GOSPODINJSTVO- 6.razred , 6.4. in 10.4.2020

 Pouk na daljavo-4.teden

Dragi šestošolci,

Začenja se že četrti teden pouka na daljavo. Naloge v tem tednu so namenjene

praktičnemu delu. Nekateri ste že pravi mojstri in mi pridno pošiljate slikice

svojih izdelkov. V tem tednu bodo pri večini potekale priprave na VELIKONOČNE PRAZNIKE. Tudi vi se lahko vključite v pomoč pri peki

potice, pletenice , pogače, kruha in podobno.

Tisti, ki tega praznika doma ne obeležujete lahko pripravite kakšno jed

po izbiri , pripravite pogrinjek in podobno . Jedi pripravljajte skupaj s

starši ali katerim drugim odraslim.

**2.naloga Barvanje pirhov z naravnimi barvili**

Na spodnji povezavi imate navodila za barvanje pirhov

Ko boste pirhe pobarvali zapišite s katerim barvilom ste delali.

Najbolj razširjen način je barvanje s čebulnimi lupinami. Izbiro prepuščam vam.

Seveda pričakujem kakšno sličico na naslov **zdenka.velecic@guest.arnes.si**

Če tega običaja pri vas doma ne obeležujete, potem ta naloga ne velja zate.

 <https://www.youtube.com/watch?v=9LHrlmGPvlg>

Na spodnji povezavi imate postopek in recept za pogačo. Mogoče kot ideja . Naloga ni obvezna.

**Povezava do videoposnetka:**

https[://www.y](http://www.youtube.com/watch?v=_gva38Vgi8I)out[ube.com/watch?v=\_gva38Vgi8I](http://www.youtube.com/watch?v=_gva38Vgi8I)

 **TESTO ZA POGAČO - RECEPT**

**Seznam sestavin:**

750 g gladke bele moke tip 400 ali 500

1 kocka kvasa

3 - 3,5 dcl mleka

50 g sladkorja

1. vanili sladkor
2. žlički soli

100 g mehkega masla 4 cela jajca

1 jajce za premaz

rozine ali klinčki za ptičke – za oči

# Postopek priprave:

1. Moko presejte v večjo skledo.
2. Na sredini naredite jamico.
3. V jamico nadrobite kvas in ga posujte s sladkorjem.
4. Sol posujte okrog jamice s kvasom – ne na kvas.
5. Kvas polijte s polovico mlačnega mleka, premešate in pustite, da kvasec naraste (vzhaja).
6. Dodate vse ostale sestavine in zamesite v trše, gladko testo, ga pokrijte s čisto kuhinjsko krpo in pustite vzhajati 1 uro.
7. Pekač namastite in potresete z moko. Iz testa oblikujte pogačo, kot je prikazano v posnetku.
8. Jajce razžvrkljate z žlico mleka in s kuhinjskim čopičem premažete pogačo.

 V segreti pečici pečete na 180˚C približno 40 minut