



Pozdravljeni!

Ta teden bo delo ponovno praktično. Tokrat te čaka mini izziv v kuhanju. Tvoja naloga bo, da po navodilu pripraviš jed, ki si jo boš sam izbral in se pri tem posnameš s telefonom.

NAVODILA ZA DELO:

1. Preizkusil se boš v kuhanju **testenin**.
2. Izberi recept po tvoji želji. Za recepti lahko pobrskaš na katerikoli spletni strani in poiščeš sebi najljubše testenine z omako. Nekaj zbranih je tudi na moji spletni strani: <https://sites.google.com/site/hejdinaucilnica/contact-us>
Recepta, ki bi jih s testeninami pripravili v šoli sta na naslednjih straneh. Lahko pokukaš za idejo.
3. 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.
4. Pri delu boš potreboval nekoga, ki bo tvoje delo posnel.
5. Videoposnetek naj bo kratek, največ 30 sekund. Za rezervo (da ne ostaneš brez dokumentacije) lahko svoje delo tudi poslikaš.
6. V videu naj bo vidno tvoje delo in sporočilo, kaj dobrega pripravljaš 😊
7. Ko se posnameš, je video shranjen v telefonu. Zdaj pa te čaka naloga, da ga posreduješ učiteljici. Pri tem ti bodo pomagali starši. Ker so videoposnetki preveliki za pošiljanje po elektronski pošti, si lahko pomagaš s spletno stranjo <https://wettransfer.com/>
8. Za pošiljanje sem oblikovala navodila, ki jih lahko prebereš v drugi priponki. Videoposnetek ni potrebno naložiti na računalnik. Če imaš dostop interneta na telefonu, na telefonu odpri zgornjo povezavo in sledi navodilom, ki so v priponki.
9. Nalogo oddaj **do nedelje, 31. maja 2020**.

Veselim se tvojega videa in idej pri kulinaričnem popotovanju po Italiji. Želim ti veliko veselja pri tvojih kuharskih podvigih. Tokrat so učitelji tvoji starši in stari starši, ki te bodo vodili skozi postopke priprave jedi. Poslušaj jih, saj so tudi oni dobri učitelji. Le prisluhni jim moraš.

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

učiteljica Hejdi Baraga

Če bi bili v šoli, bi ta teden degustirali in pripravili testenine s pesto omako. Vaša učiteljica obožuje te testenine, zato jih delim z vami. Pesto omako lahko tudi kupiš v trgovini, a je veliko boljša narejena doma. Zato bi v šoli degustiral obe vrsti omake, kupljeno in narejeno doma. Mmmm...

Kakšne testenine pa imaš rad ti?

TESTENINE S PESTO OMAKO

ČAS PRIPRAVE: 30 minut

ČAS KUHANJA: 15 minut

SESTAVINE za 4 osebe:

- 300 g testenin
- skodelica sveže bazilike
- 2 žlici pinjol (ali indijskih oreščkov)
- ½ skodelice olivnega olja
- ½ skodelice nadrobljenega parmezana (lahko uporabiš tudi navadni sir)

Priprava:

Testenine skuhamo po navodilu iz embalaže v zadostni količini vode.

Nato pripravimo omako. Baziliko osmukamo in operemo. Skupaj s pinjolami (ali indijskimi oreščki) jo vržemo v električni mešalec. Drobno zmletim sestavinam počasi dodamo tudi olivno olje in sir. Ponovno dobro zmiksamo.

Omako prelijemo po toplih testeninah.



TESTENINE Z BUČKAMI IN SLANINO

SESTAVINE za 6 oseb:

- 2 bučki
- 300 g slanine
- šopek peteršilja
- 30 g masla
- 2 dcl smetane za kuhanje
- 600 g testenin

PRIPRAVA:

- Bučke operemo, odrežemo konce ter narežemo na tanke kolobarje ali tanke trakove.
- Slanino narežemo na tanke trakove in v ponvi brez maščobe na blagem ognju počasi hrustljivo zapečemo.
- Peteršilj operemo, osušimo in nasekljamo.
- Testenine skuhamo po navodilu iz embalaže v zadostni količini vode.
- Na stopljenem maslu prepražimo česen. Ko česen zadiši, dodamo še bučke. Pražimo okoli pet minut. Zalijemo z vodo in kuhamo še tri minute. Na koncu dodamo peteršilj in smetano za kuhanje.
- Kuhane in odcejene testenine dodamo k zelenjavi.
- Preden testenine ponudimo jih premešamo še s popečeno slanino in okrasimo s peteršiljem.

