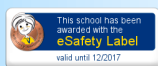




Na naši šoli je 75 učencev, imamo 6 oddelkov (kombinirani oddelki). Šoli je priključen tudi vrtec s petimi skupinami.

Kljub majhnosti smo vključeni v različne projekte, ponujamo veliko interesnih dejavnosti in sodelujemo na natečajih. Udeležujemo se tudi različnih tekmovanj, na katerih dosegamo dobre rezultate.



ZAKAJ SMO SE ODLOČILI SODELOVATI NA TEKMOVANJU?

Za tekmovanje smo se odločili, da pokažemo, kaj znamo in da dokažemo, da tudi če smo majhna šola, lahko osvojimo veliko. Zelo radi kuhamo in se udeležujemo različnih tekmovanj. Zmaga nam ni najpomembnejša, pomembno nam je sodelovanje. Rezultat ne bo spremenil naših interesov, z veseljem bomo kuhali še naprej.

Z nasveti so nam pomagale:
kuharici Bernarda in Grozda
ter učiteljica izbirnega predmeta
»sodobna priprava hrane« Antonija.



Tekmovanje Zlata kuhalnica 10. maj 2017



Tekmovalna ekipa:
Lana, Neli, Anže

Klobasa s proseno kašo in gobami

POTREBUJEMO:

(za 4 osebe)

- 200 g kaše,
- 1 par kranjskih klobas,
- 3 žlice olja,
- 1 srednje velika čebula,
- 2 stroka česna,
- 250 g svežih gob,
- parmezan.

POSTOPEK:

Na olju prepražimo čebulo in česen, dodamo gobe in jih prepražimo.

Nato dodamo oprano proseno kašo in vse skupaj zalijemo z jušno osnovo.

Kašo skuhamo »na zob«.

Kuhano ali popečeno klobaso narežemo na kolo-barje.

Na krožnik naložimo proseno kašo z gobami in po vrhu razporedimo kose klobase. Po želji čez vse naribamo parmezan.



Sladki skutini štruklji

TESTO:

- 2 dag kvasa,
- 1 dcl toplega mleka,
- 1 kavna žlica soli,
- 2 žlici raztopljenega masla,
- 250 g moke,
- 1 jajce.

Iz navedenih sestavin zamesimo kvašeno testo. Pustimo vzhajati pol ure.

NADEV:

- 250 g skute,
- 2 jajci,
- 3 žlice sladkorja,
- 1 žlica masla,
- pest rozin, namočenih v sladki vodi,
- 1 zavitek vanilnega sladkorja,
- 1/2 limonine lupinice,
- 1 žlica pšeničnega zdroba (po potrebi).

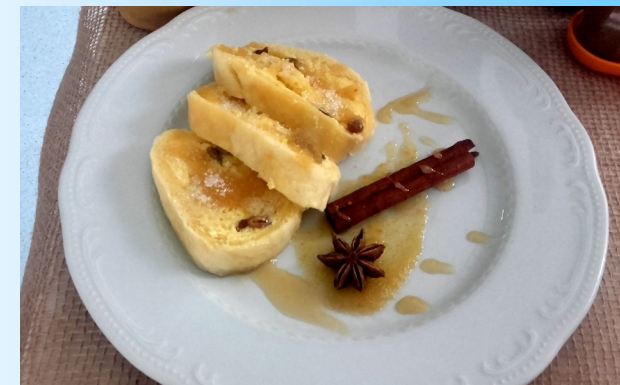
Za nadev penasto zmešamo sladkor in rumenjaki, dodamo sladkor, vanilin sladkor, limonino lupinico, maslo ter žlico pšeničnega zdroba (če je nadev preredej). Na koncu narahlo vmešamo še sneg iz enega beljaka.

PRELIV:

- 3 žlice masla,
- 3 žlice drobtin,
- 3 žlice sladkorja.

Testo na tanko razvaljamo na pomokani deski, namažemo z nadevom, posujemo z rozinami ter zavijemo. Štrukelj damo kuhat v posodo nad soparo za 20 minut. Ko se malo ohladi, ga narežemo na rezine, položimo na krožnik, prelijemo s prelivom ter dekoriramo s cimetovo palčko ter janeževo zvezdo.

POGRINJEK



Dober tek!