dobi 2 kosa testa. Iz
vsakega kosa razvaljaj 1 cm debel krog, ki ga položi na peki papir in namaži z nutelo
2 cm od roba. Nanj položi drugi krog testa. Na sredino postavi zamašek in ju razdeli
ju na 16-tine.. Po 2 kraka 3 do 4-x obrni. Vzhajaj ½ ure. Peči na 180 stopinj, 20
minut.



POTRATNA POTICA, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED



PUJSKI ZA SREČO, RENATA ŠTERN, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

PUJSKI ZA SREČO

Sestavine:

- kvas, 20 dag sladkorja, 4 dl mleka, 4 rumenjaki, 1 kg moka, 1 dag soli, 15 dag masla

Priprava:

- Pripravimo vzhajan kvas.
- Na mizo stresemo moko v katero vmešamo sol. Na sredini kupčka moka naredimo jamico v katero damo vzhajan kvas, ki ga vmešamo v moko. Testu dodamo še sladkor in rumenjake. se vgnemo v testo. Iz testa oblikujemo pujske – za oči uporabimo rozine.



MEDENA PITA, VID KOSANČIČ, OŠ PROF. DR. JOSIPA PLEMLJA BLED

MEDENA PITA

Testo :- 40 dag moka
- 15 dag sladkorja
- 4 žlice mleka
- 1 jajce
- 1 žlica masla
- 3 žlice medu
- 1 žlica sode bikarbone

Iz sestavin zghetemo testo, maso razdelimo na tri dele in pečemo pri niski temperaturi 160° - 15 minut.

Nadev:
 $\frac{1}{2}$ / mleka 3 tri žlice zdroba
1 margarina
20 dag sladkor v prahu
1 rumenjaki

Preliv:
5dag masla 15 dag čokolade

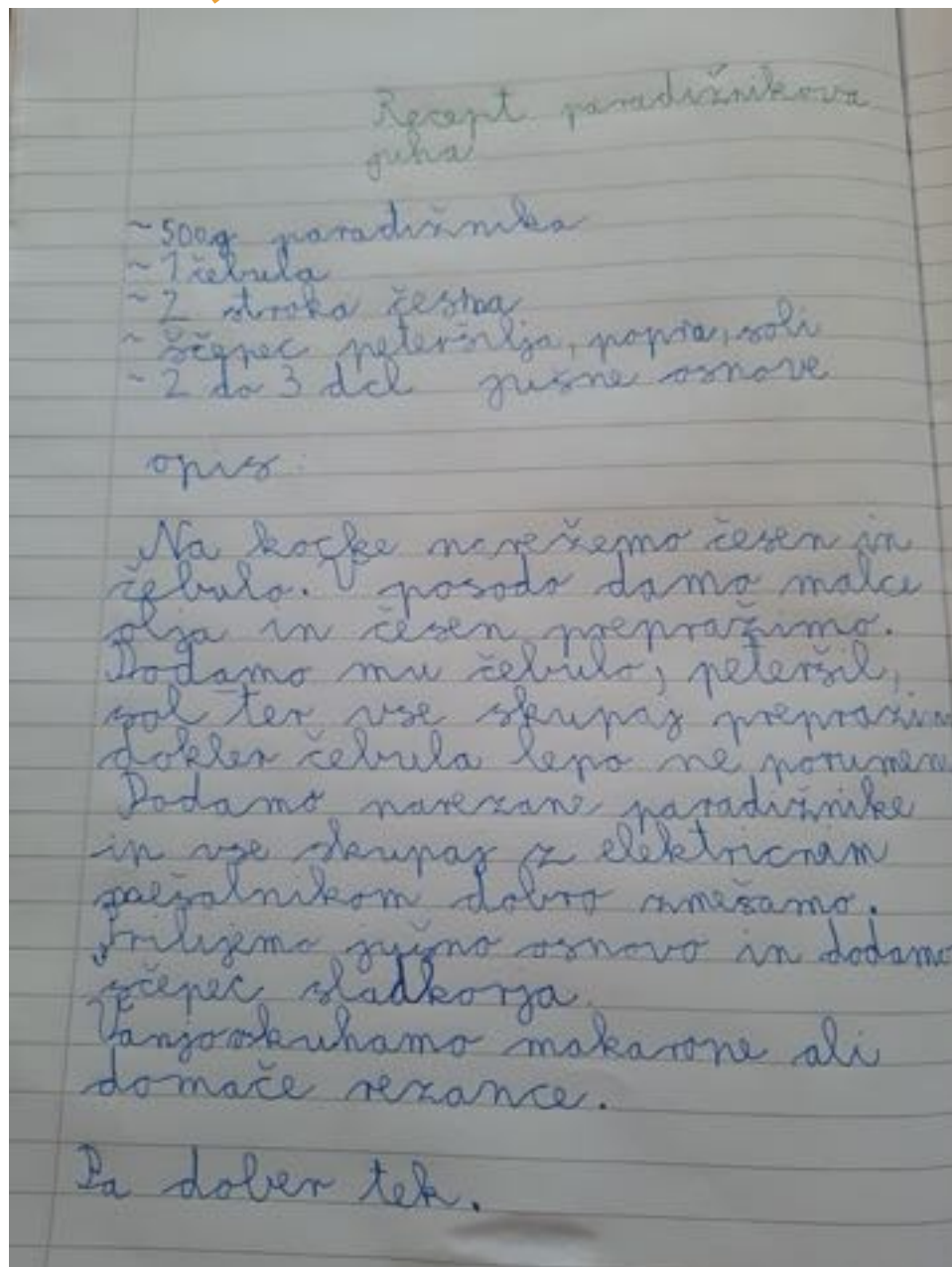
Penasto vmešaj in priimešaj k ohlajenim zdrobom.
Skuhaj nad paro in dodaj dve žlici vode

Na vsako plast namaži pol nadeva. Na zgornjo plast testa namažeš čokoladni preliv. Daj na hladno za 8 ur, a ne v hladilnik. Pecivo нареži na kockice in postreži z nasmehom. Dobrotek

Avtorica Jasna Kosančič 5.B



MEDENA PITA, OS 11. MAJ GRAHOVO



CARSKI PRAŽENEC Z ROZINAMI, BRINA JUG, OS 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

1. Rozine preberemo, operemo in dobro osušimo. Za 10 minut jih namočimo v rum. V dve skledici ločimo beljake od rumenjakov. V skledo z rumenjaki zlijemo mleko in mineralno vodo ter dodamo sladkor in sol. Zmes z metlico dobro premešamo, da se vse sestavine spojijo. Nato med počasnim mešanjem previdno vsipamo moko in mešamo toliko časa, da nastane gladka zmes brez grudic. V zmes dodamo odcejene rozine in še enkrat premešamo.
2. Iz beljakov z električnim mešalnikom stepemo čvrst sneg. Postopoma in počasi sneg vmešavamo v maso z rozinami. Ko je ves sneg vmešan v maso, na kuhalnik pristavimo ponev. V ponvi stopimo maslo in vanjo previdno vlijemo zmes. Pečemo na srednji temperaturi toliko časa, da se spodnja stran zapeče. Nato s kuhalnico palačinko previdno obrnemo in z vilicami ali kuhalnico raztrgamo. Koščke previdno obračamo, vendar ne potiskamo ali mečkamo. Pečemo toliko časa, da se zlatorumeno zapečejo z vseh strani.
3. Cesarski praženec serviramo in posujemo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

3 jajca,
500ml mleka,
2 žlički sladkorja,
1 ščepec soli,
350g moko,
1 pest rozin,
1dl ruma,
0,3dl mineralne vode,
30g masla,
2 žlici sladkorja v prahu za
posip

ČOKOLADNI MAFINI, LINA PETRIČ, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

V večjo skledo zmešamo moko, sladkor, pecilni prašek, kakav in vaniljev sladkor. V drugi posodi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Nato pa tekočo maso zlijemo k prvi masi in dobro premešamo, da odpravimo grudice.

V pekač za mafine zložimo modelčke in v njih nadevamo malo mase, nato dodamo čajno žličko nutelle in čez še enkrat maso, da prekrijemo nutello.

Pečemo 15minut pri 180 stopinj C

Ko se mafini ohladijo, naredimo čokoladni preliv, oblijemo mafine in potresemo z mrvicami.



Seznam sestavin

220g moko

1 pecilni prašek

200ml mleka

80g kakava

100g sladkorja

2 jajci

2 žlički vanilijevega
sladkorja

90g stopljenega masla

ČOKOLADNI COOKIJI, EVA ROVAN, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Pečico segrejemo na 170°C. Pekač prekrijemo s papirjem za peko.

V skledo presejemo moko, nato dodamo pecilni prašek in sol.

V drugo srednje veliko skledo zmešamo stopljeno maslo in sladkor.

Dodamo vanilijev ekstrakt, jajce in rumenjaki. Vse skupaj stepemo v gladko zmes.

Mokre sestavine zmešamo s suhimi. Dobro premešamo in na koncu dodamo še čokoladna zrna.

Cookies oblikujemo v velikosti oreha in med njimi pustimo 6 cm razmika.

V predhodno segreti petici piškote pečemo 15 - 20 min. Cookies so pečeni, ko se robovi rahlo obarvajo.

Preden se lotimo cookies, naj še nekaj minut počivajo na pekaču. :-)

Seznam sestavin

- 250 g moke
- 170 g stopljenega masla
- 100 g rjavega sladkorja
- 100 g navadnega sladkorja
- 1 jajce in 1 rumenjak
- 325 g čokoladnih zrn (ali zdrobljene Erne iokolade)
- 1/2 male žličke soli
- 1/2 male žličke pecilnega praška
- 1 velika žlica vanilijevega ekstrakta

JOGURTOV KOLAC, ANA TELIČ, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Zamesi testo, razdeli ga na 2 enaka dela in ga daj za 4 ure v skrinjo. Polovico testa zribaj na dno pekača, nanj položi nadev, na vrh zribaj še ostali del testa.

Pečes 30 minut na 180° C.

Dober tek!

Seznam sestavin

17 dag masla

10 dag sladkorja

4 rumenjake

25 dag moke

1 pecilni prašek

Nadev:

3 navadne jogurte

2 kisli smetani

20 dag sladkorja

1 vanilin sladkor

4 beljake (sneg)

5-6 žlic moke

KAŠIN NARASTEK S ČOKOLADO IN JABOLKI, JULIJA ZAJEC, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Kašo speremo in jo za približno eno uro namočimo v hladni vodi, da se iz nje odstranijo zaviralci rasti semen, ki nam lahko škodijo.

Po slabi uri, vzamemo za pripravo kaše velik lonec (5L). Na koncu bomo kuhani kaši v isti lonec dodali vse sestavine, ki bodo zavzele veliko prostora.

V loncu raztopimo maslo, da zacvrči in mu dodamo odcejeno kašo. To na hitro prepražimo, jo zalijemo s predpisano količino vode in posolimo. Ko voda zavre, pokrito kuhamo 10 min. Nato dodamo mleko in kuhamo še 10 min, da se vsa tekočina pokuha.

Tako kuhano kašo pustimo da se ohladi. (V hladnih dneh jo lahko pokrito postavimo na hladen balkon, teraso ali okensko polico)

Medtem, ko se kaša hladi, olupimo in naribamo jabolka. Ta bodo našemu narastku dala sočnost. K naribanim jabolkom nastrgamo limonino lupinico iz "Bio" pridelave (lupina je primerna za uživanje), ki jo predhodno dobro operemo.

Nato se lotimo ubijanja jajc. Rumenjake ločimo od beljakov.

Beljakom dodamo nožev konico soli in jih z električnim mešalcem stepemo v trd sneg (sol omogoči lažje in boljše strjevanje beljakovega snega). Sneg je dovolj trd, ko ti iz posode ne pade na glavo 🤪.

V posodo z rumenjaki dodamo sladkor in vanilin sladkor. Rumenjake in sladkor penasto umešamo (stepamo na najvišji hitrosti).

Ohlajeni kaši dodamo penasto umešane rumenjake in jabolka ter dobro premešamo. Nato počasi vmešamo še sneg. Tako pripravljeno maso vlijemo v pekač velikosti približno 36cm x 27cm in globine 6cm ter po vrhu potresemo čokolado (z lopatico jo rahlo potisnemo pod površje).

Pekač postavimo v predgreto pečico (ventilacija) na 190°C pečemo 40min.

Postrežemo lahko toplo ali hladno, za zajtrk ali večerjo, lahko pa tudi kot sladico.

Seznam sestavin

330g prosene kaše

1/2 žlice masla

8dl vode (ali 1 del kaše 2 dela vode)

1 zvrhana žlica soli

1/2 Lmleka

4-5 jabolk (srednje velikosti)

2 vrečki vanilin sladkorja

250g sladkorja

5-7 jajc (več jih je, boljše je)

1/2 nastrgane limonine lupinice

120g temne čokolade v kapljicah ali narezane jedilne čokolade



KOKOSOVE KOCKE, ERVINA, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Zmešamo moko, jajca, pecilni prašek in sladkor. Vse to damo v pečico na 200 stopinj celzija. Nato stopimo čokolado za kuhanje. ko je pečeno pecivo okrasimo s čokolado in kokosom.

Seznam sestavin

100 g moke

3 jajca

1 pecilni prašek

6 žlic sladkorja

200 g čokolade za kuhanje

5 žlic olja

1 kozarec mleka

100 g kokosa

MAMINO BENKOVO PECIVO, KATARINA OPEKA, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Zlijemo v pekač, namazan z maslom in potresen z moko.

-PEČEMO NA 180 st. celzija, 30-40 minut PRELIV:
Segrevamo 10 dkg masla, 10 dkg sladkorja v prahu,
10 dkg benka in eno celo jajce.

Prelijemo vroče pecivo in ga potresemo z orehi.
Ohlajenega narežemo na kocke.

Seznam sestavin

- 4 CELA JAJCA
- 4 KAVNE SKODELICE
SLADKORJA
- 3 SKODELICE BENKA
- 2 SKODELICI OLJA
- 4 SKODELICI MLEKA
- 6 SKODELIC MOKE
- 1 VREČKA PECILNI
PRAŠEK
- 1 VREČKA VANILJEVEGA
SLADKORJA

KOKOSOVE KOCKE BREZ GLUTENA, MAŠA FUNDA, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Skupaj zmešaj ali zmiksaš v posodi, vliješ v pekač, pečemo 40mi pri 160 stopinj, ga vzamemo iz pečice in pustimo da se ohladi .

Za obliv: sestavine skupaj stopimo na sopari, 400g jedilne čokolade, 1dl mleka, 50g sladkorja, 60g masla, 160g kokosove moke za posip.

Biskvit narežemo na kocke 4 krat 4 cm, namočimo jih v obliv, posujemo s kokosovo moko.

Seznam sestavin

250g moke brez glutena,

1 x pecilni prašek,

1 x vaniljev sladkor,

1 dl mleka,

1 dl olja

OREHOVI ROGLJIČKI, ŽIGA SALOPEK, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Ko vse te sestavine zmešamo in zgnetemo v testo, na tehtnici navagamo kroglice težke 15g in jih oblikujemo v rogljičke. Na pekač damo peki papir nanj položimo rogljičke in pečemo na 180 stopinjah 20 minut.

Seznam sestavin

25dag MASLA

35dag MOKE

10dag SLADKORJA

10dag MLETIH OREHOV

OVSENI PIŠKOTI, ALJAŽ KOVAČIČ, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

V enotno zmes zmiksamo maslo, rjavi sladkor, vaniljev sladkor, sodo, sol, cimet. Dodamo moko in ponovno zmiksamo. Nato dodamo polovico ovsenih kosmičev in vodo. Zmešamo in na koncu dodamo še preostale kosmiče ter oreščke/rozine/brusnice.

Oblikujemo kroglice, ki jih sploščimo v dlani.

Pečemo jih 10 minut na 230 stopinj C.



Seznam sestavin

250 g masla (sobne temperature)

120 g rjavega sladkorja

400 g ovsenih kosmičev

100 g moke

1 vaniljev sladkor

0,5 dl tople vode

polovica pecilnega praška

ščepec soli

ščepec sode

cimet

100 g

orešchkov/rozin/brusnic

PROSENA KAŠA Z JABOLKI, LANA MAROLT, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Proseno kašo operemo. V lonec nalijemo mleko in ko mleko zavre dodamo oprano proseno kašo. Kuhamo počasi približno 15 minut, dokler se kaša ne zmehča. Med kuhanjem dodamo malo masla.

Nato ločimo beljake in rumenjake ter beljake stepemo v trd sneg.

Ko se kaša nekoliko ohladi, dodamo rozine (lahko tudi kašno drugo suho sadje), naribana jabolka in vse ostale sestavine ter jih zmešamo skupaj s proseno kašo, nazadnje pa počasi umešamo še sneg.

Maso damo v manjši, z maslom namaščen pekač ter pečemo 30 minut na 180 stopinjah. Na koncu lahko potresemo še malo s cimetom in postrežemo 😊.

Seznam sestavin

- 200 g prosene kaše
- 1 l mleka
- 4 jabolka (naribana)
- 1 vanilin sladkor
- 3 jajca
- 2 pesti rozin (ali kakšno drugo suho sadje)
- 2 žlici kisle smetane
- 1 žlica masla
- ščepec cimeta

RECEPT ZA JUHO, ALEKS MEDEN, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Vso zelenjavo na dobro narežemo. V posodo damo olje in na njem popražimo por, namesto pora lahko uporabimo čebulo. Dodamo vso zelenjavo in TAKOJ zalijemo z liter in pol vode. Dodaš timijan, vegeto in origano v posodo. To kuhaš 20 minut. Ko je korenje zmehčano je kuhano. Dodamo česen in peteršilj. Kuhamo še 5 minut.

Seznam sestavin

- 15 dag pora
- 10 dag rdečega korenja
- 5 dag rumenega korenja
- 10 dag brokolija
- 10 dag cvetače
- 5 dag brstičnega ohrovta
- 2 žlici domače vegete
- 3 žličko olja
- Malo žličko origana
- Malo žličko timijana
- 3 stroke česna

Zelo na dobro nasekljati

- Šopek petršila

RECEPT ZA PALAČINKE, ERIKA GUTNIK, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

V skledo ubijemo jajca, dodamo sol, sladkor, in olje.

Vse to premešamo paličnim mešalnikom, dodamo mleko in vse skupaj dobro premešamo. Nato mešanjem počasi dodajamo moko, da dobimo gladko in tekočo maso brez grudic.

Pustimo počivati testo 15 minut.

Ta čas dobro segrejemo olje v ponvi in ga segretega odlijemo v lonček. Prilijemo zajemalko mase v ponev in pustimo peči, da zarumeni, ter obrnemo palačinko, da se speče še na drugi strani. Postavimo palačinko v posodo (da ostanejo tople), dodamo olje v ponev, ga odlijemo in vse skupaj ponovimo.

Palačinke namažemo z nadevom (marmelada, čokoladni namaz, orehi s skuto).

Najboljše palačinke so tople.



Seznam sestavin

- 150g posebne bele moke
- 2 jajci
- 2 ščepta soli
- 1 žlička sladkorja
- 0,5 l mleka
- 1 žlica olja

RECEPT ZA PICO, TAI TRONTELJ, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

V posodico nadrobimo kvas. Prilijemo 2 dl mlačne vode, dodamo sladkor in eno žlico moke ter sestavine gladko razmešamo. Pustimo stati 10 minut, da kvasec malo vzhaja.

Testo pregnetemo, oblikujemo ga v hlebček in vanj po vrhu zarezemo križ, da bo lažje vzhajalo. Položimo ga v pomokano skledo in pokrijemo s prtičkom. Pustimo ga na toplem, da vzhaja eno uro.

Vzhajano testo stresemo na pomokano delovno površino. Z valjarjem ga razvaljamo in ga položimo v namaščen pekač. Obložimo ga z poljubnimi dodatki (paradižnik, sir, salama, gobe,...)

Pico pečemo na 220 stopinj, 30 minut.

Seznam sestavin

- 400g moke
- 20g svežega kvasa
- 1 žička sladkorja
- 3 dl mlačne vode
- 2 žlici olja
- 1 žlička soli

ZMAGOVALNI BANANIN KRUH, ZALA, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

Zmagovalni bananin Kruh

Sestavine:

- 3-4 zmečkane banane
- 125g masla
- 150g rjavega sladkorja
- 2 stopeni jajci
- čajna žlička vanilije v prahu
- karitek pecilnega praška
- ščepec soli
- čajna žlička cimeta (lahko nič)
- pol čajne žličke mletega muškatoega oreščka
- 170g moko
- 2 pesti orehov

POSTOPEK:

Postopek

Banane zmečkamo in jih prelijemo s stopljenim maslom. Med mešanjem dodamo jajci, sladkor in začimbe. V skledo stresemo pecilni prašek in moko ter dobro premešamo. Maso vlijemo v namaščen pekač in posujemo z orehi. Pečemo približno 50 minut pri 180 stopinjah.



AJDOVA JUHA, GAJA ŠTIMAC, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Ajdovo kašo operemo, odcedimo in damo v lonec. Dodamo še lovorov list, majaron, peteršilj, timijan, sol in poper. Ko je kaša skuhana do polovice, dodamo v lonec narezano prekajeno meso. Kuhamo še 15 minut.

Med tem v drugi posodi na olju prepražimo seseklano čebulo, dodamo narezan korenček in strti česen. Ko česen zadiši vse skupaj vmešamo v juho.

Na koncu po želji dodamo podmet narejen iz kisle smetane in moke.



Seznam sestavin

- 100 g prekajenega mesa (narezan na kocke),
- 100 g ajdove kaše,
- 2 korenčka,
- 1 čebula,
- 1 strok česna
- vejica peteršilja, vejica timijana , ščepec majarona, lovorov list, sol, poper
- 1 velika žlica olivnega olja (lahko je tudi belo),
- 1,5 litera vode

PODMET:

- 1 žlica kisle smetane,
- 1 mala žlica moke,
- 0,50 dcl vode

PALAČINKE, TRISTAN TURK, OS 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Jajca s sladkorjem penasto umešamo, dodamo mleko, sol, kislo smetano in moko. Mešamo minuto ali dve, dodamo sodo bikarbono in oljčno olje.

V ponev damo malo maščobe in ko je dovolj segreta, vanjo zlijemo pol zajemalke mase za palačinke. Če želimo debelejšje palačinke, zlijemo celo zajemalko. Pečemo približno 2 min. na vsaki strani. Palačinke še tople namažemo s poljubnim nadevom (marmelada, kisla smetana, Linolada, orehov nadev, ...).

Seznam sestavin

- 3 jajca
- 0,5 litra toplega mleka
- 1 dcl riževega mleka
- 2 veliki žlici kisle smetane
- 1 velika žlica kokosovega sladkorja
- 2 ščepa soli
- 1 ščep sode bikarbonate
- 25 dag bele moke
- 1 zvrhano žlico poljubne polnozrnatke moke
- 3 žlice oljčnega olja
- maščoba za peko palačink (kokosova mast)

ALBANSKA BAKLAVA, ANISA QOVANAJ IN ERINA STAJKI, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

1 dolga in tenka plastična palčka

Vsaj pol ure preden začnemo delati baklavo, damo vlečeno testo iz hladilnika.

Maslo in olje segrejemo, da se maslo stopi. Orehe in sladkor premešamo. Vlečeno testo razvijemo na kuhinjski krpi..

Vzamemo prvi list vlečenega testa in ga premažemo s stopljenim maslom. Pokrijemo ga z drugim listom testa in ga prav tako premažemo. Testo potresemo s 3-4 žlicami orehov. Z daljše strani testa položimo palčko in zvijemo testo v zvitek.

Dobljen zvitek prerežemo na štiri dele in zlagamo baklave v pekač, ki smo ga premazali z maslom.

Preostalo maslo polijemo po baklavi.

Pečemo v ogreti pečici na 170 stopinjah, dokler ne dobi lepe zlato - rjave barve. Jaz sem jo pekla cca. 50 minut.

Ko se baklava peče, pripravimo agdo.

Sladkor in vodo kuhamo na šibkem ognju, pred koncem kuhanja dodamo limono, razrezano na kolesca.

Pečeno baklavo pustimo 10 minut ohlajati, nato jo polijemo z 2-3 zajemalkami agde.

Postrežemo ohlajeno.

Seznam sestavin

500 g vlečenega testa

250 g mletih orehov

4 žlice sladkorja

250 g masla

0,5 dl olja

Agda:

6 dl vode

800 g sladkorja

1/2 limone

SKUTIN BUREK, TIA RELJIČ, OS 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

1. Najprej pečico ogrejemo na 180°C, nato v večji skledi zmešamo skuto, kislo smetano, jajci in sol. Pekač premažemo z oljem in obložimo z nekaj plastmi vlečenega testa, dva lista vlečenega testa pa damo na stran, ker ju bomo potrebovali na koncu. Testo premažemo z malo olja in nanj položimo plast skutine mešanice. Čez mešanico spet položimo plast vlečenega testa, ki ga pokapljamo z malo olja. Nato ponovno sledi plast skutine mešanice. Ta postopek ponavljamo tako dolgo, dokler ne porabimo vse skutine mešanice in vlečenega testa. Na koncu vzamemo dva lista vlečenega testa, ki smo ju v začetku dali na stran ter ju natrgamo na večje kose in položimo v pekač. Testo dobro premažemo z oljem.

2. Pekač postavimo v ogreto pečico in skutin burek pečemo 30 minut na 180°C (na predzadnji najnižji rešetki). Pečenega razrežemo in ponudimo skupaj z navadnim jogurtom.



Seznam sestavin

- en zavitek vlečenega testa
- 500g domače skute (ali kupljene nepasirane skute)
- 200g kisle smetane
- 2 jajci
- 1dl olja
- sol po okusu

VANILIJEVI ROGLJIČKI, ANKA PREMROV, OŠ 11. MAJ GRAHOVO

NAVODILA

Maslo, moko in sladkor zmešaj, potem priprideni jajce. Ko je to umešano, prideneš orehe. Stoji naj pol ure na hladnem. Oblikuj rogljičke in jih peci pri 180°C. Še tople povaljaj v sladkorju, ki mu primešaš vanilijev sladkor.

Boljši so, če stojijo vsaj dva dni.

Seznam sestavin

12 dag orehov (mletih)

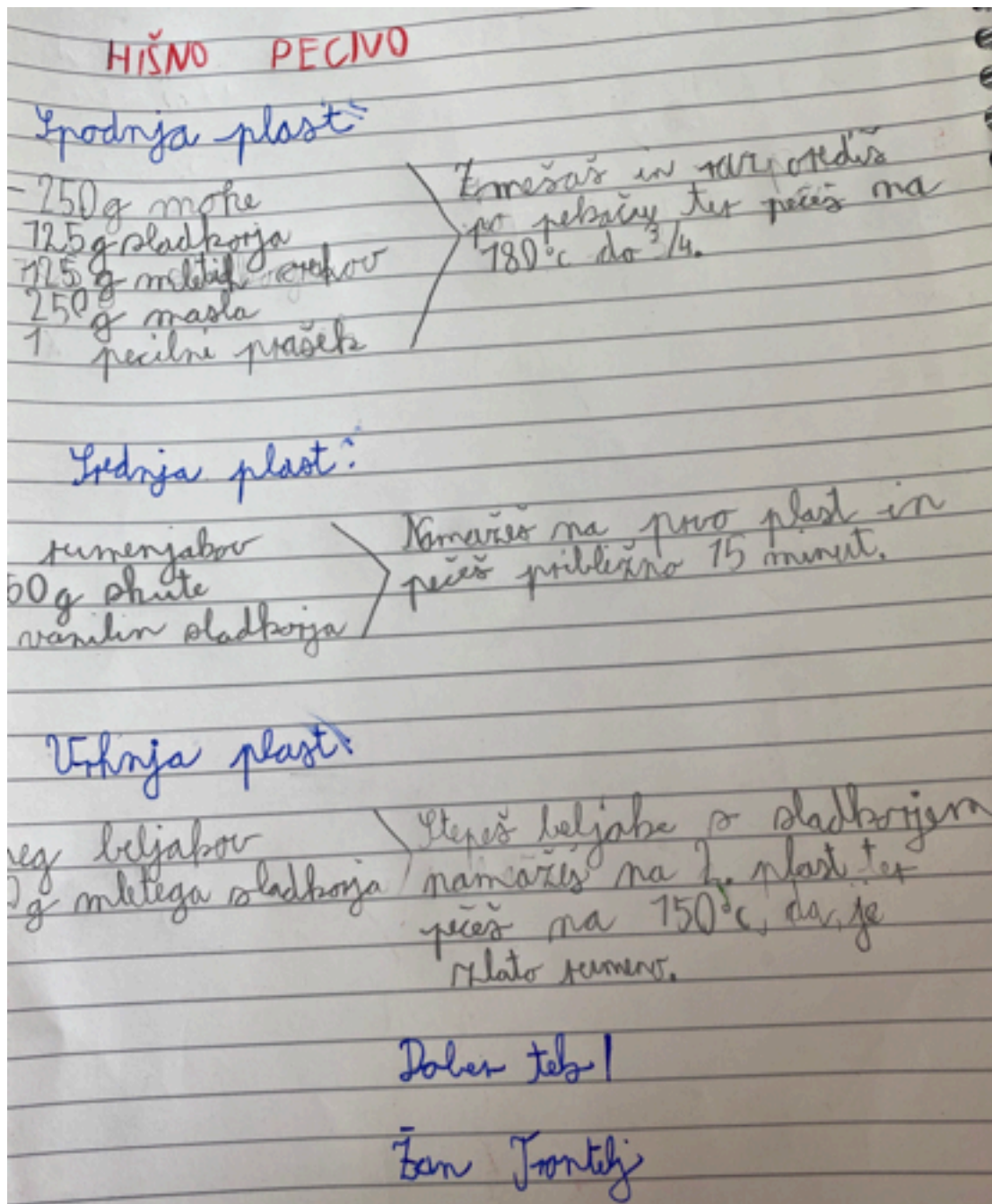
14 dag masla

7 dag sladkorja

21dag moko

1 jajce

HIŠNO PECIVO, ŽAN TRONTELJ OŠ LA GROSUPLJE



ČOKOLADNI MAFINI, BRINA KNAP, OŠ LA GROSUPLJE

NAVODILA

- S papirnatimi košaricami obložimo 18 vdolbinic v pekaču za mafine.
- Margarino in sladkor zmešamo v skledi, nato dodamo jajci, jogurt in mleko ter dobro zmešamo.
- Moko in sodo bikarbono skupaj presejemo in ju vmešamo v zmes.
- Dodamo še čokoladne kapljice, seveda še enkrat zmešamo.
- Z žlico maso nadevamo v modelčke in pri 190 stopinjah celzija in pečemo 25 minut.



Seznam sestavin

100g zmeščane margarine

225g sladkorja

2 jajci

150ml polnomastnega
jogurta

5 žlic moke

275g moke

1 žlička sode bikarbone

175g čokoladnih gumbkov

PIJANA NEVESTA, HANA BURNIK, OŠ LA GROSUPLJE

NAVODILA

Skupaj zmešamo sladkor in jajca, da masa naraste. Dodamo še moko, olje, kakav, vanilijev sladkor in pecilni. Pečemo 25 minut, ko je pečeno prelijemo s 3dl mleka in 5-7 žlicami ruma. V 1/2 litra mleka skuhamo dva sladkor pudinga in ga premažemo čez biskvit. Ko se puding ohladi ga povrhu premažemo še s stepeno sladko smetano. Naše pecivo je pripravljeno.

Dober tek!



Seznam sestavin

9 žlic gladke moke

9 žlic sladkorja

9 žlic mleka,

9 žlic mleka olje,

9 žlic olja prašek.

4 žlice kakava

3 jajca

1 vanilijev

1 pecilni prašek

3 dl mleka

5-7 žlic ruma

2 pudinga

Sladka stepena Smetana

KALIFORNIJSKA ČOKOLADNA RULADA, KLARA HROVAT, OŠ LA GROSUPLJE

NAVODILA

1. Čokolado raztopimo nad soparo.
2. Rumenjake in sladkor stepamo toliko časa, da nastane zelo gosta penasta krema. Vanjo počasi vmešamo stopljeno čokolado in vanilijevo esenco.
3. Beljake stepamo v trd sneg in ga narahlo vmešamo v jajčno čokoladno zmes. Testo zlijemo v pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem.
4. V ogreti pečici pečemo pri 190°C približno 15 minut oz. toliko časa, da postane testo čvrsto in na površini hrustljivo.
5. Ko se testo peče pripravimo še eno polo peki papirja in jo obilno potresemo s sladkorjem v prahu. Pečeno testo zvrnemo na to polo in pustimo, da se malo ohladi.
6. Za nadev stepemo sladko smetano, da se zgosti in vmešamo vanjo še rum.
7. Odstranimo papir za peko in biskvitno ploščo enakomerno namažemo s smetanovim nadevom.
8. Rulado zvijemo, pri tem si pomagamo s papirjem posutim s sladkorjem.

Seznam sestavin

18 dkg jedilne (temne)
čokolade

18 dkg sladkorja v prahu

5 jajc, ločimo rumenjake in
beljake

Nekaj kapljic vanilijeve
esence ali malo VANILLE
BACK – naravna vanilijeva
aroma v prahu

NADEV:

250 ml sladke smetane

2 žlici ruma

AMERIŠKI ČOKOLADNI PIŠKOTI, LAN GROZNIK POGORELC, OŠ LA GROSUPLJE

NAVODILA

V posodi zmešamo maslo, sladkor, vaniljev sladkor in jajci, dokler masa ne postane tekoča in brez grudic.

V drugi posodi zmešamo moko, pecilni prašek in na koščke naribano čokolado. Masi iz obeh posod nato zmešamo skupaj, da dobimo gosto maso.

Kupčke te čokoladne mase položimo na pekač, ki ga prej obložimo s papirjem za peko. Pečemo 10 minut na 180 stopinjah.

Ameriški čokoladni piškoti so pripravljeni za serviranje, ko se ohladijo.

Seznam sestavin

- 200 g masla
- 150 g rjavega sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 250 g moke
- 200 g čokolade

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI, TOMAŽ STEKLASA, OŠ LA GROSUPLJE

NAVODILA

230 gramov čokolade najprej nalomimo na manjše dele in stopimo nad soparo. Vmes stepemo jajca, skupaj z vanilijevim sladkorjem, sladkorjem in ščepec soli. Pripravimo si moko, v katero smo vmešali pecilni prašek.

Nato dodamo stopljeno čokolado z maslom v jajčno zmes in dobro premešamo, dodamo še moko s pecilnim praškom, ki jo dodajamo po žlicah. Vse skupaj dobro premešamo. Maso za nekaj časa postavimo v hladilnik, najbolje kar čez noč. Ko jo vzamemo iz hladilnika jo pustimo na pultu približno 15 minut, da jo lažje oblikujemo v kroglice, ki naj bodo v velikosti oreha. Pripravimo si nizek pekač in ga obložimo s peki papirjem, ter posodo, v katero stresemo nekaj mletega sladkorja, v katerem bomo povaljali kroglice. , No pa začnimo z umivanjem rok ter oblikovanjem kroglic 🍪, ki jih ko so oblikovane povaljamo v mletem sladkorju, ki naj dobro prekrije kroglice. Kroglice polagamo na pekač in nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Ker bodo čokoladni razpokančki med peko narasli, med njimi pustite malo prostora. Pečemo jih na 180 stopinjah Cezija, približno 10 minut. Ko jih vzamemo iz pečice so čokoladni razpokančki mehki, strdili se bodo na zraku med ohlajevanjem.



Seznam sestavin

- 210 gramov ostre moke,
- 55 gramov masla,
- ščepec soli,
- 1 do 2 vrečke pecilnega,
- 1 vanilijev sladkor z burbonsko vanilijo,
- 2 celi jajci,
- 230 gramov čokolade za kuhanje
- 80 gramov sladkorja v prahu

MOJ POPOLNI MARMORNI KOLAČ, VALENTINA IN ADAM STRAŠNIK, OŠ GUSTAVA ŠLIHA LAPORJE

NAVODILA

Model za šarklje natančno namažemo z maslom in ga potresemo z moko.

80 g moke gladko zmešamo z mlekom, da mešanica nima grudic. Preostalih 300 g moke presejemo z pecilnim prškom. Kakav zmešamo z rumom v gladko pasto.

Rumenjake, polovico sladkorja in vaniljev sladkor penasto mešamo vsaj 5 min, nato med mešanjem po žlicah dodajamo mlečno – močnato mešanico in počasi prilivamo še olje.

Iz beljakov in druge polovice sladkorja stepemo trd sneg. 1/3 ga z kuhalnico vmešamo v rumenjarkovo maso, da jo zrahljamo. Nato nanjo naložimo preostali sneg in potresemo moko z pecilnim. Vse rahlo zmešamo z kuhalnico.

1/3 testa damo v skledo, kjer smo stepali sneg in mu s kuhalnico primešamo kakavovo pasto.

Pečico nastavimo na 160 stopinj. Svetlo in temno testo izmenoma naložimo v model in na koncu še rahlo premešamo z vilicami, da dobimo marmoracijo.

Pečemo pribl. 1 uro.

S zobotrebce preverimo ali je kolač pečen.

Nato ga pustimo v modelu še 15 min, da se nekoliko ohladi in ga zvrnemo na mrežo.

Lahko ga posipamo z sladkorjem v prahu ali pa ga prelijemo z čokoladno glazuro, limonimo glazuro,...

Seznam sestavin

7 jajc

300 g sladkorja

1 vanilij sladk.

4 dcl mleka

300 g moke

1 pecilni prašek

1,5 dcl olja

5 žlic kakava

5 žlic ruma



KRHKI PIŠKOTKI NA 1001 NAČIN, VALENTINA IN ADAM STRAŠNIK, OŠ GUSTAVA ŠLIHA LAPORJE

NAVODILA

V posodo presejemo moko z pecilnim in sladkorjem in dodamo koščke masla. Delno premešamo. Dodamo rumenjaka in kislo smetano ter na hitro zgnetemo testo.

Ga damo na hladno za vsaj pol ure.

Pečico vklopimo na 180 stopinj.

Ohlajeno testo tanko razvaljamo, z modelčki izrežemo poljubne oblike.

Naložimo na pekač z peki papirjem.

Pečemo pribl. 8 min. (odvisno od pečice), da ob robovih piškoti dobijo zlato barvo.

Okrasimo pa željeh:

Limonin preliv (limona + sladk. v prahu)

Vanilijev preliv (voda + vanilija + sladk. v prahu)

Rumov preliv (rum + sladk. v prahu) - ni za otroke

-Prelive lahko obarvamo z jedilnimi barvami.

-Posipamo z mrvicami, perlicami, grobo mletimi lešniki, ...

Z to osnovno maso lahko eksperimentiraš:

- del moke zamenjaš z kakovom, mandlji, orehi, lešniki, kokosom, ...

- namesto masla je lahko kokosova maščoba,

- kislo smetano lahko zamenjaš z limoninim sokom, rumom, mlekom, sladko smetano, ...

- namesto rumenjakov lahko uporabiš celo veliko jajce,

- v moko lahko dodaš začimbe: cimet, kardamom, muškatni orešček, ...

Seznam sestavin

300 g moko

150 g razmehčanega masla
ali margarine

125 g mletega sladkorja

2 rumenjaka

2 žlici kisle smetane

1/2 pecilnega praška

ščepl soli

KEKSI NA MODELČKE, MAJA, JAKA IN VID SAGADIN, OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE

NAVODILA

Vse sestavine damo v posodo in znetemo homogeno testo. Pustimo počivati 1 uro v hladilniku. Razvaljamo na tanko, za prst debelo in s pomočjo modelčkov izrežemo različne oblike. Pečemo v pečici na 180 stopinj, dokler ne porjavijo. Lahko jih okrasimo po želji.



Seznam sestavin

1 kg moke

400 g sladkorja

400 g stopljene margarine

5 jajc

2 pecilna praška

2 vaniljijeva sladkorja

Ščepec soli

SOČNA PITA, JAKA IN VID SAGADIN, OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE

NAVODILA

8 jabolk naribaj, dodaj sladkor, po želji lahko tudi cimet.

Jajce in sladkor stepi, dodaj mleko in olje ter ponovno stepi. Na koncu dodaj moko s pecilnim praškom in zmešaj v gladko testo.

Polovico testa razporedi na pomaščen pekač. Nanj nadevaj jabolka. Malo potlači. Na vrh daj preostalo testo.

Peči na 180 stopinj, 30 – 40 minut, da se lepo zapeče.



Seznam sestavin

3 jajca

1 jogurtov lonček sladkorja

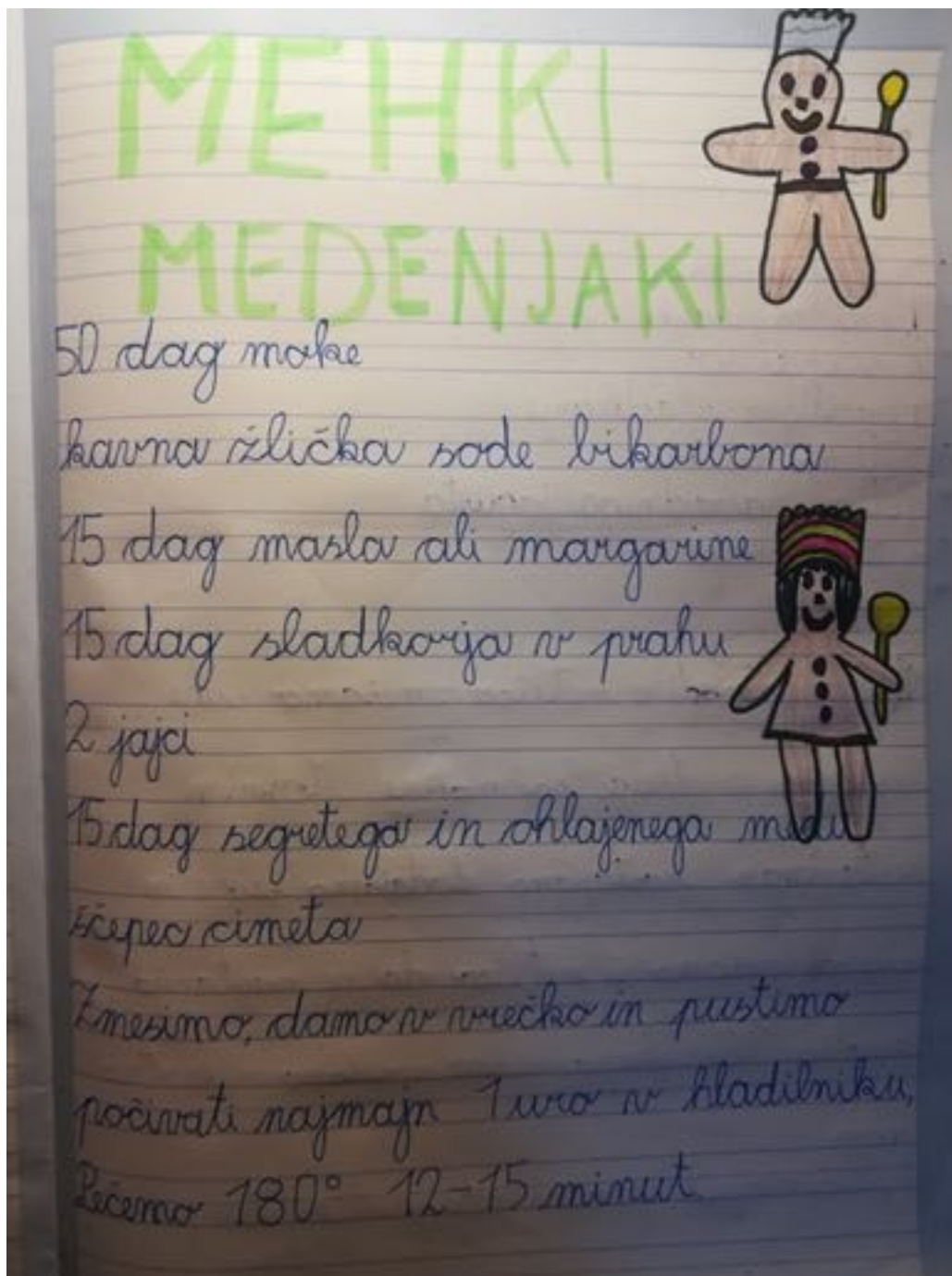
1 jogurtov lonček mleka

1 jogurtov lonček olja

2,5 lončka moke

1 pecilni prašek

SOČNA PITA, TINIJANA IN EVAN RAJ PAHOR, OŠ GUSTAVA SILIHA LAPORJE



ČOKOLADNA TORTA, VITO, JAKA, FRANC IN ANJA HOZZAN, OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE

NAVODILA

Priprava biskvita:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Beljakom dodamo ščepec soli in jih stepemo v trdi sneg. Penasto vmešamo rumenjake in rjavi sladkor. Nežno primešamo sneg beljakov in mandlje. Pečemo cca. 15 minut na 180 stopinj. Ohladimo.

Priprava kreme:

Čokolado vsako posebaj stopimo nad paro. Pri mlečni je potrebno biti posebaj pozoren, da med topljenjem ni preveč pare (prevroče), ker se potem naredijo grudice in se čokolada ne stopi lepo.

Sladko smetano stepemo. Posebaj dobro premešamo mascarpone, nato mu dodamo stepeno smetano. Razdelimo na 2 dela. V prvega vmešamo temno čokolado, v drugo polovico pa mlečno čokolado.

Okoli biskvita namestimo acetatno folijo in nato tortni obroč. Najprej biskvit prekrijemo s kremo iz temne čokolade, nato s kremo iz mlečne. Postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri.

Nato okrasimo 😊



Seznam sestavin

Biskvit:

14 dag rjavega sladkorja

10 dag mandljev

5 jajc – ločiti beljake in rumenjake

Krema:

100 g temne čokolade (70 % ali več)

100 g mlečne čokolade

300 g mascarpone

300 ml sladke smetane za stepanje

MALINOVO - ČOKOLADNA TORTA, VITO, JAKA, FRANC IN ANJA HOZJAN, OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE

NAVODILA

Priprava biskvita:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Na dno pekača premera 28 cm položimo peki papir, obroč namažemo z maslom.

Maslo stopimo in ga ohladimo na sobno temperaturo. Zmešamo mandlje, moko in sladkor. Beljake stepemo s sladkorjem. Maslo zmešamo z rumenjaki.

Sneg zmešamo z "maslenimi" rumenjaki in nežno vmešamo v mešanico mandljev, moko in sladkorja.

Pečemo cca. 15 minut. Biskvit dobro ohladimo in okoli ohlajenega namestimo acetatno folijo in nato še tortni obroč.

Malinov žele:

Pekač premera 24 cm obložimo s peki papirjem.

Maline odmrzujemo in jih s paličnim mešalnikom zmiksamo v pire. Če želimo lahko pire pretlačimo skozi cedilnik, da odstranimo koščice.

Želatino prelijemo z dvema jušnima žlicama vode in pustimo, da nabreka 10 minut.

Malinam dodamo sladkor, segrejemo do vrenja, odstavimo in dodamo nabreklo želatino. Dobro premešamo, da se želatina raztopi.

Žele prelijemo v pekač in ga najprej ohladimo na sobni temperaturi, nato ga prestavimo v hladilnik ali skrinjo. Ko je žele popolnoma ohlajen, odstranimo obroč in peki papir.

Mousse iz temne čokolade:

Čokolado raztopimo na pari.

Mleko segrejemo, vmes pa pripravimo želatino – prelijemo jo z žlico in pol hladne vode, počakamo 10 minut, da nabrekne in jo dodamo toplemu mleku. Dobro premešamo, da se želatina raztopi.

Pripravljeno mlečno mešanico prilijemo k stopljeni čokoladi in dobro premešamo. Sladko smetano stepemo – ni potrebe, da je čisto trda in jo z lopatko primešamo čokoladni mešanici. Čokoladni mousse prelijemo preko biskvita. Dobro ohladimo.

Ko je mousse iz temne čokolade ohlajen in strjen, nanj položimo žele iz malin in prelijemo z moussom iz mlečne čokolade.

Mousse iz mlečne čokolade:

Postopek je isti kot pri moussu iz temne čokolade!

Dobro ohladimo.

Potem še okrasimo 🍌



Seznam sestavin

Biskvit:

125 g mletih mandljev

100 g sladkorja

30 g moko

4 jajca

25 g masla

20 g sladkorja

malo masla za pekač

Malinov žele:

300 g zamrznjenih malin

5 g želatine v prahu

30 g sladkorja

Mousse iz temne čokolade:

280 g temne čokolade

120 ml mleka

350 ml sladke smetane

3 g želatine v prahu

Mousse iz mlečne čokolade:

200 g mlečne čokolade

100 ml mleka

250 ml sladke smetane

3 g želatine

JAGODNA TORTA S KOKOSOVO KREMO, VITO, JAKA, FRANC IN ANJA HOZJAN, OŠ GUSTAVA ŠILIHA LAPORJE

NAVODILA

Priprava biskvita:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Jajca in sladkor stepamo tako dolgo, da dobimo puhasto in svetlo zmes. Nato na rahlo z lopatko primešamo presejano moko ter nežno mešamo dokler nimamo enotne zmesi. Na dno tortnega pekača 20 cm damo peki papir in pečemo 12 minut. Ohladimo.

Priprava kokosove kreme:

Mascarpone razmešamo, dodamo sladkor v prahu, kokosovo moko in stopljeno belo čokolado (pri beli čokoladi pazimo, da ni prevroče med topljenjem, da se ne "sesiri"). Nato na rahlo z lopatko primešamo še stepeno smetano.

Okoli biskvita namestimo acetatno folijo in nato tortni obroč. Biskvit prekrijemo s kokosovo kremo in damo v hladilnik, da se krema strdi.

Priprava jagodne kreme:

Zmrznjene jagode počasi segrevamo skupaj s sladkorjem. Ko se stopijo, jih pretlačimo v pire. Liste želatine za 10 min namočimo v hladni vodi. Potem jih stopimo v žlici, dveh jagodnega pireja (ki ga segrevamo). Stopljeno želatino primešamo k preostalemu pireju in počasi z lopatko umešamo še stepeno smetano.

Kremo nadevamo na strjeno kokosovo kremo in damo v hladilnik vsaj za 2 uri.

Nato okrasimo 🍓



Seznam sestavin

Biskvit:

2 jajci

45 g sladkorja v prahu

60 g bele gladke moke

toplo mleko za navlažitev biskvita

Kokosova krema:

250 g mascarpone

30 g sladkorja v prahu

50 g kokosove moke

150 g bele čokolade

200 ml sladke smetane

Jagodna krema:

300 g zmrznjenih jagod

2 žlici sladkorja v prahu

4 liste želatine

200 ml sladke smetane

OREHOVA/ČOKOLADNA POTICA BABICE IDE, OŠ GUSTAVA ŠLIHA LAPORJE

NAVODILA

Pripravimo kvasec z žličko sladkorja in mlekom, pustimo vzhajati.

Pripravimo nadev z orehi: orehe in kislo smetano zmešaj in pusti stati 1 uro, nato vmešaj ostale sestavine, na koncu še sneg 3 beljakov.

Pripravimo testo: vse sestavine zmešamo v večji posodi in dodamo kvasec. Dobro premesimo in pustimo vzhajati nekaj ur- 2-3 ure.

Testo razvaljamo na 1cm in namažemo z nadevom, v našem primeru smo polovici nadevu dodali tudi čokolado, zvijemo in damo peči v pekač.

Pečemo pri 180 stopinjah Celzija eno uro in pol. Pečeno potico pustimo v pekaču, nato pa jo zvrnemo na prt in prekrijemo. Ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek 😊



Seznam sestavin

NADEV:

500g orehov zmletih

250g kisle smetane

200g sladkorja

1 vanilij sladkor

limonina lupinica

2 žlici ruma

sneg 3 beljakov

rozine za posip

3 žlice čokolade v prahu (izbirno)

TESTO:

400g moke gladke

25g svežega kvasa

600g sladkorja

4 rumenjaki

1 vanilj sladkor

65g masla

300 ml mleka

limonina lupinica

1 žlička soli

MASLENI PIŠKOTI, FILIP, EVA IN REBEKA BRAČIČ, OŠ GUSTAVA SILIHA LAPORJE

MASLENI PIŠKOTKI:

300 g moke

100 g masla

100 g sladkorja

1 jajce

0.5 dl mleka

pol pecilnega praška



Sestavine zgnetemo v homogeno testo in pustimo počivati v hladilniku pol ure. Nato testo razvaljamo in izrežemo ali odtisnemo piškote s pomočjo modelčkov. Pečemo jih na 180 stopinj, 8 -10 minut, čas peke je odvisen od velikosti piškotov. Pozorno jih opazuj, da se ne prepečejo. (Njami, te imam najrajši.)

MEDENJAKI, JAŠA IN KSENIJA SAGADIN, OŠ GUSTAVA SILIHA LAPORJE

MEDENJAKI

Sestavine:

50 g lešnikov
400 g moke
zavitek pecilnega praška
200 g sladkorja

200 g masla
3 žlice medu
3 jajca
začimbe za medenjake
limona

Priprava

Pecilni prašek, moko in margarino na suho zdrobimo. Dodamo sladkor, jajca, zmlete lešnike, med, začimbe, naribano lupinico in sok ene limone. Zamesimo testo in ga za eno uro postavimo v hladilnik.

Iz testa naredimo kroglice, velike kot manjši oreh. Polagamo jih na pekač, obložen s papirjem za peko. V sredino vsake zabodemo cel lešnik.

Pečemo okrog 15 minut pri 180 stopinjah.



ČRNI KRUHKI, SARA VODNIK, OSNOVNA ŠOLA LEONA ŠTUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Vse skupaj premešaš in pustiš v hladilniku počivati 3-4 ure.

Narediš za oreh velike kroglice, jih povaljaš v mletem sladkorju in naložiš na pekač z razdaljo dveh prstov (da se ne sprimejo).

Pečeš od 8 do 11 minut na od 180 °C do 200 °C. Predhodno naj bo pečica segreta na to temperaturo.

Seznam sestavin

- 50 dag sladkorja
- 50 dag čokolade v prahu
- 50 dag mletih orehov
- 6 celih jajc
- 10 žlic ostre moke (če je premehko lahko dodaš 3-4 velike žlice drobtin)
- 3/4 pecilnega praška

JABOLČNA PITA, PETRA OREŠIČ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Vse skupaj dobro pregeteš, razvaljaš, namažeš z marmelado, naribaš jabolka ter narediš mrežo iz testa, ki jo položiš na jabolka.

Pečeš pri 200 °C do lepe zlato rjave barve.

Seznam sestavin

- 2 jajci
- 15 dag sladkorja
- 1 vaniljin sladkor
- 1 maslo (250 g)
- 1/2 kg moke
- 1/2 pecilnega praška

MARMORNI KOLAČ, PETRA OREŠIČ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

1. polovico mase vlij v namaščen pekač, v drugo polovico dodaj 2-3 žlice kakava
2. drugo polovico zmešaj in zlij v pekač
3. peči 40 minut, po 15 minutah pokrij s folijo
4. 200 °C (15 minut) – 175 °C (15 minut) – 220 °C (10 minut)

Seznam sestavin

- 2 jogurtova lončka sladkorja, 1 vaniljin sladkor in 4 jajca penasto umešaj
- dodaj 1 jogurtov lonček mleka in 1 jogurtov lonček belega olja ter dobro premešaj
- dodaj 2 jogurtova lončka moke in 1 pecilni prašek

MARMORNI KOLAČ, CIRILA POLAJŽER, OSNOVNA ŠOLA LEONA ŠTUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Margarino in sladkor penasto zmešamo, dodamo jajce in še nekaj časa mešamo, nato dodamo moko, mandlje, pecilni prašek in na koncu vmešamo še kakav z vodo. Testo vlijemo v model za torte, ga lepo poravnamo in pečemo 20 – 25 minut pri temperaturi 180°C. Ohlajen biskvit prerežemo na polovico, ga premažemo s polovico nadeva, nato nanj položimo drugo polovico biskvita, z ostankom kreme pa torto premažemo povrh in ob robu. Povrh posujemo še s kakavom in okrasimo z nastrgano belo čokolado.

Priprava nadeva:

200 ml smetane segrejemo in dodamo čokolado, mešamo na šibkem ognju, da se čokolada stopi. V ohlajeno čokolado dodamo mascarpone, na koncu še 200 ml sladke smetane.

Nasvet:

Med pečenjem je potrebno preveriti z leseno paličico, ali je testo že pečeno, ker je testo dokaj težko.



Seznam sestavin

180 g Rama margarine za peko

150 g sladkorja v prahu

2 žlici kakava in 2 žlici mlačne vode skupaj

4 jajca

170 g moke

60 g mletih mandljev

1 zavitek pecilnega praška

Nadev:

400 ml sladke smetane

200 g čokolade

100 g svežega sira mascarpone

40 g kakava

80 g bele čokolade

ČOKOLADNI MUFINI, UROŠ PEŠEC, OSNOVNA ŠOLA LEONA ŠTUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Penasto umešamo jajci in sladkor. Nato dodamo stopljeno maslo s čokolado. Nato postopoma dodajamo preostale sestavine in dobro premešamo. Napolnimo 12 modelov za muffine. Pečemo 20 minut na 180 °C

Seznam sestavin

- 1/4 skodelice masla
- 15 dag čokolade
- 2 jajci
- 1/2 skodelice sladkorja
- 2 skodelici moke
- 1,5 skodelice mleka
- 2 žlički pecilnega praška
- 1/2 žličke soli
- 1 vaniljev sladkor

PAP CAKE, TILEN VAHTAR MAROLT, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Jajca in sladkor penasto umešamo, dodamo moko, olje, mleko, pecilni prašek in vaniljev sladkor. Maso damo v pekač in pečemo pri 190 °C od 10 do 15 minut. Ko se ohladi, biskvit nadrobimo in dodamo nutello, 4-5 žlic mleka in rum. Vse premešamo in naredimo kroglice v velikosti oreha. Kroglice natakemo na palčko in jih oblijemo s čokolado.

Seznam sestavin

- 150 g sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 1 dl olja
- 1,5 dl mleka
- 250 g moke
- 2 žlici ruma
- 4-5 žlic nutelle

MEDENJAKI, TILEN VAHTAR MAROLT, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo in za 1 uro damo počivat v hladilnik. Nato iz testa izdelujemo kroglice poljubnih velikosti. Pečemo pri 180 °C od 12 do 15 minut. Pečene in ohlajene hranimo v trdno zaprti posodi.

Seznam sestavin

- 50 dag moke
- 1 kavna žlička sode bikarbone
- 15 dag masla
- 15 dag sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 15 dag segretega medu
- ščepec cimeta

TUNINA OMAKA S ŠIROKIMI REZANCI, ENEJ HEDL, OSNOVNA SOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Tuno, smetano za kuhanje in topljen sir daš v lonec za kuhanje in pustiš do vretja z vmesnim mešanjem. Po okusu dodaš vegeto in česen v prahu. Omaka je gotova ko se topljen sir popolnoma raztopi. V drugem loncu zavreš 1,5 l vode katero soliš po okusu. V vrelo vodo dodamo široke rezance in pustimo kuhati po navodilih na embalaži. Ko so rezanci kuhani jih odcedimo in prelijemo z omako. Zraven tega se dobro poda tudi zelena solata.

Seznam sestavin

- 2 pločevinki tune
- 4 topljene sire
- 0,5 litra smetane za kuhanje
- vegeta in česen v prahu po okusu
- široki rezanci

MARMORNI KOLAČ, RENE ŠTRUCL, OSNOVNA ŠOLA LEONA ŠTUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Jajca in sladkor umešamo. Potem žličko za žličko dodajamo jogurt, nato vaniljev sladkor, olje in na koncu moko s pecilnim praškom. Pol mase vlijemo v pekač za kolač (namaščen), ostali masi v posodi dodamo kakav. Nato vlijemo v pekač še temno maso. Pečemo 35 do 40 minut pri 180 °C. Na koncu lahko kolač po želji oblijemo tudi s čokolado.



Seznam sestavin

- 2 jajci
- lonček jogurta
- lonček sladkorja
- 2 lončka moka
- 1/2 lončka olja
- pecilni prašek
- vaniljev sladkor
- kakav v prahu

BOŽANSKI »ZDRAVI« KROFI, PETER ŠKUNDRIČ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

1. Suhe sestavine premešamo v posodi.
2. Posebej premešamo jajca, tekočo sladko smetano in stopljeno kokosovo maščobo.
3. To mešanico dodamo k suhim sestavinam in dobro premešamo.
4. Testo pustimo stati nekaj minut, vmes si pripravimo model za peko krofov z luknjo na sredini.
5. Premažemo ga s stopljeno kokosovo maščobo in ga malo čez polovico napolnimo z maso.
6. Če imamo model za šest krofov, bomo potrebovali dva oziroma bomo peko ponovili.
7. Pečemo v segreti pečici 13 do 15 minut pri 175 °C.
8. Pečene krofe malenkost ohladimo, nato jih vzamemo iz modela.
9. Odlagamo jih na rešetko, kjer ohlajene prelijemo s stopljeno čokolado ali pa jih posujemo s kokosom, mletimi lešniki ali barvnimi mrvicami.



Seznam sestavin

- 25 g razmaščene kokosove moke
- 25 g razmaščene mandljeve moke
- 50 g sladila
- 1 žlička indijskega trpotca
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 ščep soli
- nekaj ščepov vanilje v prahu
- 4 jajca
- 125 ml sladke smetane
- 50 g kokosove maščobe
- temna čokolada za obliv
- kokosova moka za posip
- mleti lešniki za posip
- barvne mrvce za posip

TORTILJE POLNJENE S PIŠČANČJIMI MEDALJONI IN ZELENJAVO, MANUEL VESELAJ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Piščančje medaljone počasi ocvremo v ponvi z vročim oljem do zlato-rjave barve. Med cvrenjem medaljonov pripravimo zelenjavo, ki jo dobro operemo in očistimo ter narežemo na trakce. Ko so medaljoni ocvrti lahko začnemo z pripravo tortilj, katere lahko segrejemo kar v mikrovalovni pečici. Tortiljo položimo na krožnik, jo najprej na sredini premažemo z majonezo in ketchupom, nato dodamo medaljone in zelenjavo. Po želji dodamo nacho sir. Na koncu tortiljo dobro zavijemo da sestavine ne padajo ven, serviramo še tople



Seznam sestavin

- 4 tortilje
- piščančji medaljoni
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- 1 rumena paprika
- 1 paradižnik
- zelena solata
- 1 čebula
- majoneza, ketchup
- sol, poper, olje
- nacho sir (po želji)

ŠTOROVKE S KROMPIRJEM IZ PEČICE, MELITA BIZJAK RADELJIČ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Krompir olupimo in naribamo na rezine. Stresemo v krop, kuhamo 5 minut in odcedimo. Gobe očistimo in 1 minuto blanširamo. Odcedimo in prelijemo z ledeno mrzlo vodo. Jajca zmešamo s sladko smetano, peteršiljem, soljo in poprom. Krompir, gobe in jajčno mešanico nalijemo v pomaščen pekač in pečemo v pečici, ogreti na 200 °C, 20 minut.



Seznam sestavin

- 700 g krompirja
- 250 g štorovk
- timijan
- šetraj
- 4 jajca
- 1 dl sladke smetane
- sol
- sveže mlet poper
- peteršilj
- 100 g sira

ŠTOROVKE S KROMPIRJEM IZ PEČICE, UČENKA 7. B, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Spečemo palačinke, sestavine za nadev premešamo in napolnimo vsako palačinko. Pečemo 30 minut pri 180 °C.

Seznam sestavin

- 4 jajca
- 300 g moke
- 200 ml mleka
- 300 ml radenske
- 1 vaniljev sladkor
- 1 žličko olja

SESTAVINE za pripravo nadeva:

- 2 jajca
- 410 g kisle smetane
- 500 g skute
- 1/2 skodelice olja
- 1 veliki kozarec mleka
- sol ali sladkor po želji

PEČENA ORADA S

KROMPIRJEM, AYAN ARSLANI,

OSNOVNA ŠOLA LEONA

STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Ribe očistimo in dobro operemo s hladno vodo. Za hrustljivo kožo, jih obvezno obrišemo do suhega.

Olupimo in operemo krompir, čebulo in česen. Peteršilj in česen nasekljamo, limoni pa operemo, eno prerežemo in ožamemo. Krompir narežemo na krlje. Segreješ pečico na 200 stopinj.

Krompir posolimo in ga razporedimo v globlji pekač, nanj polijemo žlico olja in posujemo žlico peteršilja.

Pekač damo v pečico in pečemo približno 30 minut na 200 stopinj.

Orade posolimo na zunanji in notranji strani. Natremo jih s česnom, rožmarinom in ostankom peteršilja.

Po pol ure vzamemo pekač iz pečice in nanj zložimo ribe. Jed še enakomerno popopravimo in pokapamo z oljnim oljem in limoninim sokom.

Temperaturo pečice znižamo na 180 stopinj. Pekač damo v pečico in pečemo še od 20 do 30 minut.

Pečeno ribo in krompir razporedimo na krožnik in naredimo dekoracijo po želji.



Seznam sestavin

4 orade

8 krompirjev

2 limoni

1 šopek peteršilja

2 žlici olivnega olja

4 stroke česna

ščepec soli

malo popra

vejica rožmarina

GRATINIRANE PIŠČANČJE PRSI Z RIŽEM, AJŠA LEKŠ, OSNOVNA ŠOLA LEONA STUKLJA MARIBOR

NAVODILA

Piščančje zrezke posolimo jih povaljamo v moki in jajcu ter jih v ponvi na olju popečemo (na pariški način). Popečene zrezke odložimo v pekač tako, da prekrijemo dno pekača. Na zrezke položimo rezine pizza šunke in na vrh še sir edamec v rezinah. Sir prelijemo s sladko smetano in pekač položimo v ogreto pečico in pri 180° pečemo cca 45 minut.

Medtem, ko se meso peče v visoki ponvi prepražimo na drobno sesekljano čebulo. Ko čebula postekleni dodamo eno merico riža in vse skupaj premešamo. Dodamo grah, tri merice vode, pokrijemo s pokrovko in kuhamo na zmernem ognju cca 20 minut.

Poleg mesa in riža postrežemo zeleno solato.

Seznam sestavin

6 večjih piščančjih zrezkov

2 jajci

Gladka moka za paniranje

250 ml sladke smetane

Belo olje za pečenje

Sol

1 čebula

Riž

Grah

20 dag pizza šunke

20 dag edamec sira

1 glava zelene solate

Bučno olje

kis

ČOKOLADNI MAFINI Z NUTELLO, MARUŠA OTONIČAR, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Moko, pecilni prašek, sladkor, kakav in vanilin sladkor zmešamo v skledi. Jajce, mleko in stopljeno maslo zmešamo v drugi posodi in nato dodamo suhi zmesi. Dobro premešamo.

Maso do polovice nadevamo v modelčke, dodamo žlico Nutelle in nato še žlico mase.

Pečemo približno 15 minut na 180°C.

Nad paro stopimo čokolado in z njo premažemo pečene mafine.

Seznam sestavin

230g moka

1 pecilni prašek

2 dl mleka

80g kakava

100g sladkorja

2 jajci

1 vanilin sladkor

90g mehkega masla

Nutella

mlečna čokolada

ČRNO PECIVO Z NUTELO IN MASKARPONEJEM, ALJAŽ ŠKRLJ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Pečeš 25 minut pri 160 stopinjah Celzija. Ko se malo ohladi, preliješ s 4 dcl hladnega mleka.

Nadev:

- 500g mascarponeja
- 5 žlic nutele

Preliv:

- 350ml smetane za kuhanje
- 100g jedilne čokolade

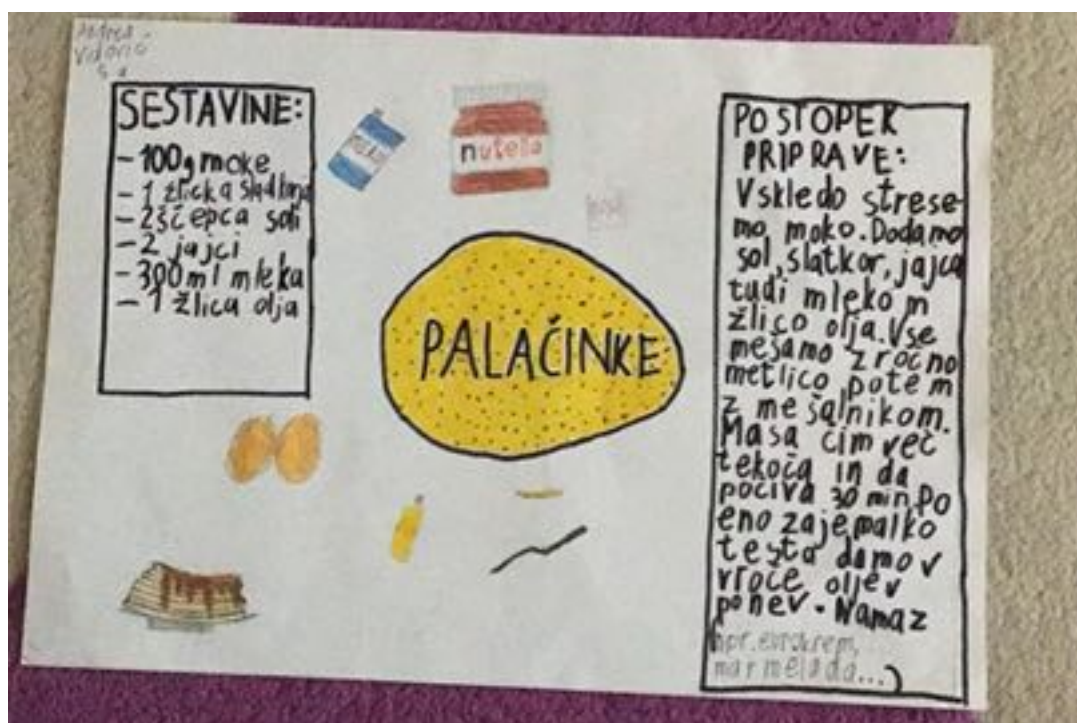
Biskvit namažeš z nadevom in preliješ s čokoladnim prelivom. Na koncu potreseš s kokosom in daš v hladilnik.

Seznam sestavin

- 4 jajca
- 20 dag sladkorja
- 1 dcl olja
- 1 dcl vode
- 1 dcl ruma
- 1 vaniljin sladkor
- 20 dag moke
- pol pecilnega praška
- 4 žlice kakava

PALAČINKE, ANDREJA VIDOVIČ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA



JABOLČNA PITA, DANIEL ARDALIČ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V skledo damo moko, presejan pecilni prašek in margarino ter z rokami ali kuhinjskim robotom napravimo kašico. Dodamo sladkor, naribano limonino lupino, jajci in kislo smetano ter umesimo gladko testo.

Jabolka operemo, olupimo in naribamo. Dodamo jim sladkor, limonin sok in limonino lupino ter dobro premešamo.

Testo razdelimo na dva dela. En del testa razvaljamo na 4 mm debelo in ga prenesemo na suh pekač. Na testo nanese pripravljen nadev.

Drugi del testa razvaljamo in izrežemo trakove, s katerimi vpletemo mrežo po nadevu. Mrežo premažemo s kislo smetano.

Pripravljeno pito pečemo 35–40 minut pri 180°C.

Ohlajeno pito lahko potresemo s sladkorjem v prahu, jo razrežemo in postrežemo.



Seznam sestavin

JABOLČNA PITA

KRHKO TESTO:

40 dag moke

polovica pecilnega praška

18dag margarine

12 dag sladkorja v prahu

2 drobni jajci

2 žlici kisle smetane

limonina lupina

NADEV:

1 kg očiščenih jabolk

2 žlici sladkorja

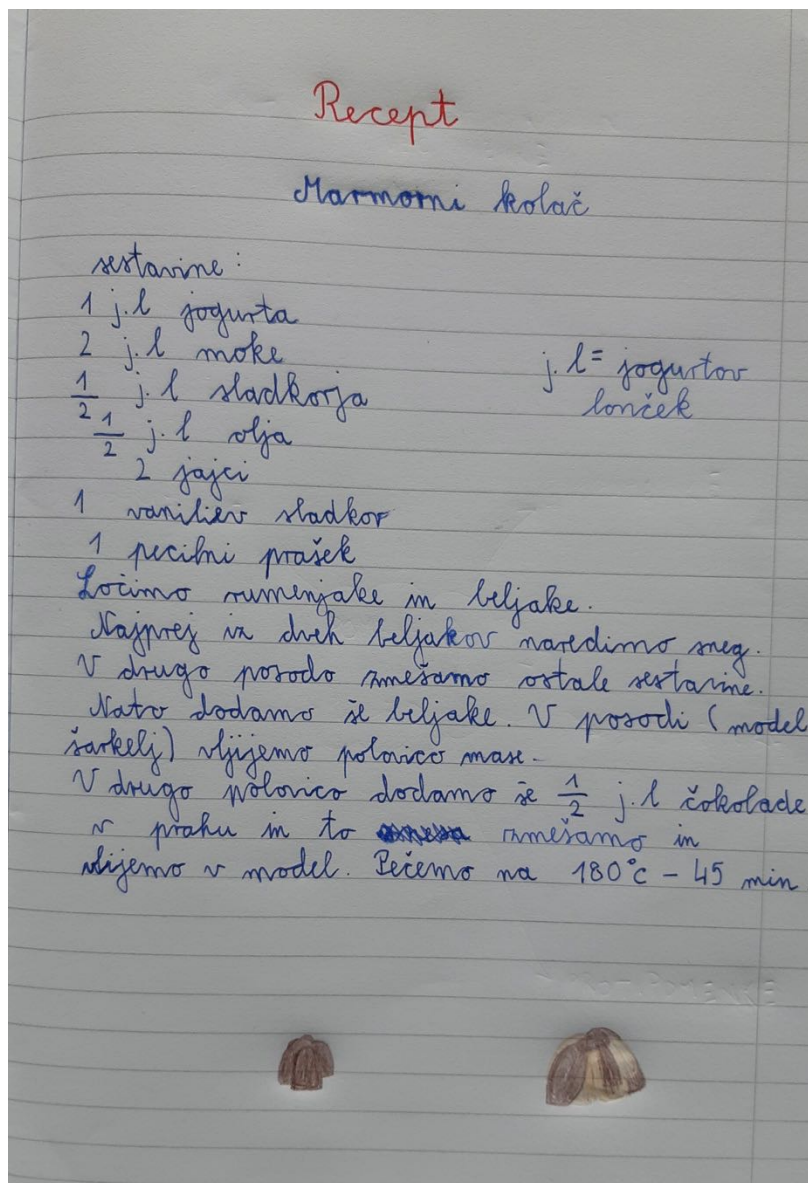
2 žlici limoninega soka

1 vaniljev sladkor

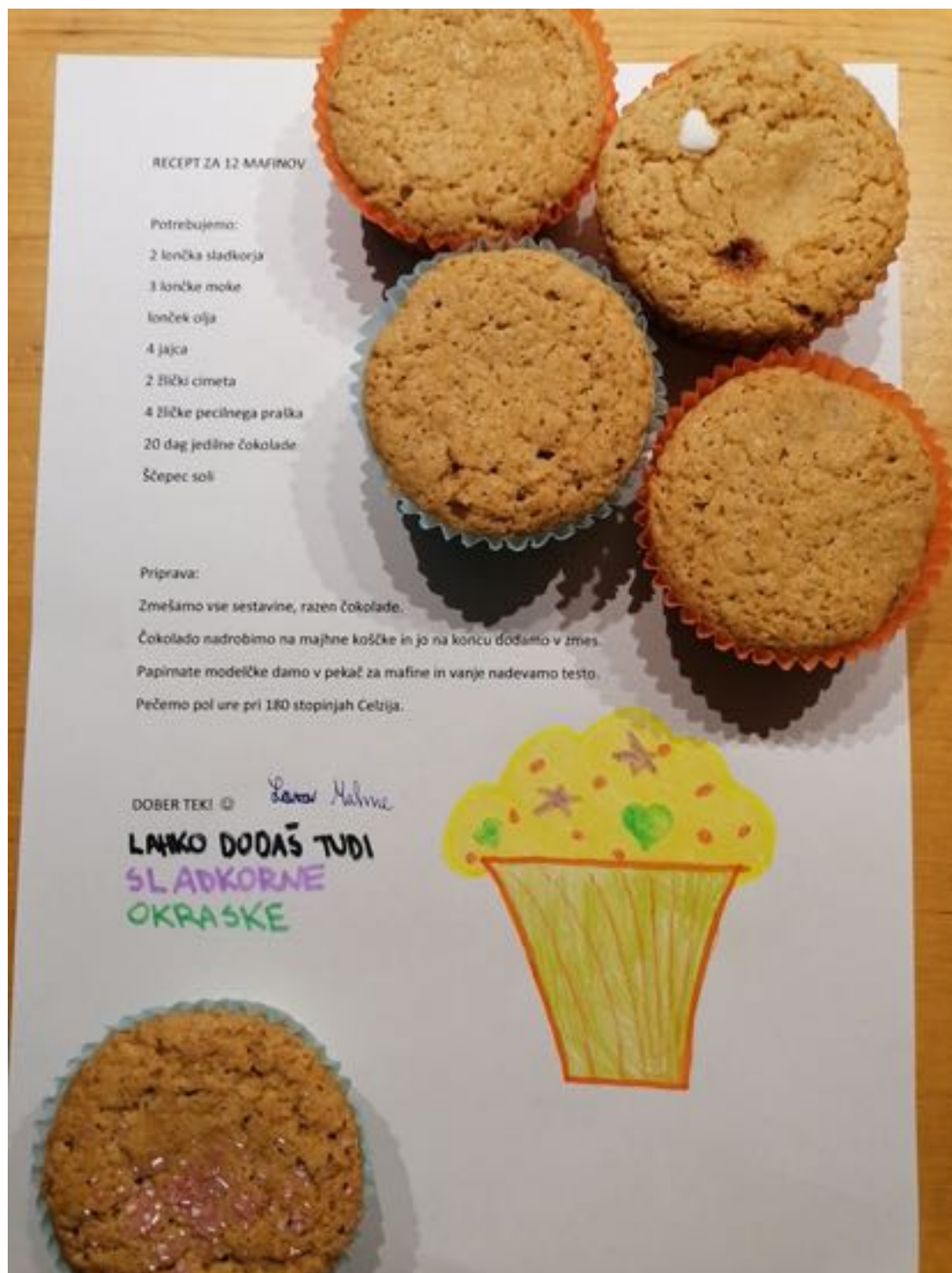
limonina lupina

2 žlici kisle smetane

MARMORNI KOLAČ, EMA, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA



MAFINI, LARA MAHNE, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA



MAKOVE REZINE S ČOKOLADO, ZOA ZEMLJIČ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. V večji skledi zmešamo vse sestavine. Če uporabimo vaniljo v stroku, vmešamo njegovo izpraskano vsebino. Nastalo bo precej redko tekoče testo, kar je normalno. Večji globoki pekač namažemo z maslom in vanj vlijemo pripravljeno testo. V pečico porinemo za 45 minut, na koncu z zobotrebcom preverimo, ali je zares pečeno, sicer pečemo še 5 minut.

Pečeno pecivo ohladimo, medtem pa pripravimo preliv. Na najmanjšem ognju med mešanjem gladko raztopimo čokolado in maslo skupaj s sladkorjem. S tem enakomerno prelijemo pecivo in ga do konca ohladimo, nazadnje v hladilniku. Poljubno narežemo in ponudimo.



Seznam sestavin

- 2 jogurtova lončka mleka,
 - 2 lončka moke,
 - 2 lončka sladkorja,
 - 1 lonček oljčnega olja,
 - 1 strok vanilje ali vaniljev sladkor
 - 1 pecilni prašek,
 - 2 jajci
 - 150 g maka,
 - 2 žlici ruma.
- Za preliv še :
- 50g čokolade,
 - 2 žlici sladkorja,
 - 1 žlico masla.

MAKOVO PECIVO S

ČOKOLADO, ALEKSEJ

SKVARČA, 5.A OŠ NOTRANJSKI

ODRED CERKNICA

NAVODILA

Ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo v čvrst sneg.

Rumenjakom dodamo sladkor in vaniljev sladkor ter z mikserjem mešamo na najvišji hitrosti. Dodamo malo mleka, da se rumenjaki s sladkorjem lepo spenijo. Miksamo približno 3 minute, da masa postane svetlo rumene barve in se volumen podvoji. Hitrost na mikserju zmanjšamo ter izmenično dodajamo mokre (preostanek mleka in olje) ter suhe sestavine, ki smo jih predhodno zmešali skupaj (moka, pecilni in mak). Mešamo toliko časa, da je masa lepo gladka, brez grudic.

Na koncu dodamo še sneg iz beljakov, ki ga nežno vmešamo z metlico.

Maso zlijemo v namaščen in pomokan pekač velikosti približno 35 x 25 cm. Pečemo v ogreti pečici 25 minut na 180°C.

Ko je biskvit pečen počakamo da se nekoliko ohladi, medtem pa pripravimo preliv. Čokolado nalomimo na manjše koščke, prilijemo sladko smetano in posodico postavimo na drugo posodo v katero smo nalili malo vode. Čokolado in smetano zmešamo v gladek homogen preliv.

Medtem, ko se čokolada topi nad paro, še mlačen biskvit namočimo z 2 žlicama marmelade, ki smo ji primešali pol decilitra vroče vode, da se marmelada razpusti in vpije v biskvit. Preostalo (nerazredčeno) marmelado namažemo po vrhu biskvita. Vse skupaj prelijemo še s tanko plastjo stopljene čokolade.

Za hitrejšo sladkanje ohlajeno pecivo za nekaj časa postavimo v hladilnik, da se čokolada na vrhu strdi in je sladica pripravljena na rezanje.

Pa dober tek! 😊

Seznam sestavin

- 2 jajci
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 2 vaniljeva sladkorja
- 2 jogurtova lončka moka
- 1/2 pecilnega praška
- 2 jogurtova lončka maka
(od tega je lahko polovica lončka zmletih mandljev)
- 2 jogurtova lončka mleka
- 1/2 jogurtovega lončka olja

Sestavine za čokoladni preliv:

- 150 g jedilne čokolade
- 1/2 dcl sladke smetane

Potrebujemo še:

- 5 velikih žlic marelične marmelade in malo vroče vode

MASCARPONE TORTA Z JAGODAMI, POLONA VELUŠČEK, 5.A OS NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Spodnja plast

1. Piškote zdrobite, dodajte stopljeno maslo in sladkor v prahu.
2. Vse skupaj z rokami oblikujete v testo, ki ga nato enakomerno razporedite po pekaču. Za obliko torte je najbolje okrogel.
3. Pečete 10 minut v prej ogreti pečici na 180 stopinj Celzija.

Srednja plast

1. Želatino in sladkor v prahu zmešate ter dodate mascarponu in kisli smetani.
2. Zmešajte z mešalnikom, vendar ne predolgo, da zmes ne bo postala preveč tekoča.
3. Zmes prelijete na piškotno testo in postavite v hladilnik.

Zgornja plast

1. Najprej zavrete jagode skupaj s sladkorjem. Ko se zmes ohladi, ji primešate želatino, vendar pazite na grudice.
2. Ohlajeno prelijete čez srednjo zmes in za nekaj ur postavite v hladilnik.
3. Torto lahko poljubno okrasite s koščki temne ali bele čokolade, jagodami, mrvicami, malinami, piškotki...

Seznam sestavin

Spodnja plast

- 300 g piškotov (pol navadnih, pol čokoladnih)
- 100 g masla (lahko tudi več, če želite, da bo spodnja plast bolj mehka)
- 2 žlici sladkorja v prahu

Srednja plast

- 750 g mascarpone sira
- 1 mala kisla smetana
- 70 g sladkorja v prahu
- 1 želatina FIX
- 2 vaniljeva sladkorja

Zgornja plast

- 700 g zamrznjenih jagod
- 50 g kristalnega sladkorja
- 1 želatina FIX



KROMPIRJEVI SVALJKI IN PIŠČANČJI ZREZEK V SMETANOVI OMAKI, ROK MRAMOR, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

Nekaj krompirjev olupimo in skuhamo v kosih. Kuhane pretlačimo, posolimo, dodamo ostro moko in jajce. Zgnetemo v testo, katerega oblikujemo v več daljših valjev. Le-te narežemo z nožem na krajše svaljke. Svaljke skuhamo v osoljenem kropu, ko priplavajo na površje, počakamo še minuto in so gotovi. Odcedimo, speremo pod mrzlo vodo in serviramo.

Piščančje zrezke v ponvi popečemo in začinimo po okusu. Posebej v posodi zmešamo šilce olja, čajno žličko moke in dodamo smetano za kuhanje. Dolijemo malo vode ter premešamo v gladko zmes, nato zopet dolijemo vodo, po želji solimo in prevremo. V to smetanovo omako damo popečen zrezek.

Krompirjevi žganci

Olupimo krompir, ga narežemo na kose in damo kuhat ter osolimo. Ko zavre, dodamo moko in malce pšeničnega zdroba. Stresemo kar na vrh krompirja, v vodo. Moka se bo poparila. Ko je krompir kuhan, previdno ocedimo vodo, si jo shranimo, če jo bomo potrebovali pri tlačenju krompirja. Moko umešamo med krompir in pretlačimo v krompirjevo zmes; žgance.

Serviramo jih na krožnik, potresemo s segretimi ocvirki in zalijemo malo »z župco«. Zavremo vodo in dodamo govejo jušno kocko. Take krompirjeve žgance radi jemo moški v naši družini.

Kokosove kocke

Spečemo biskvit, ga ohladimo in narežemo na majhne kocke. Te kocke pomakamo v čokoladni »omaki« in jih povaljamo v kokosovi moki.

Biskvit: z mešalnikom mešamo 4 jajca, 20 žlic sladkorja, 1 vanilin sladkor, 20 žlic mleka, 14 žlic olja in 20 žlic moke pomešane z 1 vrečico pecilnega praška. Maso vlijemo v pekač 40x30, obložen s peki papirjem.

Čokoladni preliv: raztopimo 12 dkg margarine, 8 velikih žlic mleka, 7 velikih žlic ruma, 10 dkg jedilne čokolade in 25 dkg sladkorja. Sestavine lahko malce priredimo, rum v prelivu odda le aromo, saj alkohol med kuhanjem izpari. Pomakane kocke povaljamo v kokosovi moki. Pripravimo si jo kar celo vrečko, da bo dovolj. Kocke so zares dobre šele naslednji dan, ko se okusi prepojijo. Shranimo jih lahko v hladilniku, za daljši čas pa tudi v skrinjo.

PEČEN PUDING S ČOKOLADO, EVA ŠTRITOF, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Vse dobro premešaj in peci 20 min.

Ko je pečeno stopi čokolado in jo polij po pečenem pudingu .

Če pečeš z ljubeznijo, ti uspe tudi, če v to dvomiš!!!

Seznam sestavin

2 JAJCA

8 ŽLIC SLADKORJA

1 VANILJEV PRAŠEK

MALO LIMONINE LUPINE

(MEŠAJ DA NARASTE)

4 ŽLICE OLJA

10 ŽLIC MLEKA

1 CELO VREČKO PUDINGA

1 PECILNI PRAŠEK

6 ŽLIC MOKE

ŠMORN (IZ RAKEKA), RENE INTIHAR, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Jajca in sladkor razžvrkljamo, dodamo še sol in mleko. Moko presejemo ter jo dodamo k masi, ki nastane malo redkejša kot za palačinke. Medtem pečico dobro segrejemo na 240°C. V vroč pekač damo maslo in počakamo, da se ta dobro segreje. V zelo vroč in namaščen pekač zlijemo maso in pečemo od 15-20 minut. Proti koncu peke se bo šmorn začel neenakomerno dvigovati – jeziti. Vroč šmorn postrežemo z malinovim sirupom.



Seznam sestavin

- 6 jajc
- 360 ml mleka
- 180 g moke
- 90 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- ščepec soli
- 90g masla

OMAKA ZA ŠPAGETE OD OČETA BENOTA, TIBOR UDOVIČ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V posodo vlijemo olje in dodamo drobno sesekljano čebulo, dušimo dokler ne postekleni in se obarva svetlo rumeno. Dodamo sesekljan česen in ga prepražimo, da zadiši. Nato dodamo drobno sesekljano zelenjavo in posušen paradižnik, vse prepražimo. Dodamo mleto meso, ga prepražimo in z vilicami razdrobimo večje grudice. Meso pražimo toliko časa, dokler se ne obarva in spusti tekočino. Dodamo vino, zmes mešamo dokler ne izhlapi alkohol. Dodamo pasiran paradižnik in zalijemo z vodo. Omako pustimo, da zavre, začinimo s soljo, poprom in čilijem (po želji). Posodo v kateri pripravljamo omako pokrijemo, zmanjšamo temperaturo, tako, da omaka nežno vre. Vsakih 15 minut vsebino premešamo, jo poskusimo, če je potrebno še kaj dodati. Omako lahko postrežemo zraven testenin, polente ali pire krompirja. Meni je najboljša zraven špagetov.

Seznam sestavin

- 700 g mlete govedine (vrat ali stegno)
- 500 g čebule
- 1 strok česna
- 1 korenček
- 2 stebli zelene
- 0,5 čajne žličke timijana
- majaron
- origano
- 1 lovorov list
- 1 žlico posušenega paradižnika
- 700 g pasiranega paradižnika
- čili (po želji ali imamo radi pekoče)
- mleti črni poper
- 2 čajni žlički soli
- 0,5 dcl sladkega belega vina
- 1 dcl oljčnega olja
- 4 dcl vode (po potrebi lahko več ali manj)

PALAČINKE, LEO FATIĆ, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

- 1.) V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor. Na sredini narediš jamico, v katero daš jajci. Dodamo mleko in 1 žlico olja.
- 2.) Z ročno metlico zmes dobro premešamo, da dobimo gladko testo brez grudic.
- 3.) Maso pred peko pustimo počivati do 30 minut, potem jo še enkrat dobro premešamo in začnemo peči palačinke.
- 4.) Na koncu jih namažemo z Nutello in jih zavijemo v rolo.



Seznam sestavin

- 100 g moke (gladke ali pol gladke, pol ostre)
- 1 žlička sladkorja
- 2 ščepca soli
- 2 jajci
- 300 ml mleka
- 1 žlica olja

KOKOSOVI ČUPAVCI, ANU PIVKA, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

1. Loči rumenjake in beljake.
2. Rumenjacom dodaj sladkor in jih z mešalnikom mešaj 10 min, da nastane puhasta zmes.
3. Iz beljakov naredi sneg.
4. Moko zmešaj s pecilnim praškom.
5. Moko dodaj rumenjakovi kremi.
6. Na koncu na rahlo vmešaj sneg.
7. Zmes stresi v pekač, ki si ga obložil s peki papirjem.
8. Pečico vključi na 180°C.
9. Peči 20–30 minut.
10. Biskvit ohladi in razreži na kocke.
11. Segrej mleko.
12. V mleko nalomi čokolado in mešaj, da se stopi.
13. Kocke biskvita pomoči v segreto čokolado.
14. Na koncu kocke povaljaj v kokosovi moki.



Seznam sestavin

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 6 žlic moke
- 1/2 zavitka pecilnega praška
- semena vanilje

ZA ČOKOLADNI OBLIV:

- 200 g temne čokolade
- 250 ml mleka

ZA POVALJANJE:

- kokosova moka

MAKARONI Z DROBTINAMI, REBEKA GORJUP, 5.A OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V večji lonec nalijemo vodo in jo postavimo na štedilnik. Ko zavre, vanjo damo makarone.

Medtem ko čakamo, da voda zavre, v manjši lonec damo maslo in drobtine.

Ko se vse to skuha, damo na krožnik.

Seznam sestavin

- makaroni
- drobtine
- maslo
- lonec (manjši in večji)

PIRINE PALAČINKE Z BANANO, KIARA HRVATIN, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Preden zmešamo vse sestavine skupaj, pirine kosmiče spiramo pod vročo vodo 1min. Zmešane sestavine pustimo 5min počivati. Segrejemo ponev in naredimo manjše palačinke, katere na vsaki strani pečemo 3min na srednji temperaturi. In pirine palačinke so narejene.

Seznam sestavin

250g pirinih kosmičev

2 jajca

2 pretlačeni

banani

2 jedilni žlici

moke

1dl ovsenega

mleka

ŠNITE, PIA FURLAN, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Kruh narežemo na rezine. Na krožnik damo malo mleka, v drugi krožnik pa ubijemo jajce in ga z vilico prežvrkljamo. Ponev segrejemo na 5. ali 6 in jo namažemo z žlico olja. Vsako rezino kruha namočimo v mleko in nato še celo v jajce in damo takoj peči na ponev. Ko je pečeno na eni strani, obrnemo in popečemo še na drugi. Postrežemo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

- star kruh
- mleko
- sladkor v prahu
- jajce
- olje

RECEPT ZA SKUTINE PALAČINKE, ŽANA NOVAK, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Napravi testo in speci palačinke. V skledi zmešaj skuto, smetano, jajci, sol, sladkor in drobtine, ter primešaj rozine. S tem namaži palačinke, nato jih zvij, poševno prereži čez pol ter položi na pomaščen pekač, tako da sloni konec prerezane omlete na prejšnji. Zložene omlete polij z jajci, razžvrkljanimi s smetano, in v pečici peci pri 180 °C 20 do 25 min. Pečene takoj postreži potresene s sladkorjem.

Seznam sestavin

- žvrkljano testo za palačinke
POLIV

- 30 dag skute
- 2 jajci

- 1/4 l kisle smetane
- 1 dl smetane

- nekaj zrn soli, žlica
sladkorja

- 2 žlici drobtin

- 3 žlice opranih rozin

POLIV

- 2 jajci

- 1 dl smetane

- žlica masla za pekač

- sladkor za posip

SARME, URBAN GOSTIŠA, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V ponvi prepražimo narezano čebulo z oljem. V večji posodi zmešamo meso, riž, čebulo, sol, poper in marajon po okusu. Na list zeljnate glave damo veliko žlico pripravljene mase in zvijemo v sarmo. Porabimo vse meso. V veliko posodo damo narezano slanino in jo prepražimo. Dodamo ostanek narezane glave, ki smo jo narezali na koščke. Skupaj pomešamo, dodamo moko, papriko in malo vode. Pomešamo in dodamo sarme. Kuhamo 2 uri.

Seznam sestavin

- 1 kg mletega mesa
- 200 g kuhanega riža
- 200 g slanine
- 1 glava kislega zelja
- sol
- poper
- marajon
- 2 žlici olja
- 2 žlici sladke paprike v prahu
- 2 žlici moke
- voda

RECEPT ZA BANANINE MUFINE, MITJA KOROŠEC, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Banane spisirajte, nato po vrsti dodajajte ostale sestavine. V pekač z vdolbinami vstavite papirnate posodice in vanje vlijte po eno žlico mase. Pecite 10 - 12 minut pri temperaturi 200 °C.

Seznam sestavin

- 3 banane
- 6 žlic olja
- 1/2 skodelice sladkorja
- 1/2 žličke soli
- 1 jajce
- 1 vaniljev sladkor
- 1/2 skodelice moke
- 1 žlička sode bikarbone

PALAČINKE Z NUTELLO, MAKS MELE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Mleko, radensko in jajca z mešalnikom zmešamo v puhasto zmes. Nato dodamo moko vanilin sladkor in sol. Vse skupaj še nekaj časa mešamo, nato pa maso pustimo počivati približno 30 min.

Začnemo s peko palačink. V ponev damo par kapljic olja in z zajemalko vlijemo maso. Ponev premikamo levo in desno, da se masa enakomerno razlije po površini. Palačinko na strani pečemo približno eno minuto, nato jo obrnemo in jo na drugi strani pečemo pol minute.

Postopek ponavljamo dokler ne porabimo vse mase.

Palačinke namažemo z nutello in uživamo.



Seznam sestavin

3 jajca

4 dcl mleka

1,5 dcl

25 dag moka

en ščep soli

en vanilin sladkor

olje

nutela

MIŠKE, MANCA BAJT, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

1. Jajca in sladkor penasto zmešamo in dodamo vse ostale sestavine. Dobro zmešamo in pustimo testo stati 15 minut.
2. Olje segrejemo in vanj z žlico polagamo in zlato-rumeno ocvremo.

Seznam sestavin

2 jogurtova lončka moke

2 jajca

1 pecilni prašek

1 vaniljev sladkor

3 žlice sladkorja

1 jogurt

Malo soli

KROMPIRJEVI ŽGANCI S TROPINCAMI, JERNEJ ŽEŽELJ, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Sladko in kislo smetano zmešamo, posolimo in kuhamo na štedilniku na manjšem ognju. Ko izpari vsa odvečna tekočina, se začne ločevati maščoba in začnejo nastajati tropince. Med kuhanjem in kasneje cvrtjem zmes večkrat premešamo, da se ne zasmodi. Tropince cvremo toliko časa, da dobijo lepo zlato rumeno barvo.

Za kuhanje žgancev uporabimo višji lonec. Olupljen krompir kuhamo v precej osoljeni vodi skoraj do konca. Odstavimo ga s štedilnika in iz posode od vzamemo pol krompirja in vode. V lonec naenkrat dodamo vso moko, tako da nastane kupček. Na ta kup stresemo odvzeti krompir in vodo in vse skupaj kuhamo še 15-20 minut. Odvečno tekočino odlijemo v kozico in jo kasneje med mešanjem po potrebi dodajamo. Kuhan krompir in moko mešamo toliko časa, da nastane gladka zmes. Lahko mešano ročno ali z mešalnik z nastavkom za gnetenje. Tudi v tem primeru je potrebno mešati kar nekaj minut, da nastane lepa gladka zmes brez grudic.

Žgance z vilicami nastrgamo v skledo. Potresemo jih s tropincami. Po želji dodamo kisel jogurt.

Seznam sestavin

- voda
- sol
- 750 g sladke smetane iz domačega mleka
- 250 g kisle smetane
- približno 1 kg olupljenega krompirja
- 6 zvrhanih žlic gladke moke

KOKOSOVA POTICA, JONATAN KEBE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Iz sestavin zamesimo testo.

Kakav umešamo med moko. Maslo, sladkor in rumenjake raztopimo v toplem mleku. Malo mleka prihranimo in v njem raztopimo kvas ter pustimo, da vzhaja. V skledo stresemo moko in v sredo naredimo jamico. Ščepec soli damo ob strani, ker sol ne sme priti takoj v stik skvasom. Ko kvas vzhaja, ga zlijemo v jamico, dodamo toplo mleko z ostalimi sestavinami in zamesimo testo (testo je precej gosto). Pustimo, da vzhaja, med tem pripravimo nadev.

Smetano zavremo in v vrelo dodamo sladkor z vanilijevim sladkorjem in kokosovo moko. Dobro premešamo in odstavimo. Počakamo, da se ohladi in dodamo tri rumenjake in sneg iz šestih beljakov.

Vzhajano testo razvaljamo in namažemo z nadevom ter zvijemo v potico.

Pečemo na 180 stopinjah dobro uro. Vmes jo lahko pokrijemo s peki papirjem, da se ne zažge.

Seznam sestavin

60 dag moko

5 dag grenkega kakava

5 dag kvasa

10 dag sladkorja

10 dag masla

3 rumenjaki

3 dl mleka

ščepec soli

Nadev:

0,5 l sladke smetane

40 dag kokosove moko

20 dag sladkorja

1 zavojček vanilijevega
sladkorja

3 jajca+3 beljaki

KOKOSOVA POTICA, BINE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V skledi zmešate 2 jajci, dodate 2 ščepca soli, 1 žlička sladkorja, 300ml mleka in premešate. Postopoma vmešavate moko do gladke in tekoče mase.

Pripravljeno maso pred peko pustite počivati 15 do 30 minut. Segrejte ponev in nanjo kapnite kapljico olja. Na vročo ponev zlijte 1 zajemalko mase, ki ste jo pred tem premešali. Ko je palačinka na spodnji strani zlato rjave barve, jo obrnete in še na tej strani enako zapečete.

Palačinko namažete s poljubnim nadevom (babičina domača marmelada zmešana s kislo smetano, čokoladni namaz, sladkor in limonin sok ali karkoli si želite). Jo zvijete ali prepognete v trikotnik in uživate v sladkanju. Lahko si poleg privoščite kepico sladoleda ali žlico stepene sladke smetane.



Seznam sestavin

100g moka

1 žlička sladkorja

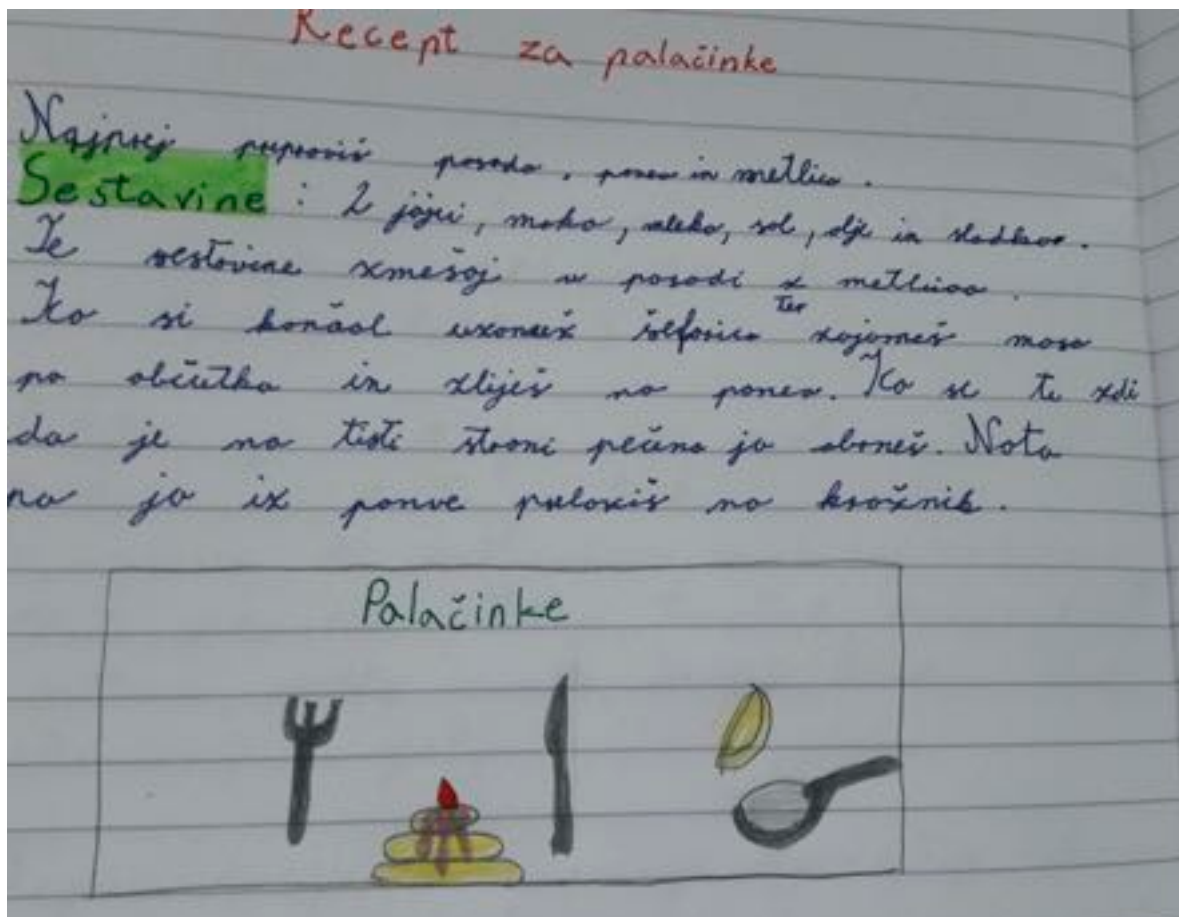
2 ščepca soli

2 jajci

300ml mleka

olje

PALACINKE, NIKA KRAŠEVEC, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA



MUSAKA Z MESOM, URBAN DEMŠAR, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

ČAS PRIPRAVE: Približno 45 minut

800 g krompirja (olupljenega in narezanega na rezine)

600 g mletega mesa

2 veliki čebuli

3 stroki česna

Sol

Poper

Origano

Bazilika

Peteršilj

30 g olja

300 ml sladke smetane

4 jajca

200 g sira (naribanega)

1.

Olupljen, opran in na rezine narezan krompir kuhamo v slanem kropu približno 20 minut.

2.

V večji kozici na olju posteklenimo sesekljano čebulo.

Primešamo mleto meso in na srednjem ognju pražimo približno 20 minut. Vmes večkrat premešamo. Dodamo sesekljan česen, peteršilj, origano in baziliko, solimo, popopravimo in dobro premešamo.

3.

Kuhan krompir ocedimo. Polovico krompirja zložimo v namaščen pekač, ga posujemo z mesnim nadevom in prekrijemo z drugo polovico kuhanega in odcejenega krompirja.

4.

V manjši posodi sladko smetano pomešamo z jajci in naribanim sirom. Vse skupaj polijemo čez krompirjevo musako. Pekač postavimo v pečico, segreto na 170 stopinj in pečemo približno 50 minut.

Avtor recepta je Urban Demšar

DOMAČI HAMBURGER, ŽAN ARKO, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

SESTAVINE ZA 6 ŠTRUČK:

- 14 g svežega kvasa
- 10 g sladkorja
- 9 g soli
- 240 ml mleka
- žlica olivnega olja
- 50 g stopljenega masla
- 450 g moko
- jajce
- Sezam za posip

SESTAVINE:

- Štručka
- list zelene solate
- 2 rezini paradižnika
- 180 g govejega mletega mesa, če je možno, domačega, od bližnjega kmeta
- kečap in gorčica
- rezina sira
- sol, poper, žlička olja



POSTOPEK ZA PRIPRAVO

Najprej se lotimo peke štručk. Zmešamo toplo mleko, vodo, sladkor in kvas. Pustimo 10 min, da kvas reagira in nastane kvasec.

V posodo damo moko, sol in kvasec ter mešamo 5 min. Nato dodamo olivno olje in mešamo še 5 min. Mešamo z mešalnikom, z nastavkom za testo. Testo potresemo z moko, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 60 min.

Vzhajano testo oblikujemo v 6 enakih kroglic. Postavimo jih na raven pekač, obložen s peki paperjem.

Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 30 min.

Pečico segrejemo na 190°C. Štručke premažemo z žvrkljanim jajcem in posujemo s sezamom. Pečemo 25 min, da so zlato zapečene.

Sedaj se lotimo peke mesa.

Meso popramo in solimo po okusu. Oblikujemo pleskavico premera 11 cm. Ponev dobro segrejemo.

Meso premažemo z oljem in na najvišji temperaturi pečemo vsako stran 4 min. Sedaj lahko sestavimo burger.

Naj vam tekne, meni je ☺

Žan Arko

GOBOVA JUHA, LAURA MELE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Na olju dobro prepražimo na sekljano čebulo.

Dodamo gobe, na kocke narezan korenček in 2 strta česna.

Pražimo toliko časa, da tekočina od gob izpari.

Prilijemo 4 dcl vode, dodamo na kocke narezan krompir in 10 minut podušimo.

Dodamo preostalo vodo, solimo in popopravimo.

Kuhamo dokler se krompir ne skuha.

Po želji dodamo nasekljan peteršilj in žlico kisle smetane.

Seznam sestavin

1 čebula

2 stroka česna

2 jušna žlici olja

1 korenček

2 krompirja

peteršilj

sol

poper

500g gob po želji

1l vode

DOBRI, MEHKI MEDENJAKI, LAURA MELE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

V posodo damo moko, maslo sobne temperature, sladkorja v prahu, 2 jajci (ki ju predhodno razžvrkljamo), med, cimet in sodo bikarbono. Zamesimo gladko testo- mesimo približno 5 minut. Testo zavijemo v plastično folijo ali vrečko in ga damo počivati v hladilnik za 1h.

Nato testo razvaljamo na približno 0,5cm debelo in iz njega izrežemo različne oblike, lahko pa naredimo kroglice.

Pečemo jih pri 180° približno 12-15 minut.

Ko so pečeni jih ohladimo in zapremo v posodo, da ostanejo mehki.

Seznam sestavin

500g moko

150g masla sobne temperature

150g sladkorja v prahu

2 jajci

150g segretega in ohlajenega medu

ščepec cimeta

kavna žlička sode bikarbone

SIROVI POLŽKI, LAURA MELE, 5.B OŠ NOTRANJSKI ODRED CERKNICA

NAVODILA

Topli vodi dodamo razdrobljen kvas, sladkor, pomešamo in počakamo, da naraste.

Moko, jajce, rumenjaki, sol in olje dobro premešamo v mešalniku in dodamo kvasno mešanico. Mleko dodajamo počasi, dokler testo ni mehko in voljno.

Testo pokrijemo in pustimo počivati, da naraste- približno 1h – 1,5h.

Iz testa napravimo 8 kroglic. Delovno površino pomokamo in na njej razvaljamo kroglico v obliki kvadrata 20 x 20 cm.

Edamec sir naribamo, dodamo kislo

Smetano, sol in jajci.

Z namazom (moramo ga imeti za 8x) namažemo testo po vsej površini. Testo zavijemo (ni potrebno čisto stisniti- lahko narahlo) in ga narežemo na 2 cm obročke.

Te obročke položimo na peki papir, pomažemo z beljakom in posujemo s sezamom.

Pečemo v predhodno segreti pečici pri 180 stopinjah 20 minut.

Seznam sestavin

1 kg moko

2 dl tople vode

1 kocka kvasa

1 žlička sladkorja

2 jajci

1 žlička soli

1,5 dl olja

250 ml mleka (lahko tudi manj)

Nadev:

600g edamec sira

1 kisla smetana

2 jajci

malo soli

Za premaz:

1 beljak

sezam

AMERIŠKE PALAČINKE S ČOKOLADO IN MALINAMI, AJDA NADRIH, OŠ MOKRONOG IN PŠ TREBELNO

NAVODILA

V posodo ubijemo jajci, dodamo mleko in zmešamo s paličnim mešalnikom. Dodamo še moko in pecilni prašek ter še enkrat vse skupaj zmešamo, da nastane gladka zmes. Na ponvi stopimo žličko masla. Nato v ponev vlijemo za dve žlici majhne palačinke. Pečemo toliko časa, da spodnja stran porjavi in tako tudi na drugi strani. Na koncu jih razporedimo na enake kupčke in jih med njimi nadevamo z banano, malinami in čokoladnim namazom. Za konec pa jih okrasimo s pretlačenimi malinami, naribano čokolado in piškotkom. Pa dober tek!



Seznam sestavin

- Mleko
- Dve jajci
- Moka
- Malo pecilnega praška
- Maslo
- Maline
- Banana
- Čokoladni namaz
- Jedilna čokolada
- Piškotek za okras (po želji)

PREPROSTO JABOLČNO PECIVO Z ZDROBOM, ALINA IN POLONCA LAMOVŠEK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

1. V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Dodamo pšenični zdrob, navaden in vaniljev sladkor. Suhe sestavine dobro premešamo in razdelimo na štiri dele.

2. Jabolka operemo in naribamo v skledo. Dodamo cimet, navaden in vaniljev sladkor. Sestavine dobro premešamo in jih razdelimo na tri dele.

3. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Manjši globok pekač dobro namastimo z maslom (oljem). V pekač stresemo en del mešanice suhih sestavin in ga enakomerno debelo razporedimo po dnu pekača. Po suhih sestavinah nato razporedimo en del naribanih jabolk (jih ne ožamemo!). V istem zaporedju nato v pekač zlagamo plasti suhih sestavin in naribanih jabolk. Zaključimo s plastjo suhih sestavin, po kateri potresemo na koščke narezano ali naribano maslo. Pecivo pečemo v ogreti pečici približno 45 minut. Ponudimo toplo ali hladno, pred serviranjem pa ga po želji potrosimo še s sladkorjem v prahu.

Dodatni nasveti: Vsebina skodelice je 2 dl. Količino sladkorja in masla lahko zmanjšamo / povečamo.

Seznam sestavin

- 1- 1,5 kg sočnih jabolk
- Mleti cimet
- 0,5 skodelice sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 100 g masla
- 2 skodelice moke
- 1 vrečka pecilnega praška
- 2 skodelice pšeničnega zdroba
- 0,5 skodelice sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja



KEKSI NA STROJČEK PO BABIČINO, ANŽE STARIČ, OŠ MOKRONOG IN PŠ TREBELNO

NAVODILA

Narediš testo in ga daš za pol ure hladit. Sestaviš mesoreznico in daš nastavek za piškote. Testo spustimo skozi mesoreznico. Dobimo dolge trakove katere poljubno narežemo. Položimo jih v pekač in jih pečemo na 180st. Ko so pečeni jih odstranimo iz pekača. Nato raztopimo čokolado in polovico piškota namočiš v čokolado. Po želji jih čokoladni del posuješ še z kokosom.

Seznam sestavin

1,1kg moka

1 sladka smetana (2,5 dcl)

1 žlica masti

3 jajca

1 pecilni prašek

1 vaniljev sladkor

30 dkg sladkorja

JOGURTOVE MIŠKE, IVA IN MOJCA BERK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Vse sestavine zmešamo z mešalcem in pustimo malo počivati. V posodi segrejemo olje in ko je dovolj vroče, vanj namočimo žličko in z njo zajemamo testo. Miške vložimo v vroče olje in ko so pečene na eni strani, se same obrnejo na drugo stran. Še vroče potresemo s sladkorno moko kateri dodamo malo cimeta.



Seznam sestavin

1l onček navadnega jogurta

2 jogurtova lončka moke

1 jajce

pol vrečke pecilnega praška

1 žlica sladkorja

Malo soli

kanček ruma

1 jabolko, naribano na
strgalnik

Malo cimeta

MARMELADNI ŽEPKI, IVA IN MOJCA BERK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Sestavine zgnetemo skupaj da dobimo gladko testo. Testo razvaljamo, izrežemo kroge pri čemer si pomagamo s kozarcem ali modelom. Na sredino damo marmelado (meni najboljša marelična), ter zapognemo in ob robu potiskamo z vilico. Pečemo približno 15min na 170 C. Pečene posujemo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

750g margarine

1kg moke

2 navadna jogurta

2 pecilna praška

BUHTELNI, IVA IN MOJCA BERK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Od 6dl mlačnega mleka vzamemo 1dl. Vanj nadrobimo kocko kvasa in dodamo žlico sladkorja. Počakamo da se aktivira. Potem iz vseh sestavin zamesimo testo. Testo damo počivat, da senam podvoji. Razdelimo ga na nekje 20 kroglic. Z valjarjem jih razvaljamo na kroge in nadevao z poljubnim nadevom. Potem pa »vogale« stisnemo skupaj, da dobimo lepo krogeljico in jih zlagamo na pekač, ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem. Vzhajamo jih s pokrito krpo dokler se ne podvojijo. Pred pečenjem jih razmažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo jih nekje 35-40min na 180 C. Po 20min v pečici jih pokrijemo s peki papirjem. Pečene posipamo s sladkorjem v prahu.



Seznam sestavin

1 KG moke

2dl olja

4 žlice sladkorja

Malo soli

Limonina lupinica

3 žlice ruma (lahko tudi brez)

6dl mlačnega mleka

1 kocka svežega kvasa

1 jajce za premaz

LIŠKI PIŠKOTI, KARMEN, ALJA, PETER ZALETELJ, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Zmešaj v gladko zmes, ter pusti počivati v hladilniku vsaj eno uro. Razvaljaj na tanko, razreži z modelčki in peci 5 min na 180 °C. Marmelado zavri v mikrovalovki, ter namaži piškote.

S tem testom ponavadi pred božičem z otrokoma pečemo piškote z modelčki. naredimo dvojno količino, da lahko čim več ustvarjata, pa tudi zmanjka jih hitro ;)

Seznam sestavin

10 dag sladkorja

30 dag moke (pol ostre)

15 dag masla

1/2 pecilnega praška

1 jajce

1 vaniljev sladkor

MEDENJAKI, KARMEN, ALJA, PETER ZALETELJ, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Med segreješ in dodaš mleko in cimet. Ko malo ohladiš, dodaš jajce in sladkor. Zmešaj v gladko zmes, ter pusti počivati v hladilniku vsaj 2 uri. Razvaljaj na 0,5 cm debelo, ter razreži z modelčki. Peci na 180 °C približno 10 minut.

Seznam sestavin

2 veliki žlici medu

6 žličk mleka (0,5 dcl)

200 g sladkorja

1 jajce

500 g moke

1 žlička sode

1 žlička cimeta

150 g masla

JABOLČNE POGAČICE, MARUŠA KLEMENC, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Jajci ubij v posodo, dodaj sladkor in dobro zmešaj z mešalnikom, da nastane svetlo rumena penasta zmes. Dodaj maslo in malo cimeta in ponovno stepaj z mešalnikom. V drugi skledi z žlico zmešaj moko, pecilni prašek in ščep soli in to mešanico počasi (po žlicah) dodajaj masi ter vmes večkrat premešaj z mešalnikom. Gosti, lepljivi masi, ki nastane, dodaj na majhne koščke (kockice) narezani jabolki. Dobro premešaj z žlico, vendar pazi, da ne pomečkaš jabolčnih koščkov.

Pripravi velik pekač in ga obloži s peki papirjem. Pečico segrej na 180°C. Z žlico zajemaj piškotno maso in jo v kupčkih polagaj na peki papir. Pri tem si lahko pomagaš s prstom ali pa s še eno žlico. Med kupčki naj bo kar nekaj prostora, ker pogačice narastejo in se razlezejo. Pogačice peci (približno) 20 - 25 minut. Opazuj, kako se pečejo: najboljše bodo, ko bodo zlatorjavo zapečene. Ko se ohladijo, jih lahko posuješ z mešanico cimeta in sladkorja v prahu.

uporabljeno: <https://www.pisnablog.si/2015/05/10/jabolcne-pogacice/>



Seznam sestavin

100 g sladkorja

100 g masla ali margarine
(sobne temperature, da ni
pretrdo)

2 jajci

350 g moke

1/2 zavitka pecilnega praška
in ščep soli

2 manjši jabolki (olupljeni in
narezani na drobne koščke)

cimet in sladkor v prahu (po
želji)

TOPLI KRUHKI MALO DRUGAČE, MARUŠA KLEMENC, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Pripravi pekač (najbolje tistega od pečice) in ga obloži s peki papirjem. Kruh nareži na tanjše rezine, jih položi

na pekač in vsako po vrhu namaži z maslom (tako bodo kruhki mehkejši in še bolj okusni). V posodi razžvrkljaj

jajce, dodaj žlico ali dve kisle smetane za rahlost nadeva (če želiš), naribaj sir (približno 2 cm debelo rezino-čisto

po okusu), dodaj na koščke narezano salamo ali pa tuno iz pločevinke, posuj z origanom (po želji).

Maso z žlico dobro premešaj in jo nadevaj na kruhke.

Peci na 180°C, približno 10 minut (opazuj, kdaj kruhki zlato porjavijo, takrat so ravno pravšnji).

Kruhke premesti na krožnik, zraven ponudi še malo zelenjave (kisle kumarice, papriko, zeleno solato ...) in

uživaj v dobroti!



Seznam sestavin

tanke rezine kruha (ali toasta), maslo (ali margarina), salama (ali tuna iz pločevinke), sir, jajce (če je rezin

več kot 6, lahko 2 jajci), začimbe (origano), kislá smetana (po želji)

ZDROBOV NARASTEK, MARUŠA KLEMENC, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Mleko vlij v posodo in ga zavri. Nato mu dodaj maslo in mešaj, da se stopi. V mleko vsuj zdrob in ga skuhaj po navodilih na embalaži. Nato pusti, da se vse skupaj ohladi.

Pripravi manjši pekač in ga obloži s peki papirjem. Pečico prižgi na 180°C.

Ohlajenemu zdrobu vmešaj rumenjake in sladkor. Nato iz beljakov stepi trd sneg in ga previdno vmešaj v maso. Maso nadevaj v pekač in narastek peci (približno) pol ure na 180°C.

Pečen narastek za nekaj minut pusti v zaprti pečici, da se strdi, sicer se bo na hladnem zraku sesedel.

Pred pokušino ga lahko posuješ s sladkorjem v prahu, poliješ s segreto marmelado ali pa mu dodaš čokoladni namaz.



Seznam sestavin

0.5 (pol) litra mleka

60 g masla ali margarine

100 g sladkorja

120 g pšeničnega zdroba

4 jajca

JABOLČNI JEŽKI, NACE NORČIČ, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

1. Jabolka olupimo in naribamo, pustimo stati približno 10 minut, nato jih dobro ožamemo, da izločijo čim več soka.
2. Ožeta jabolka prestavimo v ponev, v kateri se ne bodo prijemala na dno, in jih dušimo približno 15 minut. Večkrat premešamo. Odstavimo in vmešamo belo čokolado, ki se bo nemudoma stopila v vroči čežani. Ohladimo.
3. Temno čokolado nad vodno kopeljo stopimo in dodamo olje, premešamo.
4. Na krožnik potresemo del kokosovih mrvic.
5. Ohlajena jabolka pomešamo s piškoti ter z rokami oblikujemo maso, iz katere naredimo 7 ježkov (oziroma več manjših).
6. Vsakega posebej povaljamo v čokoladi, nato še v kokosovih mrvicah in položimo v pripravljene papirčke ali podstavke.
7. Ježke postavimo v hladilnik za pol ure.

Namig: Namesto kokosovih mrvic lahko uporabimo mlete orehe, lešnike, mandlje, čokoladne ali pisane mrvce. Če ježke shranimo za naslednji dan, jih postavimo v hladilnik. Preden jih ponudimo, jih obvezno pustimo stati na sobni temperaturi približno pol ure.

Seznam sestavin

600 g jabolk

175 g mletih piškotov

100 g bele čokolade za kuhanje

100 g temne čokolade za kuhanje

3 žlice olja

200 g kokosovih mrvic

MARMORNI KOLAČ, NACE NORČIČ, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

V posodi zmiksamo jogurt, skozi gosto cedilo presejano moko, sladkor, jajci, olje, pecilni prašek in sredico polovice vanilijevega stroka. Gosto zmes razredčimo z malo mleka, da dobimo gladko, srednje tekočo, zmes brez grudic.

V podolgovat pekač za pecivo, obložen s peki papirjem, nalijemo polovico zmes, v preostalo polovico pa vmešamo skozi gosto cedilo presejani kakav in toliko ruma, da dobimo gladko, srednje tekočo, zmes. Kakavovo zmes vlijemo v sredino pekača, napolnjenega s prvo polovico zmesi, tako da se težja kakavova zmes potopi v svetlejšo. obe masi lahko tudi na rahlo premešamo z vilicami ali nožem, da dobimo lep marmorni vzorec.

Marmorni kolač pečemo na 180 stopinjah Celzija približno 40 minut. Pustimo, da se ohladi, nato pa ga narežemo na rezine in postrežemo.

Seznam sestavin

1 lonček grškega jogurta
(200 g)

2 lončka bele moke

3/4 lončka sladkorja

2 jajci

1/2 lončka sončničnega olja

1 pecilni prašek

1/2 stroka vanilije

2 žlici surovega kakava

malo ruma za peko

mleko (po potrebi)

JEŽKI, NEJA STARIČ, OŠ MOKRONOG IN PŠ TREBELNO

NAVODILA

Zamesimo testo. Oblikujemo kroglice, ki jih spredaj malo potlačimo (za rilček).

Ko so piškoti pečeni in ohlajeni, jih pomakamo v stopljeno čokolado in nato povaljamo v kokosu. Na rilček (ki ga ne namočimo v čokolado) s stopljeno čokolado narišemo oči in smrček.



Seznam sestavin

1 kg moke

500 g masla/margarine

300 g mletega sladkorja

2 jajci

1 pecilni prašek

200 g mletih orehov

limonina lupina,

sok limone,

rum,

2 vanilina sladkorja

NAVADNI PIŠKOTI, NIKA, NEJC BEVEC, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Vse sestavine zgnetemo v enotno zmes ter oblikujemo v kepo. Nato testo razvaljamo in z modelčki naredimo različne oblike. Pečemo na 200stopinj cc 5 do 7 minut oz.do zlato rjave barve. Odlično se priležejo k skodelici toplega mleka oz čaja.

Nasmeh in veselje otrok zagotovljeno 😊

Seznam sestavin

Recept:

600g moke

400g masla

200g sladkorja

2 vanili sladkor

Limonina lupinica

ČOKOLADNI PIŠKOTI BREZ GLUTENA, NIKOLINA PRISATAVNIK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Zmešamo jajca, sladkor, vanilijev sladkor in zmeščano maslo. Dodamo moko zmešano s sodo bikarbono. Na koncu dodamo še na koščke narezano čokolado ali oreščke.

Na pekač, na peki papir z žlico polagamo kupčke, ki se potem lepo razlezejo v okrogle piškote in malo narastejo.

Pečemo 7–8 minut na 180 oC.



Seznam sestavin

- 2 jajci
- 120 g rjavega sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 90 g masla
- 200 g brezglutenske moke Schar tip C
- 1/2 male žličke sode bikarbone
- 100 g na koščke narezane jedilne čokolade ali oreščkov (lešniki, mandlji)

NAJBOLJŠI PRAZNIČNI VETRCI, NIKOLINA PRISATAVNIK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Beljake stepemo v trd sneg in jim med stepanjem dodajamo kristalni sladkor. Na stepene beljake presejemo sladkor v prahu in premešamo.

Na pekač, obložen s peki papirjem, nabrizgamo kupčke, jih posujemo z nekaj okraski in jih pečemo dobro uro. Ko se ohladijo, lahko vrhove pomočimo v stopljeno čokolado.

Pečemo **1 uro** na **110 °C**.



Seznam sestavin

- 5 beljakov
- 115 g kristalnega sladkorja
- 115 g sladkorja v prahu
- okraski po želji ☺

MOJI MEHKI MEDENJAKI, NINA PETERLE, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Sestavine damo skupaj v eno posodo in zamesimo testo.

Testo mora počivati zavito v folijo v hladilniku eno uro.

Testo razvaljamo in ga režemo z različnimi modelčki. Pečemo 15 min na 180 stopinj.

Ko so ohlajeni jih premažemo z glazuro in poljubno okrasimo.



Seznam sestavin

500 g moke

kavna žlička sode bikarbone

150 g masla

150 g sladkorja

2 jajci

150 g segretega in ohlajenega
medu

začimbe za medenjake (če
jih nimate lahko ščep cimeta,
ščep mletih klinčkov, ščep
muškatnega oreščka)

Glazura:

Sok ene limone

Sneg iz enega beljaka

5 žlic mletega sladkorja oz.
toliko, da je gosta masa

ČOKOLADNO - MASCARPONEJEVA TORTA, NINA PETERLE, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Pripravimo sestavine in začnemo peči. Najprej penasto umešamo jajca in sladkor ter dodamo moko in kakav.

Zlijemo v velik pekač, obložen s peki papirjem in pečemo približno 15 minut na 180 stopinj (oziroma dokler ni pečeno).

Ohlajen biskvit prerežemo na polovico tako, da dobimo dve polovički.

Sestavine za čokoladno polivko raztopimo nad soparo in ohladimo.

Polovico biskvita navlažimo z mlekom, premažemo z 250 g mascarponeja ter polijemo s čokoladno polivko. Na to položimo drugo polovico biskvita in postopek ponovimo.

Torto na vrhu poljubno okrasimo.



Seznam sestavin

Biskvit:

5 jajca

5 žlic sladkorja

5 žlic moko

1 - 2 žlici kakava

(po želji: noževa konica
pecilnega praška)

Čokoladna polivka:

1,5 dl sladke smetane

150 g jedilne čokolade

1 žlica sladkorja

Krema:

500 g mascarponeja

Polivka:

10 žlic mleka

SLADKA POLENTA S POPEČENIMI FIGAMI, PATRIK KOÁTAL, OŠ MOKRONOG IN PŠ TREBELNO

NAVODILA

Zavremo mleko, dodamo belo čokolado, da se stopi in v tem skuhamo polento.

Kuhamo na mejhnem ognju in stlano mešamo.

Ko je polenta kuhana dodamo namočeno želatino in dobro pomešamo, da se stopi.

Maso ohladimo in nato narahlo vmešamo stepeno smetano.

Kremo lahko po želji damo v posodice in pustimo v hladilniku 2 uri.

Fige razdelimo na polovico, njihovo notranjo stran pomočimo v sladkor in jih počasi popečemo na maslu.

Postrežemo.



Seznam sestavin

400 ml mleka

70 g polente

70 g bele čokolade

list želatine

150 ml sladke smetane

4 fige

žlica masla

3 žlice sladkorja

SLADKI JESENSKI SMUTI, PETRA PRISTAVNIK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Kakija olupimo. Mi kaki le prerežemo in sredico kakija stisnemo ven iz olupka. V mešalnik za napitke damo kaki in pomarančni sok ter zmešamo. Dobimo gost sladek napitek, ki ga po potrebi lahko razredčimo z vodo.

Tisti najbolj sladkosnedi, lahko na vrhu dodate še smetano in dobite okusno sladico.



Seznam sestavin

- 2 mehka (umeden) kakija
- sok dveh pomaranč
- voda po potrebi

BABIČINO PECIVO ZA VSE PRILOŽNOSTI, SERGEJ PRISTAVNIK, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Rumenjake, sladkor in olje penasto zmešamo. Dodamo moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Na koncu nežno vmešamo sneg iz stepenih beljakov. Maso za biskvit vlijemo v pomaščen pekač.

Za nadev zmešamo vse naštete sestavine. Nadev počasi vlivamo po masi za biskvit. Začnemo ob robu pekača in se počasi pomikamo proti sredini.

Pečeno pecivo pustimo, da se ohladi in ga narežemo na kocke.

Pečemo 25 minut na 180 °C.

Seznam sestavin

- 3 jajca
- 8 žlic sladkorja
- 7 žlic olja
- 8 žlic moka
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 vanilijev sladkor

NADEV:

- 1/2 kg pasirane skute
- 400 g kisle smetane
- 2 jajci
- 5 žlic sladkorja
- 1 vanilijev puding
- 1 vanilijev sladkor

APPLE CRUMBLE, TIAN SMERKE, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Maslo narežemo na manjše koščke in zmešamo z moko, da dobimo zmes, podobno drobtinam, dodamo sladkor in zmešamo.

Pečico segrejemo na 200 °C, pekač obložimo s peki papirjem in nanj stresemo drobljenec, ki ga porazporedimo po pekaču.

Pečemo med 8 in 10 minut.

V kozici zmešamo jabolka, sladkor in sok limone, dodamo cimet

in vodo, da pokrijejo jabolka in kuhamo na močnem ognju toliko časa, da voda izpari.

Kuhana jabolka pustimo, da se ohladijo, iz pečice vzamemo drobljenec in pustimo, da se ohladi. S prsti ali vilicami ga zdrobimo.

V posodice naložimo jabolka in posujemo drobljenec.

Po želji dodamo kepico sladoleda.



Seznam sestavin

Drobljenec:

- 100 g bele moke
- 50 g masla
- 50 g sladkorja

Jabolčni kompot (čežana)

- 3 jabolka za kuhanje, olupljena,
- razpečkana in sesekljana
- 50 g sladkorja
- sok polovice limone
- ščepec cimeta
- voda

Vanilijev sladoled (po želji)

JABOLČNE KEPICE, ZALA INES KOSANOVIČ, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Penasto vmešamo jajca, sladkor in vanilijev sladkor, dodamo zmehčano maslo, ščepec soli ter nato s kuhalnico dodamo še počasi presejeno moko in pecilni prašek. Dobljena masa se bo pretvorila v gosto zmes, a to naj vas ne skrbi. V maso počasi vmešamo še koščke jabolk posute s cimetom.

Na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem, polagamo kepice v velikosti marelice, ki jih oblikujemo z dvema žlicama. Namig: če se jabolko ne prime kepice, ga samo potisnite nežno skupaj. Pečemo 20 minut na 180 °C, posujemo z mletim sladkorjem.



Seznam sestavin

- 3 jabolka
- 2 jajca
- 100 g sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 2 žlici pecilnega praška
- ščepec soli
- 150 g masla
- 400 g moke tipa 500
- malo cimeta

KROMPIRJEV LANGAŠ (PREKMURSKI LANGAŠ), ZARJA REBOL, OŠ MOKRONOG IN PS'TREBELNO

NAVODILA

Najprej pristavimo kvasec. Kvas nadrobimo v mleko ali vodo. Dodamo ščep sladkorja. Pustimo nekaj minut, da vzhaja in ga nato dodamo krompirju in moki.

Krompir skuhamo in ga fino pretlačimo. Dodamo ga moki in solimo. Vzhajan kvasec vlijemo na moko in krompir. Dobro pregnetemo testo. Pustimo vzhajati vsaj pol ure.

Iz testa oblikujemo 8 kroglic, ki jih položimo na pomokano desko ali prt. Pustimo vzhajati še 20 minut.

V posodo vlijemo belo olje za 2,5 prsta na debelo. Kroglice testa s prsti razvlečemo, da so robovi debelejši in sredina tanjša. Testo polagamo v vroče olje poševno. Ko je Langaš ocvrt plava na olju (cca. 0.5 min do 1 min na vsaki strani).

Tradicionalna polivka iz česna

- 3-4 stroki stisnjenega česna
- 1dcl vode

Najbolje je, da se polivka pripravi kakšen dan prej. Z njo premažemo pečen, topel Langaš in postrežemo.

Lahko si pa pripravite različne namaze iz smetane, skute, zaseke, različne mehiške omake itd. Z njimi obogatite Langaš po svojem okusu. Nekaterim tekne tudi z marmelado ali čokoladnim namazom.

Langaš pripravimo za popoldansko malico ali kot prilogo.

Seznam sestavin

- 500g moke
- 250g kuhanega krompirja
- 1 vrečka suhega kvasa ali pol kocke svežega kvasa
- 3dcl tople vode ali mleka
- 1 žlička soli
- Ščep sladkorja
- Olje za cvrtje

OCVIRKOVKE S KVASOM, ZARJA REBOL, OŠ MOKRONOG IN PS'TREBELNO

NAVODILA

Pripravimo kvasec. Iz sestavin zamesimo kvašeno testo, vino dodajamo po potrebi. Vzhajano testo razvaljamo na deski za prst na debelo. Z okroglim modelčkom ali s kozarcem izrežemo krogce in jih polagamo na pekač ter jih pustimo še 20 min vzhajati. Po želji jih lahko še namažemo z razžvrkljanim jajcem pred peko. Zlatorumeno spečemo.

Seznam sestavin

- 40 dag mehke moke (lahko uporabimo tudi krušno moko)
- 15 dag mletih ocvirkov
- 2 jajci
- 2dag svežega kvasa
- Nekaj žlic belega vina
- Sol

JOGURTOVO PECIVO S SADJEM (BOROVNICE, GOZDNI SADEŽI, JAGODE), ZARJA REBOL, OŠ MOKRONOG IN PS' TREBELNO

NAVODILA

Jajca in sladkor penasto zmešamo. Dodamo ostale sestavine, na koncu na rahlo primešamo še moko. Maso vlijemo v pomaščen pekač ter nanjo posujemo sezonsko sadje (borovnice, jagode, gozdne sadeže, maline, marelice, lahko tudi zamrznjeno sadje). Pečemo v ogreti pečici pri 180 stopinjah, 20-25 minut. Ohlajeno potresemo s sladkorjem v prahu in narežemo na kocke.

Seznam sestavin

- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 2 jajci
- 1 navadni jogurt ali sadni
- Polovica jogurtovega lončka belega olja
- 2 jogurtova lončka ostre moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanili sladkor

PITA S KISLO SMETANO IN GOZDNIMI SADEŽI, ZARJA REBOL, OŠ MOKRONOG IN PS TREBELNO

NAVODILA

Pripravimo krhko testo in ga 1/3 zavijemo v živilsko folijo ter zamrznemo. Pekač naj bo velikosti 35x25 cm. Nanj položimo preostanek testa, ki ga nismo zamrznili.

Beljake stepemo v čvrst sneg. V posodi zmešamo kislo smetano, sladkor, in ostro moko. Primešamo beljakov sneg. Kremo vlijemo na testo in po vrhu potresemo gozdne sadeže ali borovnice. Nato povrh naribamo še preostanek zamrznjenega testa. Testo zamrznemo, da se lažje nariba. Pečemo v ogreti pečici pri 180 stopinjah, približno 30 minut. Ohlajeno pito potresemo s sladkorjem v prahu.

Seznam sestavin

Krhko testo:

- 300g gladke moke
- 180g masla
- 100g sladkorja
- 1 vanili sladkor
- 0.5 vrečke pecilnega praška
- 4 rumenjaki

Nadev:

- 4 beljaki
- 2 lončka kisle smetane
- 150 g sladkorja
- 6 žlic ostre moke
- 300 g zamrznjenih ali svežih gozdnih sadežev ali borovnic

VANILIJEVI ROGLJIČKI, STANKA ŠPINDLER Z VNUKI/NJAMI, VIZ- VRTEC ORMOŽ

NAVODILA

Moki dodaj zmehčano margarino, mleti ali kristal sladkor in vanilin.

Vse zgneti in daj počivat 30 minut.

Iz kosov testa oblikuj polmesce, daj na pekač (mi pekača ne mažemo, ker je sama masa dovolj masna) in peči na 180C, 10 – 12 minut (da rogljički postanejo rahlo rumeni).

Tople rogljičke povaljaj v pripravljenem posipu.

Veliko užitkov pri pripravi rogljičkov z vašimi otroki in dober tek!



Seznam sestavin

- 400 g gladke moke
- 1 celo margarino
- 50 g mletega ali kristal sladkorja
- 1 vanilin sladkor

Posip:

- 1 vanilin sladkor in mleti sladkor

BUHTELJNI, BABI HELENA, JAKA IN ANEJ, VIZ- VRTEC ORMOŽ

NAVODILA

Moko presejemo v večjo skledo in nadrobimo maslo. Naredimo jamico in vanjo dodamo jajca, sladkor, zavitek vanilijevega sladkorja. Sol potresemo po moki okoli jamice. V jamico dodamo kvas in zalijemo s toplim mlekom. Pustimo pet minut, da kvas vzhaja.

Začnemo gnesti testo in dolivamo mlačno mleko, rum, dokler ne porabimo vse moke. Pravilno vgnetenno testo je prožno in se ne prijemlje posode. Testo pomokamo in pokrijemo s prtičem, nato pa ga položimo na toplo in ga vzhajamo 30 minut, da se podvoji.

Pekač namažemo z maslom. Iz testa oblikujemo rolo, ki jo razrežemo na poljubno število kosov (odvisno od tega, kako velike buhteljne hočemo). Vsak kos rahlo sploščimo in položimo v sredino žlico marmelade. Robove združimo in zalepimo, pomagamo si lahko z vodo, da marmelada med pečenjem ne more izteči. Buhteljne zložimo v pekač in pokrijemo s prtičem. Pustimo vzhajati 20 minut. Pečico segrejemo na 180 stopinj.

Razžvrkljamo eno jajce, s katerim premažemo vzhajane buhteljne. Te potem položimo v ogreto pečico in pečemo 30 minut.



Seznam sestavin

60 dag moke

2 dag kvasa

3 dcl topega mleka

2 do 4 rumenjake

5 dag sladkorja

Ščep sladkorja in malo moke

Sesekljana limonina lupinica

1 žlica ruma, sol

5-8 dag masla

10 dag marmelade, maslo

OČKOVE TORTILIJE, NEČAK TOMAŽ, VIZ- VRTEC ORMOŽ

NAVODILA

Vso zelenjavo ter meso narežemo na male trakce. Začinimo s soljo, poprom in začimbo za piščanca mešanici dodamo 2 dl jogurta. Vse skupaj opražimo v razgreti kozici. Ohlajeni oprazeni zelenjavi dodamo jajce polovico naribanega sira, načo sir (po okusu, da ni prepekoče) 1 žlico drobtin, koruzo, fižol, ter dobro premešamo. Tako pripravljen nadev položimo na tortilije jih zvijemo v rolice ter jih položimo v namaščen ali s peki papirjem obložen pekač. Naredimo legir iz 2dl jogurta, naribanega sira, jajca ter s tem namažemo tortilije. Vse skupaj damo v pečico za 45 min na 180 stopinj. Tako pečene postrežemo na krožnik.

Pa dober tek.



Seznam sestavin

4 velike tortilije

0,25 kg piščančjih prsi-

ali stegen brez kosti in kože

1 malo bučko

1 korenček

Polovico manjše zelene

1 paradižnik

Pol manjše paprike

Eno srednje veliko čebulo

Malo koruze

Malo kuhanega fižola

Česen 2 glavici

2 jajci

4 dl čvrstega jogurta

0,2 kg sira, ki se topi

Načo sir

2 žlici drobtin

Olje

Začimbe: sol, poper,

začimba za piščanca,

MAMIČIN KOZAREC, VIZ- VRTEC ORMOŽ

NAVODILA

Jagode kuhamo do mehkega, jih po okusu osladimo s sladkorjem v prahu, po okusu vse skupaj zmiksamo s paličnim mešalnikom ter pustimo, da se ohladi. Med tem si pripravimo jogurtovo kremo.

Sladko smetano stepemo do čvrstega, v drugo posodo vsujemo jogurt, ga z mešalnikom premešamo, dodamo stepeno smetano in osladimo po okusu s sladkorjem v prahu. Na dno kozarca vsujemo zmlete piškote in njih potlačimo, nato po plasteh izmenično dajemo v kozarec kremo in jagode vendar moramo paziti, da so jagode na vrhu kozarca. Kozarec še lahko okrasimo z zmletimi piškoti ter meto ali meliso.

Seznam sestavin

0,4 kg zamrznjenih jagod

0,3 kg grškega jogurta

Sladkor v prahu

Poljubni Piškoti

0,2 dl sladke smetane

SLIVOVİ CMOKI, ŽAN, VIZ- VRTEC ORMOŽ

NAVODILA

Krompir temeljito operemo. Kuhamo ga v olupku od 25 do 30 minut, da se zmehča. Kuhan krompir takoj odcedimo, počakamo nekaj minut, da se malo ohladi, potem pa še vročega olupimo.

Olupljeni krompir drobno naribamo. Počakamo 1 minuto, da se odpari, potem pa mu dodamo moko, sol in jajci. Vse skupaj z rokami zgnetemo v testo, ki ga moramo takoj porabiti, sicer postane mokro in ga je težko oblikovati.

Testo na pomokani delovni površini razvaljamo 0,5 cm debelo. S kolescem ga razrežemo na kvadratke, velikosti 7 x 7 cm. Na sredino vsakega kvadrata položimo razkoščičeno slivo, vanjo pa kocko sladkorja (midva sva dala žličko domače mešane marmelade). Testo zapognemo čez sadež in z dlanmi oblikujemo cmoke. Robove dobro stisnemo, da cmoki med kuhanjem ne bodo razpadli.

Na kuhalnik pristavimo velik lonec osoljene vode in počakamo, da voda zavre. Cmoke previdno polagamo v vrelo vodo. Kuhamo jih 10 do 15 minut oziroma tako dolgo, da priplavajo na površje. Kuhane cmoke s penavko pobereemo iz lonca in dobro odcedimo.

V ponvi stopimo maslo in na njem med mešanjem svetlo rjavo prepražimo drobtine. Dodamo kuhane cmoke in jih obračamo, da se enakomerno prekrijejo z drobtinami.

V skodelici zmešamo sladkor in cimet. Cmoke serviramo na krožnike, potrosimo z začnjenim sladkorjem in postrežemo.



Seznam sestavin

1 kg sliv

150 g sladkorja v kockah (ali
žlička marmelade)

100 g masla

70 g drobtin

50 g sladkorja

10 g mletega cimeta

750 g škrobnatega krompirja

225 g moke (pol ostre, pol
gladke)

0,5 žličke soli

2 jajci

BUČNA ROLADA PO RECEPTU GOSPE FRANČIŠKE, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

- narediš trd sneg iz beljakov
- penasto zmiksaš rumenjake in sladkor
- vmešaš sneg
- vmešaš buče

Pečeš na 180-200° C (odvisno od pečice) 10 minut.

Na ohlajeno testo namažeš kisli smetani in zviješ.

Seznam sestavin

Sestavine:

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 10 dag mletih bučnih semen
- 1 limonin vanilijev sladkor
- 2 kisli smetani

JABOLČNO PECIVO, GOSPA MILJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Stepemo jajca, sladkor in vaniljev sladkor, olje in mleko. Dobro premešamo, da ni grudic. Dodamo še moko s pecilnim praškom.

Polovico mase zlijemo v namaščen pekač. Pečemo 20 min pri 180°C. Nato dodamo naribana jabolka, napol pečeno pito prelijemo s preostalim testom in pečemo še 20 minut. Zadnjih 10 minut damo pekač na zgornjo višino, da se lepo zapeče.

Seznam sestavin

- 3 jajca
- 12 poravnanih žlic sladkorja
- 12 žlic olja
- 12 žlic mleka
- 1 vaniljev sladkor
- cimet
- 15 polnih žlic moke
- žlička pecilnega praška
- 1/2 kg jabolk, naribanih

HRUŠKOVA PITA, GOSPA MILJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Iz sestavin za testo naredimo krhko testo. V skledo damo narezano maslo, malo ga pregnetemo z rokami, dodamo moko, sladkor in razžvrkljano jajce ter zgnetemo v kepo. Postavimo v hladilnik za najmanj pol ure.

Medtem pripravimo nadev. Z mikserjem penasto vmešamo surovo maslo, dodamo mlete mandeljne in mleti sladkor, mešamo, da dobimo gladko maso. Postopno vmešamo jajca in stepamo v penasto kremo. Olupimo hruško in jo razrežimo na četrtine, izdolbemo peščišče in jo razrežemo na rezine.

Čokolado stopimo, tako da jo nalomimo v lonček, ki ga postavimo nad soparo druge posode.

Vzamemo testo iz hladilnika in ga razvaljamo na premer velikosti za 2 cm večji od premera modela. Testo valjamo med 2 folijama, da ga lažje razvaljamo in prenesemo v model.

Namastimo model in položimo vanj testo, tako da je rob do vrha modela ali čez.

S stopljeno čokolado premažemo testo, čez prelijemo kremo in enakomerno oblagamo z rezinami hrušk. Cela površina je prerita s hruškami.

Pito pečemo pri 180°C 30-40 minut



Seznam sestavin

Testo:

- 240 g moke
- 160 g masla
- 80 g sladkorja
- 1 jajce

(če je presuho dodaj žlico ali 2 hladne sladke smetane)

Za nadev:

- 3 hruške
- 100 g jedilne čokolade
- 2 jajca
- 100 g masla
- 125 g mletih mandljev (namesto mandljev lahko tudi lešnike)
- 125 g sladkorja v prahu

ZDRAVI OVSENI PIŠKOTI IZ SAMO TREH SESTAVIN, GOSPA METKA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Najprej z vilico dobro zmečkamo dve banani v kašo, nato ji dodamo skodelico polnozrnatih ovsenih kosmičev in polovico skodelice mletih ali pa zdrobljenih mandljev. Vse skupaj dobro premešamo, nato pa z žličko zajemamo nastalo maso in jo odlagamo na papir za peko. Pečemo v ogreti pečici 15 minut na 170 stopinjah.

Seznam sestavin

- dve banani,
- skodelica polnozrnatih ovsenih kosmičev,
- pol skodelice mletih ali zdrobljenih mandljev
- po želji dodamo orehe, cimet, rozine, brusnice ...

ZDRAVI OVSENI 2 PIŠKOTI IZ SAMO TREH SESTAVIN, GOSPA METKA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Zmešamo suhe sestavine. V drugi posodi z vilicami premešamo jajce in vodo. Dodamo vse ostale sestavine in vmešamo k suhim sestavinam. Zgnetemo in na koncu primešamo še dodatke. Oblikujemo piškote in pečemo 13min na 180°C.

Seznam sestavin

SUHE SESTAVINE:

- 1 skodelica polnozrnate moke
- 1 zvrhana žlička pecilnega praška
- 3/4 žličke soli
- 2 žlički cimeta in/ali vanilije
- 1,5 skodelice ovsenih kosmičev

MOKRE SESTAVINE:

- 1/2 skodelice medu
- 2 zvrhani žlici masla
- 1 jajce
- žlička vode

DODATKI:

suhe brusnice
rozine
sesekljeni oreščki (mandlji,
brazilski oreščki)

PEČENA PROSENA KAŠA, GOSPA MARIJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

1. Proseno kašo operemo in stresemo v lonec; rahlo solimo, dolijemo mleko in počasi kuhamo, dokler se ne zmehča (cca 20 minut).

2. Jabolka olupimo in naribamo. Rumenjake stepemo z vaniljevim sladkorjem dodamo sadje (pretlačena banana, naribano jabolko ali suho sadje: slive rozine, brusnice, mlete oreščke) ter potresemo s cimetom. Dobro premešamo ter dodamo kuhano kašo in sneg iz beljakov. Da se beljaki lepše stepajo dodamo mali ščepec sol. Na rahlo premešamo, da se sestavine enakomerno razporedijo.

3. Maso damo v pekač na peki papir in enakomerno razmažemo na približno 3–4 centimetre debelo.

4. Pečemo pri 180 stopinjah slabe pol ure. Ponudimo toplo ali hladno, okrasimo z rezinami svežih jabolk in brusnicami ali rozinami, potresemo z mletimi oreščki ali cimetovim sladkorjem.



Seznam sestavin

- 250 g prosene kaše
- 1 liter mleka
- 4–5 jabolk (naribamo)
- 2 jajci
- dodatki po okusu (1 pretlačena banana, pest rozin, suhih brusnic ali sliv, mleti oreščki...)
- cimet
- vaniljev sladkor (zamenjamo ga lahko z vaniljevo pasto, esenco ali semeni vanilije)

SLADKE PROSENE KROGLICE, GOSPA TANJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Proseno kašo pod tekočo vodo speremo in odcedimo. Na kuhalnik pristavimo posodo, v kateri zavremo mleko in vodo. Nato dodamo proseno kašo. Pustimo, da na zmernem ognju vre približno pol ure. Kuhano proseno kašo odstavimo in pustimo, da se ohladi.

Ohlajeno proseno kašo pretresemo v kuhinjski mešalnik, v katerega dodamo še agavin sirup, rozine in datlje. Vse skupaj drobno zmeljemo. Zmes pretresemo v skledo ter dodamo mlete lešnike in kakav v prahu. Z rokami vse skupaj dobro pregnetemo. Če je zmes preveč lepljiva, dodamo še malo mletih lešnikov. Poskusimo in po potrebi dodatno osladimo.

Na plitek krožnik stresemo kokosovo moko. Iz zmesi z rokami oblikujemo poljubno velike kroglice, ki jih povaljamo v kokosovi moki. Pripravljene kroglice polagamo na velik krožnik ali pladenj. Pred uporabo jih dobro ohladimo v hladilniku.

Seznam sestavin

- 1 skodelica prosene kaše
- 2 skodelici mleka
- 3 skodelice voda
- 8 datljev brez koščic
- 80 g rozin
- 2 žlici agavinega sirupa
- 100 g mletih lešnikov
- 2,5 žlice kakava v prahu
- 80 g kokosove moke

JABOLČNA PITA, GOSPA TANJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

V mešalniku dobro premešamo indijske oreščke, kokosovo moko, datlje in maslo. Dobiti želimo enakomerno zmes v velikosti drobtin. Razporedimo po tortnem modelu, ali modelu za pite in izoblikujemo tudi rob. Količine sestavin zadoščajo za model premera 24 cm. Odstavimo v hladilnik in pripravimo nadev.

Za nadev najprej v mešalniku premešamo dve jabolki (eno prihranimo za kasneje), datlje, limonin sok in začimbe. Jabolko, ki je ostalo narežemo na koščke in ročno vmešamo v kašo. Vse skupaj enakomerno razporedimo prek osnove in po želji še posipamo z drobljenimi mandlji.

Pito za nekaj časa postavimo v zamrzovalnik, da se testo strdi in postrežemo.



Seznam sestavin

OSNOVA

- 150 g orehov
- 150 g kokosove moke
- 100 g datljev
- 3 jušna žlica masla, lahko kokosovo

NADEV

- 3 jabolka
- 200 g datljev
- sok polovice limone
- čajna žlička cimeta v prahu
- čajna žlička muškarnega oreščka

CARSKI PRAŽENEC Z JABOLKI, GOSPA DARINKA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

- Jabolka olupite in narežite na krlje ali na koščke.
- Podušite jih v kozici podušimo, da se zmehčajo. Po okusu jih sladkajte in začinite s cimetom.
- Beljake in ščepec soli stepite v trd sneg.
- Moko, mleko, rumenjake, ščepec soli ter žličko ali dve sladkorja zmešajte z metlico, da dobite gladko testo. Če je pregosto, dodajte malo mleka.
- V testo previdno vmešajte še sneg.
- V ponvi segrejte malo masla in prilijte testo, tako da bo ponev pokrita dober centimeter debelo.
- Spodnjo stran zapecite, previdno obrnite in popecite še na drugi strani.
- Praženec z leseno kuhalnico raztrgajte na koščke, ki jih še kratko popecite.
- Ponovite, da porabite vse testo.
- Praženec postrezite z dušenimi jabolki.

Seznam sestavin

- 20 dag moke
- 4 jajca
- približno 2 dl mleka
- 4 kisle jabolke
- rjavi sladkor
- mleti cimet
- maslo
- sol

JAGODNI TIRAMISU, GOSPA MARIJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

1. ubijemo jajca, ločimo beljak in rumenjak. Uporabimo samo rumenjake, ki jih s sladkorjem penasto umešamo. Dodamo mascarpone in narahlo premešamo, da masa ostane trda.
2. V drugi posodi stepamo sladko smetano, nato zmešamo obe masi skupaj.
3. Poškote pomočimo v jagodni sok in jih položimo na dno pladnja, dodamo polovico mase in nanjo narežemo sveže jagode. Postopek ponovimo še enkrat.
4. Po vrhu potresemo s kakavom in postavimo čez noč v hladilnik.

Seznam sestavin

200 g piškotov za tiramisu
(bebi piskoti)

- 200 g sira mascarpone
- 2 dl sladke smetane
- 4 jajca
- 100 g sladkorja 20 g kakava v prahu
- 250 g svežih jagod
- 2 dl jagodnega soka

JAGODNA TORTA Z BANANAMI, GOSPA FRANCKA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

1. 200 g piškotov denita v vrečko za zamrzovanje in jih zdrobite z valjarjem za testo. Maslo stopite, v njem raztopite sladkor in pripravljeni mešanici primešajte zdrobljene piškote. Razporedite in pritisnite v tortni model (24 cm) in nato model za približno 30 minut postavite na hladno.
2. želatino namočite. Zmešajte jogurt, kisko smetano in sladkor. Želatino iztisnite, razstopite v 2 žlicah vode in nato primešajte jogurtni masi. Smetano čvrsto stepite. Jagode operite, očistite in zrežite na rezine. Banane olupite, zrežite na rezine in jih nakapajte z limoninim sokom. Takoj ko začne masa želirati, ji primešajte stepeno smetano in polovico kreme namažite po piškotnem dnu. Nato nanjo enakomerno razporedite polovico pripravljenih sadežev in jih prekrijte s preostalo jogurtno kremo. Postavite v hladilnik za najmanj dve uri oz. dokler se krema lepo ne reže.
3. Zdrobite še 50 g piškotov in jih potresite po sredini torte. Po želji okrasite še s svežimi sadeži.

Seznam sestavin

ZA PIŠKOTNO DNO

- 200 g polnozrnatih maslenih piškotov
- 100 g masla
- 50 g sladkorja

ZA NADEV

- 6 listov bele želatine
- 300 g jagodnega jogurta
- 200 g kisle smetane
- 100 g sladkorja
- 100 ml smetane
- 150 g jagod
- 150 g banan
- nekaj limonovega soka
- 50 g polnozrnatih maslenih piškotov
- sveže sadeže za okrasitev

ŠARKE LJ, GOSPA NADA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Maslo umešamo, dodamo rumenjake drug za drugim, ter sladkor v prahu. Ko naraste dodajamo med mešanjem mleko in limonino lupino ter trd sneg iz beljakov, v katerega smo vtepli kristalni sladkor, ter nazadnje še moko s pecilnim praškom. Na rahlo premešamo, stresemo v pomaščen in pomokan pekač oz. model in pečemo skoraj 1 uro.

Seznam sestavin

- 10 dag masla
- 4 rumenjaki
- 10 dag sladkorja v prahu
- 1 dcl mleka
- limonina lupina
- sneg 4 beljakov
- 5 dag kristalnega sladkorja
- 15 dag moka
- 1 pecilni prašek
- maščoba in moka za model

ROGLJIČKI, GOSPA SMILJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

Pripraviš kvasec. Nato zamesiš testo in pustiš da vzhaja, vmes premesiš (da dvakrat vzhaja). Razdeliš na 4 dele, potem razrežeš (krog) na 8 delov. Če želiš sladke, testo sladkaš, za slane soliš.

Nadev po želji, skuta, orehi....slane potreseš s sezamom. Najbolj teknejo topli.

Seznam sestavin

- 1 kg moke
- 1 kocka kvasa – 42 g
- 1 pecilni prašek
- 5,5 dl toplega mleka
- 2dl olja
- 4 jajca (lahko tudi jajce manj ali več)
- 1 žlička soli

CHIA PUDING Z JAGODAMI, GOSPA JOŽI, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

V skledi zmešamo chia semena, kokosovo mleko, ekstrakt vanilije in javorjev sirup. Skledo pokrijemo s folijo za živila in za nekaj ur shranimo v hladilnik, da nastane gost puding.

Pripravimo steklene kozarce in jih obložimo z napol prerezanimi jagodami. V kozarce dodamo nastali chia puding.

Pripravimo jagodni pire, tako da jagode in javorjev sirup stresemo v kozico in kuhamo na majhnem ognju, dokler se jagode ne zmehčajo.

Zmehčane jagode spasiramo v gladek pire in ga ohladimo.

Ohlajeni jagodni pire dodamo v steklene kozarčke. Kot dekoracijo lahko uporabimo metine liste.



Seznam sestavin

- 1/2 skodelice chia semen
- 1 pločevinka kokosovega mleka
- 1/2 čajne žličke ekstrakta vanilije
- 2 čajni žlički javorjevega sirupa

BROWNIE, GOSPA JOŽI, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

V kozici stopimo maslo in temno čokolado, da nastane gladka zmes. Odstavimo in nekoliko ohladimo. V večji posodi zmešamo rjavi sladkor, vaniljev sladkor, moko in kakav v prahu. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca. Z mešalnikom vse dobro premešamo, da nastane enotna in gladka zmes.

Pekač dobro namažemo z maslom in vanj vlijemo čokoladno zmes.

Pečemo 15 minut v predhodno ogreti pečici na 180°C.

Ponudimo jih same, s kepico sladoleda ali smetane, prideleže se tudi vroče sadje.

Seznam sestavin

- 125g masla
- 125g navadne temne čokolade
- 5g vanilijevega sladkorja
- 25g sladkorja v prahu
- 2 večji ali 3 manjša jajca
- Maslo za pekač

NOGOMETNE ŽOGE, GOSPA TANJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

- iz osnovne mase oblikujemo kroglice, narejene kroglice za 15 minut postavimo v zamrzovalnik.
- medtem stalimo beli čokoladni preliv, nekaj te mase prelijemo v drugo posodo in jo potemnimo s črno živilsko barvo.
- Kroglice vzamemo iz hladilnika, jih nataknemo na palčke in pomočimo v beli čokoladni preliv. Počakamo, da se obliv strdi.
- Na koncu z leseno palčko na kroglice dodamo pet pik črno obarvanega preliva in jih z zobotrebcem oblikujemo v peterokotnike. Pri tem pazimo, da ne zarežemo v beli obliv, saj se pri tem barvi lahko zmešata.
- Jajce penasto umešamo, dodamo sladkor in vse skupaj dobro premešamo, da nastane kremasta masa. Dodamo maslo in ponovno vse dobro premešamo. Ob neprestanem mešanju postopoma dodajamo pecilni prašek in moko, da dobimo gladko testo. Testo oblikujemo v šarkelj in ga položimo v namaščen pekač. Pečemo 60 minut pri 160-175°C.
- Maslo s sladkorjem penasto umešamo. Počasi dodamo jajca in mešamo tako dolgo, da dobimo kremasto maso. Dodamo moko, pripravljeno mešanico za torte, pecilni prašek in kakav. Testo položimo v namaščen pekač in pečemo 60 minut pri 160-175°C.



Seznam sestavin

- osnovna masa
- beli čokoladni obliv
- črna živilska barva
- palčke
- lesene palčke in zobotrepci

SVETLO TESTO

Sestavine:

- 6 jajc
- 275g sladkorja
- 275g masla
- 300g moko

TEMNO TESTO

- 275g masla
- 340g sladkorja
- 5 jajc + 1 rumenjaki
- 170 g mešanice za hitro pripravo tort
- 170 g moko
- 2 zvrhani čajni žlički pecilnega praška
- 1 polna jedilna žlica kakava

NUTELLA SUFLEJČKI, GOSPA TANJA, OŠ BEVK IN DCA LJUBLJANA

NAVODILA

1. NUTELLO stopite v parni kopeli.
2. Ubijte jajca in ločite beljake od rumenjakov. Koruzni škrob skozi gosto sito ali cedilo presejte v večjo skledo in ga zmešajte s 60g sladkorja.
3. Stopljeni NUTELLI primešajte po dva in dva rumenjaka in to vaniljev sladkor, na koncu pa še zmes koruznega škroba in sladkorja.
4. Pečico segrejte na 220°C. Beljake stepite v zelo trd sneg. Dodajte mu 50g sladkorja, nato pa ga vmešajte v pripravljeno Nutellino zmes, tako da testo previdno dvigujete z lopatico, ne da bi ga preveč stepali.
5. Šest keramičnih skodelic ali šest modelčkov za majhne narastke namažite z maslom in jih potresite s preostalimi 10g sladkorja. Nato vanje prelijte testo in dajte suflejške v predogredo pečico za 25 do 30 minut.
6. Ko Nutelline napihnjene vzamete iz pečice, jih potresite s sladkorjem v prahu in postrezite.



Seznam sestavin

- 200 g NUTELLE
- 6 jajc
- 40 g koruznega škroba
- 120g sladkorja v prahu
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 15g masla
- sladkor v prahu za posipanje

VANILIJEVI CAKE POPSI, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

1. Pečico segrejemo na 175 stopinj celzija. Globok pekač / pekač za torte premažemo z maslom ali pa ga obložimo speki papirjem.
2. Maslo, sladilo in vanilijevo aromo damo v posodo in vse skupaj stepamo z mikserjem.
3. V drugi posodi zmešamo najprej jajca, na koncu pa dodamo še moko in pecilni prašek. Vse skupaj dobro premešamo.
4. Pekač damo v pečico in pečemo 20 minut.
5. Počakamo, da se biskvit ohladi. Z rokami oz. z vilicami ga nato nadrobimo.
6. Nadrobljen biskvit zmešamo z mascarpone sirom in skyrom. Vse skupaj pregnetemo in oblikujemo kroglice.
7. Nizki pekač obložimo s peki papirjem in nanj postavimo kroglice. Za 2 uri jih damo počivat v hladilnik.
8. V kroglice dodamo palčko. Raztopimo še temno čokolado in cake popse pomočimo vanjo. Posujemo jih s poljubnimi oreščki ali drugim posipom!

Seznam sestavin

- 180 gramov bele pirine moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 120 gramov masla (zmehčanega)
- 80 gramov sladila po izbiri (stevia...)
- 2 jajci
- 2 jedilni žlici vanilijeve arome
- 240 ml mandljevega mleka / drugega rastlinskega mleka
- 50 gramov skyra/grškega jogurta
- 60 gramov mascarpone sira

Obliv:

- Temna čokolada
- Mleti oreščki po izbiri

AMERIŠKI KROFKI, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

Pečico segrejemo na 180 stopinj celzija.

Vse suhe sestavine zmešamo v posodi.

V majhni posodici prav tako zmešamo banane in mleko. Mešanico dodamo k vsem suhim sestavinam.

Maso vlijemo v pekač za krofe(če nimate pekača za krofe uporabite tistega za muffine).

Krofe pečemo približno 15 minut.

Počakamo, da se ohladijo, nato jih oblijemo z prelivom po izbiri.

Naši predlogi:

-Cimet in med

-Kokosov jogurt s svežim sadjem

-Temna čokolada in nasekljan kokos ali oreščki

Seznam sestavin

-120 g moke

-30 g mletih mandljev

-100 g sladila po izbiri

-2 jedilni žlici chia semen
(po izbiri)

-2 čajni žlici cimeta

-3 čajne žlice pecilnega
praška

-2 banani

-120 ml mandljevega mleka

Nadev:

-Kokosov jogurt, poljubno
sadje

-Cimet in med

-Temna čokolada, nasekljan
kokos

BANANO POPSI, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

Pekač obložimo s peki papirjem.

Banane olupimo in jih na vsakem koncu odrežemo.

Banane lahko poljubno narežemo na polovico.

V banano damo leseno palčko.

Željen obliv damo na banano, nato pa nanj posujemo zelene posipe.

Pekač z banano popsi damo v zmrzovalnik za 3-4 ure.

Seznam sestavin

Banane

Lesene palčke

Grški jogurt/skyr/temna
čokolada

Oreščki/nasekljan kokos/
nasekljana temna čokolada

FIT JABOLČNI ZAVITEK, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj celzija in pekač obložimo s peki papirjem.
2. List testa razrežemo na 2 polovici. Prepolovimo ju še enkrat tako, da pašeta v pekač.
3. Na dno pekača prvo položimo eno polovico.
4. V posodi zmešamo skuto, skyr jajce in vaniljevo aromo. Polovico te mase damo na listnato testo.
5. Jabolka naribamo in jih zmešamo s cimetom in po želji orehi ali rozinami. Prav tako damo na testo polovico te mase.

Na vrh položimo drugo polovico listnatega testa in postopek ponovimo.

Zavitek pečemo 45-50 minut.

Seznam sestavin

- 6 jabolok
- 1 list vlečenega testa
- 350 g puste skute
- 100 g skyr
- Čajna žlička vanilijevega ekstrakta/arome
- 2 jedilni žlici medu
- 1 jajce
- Jedilna žlica cimeta

FIT MINI PALAČINKE, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

Vse sestavine damo v posodo in jih z mikserjem dobro premešamo.

Ponev segrejemo, dodamo maslo (navadno/kokosovo).

Palačinke spečemo in se posladkamo!

Naše ideje za prelive:

- Grški jogurt, poljubno sveže sadje
- Pečena jabolka in cimet
- Mandljevo maslo in češnje

Seznam sestavin

-160 g zmletih ovsenih kosmičev (zmeljemo jih v blenderju)

-230 ml mleka po izbiri (mandljevo, sojino...)

-1 banano

-Jedilno žlico cimeta

FIT WAFFLE POPSI, RECEPTI UP PALČICE, ŠČ PTUJ, EKONOMSKA ŠOLA

NAVODILA

1. V večji posodi zmešamo vse suhe sestavine.
2. V drugi manjši posodi zmešamo mleko, vodo in med.
3. V skledo s suhimi sestavinami vlijemo tekočo mešanico in vse skupaj premešamo.
4. Pekač za wafflje premažemo z margarino in vanj vlijemo malo mase. Na maso položimo lesene palčke in dodamo še nekaj mase.

Recepte smo pripravili v **učnem podjetju Palčice**:

Tina Voljč, Nina Bogša, Katarina Mavrič,
Kaja Matjašič,

Tia Svenšek, Metod Munda, Mišel Sušnik,
Tina Zadravec,

Eva Polak, Janja Topolnjak, Nives Rus, Teja
Žumer, Tina Žnidarič,

Neja Šturm, Larisa Šoštarič.

Seznam sestavin

- 150 g pirine moke
- 70 g mletih ovsenih kosmičev
- 2 dl poljubnega mleka
- 1 dl vode
- 2 čajni žlici pecilnega praška
- 1 jedilna žlica medu
- Margarina
- Lesene palčke



OŠB Ijeva sladkarnica

Sladki recepti malih in
velikih OŠB Ijevih
sladkosnedov.

Marmorni kolač

Sestavine:

- 🍰 300 g gladke moka
- 🍰 250 g masla
- 🍰 200 g sladkorja
- 🥚 4 jajca
- 🍫 4 žlice čokolade v prahu
- 🥛 5 žlic mleka
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🧂 1 ščepl soli

Postopek:

Sladkor, vanilij sladkor in jajca penasto umešamo. Dodamo raztopljen maslo in mleko.

Postopoma dodajamo še moko, pecilni prašek in sol. Vse sestavine dobro premešamo.

Pekač namažemo z maslom in vanj vlijemo pol rumene mase. V drugo polovico dodamo kakav in zmešamo ter prelijemo na vrh mase v pekaču.

Pečemo na 180 stopinj, približno 50 minut.

Ko se ohladi, posujemo s sladkorjem v prahu.



Jabolčni štrudl

Sestavine:

- 🍰 250 g moka
- 🍰 3 žlice olja
- 🍰 0,5 žličke soli
- 🍰 125 ml mlačne vode
- 🍰 1,5 kg jabolk
- 🍰 80 g drobtin
- 🍰 15 g sladkorja
- 🍰 65 g rozin
- 🍰 65 g mandljev
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 Somet
- 🍰 125 ml sladke smetane
- 🍰 40 g masla

Postopek:

Iz sestavin naredimo vlečeno testo. Najboljše, če to naredi odrasel. Jabolka olupimo in naribamo ali jih narežemo na tanke rezine. Dodamo sladkor, rozine, mandlje, vanilij sladkor in cimet.

Spočito razvlečeno testo namažemo s sestavinami ter zavijemo.

Damo v pečico, ki smo jo ogreli na 200°C. Pečemo 60 minut, nekajkrat po vrhu namažemo z raztopljenim maslom, da se naredi zlata skorjica.



Keksi s črto

Sestavine:

- 🍰 250 g moka
- 🍰 160 g masla
- 🍰 130 g sladkorja
- 🥚 1 jajce
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 Ščepec soli
- 🍰 Pol pecilnega praška
- 🍰 Limonina lupinica
- 🍰 1 dcl marmelade
- 🍰 Mleti sladkor

Postopek:

Iz vseh sestavin zamesimo testo in ga pustimo na hladnem za najmanj eno uro.

Ko je testo spočito, ga razdelimo na štiri dele, vsak del oblikujemo v klobaso in jo z valjarjem sploščimo. Na sredino z ročajem od kuhalnice vdolbemo kanalčke, kamor bomo nadevali marmelado.

V vdolbine nadevamo marmelado različnih barv.

Pekač postavimo v segreto pečico na 180°C in pečemo približno 20 minut. Še vroče kekse razrežemo in jih posujemo z mletim sladkorjem.

Ko se ohladijo, so pripravljeni za hrustanje.



Muffini z Nutello

Sestavine:

- 🍰 22g moka
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🍰 200 ml mleka
- 🍰 80 g kakava
- 🍰 100 g sladkorja
- 🥚 2 jajci
- 🍰 2 žlički vanilij sladkorja
- 🍰 90 g stopljenega masla
- 🍰 Nutella
- 🍰 Jedilna čokolada za preliv

Postopek:

V večji skledi zmešamo moko, sladkor, pecilni prašek, kakav in vanilij sladkor. V posebni skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Vsako posebej premešamo, nato tekočo maso zlijemo k prvi in dobro premešamo, da odpravimo grudice.

V pekač za mafine zložimo modelčke in jih napolnimo do polovice, dodamo žličko Nutelle, ki jo prej malo segrejemo, nato pa modelček napolnimo z maso.

Pečemo 15 minut pri 180°C.

Počakamo, da se muffini ohladijo, skuhamo čokoladni preliv, oblijemo in potresemo z mrvicami.



Majkine kifle

Sestavine:

- 🍷 0,5 l mleka
- 🍷 40 g kvasa
- 🍷 1 dcl olja
- 🍷 800 g moke
- 🍷 Malo soli
- 🍷 Malo sladkorja
- 🍷 1,5 dcl masti ali margarine
- 🍷 50 g margarine za remaz
- 🍷 1 jajce

Postopek:

Vse navedene sestavine umesimo v gladko testo. Testo razdelimo na 15 do 20 hlebčkov. Vsak hlebček razvaljamo, ga namažemo z raztopljenim maslom in soljo ter zvijemo v rollico.

Zrolane kifeljčke položimo v namaščen pekač in posujemo s soljo.

V pečici pečemo približno 25 minut, na 230°C, da dobijo zlato barvo.

Kifeljčke lahko napolnite tudi s čokoladno kremo.



Krofi s čokolado

Sestavine:

🍰 3 jajca

🍰 700 g moke

🍰 2 kvasa

🍰 100 g stopljenega masla

🍰 Naribana limonina lupina

🍰 1 vanilij sladkor

🍰 mleko

Postopek:

Testo zmešamo in pustimo stati 45 minut. Narežemo ga na manjše kose ter oblikujemo krofe, ki jih ocvremo v vročem olju.

Krofe nadevamo po želji, najslajše z belo in temno čokolado.



Snežene kepe

Sestavine:

- 🍰 1 l mleka
- 🍰 3 jajca
- 🍰 4 žlice sladkorja
- 🍰 1 vanilij sladkor

Postopek:

Jajca razbijemo in ločimo beljake od rumenjakov. V posodi stepemo trd sneg. Medtem zavremo mleko in v vrelo mleko z žlico dajemo sneg. V mleku je naenkrat lahko le toliko kep, da imajo dovolj prostora, da narastejo. Ko kepa naraste, jo obrnemo in pustimo, da prevre še na drugi strani. Potem jih s penivko poberemo iz mleka in zložimo v posodo.

Rumenjake stepemo s sladkorjem in vanilij sladkorjem tako dolgo, da masa naraste. Ko smo snežne kepe skuhali, odmaknemo mleko in vanj vlijemo stepene rumenjake. Dobro premešamo in še enkrat zavremo. Odmaknemo s plošče in kremo med občasnim mešanjem ohlajamo. Ko je jajčna krema hladna, jo vlijemo h kepam, da te plavajo. Posujemo lahko z mleto čokolado.



Ajdov kruh z orehi

Sestavine:

- 🍷 0,5 kg ajdove moke
- 🍷 0,5 kg bele ostre moke
- 🍷 1 kvas
- 🍷 2 dcl vode
- 🍷 Ščepec soli
- 🍷 Žlička sladkorja
- 🍷 Sesekljani orehi

Postopek:

V posodo damo ajdovo moko in prelijemo z vrelo vodo. Počakamo, da se ohladi. Medtem damo žličko sladkorja in kvas v mlačno vodo in počakamo, da naraste.

Ko se prevreta ajdova moka ohladi, dodamo belo moko, ščepec soli in na sredini pustimo prostor za kvas. Pregnetemo.

Pustimo, da vzhaja.

Dobro pregnetemo, po želji dodamo še sesekljane orehe. Oblikujemo hlebčke in jih na sredini prerežemo.

V pečici pečemo na 180°C.



Kostanjeva rolada

Sestavine:

🍰 15 dag sladkorja v prahu

🍰 12 dag masla

🍰 0,5 kg kostanjev

🥚 1 jajce

🍰 10 dag masla

🍰 10 dag sladkorja v prahu

🍰 10 dag temne čokolade

Postopek:

Zmešamo 15 dag sladkorja v prahu, 12 dag masla in kuhan ter olupljen in zmlet kostanj. Testo zavijemo v folijo in pustimo na hladnem.

Zmešamo beljake v sneg, stopimo 10 dag masla, 10 dag temne čokolade in jim dodamo sneg iz beljakov ter zmešan rumenjaki s sladkorjem. Maso ohladimo v hladilniku.

Ko je testo ohlajeno, ga preko prozorne folije razvaljamo ter nanj namažemo čokoladni preliv. S pomočjo peki papirja rolado zavijemo.



Rolada z granatnim jabolkom

Sestavine:

- 🍰 3 jajca
- 🍰 1 jogurt
- 🍰 Pol granatnega jabolka
- 🍰 2 žlički sladkorja
- 🍰 200 g moka
- 🍰 20 g pecilnega praška
- 🍰 200 g skute
- 🍰 100 g mascarpone kreme
- 🍰 1 žlica medu

Postopek:

Testo: Zmešamo jajca, jogurt, sladkor, moko in pecilni prašek in spečemo v pečici. Zavijemo v vlažno krpo, da se ohladi.

Krema: Zmešamo pol granatnega jabolka, skuto, mascarpone in med.

Ko je testo ohlajeno, odvijemo in namažemo s kremo ter rolado zavijemo in okrasimo.



Pice

Sestavine:

🍷 500 g moke

🍷 1 kvas

🍷 2,5 dcl mlačne vode

🍷 1 dcl olivnega olja

🍷 Sol

🍷 Sladkor

🍷 Nadev po izbiri (šampinjoni, sir, šunka za pico, čebula, suha salama, jajce, paprika, mezga, čebula, olive ...)

🍷 Origano

Postopek:

Iz kvasa, sladkorja, vode in žlice moke naredimo kvasec. V moko na sredino damo kvasec, dodamo olje in po robu sol. Vse skupaj zgnetemo in pustimo počivati.

Medtem naredimo nadev.

Po eni uri testo razporedimo po pekaču, namažemo ga s paradižnikom, ga posujemo z origanom in ga po želji obložimo.

Pečemo na 18°C, na ventilatorjem gretju. Po 15 minutah pico vzamemo iz pečice.



Maffini z oblivom

Sestavine:

- 🧁 2 jajci
- 🧁 100 ml mleka
- 🧁 100 ml olivnega olja
- 🧁 100 g moke
- 🧁 Čokoladni preliv
- 🧁 Čokoladne drobtine



Postopek:

Vse sestavine dobro zmešamo. V pekač damo papirnate skodelice in napolnimo z maso. Pečemo v pečici, da testo porjavi.

Ko so mafini ohlajeni, prelijemo s topljeno čokolado.






Pirini keksi z vanilijo in figovo marmelado

Sestavine:

 200 g fine pirine moke

 2 ščepca vanilij sladkorja ali bikarbonske vanilije

 Tretjina žličke pecilnega praška

 Tretjina žličke sode bikarbone

 Ščep soli

 120 ml figove marmelade

 8 žlic kokosovega olja

 6 žlic svežega jabolčnega soka

Postopek:

Pečico segrejemo na 180-200°C. V skledi zmešamo suhe sestavine in jim nato dodamo mokre. Dobro premešamo.

Pekač obložimo s peki papirjem in z majhno žličko nakupčkamo testo (velikost oreha).

Pečemo 10 minut oz. toliko časa, da bodo robovi lepo zapečeni.



Biskvit v kokosovi moki

Sestavine:

🍰 2 jajci

🍰 257 g moka

🍰 252g sladkorja

🍰 125 ml olja

🍰 125 ml vode

🍰 1 pecilni prašek

🍰 Preliv: 250 g sladkorja, 125 g margarine, 100 g čokolade v prahu, 150 ml mlačnega mleka, kokosova moka

Postopek:

Vse sestavine zmešamo v maso in vlijemo v pekač. Pečemo približno 35 minut na 175°C. Pečen biskvit vzamemo iz peči in počakamo, da se ohladi. Ohlajenega narežemo na kocke.

Margarino stopimo, dodamo mleko, sladkor in čokolado ter zmešamo. Kocke biskvita namakamo v čokoladni preliv in nato pomočimo v kokosovo moko.



Lunice z marmelado

Sestavine:

- 🍰 500 g moke
- 🍰 250 g masla
- 🍰 6 žlic sladkorja
- 🥚 2 jajci
- 🍰 Žlička pecilnega praška
- 🍰 2 žlici kisle smetane
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 Marelična marmelada za nadev



Postopek:

Vse sestavine zgnetemo v testo in ga pustimo počivati pol ure. Potem ga razvaljamo in izrežemo krogce, ki jih nadevamo z marmelado. Krogce prepognemo in stisnemo z vilico.

Pečemo na 180°C približno 20-25 minut oz. dokler ne porumenijo.

Ko se ohladijo, jih posujemo s sladkorjem v prahu.



Marmorni kolač 2

Sestavine:

- 🍰 4 jajca
- 🍰 200 ml sladkorja
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 Ščep soli
- 🍰 1 žlička limonine lupinice
- 🍰 200 ml mleka
- 🍰 200 ml olja
- 🍰 450 g pšenične moko tip 500
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🍰 2 žlici mleka
- 🍰 5 žlic čokolade v prahu
- 🍰 2 žlici sladkorja v prahu

Postopek:

Ločimo beljake in rumenjake. Beljake stepemo v trd sneg, rumenjake penasto vmešamo s sladkorje. Ko masa naraste, dodamo olje in vodo ter zmešamo. Primešamo presejano moko in ji dodamo pecilni prašek.

Maso ločimo v dve posodi, v eno dodamo 2 žlici kakava. Sneg razdelimo na dva dela in dodamo masama ter vmešamo. Masi izmenično vlivamo v pekač s peki papirjem.

Pečemo v ogreti pečici na 200°C, 15 minut. Potem temperaturo zmanjšamo na 180°C in pečemo še 45 minut.

Pečen kolač ohladimo in razrežemo.



Omin štrudel

Sestavine:

- 🍰 200 g listnatega testa
- 🍰 Žlica stopljenega masla
- 🍰 Žlica drobtin
- 🍰 Vanilij sladkor
- 🍰 50 g sladkorja
- 🍰 Kislá smetana
- 🍰 Malo cimeta
- 🍰 Kislá jabolka

Postopek:

V pravokotnik razvaljamo testo in posujemo z drobtinami, ki smo jih prepražili na maslu. Na sredino naložimo jabolka, ki smo jih zmešali z mešanico sladkorja, smetane, cimeta in vanilij sladkorja.

Testo prepognemo z obeh strani in spečemo.



Čokoladno jagodna torta presenečenja

Sestavine:

🍰 Sestavine za biskvit

🍰 Penice

🍰 Mascarpone sir

🍰 Velikooo čokolade

🍰 Smetana

🍰 Jagode

Postopek:

Torto presenečenja naredimo po izumljenem receptu. Čokoladni biskvit naredimo po občutku ali pa upoštevamo kakšen drug recept za izdelavo biskvita.

Ohlajen biskvit razdelimo na več delov. Med deli namažemo eno polovico s smetanovo-jagodno kremo, drugo polovico pa s čokoladno kremo.

Torto okoli okrasimo z mascarpone sirom. Posujemo s penicami.



Piškoti v obliki kavnega zrna

Sestavine:

- 🍰 7 g + 15 g kakava
- 🍰 15 g vročega mleka
- 🍰 100 g mehkega masla
- 🍰 90 g sladkorja v prahu
- 🍰 1 rumenjak
- 🍰 155 g bele moke

Postopek:

Kakav raztopimo v vročem mleku. Maslo, sladkor v prahu in rumenjak zmešamo, da nastane gladka masa. Masi dodamo kakav z mlekom.

Dodamo belo moko in še 15 g kakava v prahu in 30 g gustina. Naredimo gladko testo.

Iz testa oblikujemo dolgo rolo, ki jo narežemo na koščke. Iz koščkov oblikujemo ovalčke z rezico na sredini.

Pripravljeni piškoti naj pred peko počivajo eno uro v hladilniku.

Pečico segrejemo na 160°C, pečemo 12 minut.





Cimetove zvezdice

Sestavine:

🍷 360 g moke

🍷 50 g sladkorja

🍷 Pol žlice soli

🍷 50 g stopljene margarine

🍷 180 ml toplega mleka

🍷 1 jajce

🍷 7 g suhega kvasa

🍷 Polnilo: 60 g margarine, 100 g sladkorja, 1 žlica cimeta, ščepec soli

🍷 Glazura: 40 g sladkorja v prahu, 1 žlica vanilije, 2 žlici mleka, 100 g margarine

Postopek:

Margarino stopimo in dodamo ostale sestavine, da nastane gladka masa.

Testo zgnetemo in pustimo stati 2 uri na toplem. Ko vzhaja, testo razvaljamo in narežemo. Pekač premažemo z margarino in razporedimo zvitke, v katere smo namazali polnilo.

Pustimo stati 20 minut. Nato pečemo 20 minut na 180°C.

Ko so končani, jih prelijemo z glazuro.



Orehovi cookies z belo in temno čokolado

Sestavine:

🍪 130 g moke

🍪 35 g mletih orehov

🍪 85 g masla

🍪 55 g sladkorja

🍪 Pol vanilijevega ekstrakta

🍪 1 rumenjaki

🍪 35 g seseklanih orehov

🍪 Nadev: bela in temna čokolada, 50 g mletih orehov, 1 žlica sladke smetane, 1 žlica masla

Postopek:

Vse sestavine razen orehov damo v multipraktik in zmešamo v testo. Na koncu vmesimo sesekljane orehe. Testo zavijemo v folijo in pustimo v hladilniku za 1 uro.

Testo razvaljamo in izrežemo poljubne oblike piškotov. Polagamo jih na pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo 10 minut na 180°C.



Sahar torta

Sestavine:

- 🍰 150 g masla
- 🍰 150 g sladkorja
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 1 sladka smetana
- 🍰 4 jajca
- 🍰 150 g jedilne čokolade
- 🍰 250 g moka
- 🍰 4 velike žlice mleka
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🍰 Glazura: 150 g jedilne čokolade, 150 g masla
- 🍰 Nadev: 150 g marelične marmelade

Postopek:

Maslo, vanilij sladkor, sladkor in rumenjake penasto vmešamo. V maso dodamo čokolado, raztopljeno v mleku. Moko skupaj s pecilnim praškom presejemo in dodamo zmesi. Nežno in dobro vmešamo še trd sneg beljakov. Zmes vlijemo v pomaščen okrogel pekač in pečemo od 40 do 50 minut pri 200°C.

Ko se torta ohladi, jo prerežemo počez in prvo plast premažemo z marmelado, drugo pa prekrijemo. Za preliv raztopimo čokolado z maslom nad paro (posoda v vreli vodi). Glazuro naneseemo na torto in počakamo, da se ohladi. Torto postavimo v hladilnik še za eno uro.



Limonin biskvit

Sestavine:

- 🍰 120 g sladkorja
- 🥚 3 rumenjaki
- 🍰 Limonski sladkor
- 🥞 100 g moka
- 🥞 80 g gladke moka
- 🥞 3 beljaki
- 🥛 50 ml mleka
- 🥛 70 ml olja

Postopek:

Zmešajte rumenjake in sladkor, dodajte limonin sladkor, moko in gladko moko. Beljake zmešajte v sneg. Zmesi rumenjakov dodajte mleko, olje in sneg. Zmes zlijte v namaščen pekač.

Pecite 35 minut v pečici na 180°C.

Ohlajen biskvit potresite s sladkorjem v prahu ali prelite z belo glazuro.



Domači, babičini piškoti

Sestavine:

- 🍪 700 g mehke moke
- 🍪 300 g ostre moke
- 🍪 300 g sladkorja (v prahu)
- 🍪 500 g masla
- 🍪 1 pecilni prašek
- 🍪 2 vanilij sladkorja
- 🍪 4 jajca
- 🍪 Limonina lupinica
- 🍪 Cimet v prahu

Postopek:

Vse sestavine zgnetemo v testo in naredimo kekse na stroj. Pečemo na 200°C, približno 15 do 20 minut oziroma do lepe zlate barve.



Mini čokoladne tortice

Sestavine:

🍰 100 g temne čokolade

🍰 100 g mehkega masla

🍰 200 g sladkorja

🍰 4 jajca

🍰 50 g moka

🍰 Četrť žličke bikarbonate

🍰 Ščep soli

Postopek:

Pečico zagreješ na 180°C.

Čokolado in maslo raztopiš in pustiš da se malo ohladi. V mikserju zmešaš jajca in sladkor (vsaj 10 minut da lepo naraste), dodaš moko, sodabikarbono in sol. Dobro zmiksaš. Dodaš čokoladno mešanico in premešaš. Razporediš v posodice in pečeš 25 minut.

Ko so pečene jih obliješ s čokoladno glazuro (raztopiš 80g čokolade in 20g masla) in potrosiš z zdrobljenimi lešniki ali mandljevimi oz. Kokosovimi lističi.



Slane preste

Sestavine:

🍷 450 g bele moke

🍷 3 dcl mleka

🍷 7 g suhega kvasa

🍷 2 žlici sladkorja

🍷 50 g masla, žlička soli

🍷 Raztopina: 1,5 l vrele vode, 5 žlic jjedilne sode bikarbone, groba sol ali sezam/mak za posip, maslo za premaz

Postopek:

V mlačno mleko dodamo kvas in sladkor in pustimo 10-15 minut. Moki dodamo kvasec, maslo in sol. Gnetemo v kuhinjskem robotu vsaj 10 minut.

Testo mora biti mehko in ne presuho. Ne dodajmo preveč moke. Testo premažemo s stopljenim maslom ali oljem. Naoljimo tudi posodo, v kateri bo testo počivalo približno 30. min.

Posodo prekrijemo s folijo in postavimo na toplo. Vzhajano testo preložimo na pomaščeno podlago in razrežemo na 10 delov. Vsak košček razvaljamo, oblikujemo presto in za 15 sekund pomočimo v vrelo vodo in sodo. Med pečenjem preste potresemo z grobo soljo ali makom. Pečemo jih na 200°C, 10-12 minut, da so temno rumenkaste barve. Še vroče premažemo z maslom.



Kolački

Sestavine:

- 🍪 10 dag sladkorja
- 🍪 5 jajc
- 🍪 1 vanilin sladkor
- 🍪 25 dag moke
- 🍪 2 žlici kakava
- 🍪 2-3 žlice čokolade v prahu
- 🍪 1 pecilni prašek
- 🍪 3 naribana jabolka

Postopek:

Sladkor, jajca in vanilin sladkor penasto umešamo in dodamo 2 dcl olja. Kolačke napravimo tako, da v modelček damo žlico mase za kolačke, žlico nutele in potem še žlico mase za kolačke. Pečemo jih 20 minut na 175°C, če delamo biskvit pa 1 uro na 175°C.



Skalce

Sestavine:

- 🍰 170 g masla ali margarine
- 🍰 190 g sladkorja
- 🥚 2 jajci
- 🥚 1 rumenjaki
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🍰 500 g moke
- 🥛 2-3 žlice mleka
- 🥜 150 g narezanih orehov
- 🍫 150 g narezane jedilne čokolade

Postopek:

Vse sestavine zmešamo in pečemo na 180°C približno 20 minut.



Čokoladni cheesecake

Sestavine:

🍰 3 jajca

🍰 300 g grškega jogurta

🍰 Kakavov prah

🍰 Kuruzni škrob 40 g

Postopek:

Vse sestavine zmešamo in damo v pekač.
Pečemo 20 minut na 180°C.

Ko se zmes speče, dodajte čokolado ali sadje po želji.



Medenjaki

Sestavine:

- 🍪 100 g masla
- 🍪 250 g medu
- 🍪 125 g rjavega sladkorja
- 🍪 1 žlička ingverja
- 🍪 2 žlički cimeta
- 🍪 Pol žličke mletih klinčkov
- 🍪 Pol žličke muškarnega oreška
- 🍪 Četrť žličke mletega popra
- 🍪 Ščepec soli
- 🍪 500 g moka
- 🍪 1 žličko sode bikarbne
- 🍪 1 jajce
- 🍪 Okraski

Postopek:

Vse sestavine zmešamo in pustimo v hladilniku vsaj 1 uro.

Razvaljamo na želeno debelino in z modeli ustvarimo obliko. Pečemo na 180°C 10 minut.

Ko so pečeni, stepemo 3 beljake in dodamo žličko limone in 200 g sladkorja. Medenjake premažemo in okrasimo s posipom.

Medenjake sušimo v pečici na 100°C in jih na to čez noč pustimo na sobni temperaturi, da se med seboj ne sprimejo.



Kremšnite

Sestavine:

- 🍰 2 listnata testa
- 🍰 1 kg vaniljeve kreme
- 🍰 1 l alpske smetane
- 🍰 300 g čokolade za kuhanje

Postopek:

Listnato testo, ki smo ga popikali z vilico, spečemo 10 min na 200°C. kremo naredimo po navodilih na embalaži in zmerno mešamo z mikserjem dokler ne postane gladka in gosta.

Smetano zmiksamo posebej.

Čokolado raztopimo v 0,5 l mleka v vodni kopeli.

Na dno pekača postavimo eno testo, nanj enakomerno porazdelimo vaniljevo kremo. Na kremo namažemo smetano. Na smetano postavimo drugo testo in ga oblijemo s čokolado. Sladico damo za 2 uri v hladilnik.



Čokoladni mafini

Sestavine:

- 🍰 2 jajca
- 🍰 250 ml jogurta
- 🍰 75 ml olja
- 🍰 4 žličke sladkorja
- 🍰 1 vanilij sladkor
- 🍰 1 pecilni prašek
- 🍰 250 g moke
- 🍰 100 g čokolade
- 🍰 3 žličke kakava

Postopek:

Čokolado zlomimo na manjše delčke, jajca zmešamo s sladkorjem, oljem in vanilij sladkorje. Dodamo moko in pecilni prašek ter kakav. Vse skupaj damo v kalupe za mafine in pečemo na 220°C.





Tiramisu torta

Sestavine:

🍰 400 g piškotov savoiardi

🍰 2 žlički kave

🍰 4 jajca

🍰 100 g sladkorja v prahu

🍰 500 g mascarpone sira

🍰 2 dcl mleka

🍰 2 žlici kakava v prahu



Postopek:

V manjši kozici zavremo 2 dcl vode. V vrelo vodo dodamo 2 čajni žlici kave, ki jo dobro premešamo, nekajkrat prevremo. Nato pustimo, da se ohladi.

V dve skledi ločimo beljake in rumenjake. Uporabimo 3 beljake, ki jih z električnim mešalnikom stepemo v trd sneg. Štirim rumenjakom dodamo sladkor in jih penasto umešamo. V rumenjake s kuhalnico vmešamo mascarpone, nato pa še beljakov sneg.

Ohlajeni kavi dodamo še 2 dcl hladnega mleka, premešamo, pomakamo piškote z obeh strani in jih polagamo na pladenj. Ko obložimo pladenj z eno vrsto, enakomerno premažemo s tretjino pripravljene kreme. Po kremi ponovno razporedimo namočene piškote in jih premažemo z drugo tretjino kreme. Razporedimo še preostale namočene piškote in kremo po vrhu enakomerno pogladimo in posujemo s kakavom v prahu. Torto za nekaj ur postavimo v hladilnik.





Štrudel

Sestavine:

🧁 300 g moka

🧁 2 dcl tople vode

🧁 3 žlice olja

🧁 1 žlička soli

Postopek:

Maso zgneteš, narediš kroglo in jo namažeš z oljem ter oviješ s prozorno foljo. Za 30 min daš v hladilnik.

Testo razvaljaš na pomokani površini v obliko kvadrata. Testo premažeš z raztopljenim maslom, potrosiš na tanko z drobtinami in na testo naribaš jabolka (jabolka naj bodo sočne, da bo tudi štrudel sočen), potrosiš s cimetom in poželji dodaš rozine.

Testo zrolaš in daš v namaščen pekač, potresen z moko. Pečeš na 180°C 40 minut. Če zgoraj ni zapečeno, daš na najvišjo rešetko še za 5 minut pri 200°C.





MALA KUHARICA



Nastalo ob šolskem projektu Simbioza – "Od pomladi tja do zime" in v času izolacije zaradi nevarnosti korona virusa

Izdala: OŠ Dobje

november, 2020

PUST

Za pusta se ljudje našemijo in hodijo od vasi do vasi. Pri vsaki hiši je navada, da maskare zaplešejo za dobro letino ("da je lepša repa"). Ponudijo jim tudi sveže domače krofe, ki so jih spekle gospodinje.

PUSTNI KROFI – recept prispevala Romana

Sestavine: 1 kg moke tip 400, 4 žlice sladkorja, 4 rumenjake, 10 jajc, žlica soli, pol dcl olja, žlica masla, žlica kisle smetane, 4 žlice ruma, 2 kocki kvasa, 1 dcl mineralne vode - radenske, mleko po potrebi

Testo pustimo počivati pol ure, nato ga razvaljamo in z modeli oblikujemo krofe. Pustimo vzhajati 40 minut. Ko so dovolj vzhajani, jih ocvremo v vročem olju, napolnimo z marmelado in potrosimo s sladkorjem.



Slika 1: Pustni krofi, pustne sheme

VELIKA NOČ

*Na veliki petek se barvajo pisanice, da so pripravljene za otroke. Otroci so na veliko soboto nosili in še sedaj nosijo blagoslovljen ogenj (gobo). Na veliko soboto se je zgodaj zjutraj kuhalo svinjsko pleče. Popoldne so nesle gospodinje ali dekleta k blagoslovu velikonočne jedi. Te so bile po navadi: **pleče, pirhi, hren, potica ali velikonočni kolač in klobasa**. Te blagoslovljene jedi - »žegenj« - so po navadi jedli v nedeljo po prvi sveti maši – "gorvstajenski maši".*

Za veliko noč se je tudi speklo jagnje.

PIRHI – opisala Zdenka

Jajca se najprej skuhamo. Nato se vroča pobarvajo z različnimi barvami. Lahko se gredo iskat listi različnih zelišč; npr. deteljice, razne trave ali zeli. Listi se dajo na surova jajca, preko se napne nogavica. Nato se dajo jajca v vodo, v kateri so lupine od čebule. Da bo barva močnejša, je pomembno, da je čebula v vodi namočena vsaj 2 dni prej.



Slika 2: Velikonočni pirhi, velikonočna butara, velikonočni kolač, potica, velikonočno jagnje

ČAS SPRAVILA ŽITA – opisala Irena

Ko je žito dozorelo, so žanjice nabrusile srpe in zgodaj zjutraj začele žet. Oblikovale so snope in jih polagale na tako imenovane "poresle". Moški so snope povezali, jih nalagali na vozove. Snope so peljali domov in jih v kozolcih obešali v "late", da se je dobro posušilo zrnje in tudi slama.



Slika 3: "žanjice"

Čez kake tri tedne je nastopila mlačev. Mlatiči so se zjutraj zbrali in razdelili delo. Gospodinja jim je najprej ponudila domače žganje, nato pa jim postregla zajtrk - največkrat ajdove žgance in zelje. Za žejo med delom pa so pili jabolčnik.

Najprej so mlatili na "cepe". Snope so naložili na podu po tleh in jih udarjali s cepci, največkrat štirje v skupini, da je lepo odmevalo "pika -pok, pika- pok".

Čez leta so postajali modernejši, imeli so že mlatilnice. To so na kljuko vrteli štirje močni fantje. Ker je to zelo naporno, je bilo več skupin, da so se menjavali. Pozneje pa je to vrtenje prevzela živin; temu so rekli pogon na "gepl".

Pri poteku mlačve so se organizirali tako, da je delo nemoteno potekalo. Zložili so snopje na pod, ga razvezali in nekdo (največkrat ženske ali otroci) ga je dajal na mizo mlatiču, da je žito potiskal v boben mlatilnice. Izpod mlatilnice je z grabljami nekdo "odgrebal" slamo, da je zrnje ostajalo na podu, drugi pa je to slamo še enkrat pretresel in jo metal v "parno". Tam so otroci tlačilo slamo. Med delom so se tudi poveselili. Tako je tudi kak fant povaljal dekle po slami. Zrnje, ki je ostalo na podu, so dali še v "radoseje" in ga na grobo pretresli.

Večerja - "likof" - je bila vedno obilna. Bilo je veliko dobrot, obvezno pa je bil pečen petelin. Ob mlačvi se je vedno jedel beli kruh.



Slika 4: "mlačev"

Drugi dan so žito prečistili "vejali" z "vejovko". Tako prečiščeno žito so spravljali v skrinje, ki so bile v kaščah ali na podstrešju. Žito so potem nosili v mlin ali pa so ga mleli kar doma v žrmljah.



Slika 5: "mletje žita na žrmlje"



Slika 6: žito na polju, ajda na polju, košnja trave

KOLINE – "FUREŽ" - opisala Angela

Koline so kmečki praznik, a ne za gospodinjjo, ki ima veliko dela. Zjutraj se zberejo mesar in pomočniki. Najprej je obilen zajtrk. Zraven spada tudi čaj s šnopsom ali rumom za korajžo. Gospodar pripravi v kotlu krop. Ko prašiča zakoljejo, ga "nakalafonijo" in začnejo "arati". Očiščenemu mesar odre – »obeli« - špeh in razkosa meso. Pomočniki ločijo in operejo čreva. Gospodinja pripravi jetrca, zraven postreže krompir, zelje in solato. Nato se delajo različne vrste klobas: krvavice, pečenice, glavne ... Salame delajo po navadi naslednji dan. Slanina se zreže ali zmelje in se naredijo ocvirki. Nekatero koso mesa nasolijo in dajo v »paco« - razsol. Po treh tednih ga prekadijo.

Zvečer povabijo družinske člane na večerjo. Najprej je juha iz "hrtišune" z domačimi rezanci. Zraven se mora skuhati tudi rep. Za prilogo je "tenstan" - pražen krompir, kuhano zelje in hren. Od mesa pa je "hrtišuna" in pečenka. Po večerji gospodinja prinese na mizo še potico, kekse in "ahac" - sladkane slive namočene na "šnops" - žganje. Manjkati ne sme tudi dobra kapljica. Veselijo se pozno v noč. Ponekod igrajo tudi karte.



Slika 7: "koline"

KRVAVICE – zapisala Angela

Skuhamo riž in ječmenovo kašo. Ko se ohladi, dodamo začimbe: sol, poper, česen, majaron, cimet, pimet, muškatni orešček, limonino lupino, prepraženo čebulo in maščobo "počrevinsko mast", obarjeno glavo in pljuča. Dobro premešamo in dodamo kri. Če je masa pregosta, dolijemo "obarjevko". Nadevamo v čreva in "zašpalimo". Nato krvavice obarimo, ohladimo in pripravljene so za peko.

KRVNI PEČENJAK – zapisal Roman

SESTAVINE: 4 jajca, 0,5 l mleka, 2 velika kosa kruha (počitega), 1 dcl svinjske krvi, 100 g svinjskih ocvirkov, 8—10 žlic moke, žlica soli, pol pecilnega praška, svinjska mrežica

V dovolj veliko posodo vbijemo jajca in jih malo stepemo. Nato dodajamo mleko, kruh, ki mu odstranimo skorjo ter ga čim bolj razdrobimo. Prilijemo še kri in dodamo ocvirke po okusu.

Sestavine premešamo ter dodamo še moko, sol, malo sladkorja in pecilni prašek. Vse skupaj dobro premešamo, nato pa pripravimo pekač, ki ga namažemo z maščobo ter vanj položimo svinjsko mrežico.

Nato vanj vlijemo pripravljeno maso ter svinjsko mrežico ob robovih zapognemo. Postavimo v pečico in spečemo.
Dober tek.



Slika 8: "krvni pečenjak"

MARTINOVANJE - zapisal Roman

Mošt se spremeni v vino. Ta večer naj bi se spekla martinova gos ali raca, zraven pa se strežejo mlinci in rdeče zelje. Vino se potem "krsti" in pije. Po domače pravijo, da ta dan "da mošt ukradejo in postane vino", čeprav so v klet postavljali stražo, "da se mošt ne bi ukradel".



Slika 9: Martinova gos

BOŽIČ - opisala Danica

Za božič ljudje hodijo po nakupih, pripravijo razna presenečenja in krasijo božična drevesca, čistijo hišo. Pečejo peciva in se vesele.

BOŽIČNI MEDENJAKI

Sestavine: 50 dag moka, kavna žlička sode bikarbone, 15 dag masla, 15 dag sladkorja v prahu, 2 jajci, 15 dag segretega in ohlajenega meda, ščepec cimeta. Postopek: Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih polagamo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo v ogreti pečici okoli 12 – 15 minut. Ohlajene namažemo z beljakovim ledom ali rojal maso. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi.

25. december. Najlepši dan v letu. Dan Jezusovega rojstva. Takrat pripravljamo najboljše dobrrote. Peče se potica. Potico lahko pečemo na več načinov. Prilagamo nekaj idej.



Slika 10: Božično drevo okrašeno z božičnimi medenjaki

OREHOVA POTICA - opisala Romana

Potrebujemo: orehe, moko, sladkor, jajca, kvas, rum, maslo, vanilin sladkor, ščepec soli. Najprej naredimo testo iz moka, jajc, kvasa, stopljenega masla, sladkorja in ščepca soli. Zgnetemo, pustimo počivat, oz. vzhajat. Med tem časom naredimo nadev. Pripravljene orehe zmeljemo in jih

damo v posodo. Dodamo še sladkor, rum in poparimo z vročim mlekom. Zmešamo, da dobimo gosto zmes. Po želji lahko dodamo še vanilin sladkor, rozine, beljakov sneg. Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo in namažemo z orehovim nadevom. Nato ga zvijemo in položimo na namazan pekač. Ponovno pustimo nekaj časa vzhajati. Ko se potica dvigne, jo premažemo s stepenim jajcem in položimo v ogreto peč. Peče se približno eno uro. Počakamo, da se ohladi in hladno potrosimo s sladkorjem v prahu. Nato jo serviramo.

Dober tek!



Slika 11: Kmečka peč

RECEPTI NAŠIH BABIC:

KRUH Z AJDOVO KAŠO - opisala Romana

Sestavine: 1 kg bele moke, 50 dkg polbele moke, 5 dkg ržene moke, 5 dkg pirine moke, 5 dkg kuhane ajdove kaše, kvasec iz 1 kocke kvasa, 1 dcl tople vode in žličke sladkorja, 6 dcl tople vode, 1 žlica soli, 1 žlica oljčnega olja

Kuhano kašo pustimo, da se malo ohladi. Vse moke presejemo in dodamo ohlajeno kašo. Na sredini moke naredimo luknjico in dolijemo kvasni nastavek. Po 10 minutah dodamo še sol, olje in vodo. Dobro umesimo. Pustimo počivati vsaj pol ure. Potem še na hitro pregnetemo. Ponovno damo počivat, prej pa zvrnemo na pomokan prt in čakamo, da začne vzhajati. Potem položimo na pekač in damo v ogreto pečico (najprej pečemo na 200 °C, po desetih minutah zmanjšamo na 180 °C). Vse skupaj pečemo 1 uro.



Slika 12: kruh z ajdovo kašo

KUHANI SIROVI ŠTRUKLI

Testo: 30 dag moke, toplo mleko, 1 jajce, sol, malo olja **Nadev:** 30 dag skute, jajce, sol, 1 dcl kisle smetane

Naredimo vlečeno testo in ga dobro pretegnemo. Počiva naj vsaj 1 uro. Skuto, sol in smetano zmešamo. Testo tanko razvlečemo na prt ter ga namažemo z nadevom. Testo zvijemo in ga zvitega položimo v prt, ki ga povežemo s tanko nitjo. V slan krop damo cel štrukelj in ga počasi

kuhamo pol ure. Kuhan štrukelj vzamemo iz vode. Previdno ga položimo na mizo, odvijemo in ga narežemo na prst debele rezine. Zabelimo ga s prepraženimi drobtinami.

Lahko sladkamo in jemo s kompotom ali pa slanega kot prilogo k solati.

JABOLČNA POTICA

Testo: 0,5 kg moke, 7 dag masla, 7 dag sladkorja, 7 rumenjakov, 2 dcl mleka, 3 dag kvasa, sol, rum, limonina lupina

Nadev: 60 dag naribanih jabolk (vzamemo zelo sladka jabolka), 6 dag masla, sladkorja po želji, drobtine po želji, 2 jajci, vanilin sladkor, cimet, mleti orehi, kislá smetana

Razvaljano testo nadevamo. Potička naj vzhaja vsaj pol ure, nato se naj peče eno uro.

OREHOV ŠTRUKELJ

Kvašeno testo (iz bele moke, mleka, kvasa in soli, brez dišavnic in jajc) razvaljamo in namažemo z orehovim nadevom.

Nadev: zmlete orehe poparimo z vrelim mlekom in malo posladkamo

Vzhajamo in nato pečemo 1 uro. Zelo okusen je, če ga pečemo na zeljni «vehi» v krušni peči.

ZVITKI ALI "ŠTRUDELJNI"

Za zavitek potrebujemo vlečeno testo.

Nadev: skuta, smetana, jajce, sladkor, cimet, limonina lupina, rozine ...

Po vrhu skutinega nadeva lahko potrosimo naribana jabolka.

HRUŠKOVA POTICA – zelo star recept naših babic

Suhe hruške skuhamo in jih ohlajene zmeljemo ali drobno narežemo. Naredimo kvašeno testo kot za beli kruh in ga razvaljamo na deski. Testo premažemo s sladko smetano in potrosimo z zmletimi hruškami. Če imamo radi sladko, potrosimo še s sladkorjem. Potica naj vzhaja. Pečemo 1 uro.

LUNICE – opisala Slavica

Sestavine: 20 dkg masla, 28 dkg sladkorja, 4 cela jajca in 4 rumenjake, 28 dkg moke, 0,5 pecilnega, vanilin sladkor, limonina lupinica. Jajca, rumenjake, sladkor, maslo, vanilin sladkor in limono penasto stepi. Narahlo premešaj moko s pecilnim in vlij na namazan pekač velikosti pečice. Peci na 180 °C. Malo prej, ko je pečeno, premaži s poljubno marmelado. Po vrhu še premaži z maso, ki si prej pripraviš ; sneg iz 4 beljakov, 20 dkg sladkorja in 14 dkg narezanih orehov.

Daj nazaj v pečico, da malo porumeni. Še iz mlačnega izreži z modelčkom za krofe lunice. Pa dober tek.



Slika 13: Lunice

Takšne dobrote so bile včasih na mizi samo ob praznikih. 😊

Vsakdanje jedi pa so bile mnogo bolj preproste.

SADNI MOČNIKI so ena najstarejših jedi na podeželju.

SLIVOV MOČNIK

Sestavine: slive (suhe ali sveže), mleko, voda, bela moka, malo soli, sladkor

Oprane in razkoščičene slive skuhamo v manjši količini vode. Malo solimo in posladkamo. V hladno kuhano ali surovo mleko razžvrkljamo moko in vlijemo v vrele slive med stalnim mešanjem, da se enakomerno zgosti v močnik. S kuhalicco mešamo tako dolgo, da jed ponovno zavre. Dodamo lahko kuhan fižol v zrnju. Ta jed je zelo nasitna.

HRUŠKOV MOČNIK – zelo star recept

Za hruškov močnik vzamemo aromatične sorte hrušk, ki se ne razkuhajo.

Sestavine: hruške, voda, mleko, sladkor, malo soli, bela moka

Hruške operemo, narežemo in jih v majhni količini vode skuhamo do mehkega. V mleku razžvrkljamo moko in med mešanjem prilijemo k hruškam. Močnik mora zavreti, nato ga malo solimo ali pa tudi ne. Okus lahko izboljšamo s sladko smetano. Hruškovo juho lahko naredimo iz suhih hruškovih ali jabolčnih krehljev.

PROSENA MLEČNA KAŠA

Proseno kašo operemo in jo damo kuhati v vrelo mleko, včasih premešamo, da se ne prismodi. Kuhano osladkamo in malo posolimo. Jed izboljšamo s sladko ali kislo smetano.

MLEČNE BUČE

Sestavine: zrele jedilne buče, mleko, voda, bela moka, sol, sladkor, smetana

Buče olupimo in narežemo na večje kocke in jih kuhamo do vretja. Vodo ocedimo, s kuhalicco zamešamo v kašo, prilijemo vrelo mleko, da dobimo gosto juho, osladkamo in malo posolimo. Vse skupaj naj nekaj časa vre, nato zgostimo. Če naredimo gostejšo zmes, jo lahko damo v pekač in jo spečemo v pečici ali krušni peči. Tako pečene buče so zelo dobre, če jim dodamo smetano.

MLEČNO ZELJE – opisal Roman

Sestavine: glava svežega zelja, voda za kuhanje, mleko, sol, moka, smetana

Zelje narežemo na večje kocke in v vodi skuhamo do mehkega in pretlačimo.

Prelijemo vrelo mleko in posolimo ter še nekaj časa kuhamo.

Naredimo podmet in zgostimo. Na koncu dodamo še smetano. Tako zelje je lahko samostojno ali s pire krompirjem. Zelo je okusno in zdravo. Dober tek.

Žganci so za ljudi na podeželju predstavljali eno glavnih jedi, ker zraven ni bilo potrebno jesti kruha.

KORUZNI ŽGANCI – opisal Roman

Sestavine: 2 skodelici vode, 1 skodelica koruzne moko, ocvirki za zabelo, sol

Vodo in sol zavremo in v vrelo vodo vsipamo moko. Pazimo da ostane kupček. Pokrijemo, da voda prevre moko. S kuhalnico naredimo v sredino luknjo, da voda vre skozi sredino. Vre naj 15 minut, nato odlijemo vodo, v kateri smo kuhali moko ("žgankovko"). Dobro premešamo s kuhalnico, da so gladki. Z vilicami in kuhalnico jih narežemo na male kose v lončeno skledo in jih zabelimo. Zraven lahko jemo gobovo juho, kislo zelje, mleko, belo kavo, kislo repo itd.

JEČMENOVİ ŽGANCI

Sestavine: lonček ječmenove moko, 2 krompirja, 2 lončka vode, sol, čebula, česen, peteršilj, ocvirki za zabelo

Vodo z začimbami in narezanim krompirjem pustimo vreti, da se krompir skuha. Ven pobereimo peteršilj, čebulo in česen. Zakuhamo moko in kuhane žgance ocedimo. Moko zmešamo skupaj s krompirjem, da dobimo gladke žgance. S kuhalnico in vilicami jih nadrobimo v ločeno skledo. Prilijemo "kropec" in "žgankovko", zabelimo z ocvirki in jemo kot samostojno jed. Na take žgance lahko nalijemo tudi govejo juho.

Želimo vam dober tek!

RECEPTI



OŠ DOBJE
Simbioza
2020/21



MEDENJAKI

- 1 kg moke (pol ostre, pol gladke)
- 250 g margarine
- 4 jajca
- 2 žlici sode bikarbone
- 230g sladkorja
- 5 žlic medu
- 2 majhni žlički cimeta
- 1 žlička mletih klinčkov
- 1 žlica olja
- 50 g mletih neolupljenih mandeljnov
- Glazura:



Medenjaki

120 g sladkorja pol beljaka, sok polovice limone

Sladkor, med, cimet, klinčke in margarino dobro prevremo in ohladimo. Moko presejemo in vanjo zamešamo sodo bikarbono, zmlete mandeljne in na koncu preverete sestavine. Na koncu dodamo še jajca in olje, dobro premešamo, pokrijemo in postavimo testo čez noč v hladilnik. Drugi dan testo razvaljamo za pol cm na debelo, izrežemo z modelčki različne oblike in jih zložimo na pekač obložen s peki papirjem. Premažemo z beljakom in okrasimo z mandeljnjo. Pečemo v ogreti pečici 15-20 minut na 180°C.



ROZINOVİ KUPČKI

200 g margarine
250 g sladkorja
4 jajca
nastrgana lupinica 1 limone
200 g rozin
500 g moka

Rozinovi kupčki



Penasto umešamo sladkor, jajca in margarino. Rozine, moko in limonino lupinico narahlo vmešamo v penasto maso.

Pekač obložimo s peki papirjem, s čajno žličko oblikujemo majhne kupčke in jih polagamo na peki papir. Pečemo 10 minut pri 180° C dokler zlato ne zarumenijo.

Namesto rozin lahko v maso zamešate tudi nalomljeno čokolado.

Roglički



VANILIJEVI ROGLJIČKI

40 dag margarine

60 dag moka

20 dag mletega sladkorja

1 jajce

1 pecilni prašek

1 vanilin sladkor

limonina lupina



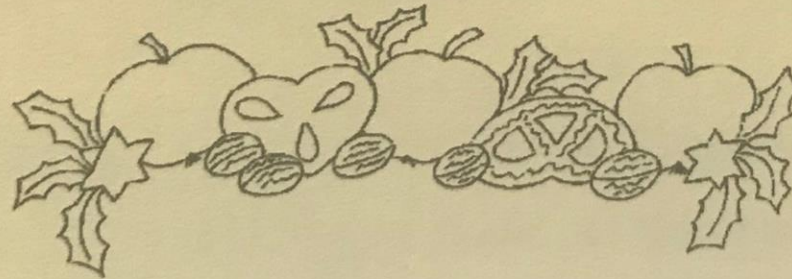
Vse sestavine zgneti v testo in daj v hladilnik. Naj počiva vsaj 4 ure (lahko pustimo tudi čez noč). Iz testa oblikuješ rogljičke in jih pečeš cca 10 minut na 200 C. Še vroče rogljičke povaljaš v mletem sladkorju z vanilinom.

KOKOSOVI PIŠKOTI Z MARMELADO

350 g moka
250 g margarine
100g kokosa
70 g sladkorja v prahu
ščepeca soli

Kokos piškoti

Oblikuješ za oreh velike kroglice, daš jih na pekač in v sredino vsake kroglice s prstom ali ročajem kuhavnice narediš luknjico v katero daš malo trde marmelade. Pečene povaljaš v kristalnem sladkorju.





APPLE CRUMBLE

APPLE CRUMBLE

- 4 velika jabolka
- 2 žlici limoninega soka
- 2 žlici sladkorja
- 3/4 skodelice moke (lahko tudi polnozrnata)
- 1/2 skodelice kokosa
- 1/2 skodelice ovsenih kosmičev
- 1/2 skodelice sladkorja
- 100 g masla

Jabolka olupimo in narežemo na rezine. V kozico damo jabolka, limonin sok in sladkor. Dušimo tako dolgo, da se jabolka zmehčajo.

V posebni posodi zmešamo moko, kokos, ovsene kosmiče in sladkor. Maslo raztopimo in prelijemo čez suhe sestavine. Premešamo, da dobimo drobtine.

Pečico segrejemo na 175 stopinj C. Pekač ali jensko posodo namastimo in vanjo damo jabolka. Čez jabolka damo drobtine iz suhe mase.





POLJUBČKI CORN FLAKES

20 dag margarine

20 dag mlečne čokolade

20 dag jedilne čokolade

10 dag bele čokolade - Milka kokos

10 dag sladkorja

2 vanili sladkorja

10 dag zdrobljenih mandljev (ali orehov, kokosa, lešnikov,...)

Corn Flakes

Poljubčki ☺

V parni kopeli raztopimo margarino, dodamo mlečno čokolado, jedilno čokolado, sladkor, vanili sladkor. Vse skupaj dobro premešamo in dodamo lističe mandljev, nato pa toliko Corn Flakesa, da nastane gosta masa.

Z jedilno žlico nato zajemamo maso in tako oblikovane poljubčke naložimo na pekač, ki smo ga prej prekrili z alu folijo. Damo jih za nekaj časa v hladilnik. Ko so poljubčki trdi, jih prelijemo s stopljeno belo čokolado.

SKUTINA TORTA

Testo:

2 rumenjaka
7,5 dag sladkorja
20 dag moka
10 dag masla
1 pecilni prašek

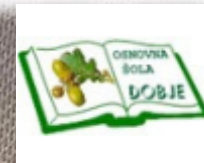
Nadev:

1 celo jajce
2 rumenjaka
15 dag sladkorja
1 dcl olja
sok ene limone
0,5 kg skute
0,5 l mleka
2 vanilijevega pudinga



Skutina torta

Rumenjaka penasto zmešamo s sladkorjem in dodamo maslo. Ko je masa penasto zmešana, dodamo še moko in pecilni prašek. Maso damo v okrogel pekač in na vrh polijemo penasto zmešan nadev. Vse skupaj pečemo 1 uro na 180 stopinj. Ko je pečeno, stepemo beljake z vanilijevim sladkorjem, dodamo malo limoninega soka in sladkorja in premažemo na pečeno testo. Pečemo še 10 minut.



SKUTINE LEDENE KOCKE

1.ZMES

3 jogurtovi lončki zmletih piškotov
6 jušnih žlic sladkorja
250 g stopljenega masla
orehi, lešniki, mandlji -po želji

2.ZMES

0,5 kg skute
1 lonček sladkorja
4 jajca (ločimo beljake od rum.)
2 žlici pomarančnega soka
2 žlici limoninega soka

3.ZMES

2 lončka kisle smetane
2 vrečki vanilijinega sladkorja

Potrebujemo pekač dimenzije cca. 21 x 31 cm.

Najprej zmešamo vse sestavine za 1. zmes, jo damo v pekač in pečemo 5 - 10 min v pečici ogreti na 150 C. Nato z mešalnikom dobro zmešamo vse sestavine za 2. zmes in dodamo sneg iz 4 -ih beljakov. Narejeno 2. zmes polijemo po že pečeni 1. zmesi in pečemo v pečici ogreti na 170 C še 25 min. Nato pečico izklopimo in pustimo pekač v (izklopljeni) pečici še 45 - 50 min., da se ohladi. Pekač vzamemo iz pečice in pecivo polijemo še s 3. zmesjo. Ponovno damo v pečico in pečemo cca. 5 min na 150 C. Ne sme porumeneti!

Ledene kocke



BANANINA MARMELADA

- 1 kg banan
- 3 pomaranče, 1 limona
- 0,5 kg sladkorja
- 1 želin



Banane zmečkamo s paličnim mešalnikom in jim dodamo sok 3 pomaranč. Nato dodamo sladkor in kuhamo. Vre naj samo 3-4 minute (držimo se navodil, ki so napisana na želirnem sladkorju). Še vročo marmelado nalijemo v kozarce in dobro zapremo.

PEČENA SLIVOVA MARMELADA Z OREHI

- 1 kg sadja
- 10 dag sladkorja
- sesekljani orehi

Zimski
marmeladi

Slive zmelješ, daš v velik pekač in pečeš na 200 ca 2-3 ure (odvisno kako gosto želiš in kakšno količino pečeš cca 3 kg naenkrat), vendar ne manj kot 2 uri, vmes nekajkrat premešaš. Ko je pečeno, dodamo cimet in klinčke, sesekljane orehe in napolniš kozarce.



Dober tek ☺

Zbirka receptov
Vile podvin
za
Simbioza knjižico
receptov

Recepture

(8 oseb)

Gorenjski zajtrk

Krompirjeva pena

250 g krompirja
100 g vode od kuhanja
125 sladke smetane
50 g olivnega olja
sol

Miksamo krompir, dolivamo vodo, sladko smetano in olivno olje. Solimo.
Maso vlijemo v sifon, pritrdimo dve bombici.

Rumenjaki

8 rumenjakov

Rumenjake položimo v olje in jih segrevamo v pečici na 61 °C pol ure.

Ocvirki

100 g ocvirkov
Ocvirke pogrejemo.

Polenta

300 g polente
sol

Polento skuhamo in solimo.

Serviramo tako, da najprej položimo polento, dodamo rumenjak, ocvirke in nabrizgamo krompirjevo peno.

Topinamburjeva juha

800 g olupljenega topinamburja
1 l goveje juhe
600 g sladke smetane
200 g kisle smetane
80 g masla
sol, poper

Topinambur kuhamo v goveji juhi. Ko je skuhan, dodamo sladko smetano. Miksamo in med miksanjem dodajamo kisko smetano ter maslo.

Fižolova juha

Sestavine:

1000 g kuhanega rjavega fižola

200 g slanine
2 večji čebuli
2 l vode (v kateri se je kuhal fižol)

4 veliki krompirji
3 žlice olja
4 lovorjevi listi
6 zrn črnega popra

2 ščepca soli
1 žličke timijana
10 vejic peteršilja
česen

Priprava:

Olupimo in drobno sesekljamo čebulo. Skuhamo fižol. Skuhamo krompir. V večji lonec vlijemo malo olja, stresemo čebulo, dodamo ščepec soli, slanino in na zmernem ognju pražimo, dokler se čebula ne zmehča in razpade.

Dodamo fižol in krompir. Zalijemo z litrom vode od kuhanega fižola. Dodamo lovor, poper, peteršilj in timijan. Na zmernem ognju kuhamo približno 15 minut.

Pripravljeno juho gladko zmiksamo s paličnim mešalnikom (pazimo, da odstranimo lovorove liste!). Juho poskusimo in po potrebi dodatno začинimo s soljo in česnom.

Zelenjavna juha, zelenjavni rezanci

Sestavine:

200 gomoljne zelenjave
1000 gzelenjave
50 g šalotke (ali čebule)
200 g krompirja
1,5 l jušne osnove
sol, poper
ščepec muškarnega oreščka
olivno olje
0,2 dcl olja za cvrtje

Priprava:

Zelenjavo, šalotko, krompir olupimo in očistimo ter vse skupaj stresemo v posodo, kjer na olivnem olju prepražimo.

Zalijemo z jušno osnovo, zavremo in skuhamo do mehkega. Ko je kuhano, prepasiramo.

Po potrebi dodamo sol, poper in muškatni orešek.

Gomoljno zelenjavo očistimo in jo narežemo na tanke rezance ter jo v vročem olju ocvremo, ko je ocvrta, jo potresemo po juhi.

Cvetačna juha

Bučna pena

Prepeličje jajce

Tepkin prah

Sestavine:

1200 g cvetače
400 g krompirja
4 prepeličja jajca
1 l piščančje osnove
4 dcl sladke smetane
sol, poper, muškatni orešek
6 šalotk
maslo
štiri suhe tepke
400 g buče

Priprava:

Na maslu prepražimo na kocke narezano šalotko, dodamo narezano cvetačo in 200 g krompirja.

Pražimo 2 minuti. Dolijemo vročo piščančjo osnovo. Kuhamo do mehkega, zmiksamo, med miksanjem dodajamo 1 dcl sladke smetane, sol, poper, muškatni orešek.

Za bučno peno kuhamo narezano bučo in krompir do mehkega, dodamo 1 dcl sladke smetane in maslo ter penasto zmiksamo, solimo.

Serviramo tako, da v stekleno skodelico vlijemo najprej cvetačno juho, na vrhu dodamo bučno peno, jajce in naribamo suho tepko.

Cvetačna juha z ocvrto zelenjavo

Sestavine:

200 g gomoljne zelenjave
1000 g cvetače
50 g šalotke (ali čebule)
200 g krompirja
1,5 l jušne osnove
sol, poper
ščepec muškarnega oreščka
olivno olje
0,2 dcl olja za cvrtje



Priprava:

Cvetačo, šalotko, krompir olupimo in očistimo ter vse skupaj stresemo v posodo, kjer na olivnem olju prepražimo.

Zalijemo z jušno osnovo, zavremo in skuhamo do mehkega. Ko je kuhano, prepasiramo.

Po potrebi dodamo sol, poper in muškarni orešček.

Gomoljno zelenjavo očistimo in jo narežemo na tanke rezance ter jo v vročem olju ocvremo, ko je ocvrta, jo potresemo po juhi.

Marinirana bohinjska zlatovčica s pomarančami Limonina omaka

File bohinjske zlatovčice

Sestavine:

8 filejev zlatovčice
sol
koper

Priprava:

Vsak file prerežemo na dva dela, solimo, posujemo s svežim koprom.

Zavijemo v zvitek. Zvitke zavijemo v alu folijo.

Kuhamo v vodi pod vreliščem 5 minut.



Pomaranče in limonina omaka

Sestavine:

2 pomaranči
5 limon
3 dcl olivnega olja
300 g sladkorja
1/2 l vode

Priprava:

Vodo in sladkor pokuhamo do sladkornega sirupa.

Dodamo krlje natančno olupljenih pomaranč in kuhamo 5 minut (počasno vrenje).

Pomaranče ohladimo, solimo in popramo.

Limone olupimo in zavijemo v alu folijo.

Pečemo pri 230°C 7 minut.

Ohlajenim limonam med miksanjem dodajamo olivno olje, da nastane gladka emulzija.

Omako precedimo.

Čebulna marinada

Sestavine:

200 g čebule

1 dcl belega vina

ingver, sol, beli poper

oljčno olje

Priprava:

Na oljčnem olju popražimo šalotko. Dodamo ščepec ingverja, sol in beli poper. Zalijemo z belim vinom in podušimo. Ohladimo.

Hišni ajdovi rezanci po kraško

Testo

Sestavine:

220 g moke tip 500

40 g grobe ajdove moke

120 g rumenjakov

40 g jajc

4 g soli

2 žlici olja

voda po potrebi

Priprava:

Sestavine dobro pregnetemo v testo, ki naj počiva v hladilniku 1 uro.

Testo razvaljamo in oblikujemo v rezance (na posebnem pripomočku).

Rezance kuhamo v vreli vodi največ 3 minute.

Omaka

Sestavine:

400 g kraškega pršuta

100 g šalotke

0,3 dcl rdečega vina

2 čajni žlički paradižnikovega koncentrata

5 dcl sladke smetane

poper

Priprava:

Na hitro prepražimo šalotko. Dodamo na rezance narezan pršut in pražimo, da potemni. Vmešamo koncentrat, popražimo in dodamo vino. Pokuhamo, da alkohol izhlapi. Dodamo smetano in počakamo, da se zgosti.

Rižota s tepkami, kranjsko klobaso s tepko in hrenom Dimljena zlatovčica

400 g riža Carnaroli
1,4 l zelenjavne osnove
200 g suhih tepk
300 g kranjske klobase s tepkami
140 g svežega naribanega hrena
100 g šalotke
60 g sira Zbrinc
200 g masla
sol, beli poper



Šalotko prepražimo na 1/3 masla. Dodamo tepke, popražimo, dodamo klobaso s tepko in čez minuto dodamo riž.

Pražimo toliko časa, da riž postekleni.

Počasi dodajamo zelenjavno osnovo in mešamo. Med mešanjem solimo in popramo.

Preden je riž popolnoma pripravljen, dodamo hren (cca 5 min pred koncem).

Ko je riž pripravljen al dente, vmešamo maslo in sir Zbrinc.

Hišni njoki s paradižnikom

Sestavine:

900 g krompirja
250 g gladke moke
8 rumenjakov
100 g masla
140 g jedilnega škroba
1 žlica soli

Priprava:

Krompir skuhamo, prepasiramo in dodamo vse sestavine. Zgnetemo v gladko maso. Oblikujemo njoke, kuhamo v slani vreli vodi, da priplavajo na vrh.

Omaka

Sestavine:

100 g šalotke
400 g paradižnika
popper

Kroparska žonta na trdinki s tartufovo peno (4 osebe)

KROPARSKA ŽONTA

Sestavine:

600 g telečjih jeter
200 g čebule
200 g moke
1 l vode
4 žličke vinskega kisa
Sol, beli poper

Priprava:

Na olju zlato rumeno prepražimo moko.

Dodamo nasekljano čebulo, pražimo toliko časa, da se čebula razpusti.

Dodamo na male koščke narezana telečja jetra.

Zalijemo z vodo, kuhamo toliko časa, da se razpusti.

Dodamo kis, solimo, popramo.



POLENTA

Sestavine:

100 g polente
5 dcl goveje jušne osnove
20 g petersilja
10 g timijana
Sol, beli poper

Priprava:

Polento skuhamo v jušni osnovi skupaj s petersiljem in timijanom. Solimo, popramo.

TARTUFOVA PENA

Sestavine:

100 g krompirjeve vode
100 g sladke smetane
34 g olivnega in tartufovega olja
5 g črnih tartufov

Priprava:

Krompir skuhamo. Shranimo krompirjevo vodo.

Krompir zmiksamo. Med miksanjem dodajamo krompirjevo vodo, sladko smetano, olja.

Miksamo toliko časa, da dobimo homogeno emulzijo.

Dodamo drobno naribane tartufe in solimo.

Postrvji file na porovem pireju s koprovo omako

Sestavine:

8 filejev postrvi
500 g krompirja
1 x por
50 g masla
1,5 dl mleka
muškatni orešček
sol, poper
2 dl sladke smetane
10 g svežega kopra
30 g šalotke



Priprava:

Iz krompirja, masla, mleka naredimo pire, solimo ga po okusu ter dodamo še ščepec muškarnega oreščka. Por narežemo na drobne rezance ter ga sotiramo na maslu, ko se zmehča ga primešamo pire krompirju.

File postrvi pečemo na koži nato ga postavimo za nekaj minut v pečico, da se zapeče do konca.

Omako pripravimo tako, da najprej šalotko pražimo toliko časa, da postekleni nato dodamo koper in vse skupaj zalijemo s sladko smetano solimo in popramo. Na majnem ognju kuhamo toliko časa, da se smetana zgosti.

Jed serviramo tako, da na krožnik najprej damo omako na njo nabrizgamo porov pire na katerega položimo postrvji file.

File brancina

Sestavine:

4 fileji brancina
sol
olje za pečenje

Priprava:

Brancinove fileje solimo, pečemo na koži in postavimo za nekaj minut v pečico, da se zapečejo do konca.

Ješprenjček

Sestavine:

100 g ješprenja
100 g zelja
sol
popper
sladka smetana

Priprava:

Ješprenj skuhamo. Narezano zelje skuhamo in jo primešamo ješprenju, solimo, popramo ter vmešamo sladko smetano.

Zelenjava

Sestavine:

200 g poljubne zelenjave
50 g masla
sol
bel popper

Priprava:

Zelenjavo očistimo in jo poljubno narežemo ter na hitro skuhamo v slani vodi.

Kuhano zelenjavo ohladimo.

Zelenjavo na hitro sotiramo na maslu in dodamo malo belega popra.

Žafranova omaka

Sestavine:

2 dcl smetane
5 dag šalotke
2 g žafrana
10 g sladkorja
Sol, popper

Priprava:

Na šalotki na hitro prepražimo žafran in sladkor.

Zalijemo s smetano. Solimo, popramo.

Nato precedimo in serviramo.

Goveji hrbet Skutni štruklji Korenčkova krema Zelenjava

Goveji hrbet

Sestavine:

200 g govejega hrbta
3 žlice olivnega olja
15 g masla
1 šopek mlade čebule
3 korenčke
2 stebli belušne zelene
1 koleraba, 1 por
5 dag slanine
1/4 limon
2 žlici gorčice
Sol, črni poper v zrnu
4 dcl rdečega vina
2 stroka česna
2 vršička rožmarina
2 lovorova lista
1 vejica timijana
3 žajbljevih lističev

Priprava:

V posodi močno segrejemo olivno olje in maslo. Meso temeljito obrišemo, nato ga solimo, popramo in premažemo z gorčico in ga na vroči maščobi po vseh straneh na hitro opečemo; znotraj mora ostati sočno.

Česen olupimo in grobo sesekljam.

Meso vzamemo iz posode in shranimo na toplem, na pečenkin sok pa stresemo narezano zelenjavo, čebulo in sesekljan česen. Med mešanjem pražimo kake 4 minute, nato pa dodamo limonino lupino in vsa zelišča.

Zalijemo z vinom ter med mešanjem z dna postrgamo zapečen pečenkin sok. Vložimo opečeno meso, pokrijemo in počasi dušimo 30 minut. Meso vmes nekajkrat obrnemo.

Posodo odkrijemo, vse skupaj pa počasi kuhamo še 15 minut, da se omaka lepo zgosti.

Mehko meso vzamemo iz posode in shranimo na toplem. Omako nekoliko ukuhamo, da dobimo zeleno gostoto; po želji jo pretlačimo.

Sirov štrukelj

Sestavine:

10 dag vlečenega testa (uporabili bomo Pečjakovo)
15 dag skute
20 dag kisle smetane
2 jajc
1 dcl sladke smetane
5 dag masla
Sol

Priprava:

Vse sestavine razen testa zmešamo skupaj, solimo.

Testo premažemo z maslom in nato še s skutinim nadevom ter zavijemo. Lahko jih kuhamo v krpi ali v alu foliji.

Kuhamo jih 30 minut v slanem kropu.

Korenčkova krema

Sestavine:

200 g korenja

pol čebule
maslo
mleko
sol, poper

Postopek:

V mleku kuhamo narezano korenje in narezano čebulo. Skuhamo do mehkega, zmiksamo, ob miksanju dodamo maslo, sol in poper.

Telečji hrbet, kuhan v lastnem soku, šalotkina omaka

Čemažev pire

Zelenina krema

Korenje

Hišne testenine polnjene s telečjim priželjcem

Telečji hrbet, kuhan v lastnem soku

Sestavine:

1400 g telečjega hrbta
sol, beli poper

Priprava:

Telečji hrbet očistimo, solimo, popramo in ga v kosu opečemo na ponvi.

V vakumski vrečki kuhamo 3 ure na 54 °C.

Šalotkina omaka

Sestavine:

1 l telečje osnove
700 g šalotke
2 dcl rdečega vina
olje

Priprava:

Šalotko prepražimo na olju, da postekleni, zalijemo z rdečim vinom. Počakamo, da vino izhlapi, dodamo osnovo in reduciramo.

Čemažev pire

Sestavine:

100 g čemaža
500 g krompirja
sol, poper
mleko
maslo

Priprava:

Krompir skuhamo.

Svež čemaž zmiksamo, dodamo sol za in olivno olje, da dobimo pesto.

Krompir pretlačimo z mlekom in maslom in dodamo čemažev pesto. Solimo, popramo.

Zelenina krema

Sestavine:

300 g zelene
1 dcl jušne osnove
sol, poper

Priprava:

Zeleno skuhamo, zmiksamo in precedimo. Solimo, popramo.



Korenje

Sestavine

150 g korenja
30 g masla
20 g sladkorja
Sol, poper, voda

Korenček narežemo na tanke rezance.

V vodo položimo sladkor, maslo, sol in zavremo, ko voda vre 1 minuto dodamo korenje.

Njoki

900 g krompirja
250 g gladke moke
8 rumenjakov
100 g masla
140 g škroba
1 žlica soli
zelišča

Hišne testenine polnjene z muškatno bučo

Testo za testenine

Sestavine:

170 g rumenjakov
250 g ostre bele moke
1 žlica olja
1 žlica sode
sol
voda po potrebi

Nadev za testenine

Sestavine:

400 g muškatne buče
100 g zorjenega sira
sol
beli poper

Priprava:

Pripravljenno testo zavijemo v prozorno folijo in ga postavimo v hladilnik.

Nadev:

Olupljeno muškatno bučo zavijemo v alu folijo. Pečemo v pečici pri 220 °C 45 minut.

Pečeno bučo ohladimo, zmiksamo, dodamo nariban sir in polnimo testenine.

Sirovi štruklji

Testo

Sestavine:

900 g bele moke (lahko kombiniramo različne vrste mok)
3/4 l tople vode
3 jajce
sol, 3 rezine masla, limonin sok, olje

Priprava:

Pripravimo elastično maso in dobro pregnetemo.

Naredimo kepo, jo na vrhu namažemo z oljem in pustimo stati pol ure.

Razvaljamo, naoljimo in raztegnemo na obeh koncih, da postane ploščata.

Narežemo na pravokotnike.



Pravokotni listi testa so sedaj pripravljeni, da jih napolnimo z maso.

Masa

Sestavine:

250 g kisle smetane

1000 g skute

5 jajčnih rumenjakov

ščepec soli

2 jajčna beljaka (naredimo sneg)

1 žlica olja

1 pest belih drobtin

50 g pšeničnega zdroba

Priprava:

Skuhamo pšenični zdrob.

V skuto vmešamo kisko smetano ter jajčne rumenjake.

V pripravljeno maso dodamo sneg beljakov in sol ter kuhan pšenični zdrob. Zgostimo z drobtinami.

Razvaljamo testo in ga namažemo z oljem. Testo razvlečemo do najtanjše možne stopnje.

Potresemo maso na testo in zvijemo.

Štruklje zavijemo v alu folijo in jih kuhamo na 100 °C 25 minut.

Odvijemo kuhane štruklje in jih narežemo na kose.

Piščancji zvitki z zelišči, zaviti v slanini Sirov štrukelj

Zelenjava

Sestavine:

8 piščančjih filejev

200 g piščančjega fileja

1 dcl sladke smetane

16 rezin tanko narezane slanine

sol, poper, pehtran, timijan

200 g svinjske mrenice

2 beljaka

Priprava:

Na male kocke narezani piščančji file, smetano, beljaka in začimbe ter zelišča zmiksamo.

Na svinjsko mrenico položimo slanino in jo namažemo z maso za zeliščni ovoj, položimo soljene piščančje fileje, zavijemo v rulado. Zavijemo v alu folijo in v vakumski vrečki zavakumiramo.

Kuhamo pri 61 °C 1,5 ure. Pred serviranjem opečemo in narežemo.



Sirov štrukelj

Sestavine:

200 g vlečenega testa (najboljše je Pečjakovo)

50 g kisle smetane

100 g masla

3 jajca

sol

300 g skute

0,2 dcl sladke smetane

Priprava:

Vse sestavine razen testa zmešamo skupaj, solimo.

Testo premažemo z maslom in nato še s skutinim nadevom ter zavijemo. Lahko jih kuhamo v krpi ali v alu foliji.

Kuhamo jih 20 minut v slanem kropu.

Zelenjava

Sestavine:

600 g poljubne zelenjave

5 dag masla

sol, bel poper

Priprava:

Zelenjavo očistimo in jo poljubno narežemo ter na hitro skuhamo v slani vodi.

Kuhano zelenjavo ohladimo.

Zelenjavo na hitro sotiramo na maslu in dodamo malo belega popra.

Jabolčni zavitek po naše

Orehov biskvit

Sestavine:

5 jajc

5 žlic sladkorja

5 žlic moka

2 žlici mletih orehov

Postopek:

Ločimo rumenjake in beljake. Polovico sladkorja zmešamo z rumenjaki, dodamo moko in mlete orehe, da dobimo gladko maso. Preostali sladkor z beljaki stepemo v trd sneg. Sneg narahlo vmešamo v maso z rumenjaki. Pečemo 15 min pri 190 °C

Cimetova krema

Sestavine:

2 dcl mleka

35 g sladkorja

1 jajce

1 strok vanilje

1,5 g mletega cimeta

10 g moka

10 g koruznega škroba

1 listič želatine

15 g masla

70 g stepene smetane

Postopek:

Namočimo želatino, Zavremo mleko in strok vanilje, precedimo. Vmešamo jajca, sladkor, koruzni škrob in moko in v to maso dodamo zavreto mleko z vaniljo ter mešamo 4 minute pod vreliščem, da se zgosti. V pripravljeno maso dodamo cimet, maslo in namočeno ter ožeto želatino. Maso ohladimo in previdno dodamo stepeno smetano, da ostane rahla.

Karamelizirana jabolka

Sestavine:

2 jabolki

35 g sladkorja



Postopek:

Jabolka olupimo in narežemo na manjše koščke. Sladkor karameliziramo, dodamo jabolka. Modelčke obložimo z orehovim biskvitom, napolnimo s karameliziranimi jabolki in cimetovo kremo. Postavimo na hladno, da se krema strdi. Serviramo posuto s sladkorjem v prahu.

Panna cotta, sadje

Sestavine:

4 dl sladke smetane

50 g sladkorja

3 lističi želatine

1 vaniljev strok

400 g poljubnega sadja

Postopek:

V posodi pristavimo 2 decilitra smetane, sladkor in vaniljev stržen. Zavremo, kuhamo 2 do 3 minute in odstavimo. Dodamo ožeto želatino in mešamo, da se povsem raztopi. Ohladimo do mlačnega.

Preostalo smetano trdo stepemo, potem pa nežno, a gladko vmešamo v mlačno smetano.

Modelčke ali skodelice splaknemo s hladno vodo in napolnimo s pripravljeno zmesjo. Prekrijemo jih s prozorno folijo (gl. pojasnila) in za 1 do 2 uri potisnemo v hladilnik.

Sadje poljubno dekorativno zložimo na krožnik in dodamo panna cotto.



Čokoladni narastek

Hišni sladoled iz kisle smetane

Čokoladni narastek

Sestavine:

250 g bele moke

250 g temne čokolade

250 g masla

300 g belega sladkorja

8 jajc

8 žlic vode

Priprava:

Maslo in čokolado zmeščamo, pri jajcih ločimo beljake in rumenjake. Iz čokolade, rumenjakov, masla, moke, sladkorja in vode pripravimo gladko maso.

Tej masi primešamo beljake, vse skupaj dobro umešamo in napolnimo v modele za narastke.

Pečemo 9 minut pri 185°C.

Sladoled iz kisle smetane

Sestavine:

200 g mleka

200 g sladkorja

80 g glukoze

80 ml pomarančnega soka

600 g kisle smetane

Priprava:

Kislo smetano in sok skupaj umešamo. Mleko, sladkor in glukozo zavremo, dodamo prejšnji zmesi in globoko zamrznemo.



Pisani čokoladni mousse

Temni čokoladni mousse

Sestavine:

250 g sladke smetane

240 g temne čokolade 70%

400 g stepene sladke smetane

Beli čokoladni mousse

Sestavine:

160 g sladke smetane

250 g bele čokolade

400 g stepene sladke smetane

Priprava:

Smetano in čokolado stopimo v vodni kopeli. Dodamo stepeno smetano in nalijemo v kozarce. Ohladimo in dekoriramo.

Creme brulee

Sestavine:

4 dl mleka
6 dl sladke smetane
1 strok vanilije
1 cimetova palčka
1 žlička nastrgane limonine lupine
1 žlička nastrgane pomarančne lupine
8 rumenjakov
115 g sladkorja v prahu
40 g jedilnega škroba
45 g rjavega trsnega sladkorja

Priprava:

Vaniljev strok podolžno razpolovimo in z nožev konico izpraskamo semena. Limono in pomarančo operemo in dobro osušimo. Lupinico limone in polovice pomaranče drobno naribamo.

Mleko zmešamo s smetano, zmes zlijemo v kozico in dodamo vaniljev strok, izpraskana semena, cimetovo palčko, limonino ter pomarančno lupinico. Kozico pristavimo na kuhalnik. Ko zmes zavre, znižamo temperaturo in pustimo, da še pet minut počasi vre. Kozico odstavimo, zmes precedimo in ohladimo do mlačnega.

Ločimo beljake od rumenjakov. Beljake uporabimo za kakšen drug recept, rumenjake pa pomešamo s sladkorjem in jih v skledi z metlico penasto stepamo približno pet minut. Penasti masi dodamo jedilni škrob in dobro premešamo, nato pa med stalnim mešanjem počasi prilijemo zmes mleka in smetane.

Recepti
Hiše Franko 2019
za
Simbioza knjižico
receptov

Avtorica slik: Suzan Gabrijan

1. Trout, whey, poppy seeds, beetroot, salad of Fallopia Japonica, sorrel and wild watercress

Whey sauce

3lt whey

1lt cream

Mix the whey and cream in a pot and reduce in medium low heat, stir once in a while so the bottom doesn't burn and the mixture doesn't boil. Important to not boil it so the reduction doesn't take a deep brown color. Keep reducing until the sugars start to caramelize. You will notice it once the reduced whey has a light brown color, sweet flavor and creamy texture.

Mint oil

300 g mint leaves

200 g melissa leaves

500 g grape seed oil

Blend all ingredients in the thermomix at 70° for 8 minutes. Put the mixture in a metallic bowl and do inverted bain marie. Once the mixture is cold, strain it through a cheese cloth.

Poppy seeds

50 g poppy seeds

In a nonstick pan toast the poppy seeds in a medium-low heat.

Pickled beetroot

300 g water

200 g red wine vinegar

20 g salt

50 g sugar

8 pieces tonka beans

300 g red and pink beet roots

Mix all ingredients except the beetroot. Bring to boil, let the mixture to cool down. While the pickled base cools down, slice the beetroot in mandolin in slices of 0.1 mm. Place the beetroot in a glass jar together with the pickled mixture. Use after 2 days.

Trout

2 x 1kg trout

Fleur de sel

Olive oil

Fish the trout 12 hours prior to service,

Portion the trout fillets in portions of 120gr. Place the trout in a tray with olive oil and fleur de sel in the bottom. Cook the trout skin side up under the salamander for a minute.

The trout is still red inside but cooked from outside.
Remove the skin.

Plating

10 plants galinsoga

10 leaves small nasturtium leaves

Heat the whey, place the trout on it, season it with salt and poppy seeds.
Put some drops of mint oil, the beetroots galisoga and nasturtium.

2. Veal consomme

Baby veal consommé / Celeriac, mountain baby veal, lovage oil, morels

Veal consomme'

15 litre of veal stock(made out of bones)

10 litre veal demi glace

3 kg veal minced meat

2 kg of mirepoix

600 gr egg white

500 gr celeriac offcuts

Slt

Kuzu

Water

Make an amazing consomme and clarify it with a help of minced meat, egg whites and mirepoix.

Hazelnut cream

150 grams of roasted hazelnuts

50 grams of celeriac offcuts

50 grams of

50 grams of water

20 grams of sugar

70 grams of hazelnut oil

Bring to boil sugar, vinegar, celeriac offcuts and water. Let it infuse for a few hours.

Strain and blend with hazelnuts, emulsify with hazelnut oil.

Celeriac roll

4 celeriac

Hazelnut cream

Peel the celeriac and cut it with japanese mandoline to equal stripes. Spread over the celeriac and realise rolls.

Cut them to single portions.

Celeriac and morel candies

300 gr of celeriac peels

50 grams of dried and soaked morels

200 gr olive oil

50 gr hazelnut oil

50 gr celeriac vinegar

30 gr salt

Confit the Morels and peels in olive oil on 80 degrees for 2 hours. Strain the oil and preserve it for the next time. Blend the mashrooms and celeriac peels with the rest of ingredients. Put into silicone molds and freeze.

200 grams of celeriac vinegar

4 gr kapa

Bring the 2 ingredients to 82 degrees and coat inside the frozen celeriac. Let it set on the room temperature.

Dressing young linden leaves

50 gr young linden leaves

100 gr of lovage oil

50 gr of celeriac vinegar (made out of celeriac recuts and offcuts)

20 gr of pear reduction

7 gr salt

Mix all ingredients together out of any temperature and dress the linden leaves just before the service.

Plating

1% kuzu on the quantity of veal consomme'

Lovage oil

Pear reduction

Add 1% kuzu on the quantity of veal consomme' you are using. Bring to boil and keep in simmering for 10 minutes.

Roast the celeriac roll from both sides in non stick pan

Place on the top the celeriac candy.

Cover with linden leaves.

Finish with drops of lovage oil and pear reduction.

3. (R)evolution of Kobariški Štrukelj

Smoked pork creme brulee

Pork infusion

3kg smoked ham

3l cream

Chopp the ham into small piecesBring to boil, simmer for 30min, cool down on room temp, strain and reserve.

Brulee

600ml pork infusion

40g sugar

160g yolk

5g salt

Heat pork infusion to 70C, wisk yolks with sugar until dissolved.

Slowly pour pork infusion into the egg mixture to temper it, add salt.

Strain. Bake in oven on convection 100% humidity 80C for 45min. Cool down in ice bath.

Plum jam

500g dried plums without pit

25g sugar

300ml red wine

5g salt

Caramelise sugar, add plums, deglaze with red wine, add salt. Simmer for 30-40 min.

Cool down, cut into dices (should look like paste with dices).

Before pouring pork brulee, insert plum jam into the corner of each jar.

Plating of creme brulee'

Use demerara brown sugar to caramelize top of brulee, grate fresh horseradish on top and finish with woodsorrel.

-Coctail

10lt fresh apple juice

3stick of cinamon

3pcs star anis

150ml whiskey single malt

Reduce 10l of apple juice to 3l, cooking with 3 sticks of cinnamon and 3 star anis. Cool it down.

To make a coctail combine 500ml reduced apple juice and 150ml of whiskey. Finish with a smoked ice cube.

-Struklji

Dough

270g flour

150g starch

200ml water

Mix dry ingrediance in the standing mixer by adding the water. Mix for 10min and let the dough rest in a frige minimum for 2 hours.

Filling

180g semi-dried apples (dices)

220g soted parsnip dices

16g caramelized pork craklings

60g walnut crumble

Caramelize 50g of sugar and 150g of ground walnut, deglaze with 300ml of cream and add filling.

Cook for 5min until the mixture is combined.

Make small thin rounds from the dough and place the filling in the center

Final plating of the whole dessert

100 grams of pork fat

Steam štruklji and dress them with pork fat (instead of butter from original recipe).

Serve together with apple cocktail and pork cream brulee with grated horse radish on the top.

4. Crispy dandelion, yoighurt and honey

8 Tender dandelion with roots cut in half

50 grams Buckwheat flour

200 grams All purpose flour

50 grams Corn starch

400 grams Mineral water

200 grams Pale ale beer

Sunflower oil for frying

Fleure de sel

Mix all ingredients except dandelion and let them set in fridge. Add ice cubes and immerse the dandelion inside. Rinse well and fry them at 180 degrees. Lety them set on the paper. Salt.

Buckwheat pop corn

100 grams of buckwheat

20 grams of rape seed oil

5 gr Salt

Use the heavy iron pan and heat it for 10 minutes. When boiling hot add oil and buckheat. Turn of the fire and stir. When all puffed, transfer to paper and salt

Thick Joghurt

200 grams of thick yoghurt

7 gr salt

Mix salt and yoghurt together and hang the yoghurt in superbag in fridge for 24 hours. Strain all the liquid out and keep the solid yoghurt in the piping bag

To plate

50 grams of dandelion honey

Place the dandelion on the plate, pipe yoghurt, sprinkle with buckwheat and spread with honey.

Invite guests to eat it with hands.

5. Green pea and chickweed salad, smoked bone marrow, strawberry seed oil

Green pea meringue

100 ml water

40 gr sugar

150 gr pea juice

14 gr albumina

0.5 gr xanatana

Salt

Bring sugar and water to syrup. Cool down. Add pea juice, albumina and xanatana and blend well. Cool for 3 hours. Whisk until soft peak forms. Spread on silicone mats 2 cm thick and dehydrate on 50 degrees for 2 hours.

Bone marrow spread

1 kg of brined and smoked bone marrow in 7% brine

Render slowly the marrow in a pot stirring all the time. It needs to get to golden colour. Set in fridge. Return to room temperature and with a help of handblender emulsify

Salad

20 gr Green peas

15 gr silene

30 gr Wild strawberry

15 gr Grayling roe (brined)

10 gr Chickweed

7 gr White and violet wild violets

10 gr Strawberry seed oil

3 gr Salt

Bring gently all ingredients together.

Plating

Break the meringue, spread over bone marrow and place the salad on the top.

Serve on the bone.

SLIKE JEDI:

Avtorica slik: Suzan Gabrijan





























HIŠA FRANKO - Polonka

- English style roast beef with salad, wild herbs and flowers (gluten free)
- T'minska frika, frico with potatoes, cheese and aromatic herbs (gluten free and vegetarian)
- Kobariski struklji, typical Caporetto dessert stuffed with dried and shell fruits

Kobariski struklji, typical Caporetto dessert stuffed with dried and shell fruits

Ingredients:

- Bread crumbs (70g)
- Ground walnuts (200g)
- Cocoa powder (5g)
- Lemon peel (of 1 lemon)
- Coffee (1 small caffe lungo)
- Raisins (10g)
- Rum (0,03L)
- Sugar (40g)
- Cinnamon (3g)
- Milk (0,5l)
- Flour (500g)
- Water (0,4l)
- Salt
- Butter (15g)

Filling

Toast the bread crumbs in butter. Pour some hot milk over ground walnuts and add the cocoa powder, lemon peel, coffee powder, raisins soaked in rum, sugar and cinnamon. Mix all the ingredients and make some small rolls (small sausages shape).

Dough

Pour some salty boiling water over flour and mix to get a dough, first with a spoon and after with hands. Make small circle shaped pieces and put the filling on it. Fold them over and press them tightly with hands. Put some flour on your hands before to avoid sticking. Press them on the top with your finger to get the typical shape.

Cook them in very hot water which must not boil for about 10 minutes or until they float. While cooking them shake the pot every couple of minutes. We serve them with toasted bread crumbs in butter, some sugar and cinnamon.

T'minska frika, frico with potatoes, cheese and aromatic herbs (gluten free and vegetarian)

Ingredients

- 1 TS of pancetta
- 120 g of cheese
- 200g of potatoes
- 1 TS of herbs (origano, taragon, thyme, lovage)
- 1 TBS of olive oil

Peel and wash the potatoes. Grate it and put it on a parchment paper and blanch it in the oven for 8 minutes (100% steam) . Cool down the potatoes. Grate the cheese (it should be 80% of 1 year aged cheese and 20% of 1-2 months aged cheese mixed together).

Put the pancetta in a heated pan where you've put the oil before and fry it a little bit. After, put on the potatoes and half of the cheese. When the cheese melts turn all together like an omelette, help yourself with a cover and add the other half of the cheese. Cook all together for another 10-15 minutes. It should be golden brown on both sides when ready. In the end add the herbs on the top. For the vegetarian version just skip the pancetta.

English style roast beef with salad, wild herbs and flowers (gluten free)

6-8 pax

- Aged beef sirloin (1kg)
- 2-3 TBS
- 1 twig of rosemary
- 2 cloves of garlic
- 2 TBS of oil
- Salt
- Pepper
- Lemon juice (of 1 lemon)
- 3 TBS of olive oil
- Season vegetables for the salad

Clean the meat of any muscles or hard fat pieces, then take it and spread some mustard on it. Add fresh rosemary and sliced garlic. Leave it to rest in the marinade for 24 hours. Put the meat in a big pan where you've heated some oil. Roast the meat from all sides so it gets a nice dark brown color. Take the meat from the pan and cool it down. Serve the meat cold, sliced into very thin slices. On the top of the slices add pepper, salt, olive oil and fresh lemon juice. Prepare a salad with some fresh season vegetables and serve it with the roast beef.

SLIKE JEDI:
Avtorica slik: Suzan Gabrijan









