

3. teden, GOSPODINJSTVO, 6.-RAZRED

Pozdravljena dekleta in fantje!

V preteklem tednu ste v zvezke zapisovali jedi, ki ste jih doma jedli in pripravljali za svoje obroke.

Seveda je dobrodošlo, da nudite pomoč družini pri skupnih gospodinjskih opravilih. Tako boste najboljše prispevali k boljšemu počutju doma in tudi izboljšali svoje spretnosti in znanje.

Šolska učna snov v tem času načrtuje praktično delo.

- Do sedaj ste spoznali pripravo na delo: zaščitna oprema je predpasnik in **umivanje rok po pravilih**. Če imamo dolge lase, si jih spnemo.
- Priprava pripomočkov in delovne površine. To pomeni, da vemo na kateri mizi bomo pripravljali hrano in katere pripomočke ter živila si pripravimo.
- Spoznali ste skledo za mešanje in organske odpadke, deske za rezanje, skodelice, čajne žličke jušne ali velike žlice, vilice, nož za rezanje in lupljenje, strgalnik, ribežen....
- **Sadje in zelenjavo smo strgali, lupili, rezali, ribali....vse to lahko tudi sedaj vadite doma...**
- Pripravili ste pogrinjek za pripravljen obrok, to naj bo sedaj najpomembnejša praktična vaja doma. **Pripravite pogrinjke za vse družinske člane**. Na koncu pomagajte pospraviti mizo, jo pobrišete z mokro krpo in na koncu s suho krpo....
- Pri pouku smo zlagali umazano posodo v pomivalni stroj. To vajo doma večkrat ponovite, ker je bilo v šoli potrebno izrazito nadzorovati vaše delo. Za to boste rabili pomoč bolj izkušenega družinskega člana.
- Pri pouku smo malo pomivali na roko. Zato menim, da v teh novih okoliščinah, ko so higienski postopki zaostreni, brez nasvetov in pomoči odraslih, ne pomivajte samostojno. Ker pa delo ni pretirano zahtevno, se ga z lahkoto naučite na novo.

Sedaj ste že vsi zagotovo ugotovili, da nisem nič omenila najpomembnejšega navodila za praktično vajo: katera živila bomo potrebovali, katero jed bomo pripravili in kdaj jo bomo pojedli?

Izbira živil, priprava hrane in zaužitje pripravljene hrane pa ta trenutek poteka doma, s člani vaše družine, tako ali drugače, večkrat na dan.

Prosim vas, da v zvezek gospodinjstva zapišete, katera gospodinjska opravila pomagata opravljati sedaj v družini, ko ste doma. Razvrstite opravila na najljubša in tista, ki jih ne opravljate najraje.

Zapišite, če ste pomagali pripraviti kakšno jed, poimenujte jo!

S tem ste opravili delo za šolo.

Predlagam še preprost recept za preživljanje hladnih pomladanskih dni doma.

Učiteljice so že na spletni strani šole za prosti čas zapisale kar nekaj receptov. Poskusite s pomočjo odraslih, pripraviti kaj od naštetega. Vem pa tudi, da ste nekateri za šolsko delo pripravili svoje predloge receptov za kolačke.

Zapisala vam bom osnovni recept za male kolačke(mafine), kjer ne potrebujete ročnega mešalca.

Tako lahko sami pripravite testo, pri peki pa vam bodo morali pomagati odrasli.

Potrebujete:

- **200g moke**, če dodamo polovico ostre moke bo bolj rahlo, drugače pa gladka moka tipa 400 ali 500
- **pol vrečke pecilnega praška**(6-7g)
- **170 g mehkega masla**, ne iz hladilnika, lahko nadomestite z $\frac{3}{4}$ dcl olja
- **180 g sladkorja**, zmanjšate lahko za polovico
- **3 jajca**, manjša, tudi naj bodo na sobni temperaturi ne iz hladilnika
- **2 žlici mleka ali sadnega soka**

Pomembno navodilo:

suhe sestavine (moka, sladkor, pecilni prašek) dobro premešate z vilico v skledi za mešanje testa,

v skodelici z vilico dobro zmešate(razžvkljate) razbita jajca, brez lupin, ne ločite beljakov od rumenjakov,

v skledo z moko dodate razmehčano maslo v koščkih(ali olje), razžvkljana jajca in mleko ali sadni sok.

Z vilico dobro zmešate, da dobite enakomerno testo.



Nadevate z žlico v namazan pekač za mafine ali v namazane silikonske modelčke za mafine ali v namazane papirnate posodice za mafine- v dve, če jih pečete na navadnem pekaču.

Odvisno od velikosti posodic, bo kolačkov lahko do 30, ne polnite posodic do vrha, ker bo testo naraslo.

Pečete v ogreti pečici na 180 stopinj Celzija , 15 do 20 minut.

Če nimate modelčkov za mafine, lahko manjši pekač namažete z oljem in testo naložite vanj tako, da poravnate testo z žlico. Na sredini se bo bolj dvignilo, zato z žlico malo prerazporedite testo iz sredine proti robovom. Pečete dalj časa, 40- 50 minut na 180 stopinj Celzija.

Seveda rabite za tole delo pomoč nekoga od domačih.



Ti kolački so narejeni iz živil, ki jih imamo ta trenutek zagotovo vsi doma.

Recept se pa da nadgraditi z dodatki, o tem pa mogoče kaj več drugič.

DOBER TEK, ostanite zdravi in doma.

Učiteljica Tatjana.