

Pozdravljeni.

Vsem, ki ste opravili dosedanje naloge in poslali fotografije, čestitam.

Skupaj s starši se boste odločili, kdaj in kaj boste naredili kot zadnjo nalogo pri gospodinjstvu (prilagam navodila), saj je odvisna od sestavin, ki jih imate na razpolago. Po želji.

Preden boste začeli z delom, pazite na čistočo in temeljito umivanje rok. Mizo oz. pult sproti očistite in pospravite živila, ki jih več ne potrebujete.

### **Samostojno delo po korakih:**

1. Priprava delovnega prostora (miza, pult) in osebna higiena (umivanje rok, predpasnik).
2. Preberi spodaj priložen recept in pripravi sestavine, pripomočke in posodo.
3. Priprava, kuhanje in peka jedi po navodilu recepta:

### **1. NARASTEK Z MESNO OMAKO IN PARMEZANOM**



#### **Sestavine za 5 oseb:**

- 400 g mletega puranjega mesa (lahko govejega ali mešanega)
- 320 g svedrčkov ali drugih kratkih testenin (polžki, metuljčki)
- 1 korenček
- čebula
- 3 žlice olja
- 2 žlici paradižnikovega koncentrata (iz tube) ali domače paradižnikove mezge
- sol in poper
- 1 ščep bazilike ali majarona
- 2 žlici masla
- 1 zvrhana žlica moka
- 4 dl mleka
- 1 noževa konica muškarnega oreščka
- 80 g nastrganega parmezan (lahko tudi drugi sir)

#### **Priprava:**

Najprej pripravimo mesno omako. V posodi na olju prepražimo na drobno nasekljano čebulo. Ko postekleni, dodamo meso in nariban korenček ter mešamo in pražimo nekaj minut, da se meso razdrobi.

Solimo in popramo, dodamo paradižnikov koncentrat in baziliko, premešamo in prilijemo nekaj žlic vroče vode ter pokrito dušimo 15 minut. Če pripravljamo omako z govedino ali mešanim mesom, naj bo čas dušenja daljši.

V loncu zavremo vodo za testenine, krop solimo, vanj stresemo svedre in jih skuhamo. Ko so kuhani, vendar pod zobmi še čvrsti, jih odcedimo.

V manjši posodi pripravimo bešamelno omako. Najprej stopimo maslo in primešamo moko, med mešanjem pa postopoma prilijemo mleko. Solimo in popramo, začiniimo z muškarnim oreščkom, kuhamo in mešamo tako dolgo, da se omaka začne gostiti.

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. Na dno pekača nalijemo približno tretjino bešamelne omake, nanjo stresemo tri četrtine testenin, ki smo jih zmešali z bešamelno omako in s polovico mesne omake ter dvema žlicama parmezana. Nato testenine prelijemo s preostalo mesno omako, na vrh damo ostanek testenin in jih potresemo s parmezanom. Pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo približno 30 minut.

Medtem, ko se narastek peče, pognite mizo. Še vroč narastek postrezite. Dober tek.

Narastek je po okusu zelo podoben lazanji.

Po kosilu pospravite in pomijte posodo.

---

## 2. MLEČNE PLETENKE (LAHKO TUDI ZAJČKI)

### Sestavine:

- 21 g svežega kvasa (pol kocke)
- 1 žlička sladkorja
- 5 žlici toplega mleka
- 500 g pšenične bele moke
- 50 g stopljenega masla
- 2 jajci
- 2,5 dcl mleka
- 2 žlici sladkorja
- 1/2 žličke soli
- naribano lupinico limone
- 1 jajce za premaz

### Priprava

Kvas zmešamo z mlačnim mlekom, postavimo na toplo in počakamo, da vzhaja. V drugi posodi zmešamo 2 jajci, sladkor, vanilin in zmeščano maslo. Ko je zmes gladka, ji dodamo moko, sol ter vzhajan kvas z mlekom. Zamesimo gladko testo. Gnetemo ga toliko časa, da testo odstopi od posode.

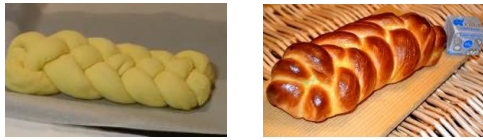
Oblikujemo hlebček, ga pokrijemo in pustimo vzhajati približno 30 min. Nato testo zopet pregnetemo in oblikujemo po želji pletenico, venček za pirh ali pa velikonočne zajčke.

Oglej si videoposnetke:

<https://www.youtube.com/watch?v=OKEBT4laZzA> - kako pletemo pletenko



<https://www.youtube.com/watch?v=kzKAHIKXaLM> – kako pletemo pletenko iz 4 trakov



<https://www.youtube.com/watch?v=klsnoSPoNbU> - kako izdelamo velikonočnega zajčka na 4 načine



Na pomaščen pekač položimo izdelke, jih premažemo z mešanico rumenjaka in mleka. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 25 min na 180° C.

### **OBLIKUJMO DARILCE: ZAJČEK (uporaba prtička, brisačke)**

Navodilo najdeš na naslednji spletni povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=bKLCYcsvE54>



### **Domača naloga**

#### **Ne pozabite:**

Fotografirajte pripravljeno jed in mi pošljite fotko na moj mail [sonja.marko@guest.arnes.si](mailto:sonja.marko@guest.arnes.si) ali preko e-asistenta. Samo oddana naloga – fotografija dokazuje, da ste delo pri gospodinjstvu opravili.

**Vsi, ki še niste oddali svojih nalog, referatov - naredite to do 24. 4. 2020.** Dobimo se po prvomajskih praznikih, ko bomo analizirali vaše delo in zaključili ocene.

Upam, da ste uživali pri delu na daljavo in pripravili skupaj s starši kaj dobrega. Vaja dela mojstra, ne obupajte.

Lepe velikonočne praznike, pazite nase in na svoje domače.

Sonja Marko