**6. razred: GOSPODINJSTVO – *pouk na daljavo***

Sreda, 22. 4. 2020 Zaporedna ura: 9., 10./44., 45.

Teden je mimo in spet boš pripravil jed po danem receptu. Sodeč po vaših poslanih fotografijah vidim, da vas je zelo veliko navdušenih nad pripravljanjem posameznih jedi (samo trije niste poslali fotografij juh).

Tokrat boš zamesil testo za pico in pripravil mini pice.

Vedno te opozarjam, da preden se lotiš dela, se dogovori s starši, kako to izpelješ, sam ali z njihovo pomočjo. Vsekakor pa se tega loti z njihovo vednostjo!

**Ponovi in prepiši v zvezek:**

**VARNOSTNE ZAHTEVE PRI DELU**

* Pri delu upoštevaj vsa higienska navodila.
* Bodi previden pri uporabi nožev.
* Pravilno ravnaj z električnimi aparati.
* Preveri, če si izključil elektriko ali plin.
* Ponovi, kako ravnamo ob opeklinah in urezninah.
* Dolge lase spni v čop.
* Če imaš preveč nakita, ga odstrani.
* Nadeni si predpasnik.

**Najprej si pripravi vse sestavine in pripomočke, ki jih boš uporabljal. Šele nato se loti dela.**

**RECEPT:**

**MINI PICE**

**Za testo potrebuješ:**

* 1 čajno žličko kvasa (pol kocke)
* 150 ml tople vode
* 250 g moke
* pol žličke soli
* 2 kavni žlički sladkorja
* pol jedilne žlice olivnega olja

**Obloga po želji:** paradižnikova mezga, šunka, rio mare, hrenovke, sir, origano, koruza, šparglji ...

Navodila

V mlačno vodo nadrobimo kvas in premešamo.

V moko naredimo jamico, vanjo vlijemo mešanico vode in kvasa, dodamo sladkor, olje in sol.

Vse dobro pregnetemo in testo oblikujemo v dolgo salamo, ki jo razrežemo v manjše kolobarje (okrog 6). Iz njih oblikujemo kroge. Ni potrebno vzhajati.

Obloga

Pico premažemo s paradižnikovo mezgo in jih obložimo s poljubnimi sestavinami. Sestavine lahko narežemo in jih pomešamo z naribanim sirom. Na koncu jih lahko potresemo še z zdrobljenim origanom ali kakšno drugo začimbo.

Peka

Pekač pokrijemo s papirjem za peko in nanjo položimo pice, ki smo jih obložili z nadevom. V segreti pečici jih pečemo pri 200o C, 10 do 15 minut.

Pazi, da ne pozabiš, ko se pice pečejo.

**Po končanem delu ne pozabi pospraviti za seboj!**

**ZAPIS V ZVEZEK**

Recept si prepiši/nalepi v zvezek.

Oceni pripravljeno jed, ocenijo naj jo tudi člani družine.

**Fotografije svojih kuharskih uspehov mi pošlji na elektronski naslov do konca tega tedna.**

Želim ti dober tek.

PA ŠE NAMIG ZA NASLEDNJIČ

Do sedaj sem vam recepte pošiljala jaz. Naslednjič boš sam izbral, kaj boš pripravil. Razmišljaj že sedaj, kaj boš izbral. Jed naj ne bo prezahtevna, da boš zmogel pripraviti sam. Več o navodilih naslednjič.