Predmet: GOSPODINJSTVO

Razred: 6.b

Datum: 2.6.2020

Učna snov: Praktična vaja: sadno – mlečna pijača

Pijače iz sadja in mleka ter mlečnih izdelkov so že dolgo priljubljene. Najbolj znana šejk(shake), najnovejša pa smoothie. Pri šejkih je več poudarka na mleku, pri smoothiejih pa na sadju. Smoothieji so posebno okusni, če sadje narežemo in ga za kratek čas zamrznemo.

Pošiljam vam dva recepta za pripravo obeh pijač. Postopek priprave ni zahteven, zato si pijači lahko pripravite sami.

SMOOTHIE IZ JAGODIČEVJA ( za 2 kozarca)

Po eno žlico jagod, malin, borovnic gladko obdelamo s 300ml jabolčnega soka in tremi žlicami jogurta. Prelijemo v kozarca in ponudimo.

( lahko uporabite samo eno vrsto sadja).

BOROVNIČEV ŠEJK ( za 4 kozarce)

V mešalniku gladko zmešamo 500ml mleka, dve žlici sladkorja v prahu, dve žlici sladke smetane in 200g borovnic. Dodamo dve kroglici sladoleda in še enkrat na hitro zmešamo. Prelijemo v kozarce in ponudimo.

Želim vam uspešno delo s pripravo napitkov.

Učiteljica: Marjetka Hren