

PEKA PIŠKOTOV

19. 11. in 22. 11. smo izvedli dve kuharski delavnici. Na prvi delavnici smo pekli linške piškote in kuhali bananino marmelado s kiviji (njami). Na drugi delavnici smo pekli medenjeke (marmelednjake) in napihjence (pojštrčke - Maša).

Kako je potekalo?

Prva delavnica



Ne boste verjeli...s ponosom in veseljem povem, da se je k nam pridružil prvi fant - **Tilen**. Z njim je bilo delo ožemanja pomaranč lažje in hitrejše. Hitro je zavihal rokave in ožel sok vseh 8 pomaranč, ki smo ga ulili v posodo za marmelado. Punce so olupile banane, jih narezale in jih razdelile v dve posodi (v eni smo kuhali bananino marmelado s cimetom, v drugi pa s kiviji). Zana in Vita (super, marmelada se ni žgala) sta pri štedilniku poskrbeli, da sta se marmeladi odlično skuhati. Nato sem jih prelila v Frutkove kozarčke in jih hitro zaprla.

Ostali so se lotili testa za linške piškote.....mmmmm kako je dišalo po maslu. Testo je zamesila naša Tamara. Ugotovila je, da moramo dodati še malo moke, drugače bo težka:☺) To testo je kar zahtevno, nam je pritrdila čistilka Vera in da smo »asi«, če nam to uspe. O, ja, mi se ne damo.....Ja, z razvaljanjem testa smo se kar »namatrali« (Jasmina, bravo) in z modelčki smo se zeloooooo trudili (Tamara je hitra pri tem). In? Uspelo nam je!!! Spekli smo tako dobre piškote in kako je po učilnici dišalo.....Ko se je marmelada že malo ohladila, smo jo poskusili.....odlično.... Kdor ima rad banane, bo jedel bananin džem kar po žlici. Nato je sledilo pomivanje posode (hvala Maša), Tilen je posodo pobrisal in jo zložil v omare.





Druga delavnica

Tokrat smo pekli medenjake »marmelednjake« in povštrčke iz kisle smetane. Razdelili smo se v dve skupini. Vsaka skupina je zamesila svoje testo (odlično je uspelo - mehko, dobro se je »limalo« od rok). Testo so razvaljali. Ena skupina je iz različnih modelčkov »izrezala« testo - marmelednjake, druga skupina pa iz velikih, okroglih modelčkov testo za povštrčke. Zana in Tamara sta jih izrezali za celi mizi, pa še ni zmanjkalo testa....tudi Tilen, Vita in Maša so naredili veliko povštrčkov. V njih so na sredino dodali malo marmelade in jih z vilicami potlačili okrog. Kekse smo sproti pekli v obeh pečicah. Tokrat smo jih res velikooooo spekli. Nismo mogli počakat, da se ohladijo, smo jih kar jedli in jedli.....tisti z marmelado so bili super.



Za komentarje te delavnice so poskrbeli učenci še sami.

»Danes je bilo »fajn«, ker smo pekli kekse, iz katerih je tekla tudi marmelada kot, da bi bila v njih kri. Super. Vse piškote smo poskusili. Bili so odlični. Samo ne vemo še, kako jih bomo zavili za božični sejem. Njam, njam, njam smo se sladkosnedili z njimi. Na koncu pa še čiščenje miz in posode. To je trajalo dolgo. Tamara - naša skromna pomivalka posode, Vita - najboljša čistilka miz. Tako Jasmina, Maša in Zana so pomagali pri mizah. Zvesti Tilen je vroče kekse »predeloval« iz pekača v posodo. Učiteljica - dobro ste se spomnili.«

Jasmina

»Danes je bilo zelo fajn, saj smo pekli kekse. Bilo mi je tudi všeč, ker so se kekسي z marmelado prelili.«

Zana

Danes je bilo super. Najbolj všeč mi je bilo, ko so se pekli kekxi. Takrat smo se zelo smejali, ker se je marmelada razlivala. Bila je rdeča kot kri.«

Vita

»Danes sem pomivala posodo in naredila velikooooooo keksov.«

Tamara

»Danes je bilo fajn, ker sem pekel kekse.«

Tilen

»Danes smo pekli piškote in delali pojštrčke. Imeli smo se fajn in bilo je njami.«

Maša

PS: Vita, hvala za pokušino tvojih piškotov, Zana, hvala za tvojo 1. bananino marmelado. Čestitam.

Lep kuharski pozdrav.

Naslednjič se dobimo v sredo, 1. 12., v gospodinjski učilnici, ob 16:30.