

Pozdravljeni, dekleta in fantje.

Upam, da ste vsi zdravi in z lahkoto opravljate učno delo na daljavo.

Naj hitro vprašam: »Kako vam je uspelo speči jabolka? Ali ste se raje lotili regratove solate?«

Zdaj, ko ste doma, lahko pomagate pri delu v kuhinji. Mamice bodo vesele vaše pomoči. Saj veste, več rok več naredi. Skupaj boste lahko hitreje imeli pospravljeno po stanovanju – predvsem v kuhinji (od pometanja, pomivanja in pospravljanja posode do čiščenja).

1. Tedenska naloga: Pohorska omleta

Za delo v tem tednu sem vam pripravila recept za obrok, ki ga lahko pripravite kot posladek h kosilu. Vem, da boste uspeli narediti slastno sladico in še hitreje jo boste tudi pojedli.



Prava pohorska omleta je ena sama – tista, ki jo je leta 1952 ustvaril Franc Pogačar, kuhar Poštarskega doma na Mariborskem Pohorju. In njena značilnost je, da so v njej brusnice – omlete z drugim sadjem si naziva »pohorska« zato ne morejo lastiti.

Potrebujemo naslednje sestavine:

3 jajca

3 žlice sladkorja

3 žlice moko

3 žlice brusnične marmelade

250 ml sladke smetane

sladkor v prahu za posip

Pečico segrejte na 220 stopinj. Dno okroglega pekača za torte obložite s papirjem za peko. Jajca ločite. Beljake stepite v sneg. Rumenjake penasto stepite s sladkorjem – do gladkega. V rumenjake dodajte dve žlici beljakov in vanje presejete moko. Dobro zmešajte. Dodajte preostale beljake in previdno umešajte (najbolje ročno).

Maso zlijte v pekač, ga potresite (da se lepo razporedi) in pecite 12 minut.

Med peko stepite sladko smetano in jo nadevajte na polovico krožnika.

Omleti odstranite obod pekača, jo polovico premažite z brusnicami, prepognite ter odstranite papir in položite na drugo polovico krožnika.

Posujte s sladkorjem v prahu in ponudite še toplo. Dober tek!

Nekaj namigov:

Da bo pohorska omleta zares slastna, jo nadevajte z nekaj več kot tremi žlicami marmelade. Če brusnične marmelade nimate, jo raje napolnite z gozdnimi sadeži in smetano.

Lahko si ogledate še videoposnetek različice prave Pohorske omlete na naslednji spletni strani: <https://www.youtube.com/watch?v=rhhz3dl1Nf0>



Pa začnimo z delom.

2. PRAKTIČNO DELO - POHORSKA OMLETA

Pazite na čistočo in temeljito umivanje rok.

- a) Priprava delovnega prostora, vzdrževanje higiene.
- b) Priprava sestavin oz. živil, pripomočkov in posode za delo.
- c) Priprava obroka po navodilih recepta.

3. Priprava pogrinjka in postrežba .

4. Pomijte in pospravite posodo, očistite delovni prostor, mizo.

5. Pošljite mi fotografijo vaše omlete preko e-asistenta do 6.4.2020.

Vesela bom, če vam bo uspelo. Prijetno presenetite sebe in svoje starše.

Lepo se imejte, pazite nase in na svoje domače.

Sonja Marko