

TEHNIŠKI DAN – PEČEMO

MOZIRJE, 7. MAJ 2020

POTEK DANAŠNJEGA DNE:

- Priprava tradicionalnega slovenskega zajtrka
- Spoznaj nekaj novega o kruhu in njegovem pomenu v naši prehrani
- Prosi za pomoč starejšega brata, sestro ali drugo odraslo osebo
- Priprava in peka žemljic ali marmornega kolača
- Med pripravo poslikaj postopek priprave in končni izdelek
- **DELI Z NAMI** – kakšno fotografijo, kratek opis svojega dopoldneva ali pa tvoj najljubši recept, s katerim si se spopadal/-a v tem dopoldnevu, pošlji razredniku do petka, 15. maja 2020, po elektronski pošti ali v predal spletne učilnice (glej spodnji seznam):

	E-pošta:	Predal:
Šmihel	rozalija.acman@os-mozirje.si	predal Šmihel
1.A	janca.vajdl@os-mozirje.si	predal 1.A
1.B	nada.janez@os-mozirje.si	predal 1.B
2.A	natasa.turk.riga@os-mozirje.si	predal 2.A
2.B	petra.volk@os-mozirje.si	predal 2.B
3.A	judita.marovt@os-mozirje.si	predal 3.A
3.B	marija.kopusar@os-mozirje.si	predal 3.B
4.A	marjeta.menih@os-mozirje.si	predal 4.A
4.B	rozika.kanjir@os-mozirje.si	predal 4.B
5.A	marjana.hercek@os-mozirje.si	predal 5.A
5.B	simona.fortek.dolinsek@os-mozirje.si	predal 5.B
6.A	vlasta.povse@os-mozirje.si	predal 6.A
6.B	mojca.stor@os-mozirje.si	predal 6.B
7.A	romana.presecnik@os-mozirje.si	predal 7.A
7.B	matejka.krumpacnik@os-mozirje.si	predal 7.B
8.A	tanja.pogorevc.novak@os-mozirje.si	predal 8.A
8.B	jana.pahovnik@os-mozirje.si	predal 8.B
9.A	jure.zagar@os-mozirje.si	predal 9.A
9.B	blaz.podriznik@os-mozirje.si	predal 9.B

ZDRAV ZAJTRK

- Za dovolj energije za današnje delo sebi in svojim domačim pripravi tradicionalni slovenski zajtrk: KRUH, MASLO, MED, MLEKO IN JABOLKO.



PESMICA O KRUHU:

Mamica bi kruhek pekla,
toda moke ni.
Teci, teci, mlinu reci,
žita naj zdrobi!

"Rad bi zlato mlel ti žito,"
mlinček ropota,
"Teci, teci, njivi reci,
naj pšenice da!"

Dala njiva bi pšenico,
toda zrela ni,
Teci, teci, soncu reci,
naj jo dozori!

Sonce žito dozorilo,
mlinček ga drobi,
oj že kruhek,
dobri kruhek
iz peči diši!

(Vida Brest)



KRUH JE JED, KI IMA V SVETU VELIK POMEN

- Ko je mati odprla krušno peč, je zadišalo po vsej hiši, toplina peči je vdahnila domu prijetno domačnost.
- Skrb za vsakdanji kruh spremlja človeka od pradavnine. Da bi bilo kruha dovolj, so mesili testo iz vseh žit – pšenice, rži, pire, ajde, koruze, krompirja, otrobov ...
- Ob žetvi so pobrali sleherni klas in zrno. Vsak košček kruha, ki je padel na tla, so pobrali in poljubili. Kruha ni bilo nikoli dovolj, zato so z njim ravnali varčno in spoštljivo ter so ga zaklepali.
- Kruh je po obliki, sestavi in načinu peke naše narodno bogastvo.

(dr. Stanko Renčelj)

KAJ SPLOH JE KRUH?

- Kruh je najbolj razširjena oblika žitne hrane. Pripravljamo ga iz **moke, soli, vode in kvasa**.
- Z besedo kruh v vsakdanjem jeziku označujemo različne velikosti, oblike in vrste pekovskih izdelkov.



NEKAJ O ŽITIH, IZ KATERIH LAHKO NAREDIMO KRUH

Žita sodijo v eno izmed glavnih skupin naše prehrane.

V Sloveniji so za prehrano najpomembnejša naslednja žita:

- pšenica,
- rž,
- pira,
- ječmen,
- oves,
- proso,
- koruza,
- riž,
- ajda.



PŠENICA



RŽ



PIRA



JEČMEN



OVES



PROSO



KORUZA



RIŽ



AJDA

OD KOD SI KRUHEK?

LAPAJNE DEKLEVA, TOMAŽ

Prisluhni radijski igri in spoznaj pot
od žita do kruha.

<https://www.youtube.com/watch?v=LACYGoUXAtc>



PEKA KRUHA NEKOČ IN DANES

Nekoč

Peka kruha v domači krušni peči je bila nekoč skoraj nujno opravilo vsake gospodinje, saj je domač kruh veljal za eno od glavnih jedi, večkrat tudi kot samostojna jed. Znanje o pripravi in peki kruha v krušni peči se je ohranilo do danes, za kar med drugim skrbijo prizadevne gospodinje in tudi različna ljubiteljska društva.

Danes

Redko kdo v današnjem času peče kruh v krušni peči. Pogosteje ga pečemo v pečicah, ki jih imamo doma ali pa kruh kupimo v pekarni ali trgovini.

PEKA KRUHA V KRUŠNI PEČI

- Kot zanimivost si lahko ogledaš, kako je potekala peka kruha v krušni peči.
- Kliknite na povezavo

<https://www.youtube.com/watch?v=d6pasR-MkSo>

ZAVIHAJMO ROKAVE IN NA DELO

- Lahko spečeš kruh po svojem receptu ali pa se lotiš peke žemljic po spodnjem receptu.
- Spečeš lahko tudi kaj po svojem najljubšem receptu.
- Pripravi si delovni prostor.
- Zaveži si predpasnik.
- Umij si roke in se loti dela.
- Najprej preberi recept in si pripravi sestavine ter pripomočke.



DOMAČE ŽEMLJICE

Sestavine, ki jih potrebujete:

- 1 kg bele moke
- 1 kocka kvasa
- 1 noževa konica pecilnega praška
- 1 žlica masla
- 3 žličke sladkorja
- 2 do 3 žličke soli
- 0,5 l mlačne vode
- 0,5 dl mlačnega mleka



1. KORAK

Moko presejemo v skledo, dodamo pecilni prašek ter naredimo jamico in vanjo nalijemo mlačno vodo in mleko. Dodamo nadrobljen sveži kvas, sladkor in počakamo cca. 8 minut, da se naredi kvasec.



2. KORAK

Ko je kvasec narejen, dodamo ob strani sol in maslo ter z mešalnikom mešamo. Mešamo vsaj 15 minut, da se gluten, ki poskrbi za lepko testu, lepo razvije in testo postane svetleče in lepljivo.



3.
KORAK

Testo damo za pol ure vzhajat. Posodo pokrijemo s krpo ali damo v posodo za vzhajanje. Testo bo naraslo nekje za 4 x.



4.
KORAK

Testo razvlečemo v daljši svaljek in ga razdelimo na cca. 19 delov. Oblikujemo manjše kroglice (približno 80 g). Malo jih še pregnetemo in oblikujemo. Položimo jih na pomokano površino, kjer naj še malo vzhajajo.



5. KORAK

Vzamemo kuhalnico, jo pomokamo in roč močno potisnemo na sredino vsakega hlebčka, da dobimo lepo obliko žemljic. Premažemo jih z razžvrkljanim jajcem in damo v ogreto pečico. Pečemo jih na 200 °C tako dolgo, da dobijo lepo rumenorjavo povrhnjico.



ČESTITAM, USPELO TI JE!



NJAMI...

- ČE PA TE VSA MAMLJIVA DEJSTVA O KRUHU IN PEKA ŽEMLJIC NISO PREPRIČALA, SE LAHKO LOTIŠ PEKE MARMORNEGA KOLAČA PO SPODNJEM RECEPTU



KAJ SPLOH POTREBUJEMO?

SESTAVINE



- 4 jajca
- 400 g moke
- 200 g sladkorja
- 200 g masla
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek
- 2 žlici kakava v prahu
- 2 dl mlačnega mleka
- 1 žlica sladkorja v prahu

PRIPOMOČKI



- ročni mešalnik
- tehtnica
- model (pekač)
- 2 skledi
- žlica
- manjše cedilo

KORAK	OPIS DELA	FOTOGRAFIJA
1	V večjo skledo ubijete 4 jajca, dodate sladkor, vanilin sladkor ter narezano maslo, ki ste ga prej imeli 1 uro na sobni temperaturi, da je postalo mehkejše.	
2	Vse zgoraj naštete sestavine sedaj z ročnim mešalnikom penasto umešajte, da dobite gladko tekočo zmes, ki tudi rahlo naraste.	
3	Dobljeni zmesi dodajte presejano moko, pecilni prašek ter mleko.	
4	Vse skupaj z ročnim mešalnikom ponovno dobro premešajte, da bo zmes popolnoma gladka.	

5	Dobljeno zmes sedaj razdelite na pol. Enemu delu primešajte 2 žlici kakava v prahu.	
6	Model (pekač) premažite z maslom in preko masla posipajte še malo moke. To bo preprečilo, da bi se kolač sprijel z modelom.	
7	V model izmenično ulivajte svetlo in temno zmes.	
8	V predhodno ogreti pečici na 180°C pecite 45 do 55 min, odvisno od pečice. Pečica naj bo nastavljena na program »klasično pečenje« brez ventilacijske funkcije.	

9	Da je kolač res pečen, lahko preverite z daljšim lesenim zobotrebcem. Kolač prebodite in izvlecite zobotrebec. Če na njem ni surove mase, je pečen. V obratnem primeru ga dajte še za kako min v pečico.	
10	Ko je kolač pečen, ga takoj stresite iz modela in še vročega posipajte s sladkorjem v prahu. Pustite, da se ohladi.	
11	Sedaj si pa lahko končno postrežete. Uspelo vam je namreč pripraviti najboljši marmorni kolač☺ Čestitam, pa dober tek!	

Mmmm, kako omamno diši!

**UPAM, DA STE UŽIVALI V MALO DRUGAČNEM
DOPOLDNEVU.
DELI Z NAMI SVOJE TRENUTKE.**



Učiteljici Silva in Urška