NAVODILA ZA DELO – gospodinjstvo 6. razred

Najprej poskrbite, da imate vse izdelke oddane na mojem elektronskem naslovu.. Potem pa zagrizite v novo nalogo ☺

Prešli bomo popolnoma na kuhanje. Od učenca do učenca ste različni in tudi vaše znanje in izkušnje v kuhinji so različne. Za vsa dodatna navodila se prosim obrnite name in sprotno oddajajte naloge.

V zvezek zapišite naslov:

**Kaj moram vedeti preden začnem kuhati?**

Odprite učbenike na strani 76 in 77. Izpiši na kaj vse moramo biti pozorni: zaščitna obleka, čistoča delovnih površin,.. in tako dalje.

Vse smo že ustno obravnavali pri kuhanju jogurta in skute. Izpišite 8 dejavnikov in pri vsakem še en stavek za opis.

Drugi del naloge pa predstavlja upoštevanje recepture, ali znate stehtati živila, jih zmešati..

Izbrala sem **KRUH**. Ima malo sestavin in pride prav v vsakem gospodinjstvu.

RECEPT:

Sestavine:

* 500 g moke,
* ½ svežega kvasa (v kocki) ali vrečka suhega kvasa,
* 360 ml mlačne vode,
* 2 čajni žlici soli.

Postopek:

1. Najprej natočimo 360 ml mlačne vode v posodico, nadrobimo vanj suhi kvas, dodamo še čajno žličko sladkorja in premešamo. Pustimo 10-15 minut, da se kvas razpusti (POZOR: v primeru, da uporabljate suhi kvas tega ni potrebno delati in se suhi kvas z mlačno vodo vmeša direktno v moko.)
2. V večjo posodo odtehtamo moko (POZOR: Če položite posodo na tehtnico, pritisnite Tara oziroma največkrat tipka s črko T, da vam odšteje sama tehtnica maso posode in zlahka odmerite količino. Bodite pozorni tudi na enote. Če vam na tehtnici meri v dekagramih, morate količine spremeniti iz gramov v dekagrame.). Naredimo v sredini jamico in vanj vlijemo vodo s kvasom. Sol potresemo ob straneh.
3. Najprej mešamo z žlico (najboljša je lesena), ko se testo začne prijemati skupaj začnemo mesiti z rokami. Roke si prej malo pomokamo in začnemo gnesti testo na pomokani površini (najdite si video na spletu, ki prikazuje gnetenje – testo prepolovimo in močno pritisnemo z dlanjo). Gnetenje naj traja 10-15 minut, da nastane lepek (= sestavine v testu se začenjano med seboj povezovati).
4. Oblikujemo v lep hlebček in ga položimo v posodo ter pokrijemo. Pustimo hlebček vzhajati približno 1 uro oziroma dokler ne podvoji velikosti (v tem času začnejo delovati kvasovke). POZOR: testo mora vzhajati na sobni temperaturi. Če pride posoda v stik s hladnim zrakom, kvasovke ne bodo delovale. (\*če se odločimo, da bomo mesili s pomočjo kuhinjskega robota je važno le, da naj robot dela najmanj 10 minut in, da ne dodajamo moke oziroma čisto malo po potrebi).
5. Po eni uri vzamemo testo iz posode in še enkrat na enak način pregnetemo in pokrijemo s kuhinjsko krpo.
6. V tem času prižgemo pečico. Pazimo, da v pečici ni ničesar razen pekač za kruh, ki naj se ogreje v pečici (najbolj se priporoča glinene pekače ali pa kamnito ploščo, da ustvari podobnost s krušno pečjo). Pečica naj se ogreje na 230 stopinj in uporabimo ventilacijsko pečenje z grelnikom na spodnji in zgornji strani pečice.
7. Ko se pečica segreje (največkrat ugasne lučka na pečici), vzamemo ven iz pečice, zelo hitro, pekač in vanj preložimo kruh. Na vrhu hlebčka naredimo še nekaj zarez z nožem, da ne bo skorjica med pečenjem razpokala.
8. Kruh pečemo 35-40 minut. Med pečenjem pečice ne odpiramo, ker bo kruh drugače »padel dol« in ne bo več tako rahel ampak bo zbit. (POZOR: novejše parne pečice naredijo kruh bolj mehak in sočen, v primeru, da imate tako pečico doma uporabite njeno funkcionalnost, sama pa se poslužujem trika 🡪 na dno pečice dan bolj globok pekač, ki se segreje v pečici, kamor takoj po tem, ko položim kruh v pečico, prilijem 1 dcl vode in hitro zaprem vrata pečice, da para ostane v njej.
9. Ko je kruh pečen ga odložimo na mrežo (npr. iz pečice) ali pa na lesen podstavek, da se ohladi.

MOKA: uporabljajte belo moko, polbelo, črno.. Če boste uporabili koruzno, rženo, ajdovo ali polnozrnato morate upoštevati, da dodate vsaj polovico tudi bele, polbele ali črne moke, drugače je kruh zbit in bolj malo naraste. Preveri na spletu kaj pomeni moka tip 400, za zanimivost.

Pošljite pa mi:

* fotografiran kruh, ki je nastal pod vašimi rokami,
* fotografiran zvezek z zapiski Kaj moram vedeti, preden začnem kuhati?,
* fotografiran zvezek, kjer ste imeli za prepisati naslove vaših kosil in dopisati tehnike obdelave živil.

Odpočijte si med počitnicami!

Lep pozdrav, Tanja. ☺