**OSNOVNA PRIPRAVA ŽIVIL ZA KUHANJE**

Spodaj imaš zapisane **3 različne recepte,** ki vključujejo **užitne pomladne zeli**.

Iz posameznega recepta poskusi razbrati, katero predpripravo potrebujemo pri posameznem postopku, preden se lotimo termične obdelave.

1. V zvezek si **nariši tabelo** in vanjo **izpiši posamezne postopke priprave živil iz posameznega recepta.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Recept A:** | **Recept B:** | **Recept C:** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Če imaš možnost, **se odpravi na sprehod v okolici svojega doma**. **Poišči nekaj takih pomladnih zeli in jih naberi**.

Skupaj **s starši preglejte ali si nabral pravo rastlino!!!**

1. Sam, lahko tudi skupaj s starši, **pripraviš enega od receptov**.

Uživaj v pripravi jedi. Bodi pozoren na **osnovne postopke predpriprave živil**, ki si jih zabeležil v tabelo.

Če pri praktičnem delu naletiš na še dodaten postopek predpriprave, tudi tega zabeleži v svojo tabelo.

Pri delu bodi previden. Upoštevaj vse higienske in varnostne zahteve.

Če imaš možnost, svoje delo podkrepi s kakšno fotografijo narejeno bodisi pri nabiranju ali kasneje v kuhinji.

Fotografijo mi lahko tudi pošlješ na moj mail: **petra.usaj@os-sturje.si****.** Zelo je bom vesela.

Želim ti veliko prijetnih, sproščujočih trenutkov ob nabiranju spomladnih zelišč, kljub stanju, ki nas trenutno tare.

Ostani zdrav.

RECEPT A:

**REGRATOVA KREMNA JUHA S POPEČENIMI KRUHOVIMI KOCKAMI**

**SESTAVINE**

20 dag očiščenega in opranega [regrata](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/106/regrat/)

4 srednji krompirji

1 dl mleka

2 stroka česna

čebula

par žlic dobrega oljčnega olja

sol, [poper](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/101/poper/)

muškatni orešček

sladka smetana

**PRIPRAVA**

**1** Regrat očistimo in operemo.

**2** Nato ga prevremo v slanem kropu, ki smo mu dodali kozarec mleka.

**3** Vre naj par minut, nato regratove liste odcedimo (Vode ne zavržemo - koristno jo uporabimo za zalivanje lončnic, ko se le ta shladi!).

**4** Krompir olupimo, operemo in narežemo na kocke.

**5** Posebej ga skuhamo v slani vodi.

**6** Čebulo in česen olupimo in ju nasekljamo na drobne koščke.

 **7** Na olju (lahko tudi na zaseki, če imamo rajši močnejši okus) čebulo in česen prepražimo (najprej damo čebulo tej pa še česen).

**8** Ko zadišita, dodamo še poparjene regratove liste in še malo pražimo.

**9** Nato dodamo kuhan krompir.

**10** Če je potrebno, dodamo še tekočine. V primeru, da želimo gostejšo kremno juho, dodamo sladko smetano, drugače pa zalijemo z nekoliko vode.

**11** Pustimo, da še malo povre.

**12** S paličnim mešalnikom zmešamo, vendar ne preveč kašasto - bolje je, če se čuti še kakšen majhen košček krompirja, sicer pa po okusu.

**7** Solimo, popramo ter začinimo z muškatnim oreščkom.

**8** V ponvi ali v opekaču kruha popečemo na kocke narezan star kruh, ki ga pred serviranjem potresemo po vrhu kremne juhe. Po želji lahko dodamo tudi žlico kisle smetane.

**Dober tek.**

RECEPT B:

**REGRATOV PESTO**

**SESTAVINE**
12 dag očiščenega in narezanega regrata
8 dag parmezana
20 žlic oljčnega olja
4 jedilne žlice pinjol ali drugih oreščkov (po okusu)
2 strok česna
sol

**PRIPRAVA**

**1** Očistimo regrat in ga temeljito operemo ter odcedimo.

**2** Pinjole (ali druge oreščke npr. lešnike) v suhi ponvi počasi in blago opečemo, le toliko, da zadišijo in se svetlo rumeno obarvajo.

**3** Česen olupimo in drobno sesekljamo.

**4** Parmezan drobno naribamo.

**5** Tretjino regrata stresemo v multipraktik. Prilijemo olje, potem pa miksamo približno 1 minuto. Aparat nekajkrat ugasnemo in z oboda lističe potisnemo proti nožku.

**6** Preostali regrat dodamo v dveh delih in enako miksamo, da ga drobno sesekljamo.

**7** K regratu dodamo parmezan, ohlajene pinjole, česen in sol.

**8** Vse skupaj zmiksamo v gladek pire.

**9** Regratov pesto po okusu dosolimo, lahko mu dodamo še z malo olja.

**10** S tako pripravljenim regratovim pestom namažemo popečene kruhke ali dodamo še vročim kuhanim testeninam (Če želimo še bolj mazavo omako za testenine, dodamo vročim testeninam še košček masla). **Dober tek.**

RECEPT 3:

**ČAJ IZ POSUŠENIH CVETOV TROBENTIC**

**SESTAVINE**

za eno skodelico:

2 žlički suhih cvetov trobentice

2 dcl vode

med za sladkanje

**PRIPRAVA**

**1** S čistimi rokami naberemo cvetove trobentic (lahko tudi mlade zelene liste trobentic – vsebujejo veliko vitamina C).

 (Pazimo, da ne pretiravamo z nabiranjem trobentic na enem samem mestu in ne tudi, da ne nabiramo v bližini cest.)

**2** Nabrane cvetove trobentic razprostremo po pladnju in jih čim prej posušimo.

**3** Med sušenjem jih večkrat obrnemo, premešamo, ta pospešimo sušenje.

4 Posušene cvetove trobentic poparimo z vrelo vodo.

**5** Skodelico pokrijemo in pustimo 10 minut.

**6** Ocedimo in pijemo nesladkano ali dodamo med.