

Pouk gospodinjstva 6. razred v tednu od 16.3. - 20.3.2020 (1. skupina 6.B in 6.A)

1. V prisotnosti odrasle osebe skuhaj brokoli juho in speci palačinke. Upoštevaj navodila za varno delo. Bodi pozoren na sprotno in končno čiščenje kuhinje. Recept prepisi v zvezek in napiši odziv odraslih.
2. Če še nisi imel govornega nastopa, ga pripravi (plakat, predstavitev).



BROKOLIJEVA JUHA

Sestavine: 1 brokoli, 1 manjši krompir, približno pol dl sladke pasterizirane smetane, muškati orešček, sol, poper



Brokoli opereš in ga z nožem razdeliš na manjše cvetke in debelejša stebila. Steblo olupiš in odstraniš olesenele dele.

V posodo, ki drži 2 litra, natočiš vodo. Vanjo položiš debelejša stebila brokoli in na kocke narezan krompir ter začneš s kuhanjem. Ko je ta zelenjava na pol kuhana, dodaš cvetke. Vse skuhaj AL DENTE (na zob kuhano - zelenjave ne razkuhaj).

Ko je kuhano, odliješ malo vode in jo shraniš. Ostalo zelenjavo z malo vode zmelješ s paličnim mešalnikom. Po potrebi dodaš vodo, v kateri se je kuhal brokoli. Na koncu dodaš malo sladke smetane, muškatega oreščka, popra in soli.

PIRINE PALAČINKE

Sestavine:

100 g moke tip 500 (ali ostali tipi)

100 g pirine polnozrnate moke (lahko nadomestiš z običajno moko)

2 jajci, 1 žlička sladkorja

2 ščepca soli

450 ml mleka

1 žlica olja (kokosove maščobe ali masla)



POSTOPEK:

1. V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor in dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. Vanjo ubijemo jajci ter prilijemo pol dl mleka in 1 žlico olja.
2. Sestavine v jamici pričnemo počasi mešati z metlico ali ročnim 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. Če je masa vodena, dodamo še malo moke.
4. Pripravljena masa naj pred peko počiva 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko obvezno še enkrat premešamo.
5. Pečemo na kokosovem ali sončničnem olju. Nekateri palačinke pečejo tudi na maslu.

GOS 2. skupina 6.B

Pozdravljeni učenci / ke

Delamo v drugačnih razmerah, zato boste danes samostojno **prebrali snov** v učbeniku na strani 84 do vključno strani 88.

Potem v zvezek napiši naslov : **POGRINJKI**

Razmisli in nato zapiši v zvezek:

1. kakšen **prostor** je primeren za obedovanje,
2. kakšna **miza** (koliko naj bo velika – po dolžini in širini),
3. za koliko naj bo **stol** nižji od delovne površine mize,
4. kako velik naj bo **prt** (koliko naj sega čez robove mize)
5. kakšni naj bodo **prtički** za na mizo,
6. kateri in koliko **pribora** damo k pogrinjku ter kako ga postavimo

Nato praktično pripravi pogrinjek **za kosilo**. Predstavljaš si , da bi jedli:

- govejo juho z žličniki, meso s prilogo , solato, puding.

Upoštevaj pravilno postavitve : jedilne posode, pribora (velike žlice, noža, vilic ...), prtička.

To si dobro oglej, nato pa **nariši** v velikosti ene tretjine lista.

Želim vam prijetno in uspešno delo, vaša učiteljica