**6. razred: GOSPODINJSTVO – *pouk na daljavo***

Sreda, 15. 4. 2020 Zaporedna ura: 6., 8.

Teden je mimo in spet boš pripravil jed po danem receptu. Tokrat je na vrsti toplotni postopek priprave hrane **kuhanje.**

Ta teden ti pošiljam navodili (recepta) za pripravo preproste krompirjeve juhe in milijonske juhe. Za obe potrebuješ sestavine, ki jih imate sigurno doma. Sam se odloči, katero juho boš pripravil.

Preden se lotiš dela, se dogovori s starši, kako to izpelješ, sam, ali z njihovo pomočjo. Vsekakor pa se tega loti z njihovo vednostjo!

**Najprej si pripravi vse sestavine in pripomočke, ki jih boš uporabljal. Šele nato se loti dela.**

**1. MILIJONSKA JUHA**

Za 4 porcije potrebuješ:

* 3 korenčke
* 3 žlice pšeničnega zdroba
* 1 l juhe (lahko iz kocke)
* 1 žlico masla (prbl. 20 g)
* 2 jajci

Navodilo za delo – postopek:

* Korenček olupi in zelo na drobno naribaj.
* V visok lonec daj maslo. Ko se segreje, dodaj korenček in ga praži nekaj minut. Med praženjem mešaj.
* Prilij juho in ko zavre, zakuhaj zdrob. Pusti, da počasi vre deset minut.
* Jajci stepi in ju med mešanjem vlij v vrelo juho. Pusti vreti toliko časa, da jajca zakrknejo.

**2. PRIPRAVA KROMPIRJEVE KREMNE JUHE S POLJUBNIMI DODATKI**

Za 4 porcije potrebuješ:

* 1l vode,
* 2 žlici olja,
* 1 manjšo čebulo,
* strok česna,
* 1 srednje velik korenček,
* 6 srednje velikih krompirjev,
* šopek petršilja ali zelene (tudi brez tega bo šlo, če ni na vrtu),
* pol žličke soli,
* žlica kisle smetane (če je nimaš, lahko 0,5 dl mleka)
* dodatke po želji (por, brokoli…)

Navodilo za delo:

* Drobno sesekljaj čebulo, korenček in krompir olupi ter nareži na srednje velike kocke.
* V visok lonec daj olje. Ko se segreje, dodaj na kocke narezan korenček in krompir ter strt česen. Praži dve minuti in med praženjem mešaj.
* Nato zalij z vodo, dodaj sol in pokrij. Pazi, da ne bo kipelo izpod pokrovke.
* Ko zavre, kuhaš toliko časa, da lahko košček krompirja mehko prebodeš z vilico.
* Nato vse skupaj pretlači ali zmiksaj s paličnim mešalnikom.
* Dodaj narezane dodatke.
* Naj vre še 5 minut, nato dodaj kislo smetano ali mleko, vse še enkrat zmiksaj – ali pa tudi ne, če vam bo tako bolj všeč.
* Za boljši okus lahko juho potreseš s parmezanom.

**ZAPIS V ZVEZEK**

Recepta si prepiši/nalepi v zvezek.

Napiši, katero juho si pripravil, če si imel kje težave, če si zelooo potreboval pomoč.

Oceni pripravljeno jed, ocenijo naj jo tudi člani družine.

Fotografije svojih kuharskih uspehov mi lahko pošlješ na mail.

Želim ti dober tek.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**In še ena naloga**

Na spodnjem spletnem naslovu rešuj interaktivne naloge o PREHRANI. Rešuj toliko časa, dokler ne boš imel vseh odgovorov pravilnih. Če se ti zdi, lahko kakšno trditev zapišeš tudi v zvezek.

<https://interaktivne-vaje.si/naravoslovje/naravoslovje_6r.html>