**KUHARSKE KNJIGE**

V široki ponudbi založbe predstavljajo dela največjih svetovnih kuharjev in kulinaričnih mojstrov. Z njihovimi recepti razveseljujejo vas in vaše najdražje, da odkrijete popolnoma novo paleto okusov.

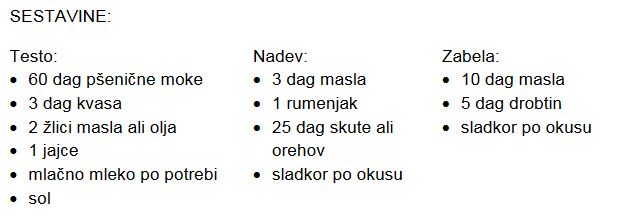
S kuharskimi knjigami z navodili za kuhanje, serviranje jedi odkrivate številne recepte za slastne zajtrke, kosila in večerje, ki jih enostavno pripravite doma.

Slediti receptom je izjemno pomembno.

**In kaj je pri tem pomembno? Bralno razumevanje!**

**Preizkusi se! Preberi recept in odgovori na vprašanja! Ali si natančno prebral/a recept?**

**BOVŠKI KROFI**

  
  
Zdrobljen kvas zmešamo z žličko sladkorja, pol dl mlačnega mleka, dvema žlicama moke in postavimo na toplo, da vzhaja. Medtem moko presejemo v skledo, napravimo na sredi vdolbino, damo vanjo vzhajan kvas, jajce in maščobo. Mešamo s kuhalnico in prilivamo toplo mleko, da dobimo srednje gosto testo, ki ga bomo razvaljali. Testo stepamo tako dolgo, da se zlahka loči od sklede in kuhalnice. Nato ga postavimo na toplo, da vzhaja. Medtem ko testo vzhaja, pripravimo nadev. V skledi pomešamo maslo, rumenjak, sladkor in skuto. Namesto skute lahko vzamemo tudi orehe.  
Vzhajano testo stresemo na desko, potreseno z moko, in razvaljamo za pol prsta debelo. Iz razvaljanega testa z obodom za kroge narežemo kroge. Na krog damo žličko nadeva in ga pokrijemo z drugim krogom testa. Ob robovih potisnemo testo z vilicami, da nastanejo zobčki. Krofe postavimo za krajši čas na toplo, da vzhajajo, nato jih skuhamo v slanem kropu. Kuhane vzamemo iz vode in jih zabelimo z maslom in drobtinami. Lahko jih tudi ocvremo namesto skuhamo.

***(Vir: Kristina Merc-Matjašič, Kuhajmo po domače. Mladinska knjiga, Ljubljana 1998, str. 196.)***

**ODGOVORI:**

Besedilo, ki si ga prebral, je ...

1. reklama.
2. oglas.
3. novica.
4. recept.

Knjiga Kuhajmo po domače je bila izdana pri založbi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Katerega leta je bila izdana knjiga Kuhajmo po domače?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Vrh obrazca

Dno obrazca

Vrh obrazca

Dno obrazca

Česa ne potrebuješ pri pripravi nadeva?

1. ruma
2. sladkorja
3. masla
4. rumenjaka
5. skute
6. orehov

Katere tri pripomočke potrebujemo pri pripravi bovških krofov?

1. deska
2. Dno obrazca
3. obračalka
4. Dno obrazca
5. nož
6. Dno obrazca
7. ponev
8. Dno obrazca
9. metlica za stepanje
10. Dno obrazca
11. skleda
12. Dno obrazca
13. obod za krogeDno obrazca

S čim lahko pri pripravi nadeva zamenjamo skuto? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vrh obrazca

Dno obrazcaZakaj postavimo testo na toplo? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vrh obrazca

Dno obrazca

Obkroži krogec pred tremi pravilnimi trditvami glede na besedilo.

* Med vzhajanjem testa pripravimo nadev.
* Dno obrazca
* Iz vode jih vzamemo, še preden so kuhani.
* Dno obrazca
* Krofe postavimo za krajši čas na toplo.
* Dno obrazca
* Vzhajano testo stresemo na desko.
* Dno obrazca
* Prilivamo hladno mleko.
* Dno obrazca
* Testo stepamo tako dolgo, da se ne loči več od sklede in kuhalnice.

Dno obrazca

Dopolni manjkajoči del povedi iz besedila.

V skledi pomešamo maslo, rumenjak, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Vrh obrazca

Dno obrazca

Ob robovih potisnemo testo z vilicami, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .Vrh obrazcaDno obrazca

Kako si sledijo koraki pri pripravi testa? Zapiši številke v pravilnem zaporedju od 1 do 4.  
  
\_ Testo postavimo na toplo, da vzhaja.  
\_ Moko presejemo in v sredo dodamo kvas, jajce in maščobo.  
\_ Dodamo toplo mleko, da testo dobi srednjo gostoto.  
\_ Kvas zmešamo s sladkorjem, mlekom in moko.

Vrh obrazca

Dno obrazca

Vrh obrazca

**Kako bi oblikoval/a recept za rumove kroglice?Dno obrazca**

**Recept za rumove kroglice**

* 10 dag jedilne čokolade  
  10 dag zmletih orehov  
  5 dag zmletih lešnikov ali kokosove moke  
  2 jajci  
  vrečka vanilijevega sladkorja  
  žlička ruma

Vrh obrazca

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |

Dno obrazca