

Delo na daljavo: 1. teden

Pouk gospodinjstva 6. razred v tednu od 16.3. - 20.3.2020

Pozdravljeni učenci/ke:

Vaša današnja naloga bo, da praktično izdelate pogrinjke. Zamisli si, da boš zajtrkoval - seveda, pa si to lahko v resnici tudi za zajtrk narediš.

1. primer:

- 2 jajci na oko,
- pekovsko pecivo (žemljo, kajzerico...),
- čaj z medom in limono.

Sedaj vzemi jedilni pribor, posodo, prtiček... in si postavi pogrinjek. Dobro premisli na katero stran daš pribor, kam daš prtiček, kako je obrnjeno rezilo noža ...

To sedaj nariši v zvezek (v velikosti ene tretjine lista).

2. Pogrinjek za kosilo Jedli bi na primer:

- brokoli juho,
- pečen file piščanca s prilogo (krompir, korenje...),
- mešano solato,
- palačinke.

S pomočjo pribora..., zopet postavi pogrinjek. Tudi to nariši v zvezek.

Za konec si preberi še snov v učbeniku na strani 81 -88.

Pripis: v kolikor imaš voljo, izdelaj še kakšen lepo zložen prtiček. Drugič ga boš prinesel s seboj in poučil še ostale sošolce, kako si ga naredil. Spodaj imaš nekaj predlogov, kako lahko zložiš prtičke.

Želim vam prijetno delo.

Če želiš, lahko v prisotnosti odrasle osebe skuhaš brokoli juho in spečeš palačinke. Upoštevaj navodila za varno delo. Bodi pozoren na sprotno in končno čiščenje kuhinje.



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 debelejše dele brokolijskega in na kocke narezan krompir ter začneš s kuhanjem. Ko je ta zelenjava na pol kuhana, dodaš cvetke. Vse skuhaš 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)

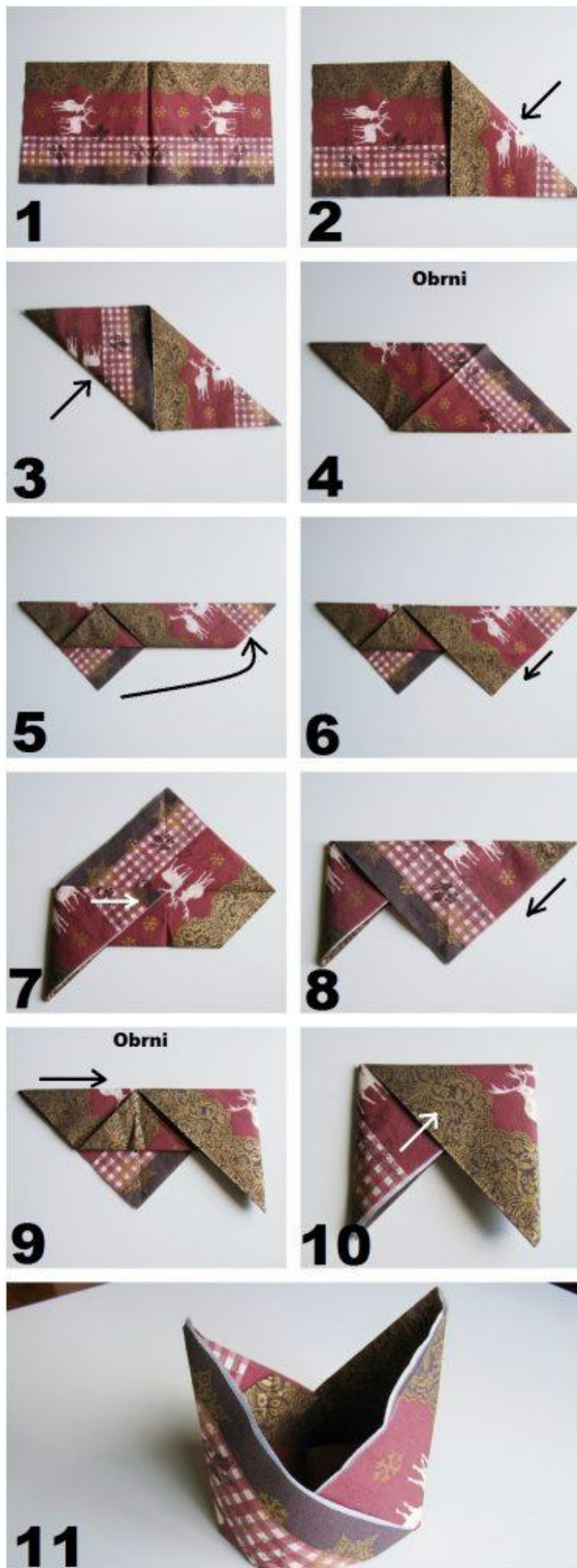
POSTOPEK:



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. Če je masa pregosta, dodamo mleko.
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. Lahko pa uporabiš tudi maslo.

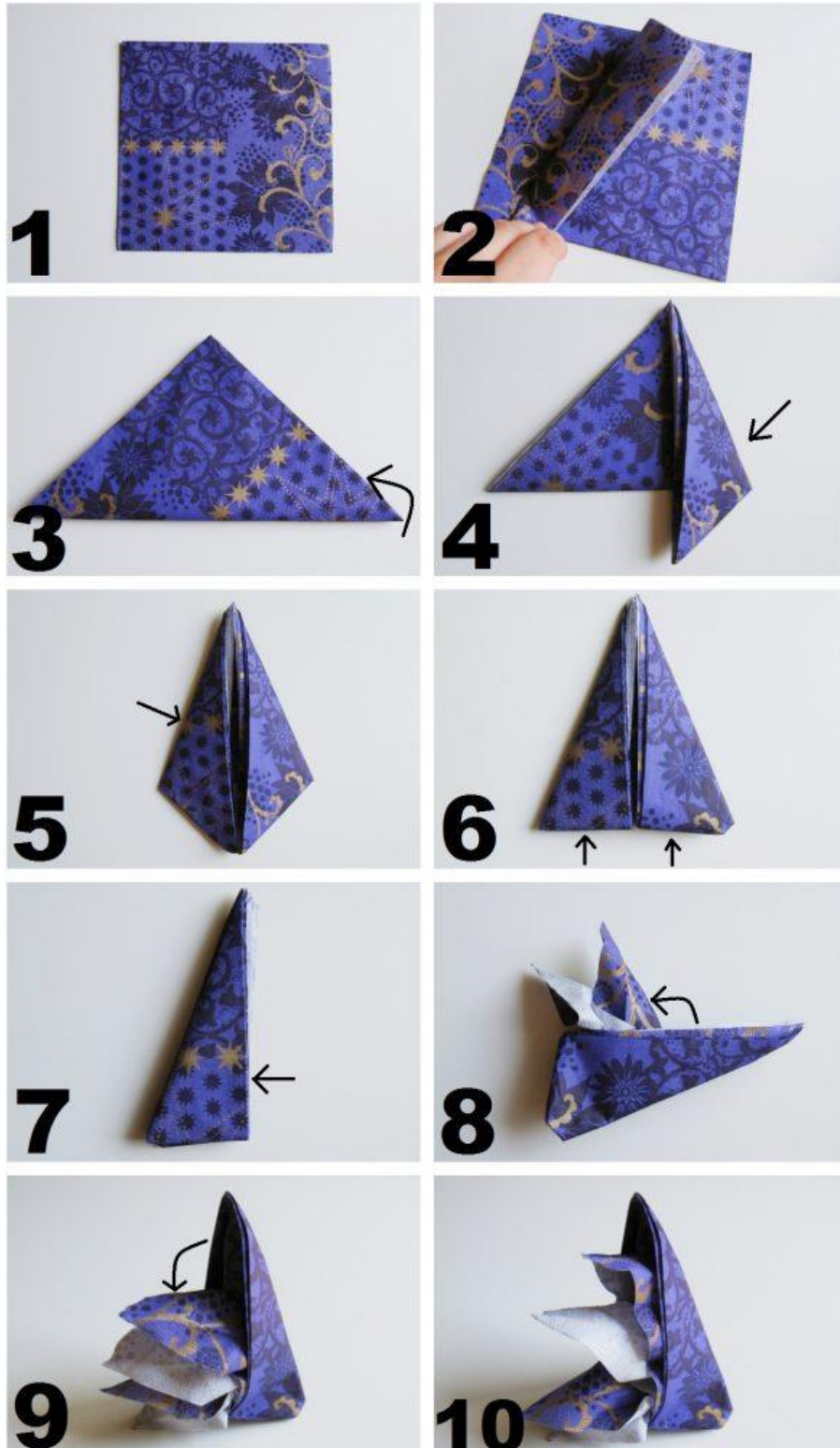
KLOBUK

Prtiček postavite tako kot kaže slika (1). Na desni strani ga prepognite navzdol (2), na levi pa navzgor (3), tako da dobite kot nekakšen paralelogram. Obrnite okoli (4), prepognite od spodaj navzgor (5) in potem od spodaj potegnite ven trikotnik (6). Levo stran prepognite navznoter (7), tako da se vse skupaj skrije pod veliki trikotnik (8). Ponovno obrnite (9) in levo stran spet prepognite navznoter, tako da je rob skrit v žepku na desni (10). Potegnite narazen, tako da dobite klobuk – končni izdelek na sliki (11).



LADIJCA

Prtiček postavite tako kot kažeta sliki (1) in (2). Prepognite ga navzgor, da dobite trikotnik (3), nato pa prepognite navzdol do sredine, kot kažeta sliki (4) in (5). Podvihajte spodnji del (6) in prepognite, tako da je odprti del trikotnika na zunanji strani (7). Iz odprtega dela začnite na rahlo vleči plasti (8), tako da dobite kot nekakšno perje (9). Plasti razporedite tako da bo lepo, končni izdelek na sliki (10).



SMREČICA

Prtiček postavite kot kaže slika (1), navzdol prepognite eno plast (2) in ponovite z vsemi preostalimi plastmi, le da je vsaka malo zamaknjena (3). Desno in levo stran zapognite nazaj, tako da dobite smrečici podobno obliko (4) (5). Vsako plast podvihajte, tako da dobite trikotnike (6) (7), na koncu pa nazaj zapognite še preostali prtiček – končni izdelek na sliki (8).



ŽEPEK

V tem primeru boste potrebovali malo večji prtiček oz. naj bo njegova stranica dolga toliko kot vaša vilica/žlica. Prtiček postavite kot kaže slika (1). Pomembno je, da je vidna notranja (bela) stran. Prepognite ga navzgor (2), nato pa še po diagonali, da se pokaže stran z vzorcem (3). Postopek ponovite še dvakrat, samo da je pregib vsakič cca. 1 cm krajši, vsakič pa ga podvihajte pod prejšnjega (4) (5). Prtiček obrnite in prepognite nazaj za tretjino (6), zatem pa prepognite še drugo stran, tako da se obe strani ravno stikata (7). V male žepke postavite pribor, končni izdelek na sliki (8).



PAHLJAČA

Prtiček postavite kot kaže slika (1) in na spodnji strani začnite z gibanjem kot harmoniko, do polovice prtička (2) (3). Vse skupaj prepognite na polovico, kot kaže slika (4), tako da je pahljača na zunanji strani. Prepognite kot kaže slika (5), pahljače ne prekrivajte. Preostanek pa še podvihajte kot kaže slika (6) – to bo služilo kot "stojalo". Na koncu pava razprostrite kot kažeta sliki (7) in (8)



HOW DO I LOVE THEE?

Let me fold the ways...

