



TEHNIŠKI DAN



DROBNO PECIVO



Razred: 5. – 8.

Datum : 17. 12. 2020

Čas beži prehitro. In že je tu najlepši v letu, veseli december, čarobni praznični mesec. Čas poln pričakovanj, obdarovanj, veselja, lepote in miru.

V prostor okrog nas to vzdušje prinesemo z različnimi okraski, ki ga naredijo drugačnega in bolj veselega.

Pravijo, da praznični okraski mnoge vrnejo v otroštvo in dlje je prostor okrašen, bolj dolgo so prisotni topli občutki.

Praznično dogajanje si bomo danes pričarali tudi mi, z delavnicami na tehniškem dnevu.

1. PEKA PECIVA

- Učiteljica Darja Markelj vam je pripravila nekaj receptov za različna peciva in piškote.
- Preglejte recepte, enega si izberite in specite pecivo.
- Pazljivo ravnajte s kuhinjskimi pripomočki in bodite previdni pri uporabi pečice. Starše prosite, naj vam pomagajo, če sami ne zmorete.

* MAFINI

Sestavine:

1 navaden jogurt
1 jogurtov lonček sladkorja (pol lončka je dovolj)
½ jogurtovega lončka olja
2 jogurtova lončka moke
2 jajci
1 vaniljev sladkor
1 pecilni prašek
malo ruma
koščki čokolade (jedilne)

Vse sestavine zmiksaj in vlij v modelčke za mafine.
Peci 15 min pri temperaturi 180° C.

* KEKSI /temni/

Sestavine:

35 dag masla ali margarine
25 dag sladkorja v prahu
50 dag moke
7,5 dag kakava – grenkega
2 jajci
limonina lupina
1 žlička ruma
mleti lešniki (orehi ali mandlji, da v njih »povaljaš« klobase)

Postopek:

Iz sestavin naredi testo (je dokaj mehko) in oblikuj »klobase«, premera približno 4 cm.

Povaljaj jih v mletih lešnikih ali ...

V hladilniku naj počivajo vsaj eno uro (lahko pa tudi čez noč, kar je še bolje). Nato nareži piškote, približno 5 mm na debelo in jih speci (pribl. 20 min pri T = 180° C).

*** KIFELJČKI – slan prigrizek**

Sestavine za testo:

- 400 g moke - gladke
- 1 pecilni prašek
- 1 žlička soli
- 150 g masla
- 1 stepeno jajce
- 250 g skute
- 100 ml mleka
- 1 stepeno jajce za mazanje

Potek dela

Zmešaj moko s pecilnim praškom in žličko soli.

Dodaj maslo, narezano na lističe, stepeno jajce in skuto, zmešano z mlekom.

Zamesi gladko testo in pusti počivati v hladilniku eno uro.

Testo razvaljaj v obliki krogov (približno iz 100 g testa), razreži na trikotnike (8 – ko je krog razrezan na trikotnike, jih namaži z jajcem »notranjost kroga« oz. »špice«) in oblikuj kifeljčke ter jih premaži s stepenim jajcem.

Lahko jih potreseš s sezamom. Peci 20 min na 180° C.

❄ DOMAČI PRIJATELJ

Sestavine:

- 3 jajca
- 210 g sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- sok ½ limone
- limonina lupina
- 300 g moke
- 100 g rozin
- 150 g grobo narezanih orehov ali lešnikov ali mandljev

Potek dela:

Iz sestavin zgneti testo, ga razdeli na tri dele in oblikuj »štručke«. Peci pri temperaturi 160° C, približno 40 min.

❄ PECIVO

Sestavine:

- 15 dag masla
- 15 dag orehov ali lešnikov ali mandeljnov ali mešanica
- 12 dag sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 5 dag moke
- ½ pecilnega praška
- 5 jajc

Potek dela:

Sestavine zmiksaj in speci (180° C, približno 20 min).
Pečeno testo premaži z marmelado in prelij s čokolado.

❄ SKUTNO PECIVO

Sestavine za testo:

- 3 jajca
- 5 žlic sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 6 žlic olja
- 4 žlice moke
- ½ pecilnega praška

Krema:

- 3 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 350 – 400 g skute
- 2 dl sladke smetana
- 1 vanilijev puding (prašek)

Testo vlij v pekač (peki papir) in nanj še kremo. Peci pri T 180° C približno 40 do 45 min; po vrhu kreme lahko posuješ še kako sezonsko sadje (borovnice, gozdne jagode ipd.).



2. PRAZNIČNI POGRINJEK

Poleg dnevne sobe, v kateri decembra kraljuje smrečica, je treba poskrbeti še za okrasitev jedilnice oziroma jedilne mize. Ker se je najlepše družiti ob dobri hrani, naj tudi miza in pogrinjki na njej odražajo praznično vzdušje.



Tudi vi boste pripravili praznični pogrinjek in postregli pecivo, ki ste ga spekli. Na praznično pripravljene mizi je prt s prazničnimi motivi, prižgane so svečke, postavljeni dodatki, praznični aranžma, bleščice... Pokažite svojo ustvarjalnost in domišljijo.



Praznično pripravljeno mizo in pecivo fotografirajte in fotografije pošljite učiteljici. Če želite, lahko fotografirate tudi drugo božično okrasitev, ki ste jo pripravili doma. Iz vaših fotografij bova pripravili videoposnetek in vam ga poslali.

PRIJETNO USTVARJANJE VAM ŽELIVA. NAJ ZADIŠI PO VAŠEM DOMU.

UČITELJICI

Sabina in Anja