

6. A – 5. teden (14.-17.4.)

Pozdravljeni učenci!

Ker smo začeli z živili z večjo vsebnostjo ogljikovih hidratov se boste ta teden preizkusili v pripravi jedi, ki vključuje vsaj eno vrsto žita.

Tvoja naloga je, da narediš jed, ki vsebuje pšenico, piro, rž, oves, ječmen, kamut, riž, koruzo, proso, ajda, kvinoja ali amarant. Morda bi se poizkusil v pripravi testenin?

Lahko si pomagaš z naslednjimi povezavami:

<https://okusno.je/kuhinje-sveta/evropske-kuhinje/italijanska-kuhinja/kako-pripravimo-domace-testenine.html>

<https://www.kulinarika.net/recepti/zelenjavne-jedi/pira-z-zelenjavo/8136/>

<http://okusno.je/recept/ovsena-kasa>

<https://www.kulinarika.net/recepti/enoloncnice/ricet-kmecki/6292/>

<https://www.malinca.si/blog/kamut-z-zelenjavno-omako>

<https://www.aninakuhinja.si/recepti/mlecni-riz-s-cokolado/>

<https://www.kulinarika.net/recepti/juhe-in-zakuhe/koruzna-kremna-juha-mehiska/11014/>

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/narastek-iz-jabolk-in-prosene-kase/>

<https://dozadnjezlice.wordpress.com/2014/12/27/ajdova-krema-s-skuto-in-jabolki/>

<https://zenska.hudo.com/recepti/mesne-jedi/recept-kvinoja-s-paradiznikom-in-tuno/>

<https://midvakuhava.si/mlecni-amarant-s-cimetom-jabolkom-vanilijo-in-orehi/>

Idej je na spletnih straneh še veliko. Pozabavaj se.

Fotografije mi pošlji na že znani e-naslov nina.strohsack@osagpostojna.si do petka, 17.4.

Učiteljica Nina Strohsack