

## HRANA IN MI 7 (18.5.2020)

Pozdravljeni.

Za sladkosnedke in sladkosnede – tiramisu.

Če bi bili sedaj v šoli in ne bi krožil naokoli koronavirus, bi naredili tiramisu. Zdaj pa, če želite, ga lahko sami naredite doma.


Preberite si članek na spodnji povezavi, ki govori od kod in kdaj predvidevajo, da se je pojavil tiramisu: <https://www.rtv slo.si/zabava/kuharski-nasveti/tiramisu/170573>

Kuharski nasveti; Tiramisu; MMC RTV SLO, 22. november 2005 ob 08:57

### Zanimivo:

Prvi recept za tiramisu sega v leto 1945, v knjigi *Tiramisu - zgodovina, zanimivosti, interpretacija najbolj priljubljene italijanske sladice*, ki je izšla lani, ugotavljata avtorja **Clara in Gigi Podovani**. Najstarejši recept sta našla iz gostilne Vetturino di Pieris iz Škocjana ob Soči, izhaja iz obdobja takoj po drugi svetovni vojni, a je po sestavinah drugačen od današnjega: ni maskarponeja, savoiardov in kave, ampak biskvit z jajčno kremo, marsalo, smetano in kakavom, serviran v kozarcu. Klasični recept sta našla v Tolmeču v restavraciji Hotel Roma in izhaja iz konca 50. let. Ta objava je sprožila pravo malo vojno za tiramisu; najbolj so bili ogorčeni v Trevisu, ki je do objave teh podatkov veljal za izvorno mesto tiramisuja.

### ENOSTAVNI RECEPT ZA HITRO SLADICO:

	<p><b>Sestavine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>5 žličk instant kave</li><li>250 ml tople vode (+ 2 žlici vode za kremo)</li><li>4 žlice ruma</li><li>500 ml sladke smetane</li><li>250 g sladkorja v prahu</li><li>600 g mascarponeja</li><li>315 g piškotov (40-42 kosov)</li><li>kakav v prahu ali naribana čokolada za dekoracijo</li></ul>
---	--

### Priprava:

V manjšo posodico dajte 1 žličko instant kave, v drugo (večjo) posodo pa 4 žličke instant kave. V manjšo posodo dodajte 2 žlici tople vode. Zmešajte, da se zrnca stopijo. V večjo posodo zlijte 250 ml vode. Pomešajte, da se zrnca stopijo. V večjo posodo z instant kavo nato dodajte še 2 žlici ruma in zmešajte.

V veliko in visoko plastično posodo zlijte sladko smetano. Zmešajte z mešalnikom, da se malce zgosti. Dodajte sladkor v prahu in nadaljujte z mešanjem z višjo hitrostjo, da stepete smetano. Dodajte mascarpone in še malce zmešajte.



V kremo dodajte stopljeno mešanico kave in vode iz manjše posode ter 2 žlici ruma. Še enkrat zmešajte, da se vse sestavine povežejo.

Piškote posamično namakajte v posodo s kavo in vodo, zlagajte jih v posodo za pecivo. Razporedite jih tako, da prekrijejo dno posode. Potem na piškote razporedite polovico kreme in jo poravnajte.

Ponovite postopek s piškoti - vsakega namočite v tekočino in zložite tako, da pokrijejo plast kreme. Nato premažite piškote z ostankom kreme in zgladite, da je površje ravno.

Tiramisu postavite za 6 ur na hladno. Preden ga postrežete, ga posujte s kakavom v prahu ali naribano čokolado.

Če pa želite, si lahko ogledate videoposnetek s prikazom dela, recepturo in navodili še malo drugače.

 <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=8dQVYNyP8uk">https://www.youtube.com/watch?v=8dQVYNyP8uk</a> - Tiramisu   Mojačokolada.si</p>	 <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=BR1ge4FJy6M">https://www.youtube.com/watch?v=BR1ge4FJy6M</a> - Preprosto z Urško Tiramisu</p>
---	---

Vi se odločite, katero različico bi raje pripravili za sladico po kosilu. Lahko jo pripravite čez vikend (v soboto ali pa nedeljo, ko ste vsi doma). Preverite ali imate doma vse sestavine, pripomočke in posodo. Odločite se, ali se boste lotili te naloge in kdaj. Priporočam. Tiramisu je slasten.

**V kuhinji poskrbite za:**

- osebno higieno in higieno delovnega prostora,
- umivanje rok,
- pripravo materiala in pripomočkov, posode,
- natančno tehtanje sestavin,
- delo po navodilih (na videoposnetku),
- sprotno čiščenje in pospravljanje delovnega pulta oz. mize in odpadne embalaže,
- pazite na varnost pri delu,
- preden sladico postrežete, dekorirajte pogrinjek.

Dober tek.

Sporočite, kako vam je sladica uspela. Lahko priložite zraven še fotografijo.

Če boste pomagali staršem pri pripravi katere druge sladice, bom vesela, če pošljete recept sladice še meni.

Dobimo se čez teden dni.

učiteljica Sonja