



Pozdravljeni!

Ta teden bo delo le praktično. Čaka te mini izziv. Tvoja naloga bo, da po navodilu pripraviš jed, ki sem jo izbrala in pri tem narediš dve fotografiji.

NAVODILA ZA DELO:

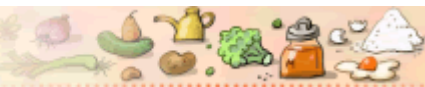
1. Preberi recept, ki sem ga izbrala (na naslednji strani). Zagotovo ti bo všeč.
2. Preveri ali imaš vse sestavine na voljo. Če jih nimaš, sestavine v receptu lahko prilagodiš. Pri tem ti lahko pomagajo starši ali pa me kontaktiraj na elektronski naslov, da najdeva skupno rešitev. Tudi nadev lahko izbiraš po svoji želji in dodajaš sestavine, ki jih imaš rad.
3. Pri delu boš potreboval nekoga, ki bo tvoje delo poslikal. Potreboval boš 2 fotografiji.
4. V prvi fotografiji naj bo vidno tvoje delo (npr. rezanje, gnetenje,...), v drugi pa naj bo slika končnega izdelka.
5. Fotografiji oddaj **do nedelje, 22. maja 2020.**
6. P.s. – ne pozabi. Tudi čiščenje kuhinje in pospravljanje je del praktičnega dela, zato umazanih posod ne pusti svojim staršem.

Veselim se tvojih fotografij. Upoštevaj vsa navodila za praktično delo, ki smo se jih učili pri pouku. Lepo te pozdravljam.

Učiteljica Hejdi Baraga

PICA

Sestavine:



KVAŠENO TESTO:

- 400 g moke (16 zvrhanih žlic)
- 1 jajce
- 20 g kvasa
- 3 žlice olja
- 1 dl mlačne vode
- 0,5 dl mleka
- ½ čajne žličke soli
- 1 čajna žlička sladkorja

NADEV:

- kečap ali konzerva pelatov
- 100 g šunke
- 100 g sira
- origano
- šampinjoni, koruza, paprika, olive,...

Postopek:



1. V skodelici razdrobi kvas in dodaj žličko sladkorja ter žličko moke. Dodaj še 10 žlic mlačnega mleka in zmešaj. Kvas naj vzhaja 10 minut.
2. V večjo posodo stresi moko in dodaj ščepec soli. Na sredini naredi luknjo in vanjo dodaj jajce, olje in vzhajan kvas. S kuhalnico prični mešati na sredini. Med mešanjem počasi dolivaj vodo in mleko. Vse skupaj premešaj in pregneti z rokami, dokler se ne izoblikuje kepa. Testo ne sme biti lepljivo.
3. Izberi pekač, v katerem boš spekel pico in ga namaži z oljem ali maslom.
4. Testo z rokami razvaljaj v obliki pravokotnika. Testo naj bo v velikosti tvojega pekača. Nato ga položi po naoljenem pekaču.
5. Na testo najprej dodaj paradižnikove pelate ali kečap, čez potresi origano. To pokrij s šunko, po vrhu pa potresi še nariban sir. Po želji dodaj šampinjone, koruzo, papriko ali olive.
6. Pico peči v pečici pri temperaturi 200 °C približno 10-15 minut (odvisno od debeline testa in tvoje pečice).

Dober tek!

