Predmet: RAP

Razred: 4.,5

Datum: 21.4.2020

Učna snov : Samostojna priprava jedi

Učenci in učenke!

Naše ure so bile zelo aktivne, saj smo pogosto kuhali .Bili ste spretni in vedno navdušeni nad jedmi, kis te jih pripravili. Upam, da sedaj, ko ste doma, staršem pomagate pri pripravi jedi .Nekateri ste bile zelo samostojni, drugi pa ste potrebovali nekaj moje pomoči. Upam, da ste doma naredili domači sladoled, tokrat pa vam pošiljam recept za palačinke. So priljubljena jed. Lahko jih jemo za zajtrk, kosilo, večerjo.

SESTAVINE

150g moke

olje za pečenje

skodelica mleka

Ščep soli

1/2skodelica mineralne vode

2 jajci

PRIPRAVA

Moko presej, dodaj sol in jajci. Prilij polovico mleka in počasi mešaj .Gosti masi prilij še preostalo mleko in mineralno vodo ter dobro premešaj .Ponev premaži z oljem in dobro segrej. Z zajemalko vlij maso v ponev, počakaj, da se zapeče ,jo obrni in speči še na drugi strani. Da palačinke ostanejo tople, si lahko prej pripraviš lonec z vodo, ki jo segrevaš. Krožnik položiš na lonec, tako ti palačinke ostanejo tople .Namažeš jih z marmelado ali katerim drugim namazom.

Kaj vse moraš upoštevati?

Poskrbi za osebno higieno, nadeni si predpasnik, predvsem pa moraš biti pazljiv (a) pri pečenju, da ne pride do opeklin. Priporočam, da so zraven starši.

Pa dober tek. Učiteljica: Marjeta Hren