

PODALJŠANO BIVANJE 10

Ponedeljek, 23. 3. 2020

Dragi vsi,

v današnjem podaljšanem bivanju si najprej oddahnite od pravega šolskega dela. Tokrat si zares privoščite:

- IGRO, IGRO, IGRO,
- pomagajte staršem pri pripravi kosila ... pereš, režeš, sekljaš, pripraviš mizo... Dober tek!
- ustvarjalno preživi popoldanski čas.

Preizkusimo recept za kruh brez kvasa. Nam bo uspelo?

Učiteljica Janja

Postopek priprave domačega

kvasa: V velik steklen steriliziran kozarec vlijemo 1,5 dl mlačne vode ter dodamo 1 žličko sladkorja in 2 veliki žlici moke. Premešamo, da zmes nima grudic, nato pa dodamo še 4 jabolčne krhlje brez pečk. Kozarec zapremo ter ga dva dni pustimo pri miru na sobni temperaturi. Poberemo ven jabolka in kvas je pripravljen. Količina kvasa, ki ga dobimo, zadostuje za dve peki kruha po 2 kilograma.