

Zavod za slepo in slabovidno mladino Ljubljana

# Projektni teden

## Kar zmorem jaz, zmoreš tudi ti



april, 2014  
besedilo ni lektorirano

# Vsebina

---

Predstavitve projektne tedna .....	4
Cilji projektne tedna .....	5
Kako je potekalo delo? .....	6
Priprava projektne tedna po mesecih .....	7
September.....	7
Oktober .....	7
November.....	7
December.....	8
Januar .....	8
Februar.....	8
Marec .....	8
1. april .....	8
10 april danes .....	8
Načrt dela .....	9
Ponedeljek: 7. 4. 2014.....	9
Torek: 8. 4. 2014 .....	9
Sreda: 9. 4. 2014.....	10
Četrtek: 10. 4. 2014.....	10
Petek: 11. 4. 2014 .....	10
Poročila skupin .....	12
1. skupina.....	12
2. skupina.....	12
3. skupina.....	12
4. skupina.....	13
Dobrodelni srečolov .....	14
Zaključna prireditev projektne tedna .....	15
Zahvale.....	17
Recepti .....	18
SPOMLADANSKA SOLATA Z MOCARELO IN BALZAMIČNIM KISOM .....	18
OSLIČ ORLY.....	19
KROMPIRJEVA SOLATA .....	20
ČOKOLADNE KOKOSOVE KROGLICE .....	21
ZELIŠČNI NAMAZ.....	22
POLNOZRNAT KRUH.....	23

BUČNA KREMNA JUHA.....	24
PURANJI DUNAJSKI ZREZEK .....	25
PIRE KROMPIR .....	26
JABOLČNA REZINA .....	27
GOBOVA JUHA Z AJDOVO KAŠO.....	28
PIŠČANČJA RULADA.....	29
RIŽ Z ZELENJAVO .....	30
MARMORNI ŠARKELJ .....	31
OCVRTI SIR S ŠUNKO.....	32
PEČEN MLAD KROMPIR .....	33
SADNA KUPA.....	34

# Predstavitev projektnega tedna

---

Dijaki Zavoda za slepo in slabovidno mladino Ljubljana smo skupaj z mentorji od 7. do 11. aprila 2014 izvedli projektni teden. To je projektno delo, namenjeno dijakom srednjega poklicnega in poklicno-tehničnega izobraževanja, ki se na naši šoli organizira vsako leto. Teme so vsako leto različne. Namen projektnega tedna je, da se dijaki naučimo projektnega dela v skupinah, medsebojnega sodelovanja, organiziranosti in odgovornosti. Udeležbe v projektu zahteva od vseh udeležencev medsebojno dogovarjanje, usklajevanje, potrpežljivost in sodelovanje.

Že od začetka tega šolskega leta smo imeli kuharske delavnice, kjer smo si sami pripravljali zajtrke in večerje. Poleg naše mentorice, profesorice Damijane Dušak, so nam na pomoč priskočile tudi študentke tiflopedagogike Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani. Ker smo se v celotnem šolskem letu pridno trudili z učenjem novih spretnosti in veščin ter počasi stopali po zahtevnih stopnicah, smo se letos odločili, da bomo tokratni projektni teden izvedli na temo osamosvajanja, t.j. spoznavanja kuharskih veščin. Projektu smo dali naslov »Kar zmorem jaz, zmoreš tudi ti«. Idejo za ta naslov je dobila profesorica Damijana. Kar naenkrat se je ponoči prebudila in v glavi se ji je porodil tak naslov. Takoj naslednje jutro ga je podelila z nami in nam je bil takoj všeč, zato smo projekt tudi tako poimenovali.

Pri tem projektu so poleg nas, dijakov Zavoda, sodelovali tudi dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Ljubljana, pridružili pa so se nam tudi slepi in slabovidni dijaki in z njimi profesorji iz Sarajeva, ki so tudi prispevali svoj delček k temu projektnemu tednu.

S strahom smo začeli, a s pogumom zaključili. Težko je bilo na začetku, to priznamo, ampak zdaj smo zelo ponosni, saj smo videli, da zmoremo. Veliko smo se naučili, ogromno novega spoznali, prepoznali sami sebe, ugotovili, koliko lahko naredimo. Izgubili smo strah, ki smo ga nosili v sebi vse do izvedbe tega projekta - zdaj smo zmagali!

**To je bil eden od najbolj koristnih projektnih tednov do sedaj in želimo si še čim več podobnih projektov.**

# Cilji projektnega tedna

---

Dijaki smo si letošnje leto zaželeli, naj poteka projektni teden malo drugače. Predlagali smo, da bomo mi delali in naj nas drugi pridejo pogledat. S tem smo si nakopali na glavo veliko dela in odgovornost. Projektni teden je zahteval veliko predpriprav - trajal je vse od začetka šolskega leta - vsega skupaj kar 7 mesecev.

Vsak projekt mora imeti zastavljene cilje, zato smo se tudi mi najprej vprašali, kakšni naj bodo cilji tega projektnega tedna.

In smo si rekli: »Prvi cilj je, da nam bo "fajn"«. Ker je en cilj premalo, smo si izmislili še drugega: »Radi bi se sami nekaj koristnega naučili«. In da se ta dva cilja ne bi med seboj prepirala, smo dodali še tretjega: »Radi bi bili čim bolj samostojni«.

Pod prvi cilj, da smo se imeli "fajn", smo že pridobili podpis. Projekt je potekal v prijetnem vzdušju, saj je vsak prispeval k njegovemu uspehu. Pod drugega tudi, saj smo se res veliko novega naučili; kako bo s tretjim ciljem – samostojnostjo – bo pa kmalu pokazal čas.



# Kako je potekalo delo?

---

Kljub temu, da smo želeli postati čim bolj samostojni, ne vemo, če nam je to uspelo. Iz strahu, da nam ne bi uspelo smo poklicali na pomoč tiflopedagoge pedagoške fakultete v Ljubljani in dijake srednje šole za gostinstvo in turizem, tudi iz Ljubljane. Ko je bilo to zagotovljeno smo se dela lotili z manjšim strahom. Zjutraj smo vstajali in si sami pripravljali zajtrke, zvečer večerjali, vse smo delali tako kot je bilo zapisano v razpredelnici, ki jo je urejal Denis. Razdelili smo se v štiri skupine in točno določili, kaj bo kdo delal. Seveda smo se tudi prepirali, včasih delali po svoje, tu pa tam potožili, ampak učiteljica Damijana je bila vedno na svojem mestu tako kakor Goran Janus pri naših smučarskih skakalcih. Se še spomnite Petra Prevca in ostalih, kako so bili pridni. Oni so imeli uspehe, mi smo se pa trudili in včasih tudi malo potrpeži, ker bi radi, da bi vi videli, da zmoremo.

Bolj kot se je zadeva bližala 7. aprilu, bolj je temperatura naraščala, vse bolj smo postajali zmedeni, ampak mislim, da smo zmogli. Oblikovali smo vabila, napisali nakupovalni listek, nakupili živila, šli na Srednjo šolo za gostinstvo in turizem, se tam dali podučiti, kako naj zgleda današnji dan, naredili kalkulacijo stroškov, naredili plakat, razposlali vabila, se zaprli v kuhinjo in čakali na vas, da pridete.

A še prej naj povemo, da nam je računovodja, ki je bil zadolžen za kalkulacijo stroškov, tik pred zdajci dal odpoved. Tako smo se ustrašili, da bo učiteljico zadela kap, in smo v roku ene šolske ure, sami poiskali nadomestilo. Spomnili smo se tistega pregovora: »Nihče ni nenadomestljiv in da zaradi takih malenkosti svet ne propade. V slogi je moč, pogovarjati se je treba, vedno je nekdo, ki povleče naprej, ko je hudo,« nas je bodrila in učila učiteljica. In to drži.



# Priprava projektnega tedna po mesecih

(skozi občutke vodje projekta, ge. Damijane Dušak)



## **September**

**Ne**, ne bo šlo, **ne**, ne bomo znali, **ne**, ne bomo imeli časa, **ne**, pa saj imamo kuharje, da nam kuhajo in čistilke, da nam pospravljajo.

## **Oktober**

O ja, smo se že razdelili v skupine. Ja, sem naredil razpored dela, ste ga pregledali, da ga pošljem naprej?

Ja, smo prejeli jedilnik, ali ga lahko malo popravimo?

Ja, ja, vsi smo bili, nihče ni zamudil in nihče ni manjkal.

## **November**

A vi veste, kako je zunaj mraz, ko gremo zjutraj v stanovanje na zajtrk. Pa tema je tudi. Danes je deževalo in nismo mogli kar v copatih na večerjo v stanovanje.

Luč nad pomivalnim koritom je pregorela. Hišniku je treba povedat.

Prejšnja skupina ni za seboj pospravila smeti.

## **December**

Za seboj smo pustili kot v škatlici. A ste šla kaj pogledati? A nas ne boste nič pohvalili?

Ja, pa nov razpored sem naredil. Za vsak slučaj, da ne bodo imeli izgovora. Ste pregledali? Lahko pošljem naprej? Ja, ja, se obnaša lepo in ga ne bomo izključili iz skupine. Celo prvi vstane zjutraj.

## **Januar**

Kdaj začnemo z delom za projektni teden? Boste vi začeli deliti naloge? Pa ne vključevat profesorjev, bomo sami, če boste pomagali.

Ste se že dogovorili z Gostinsko šolo - kaj so rekli?

Kdaj bom pa dobil podatke, da naredim kalkulacijo, a vi sploh kaj delate?

## **Februar**

Ej, kva smo mi dob'r skuhal, smo sami robo nabav'l, sej ni tolik drago.

Ali kar napišemo, kaj bomo pripravljali za razstavo?

Dajte, učiti'ca, zmigajte se, april bo kmalu tu in ne nam spet zbolet, ker nam pol spet en teden manjka.

Ste opozorili uno skupino, da niso oddali še svojih želja, pa t'ko se že mudi?

## **Marec**

Jaaa! Smo napisali vabilo. Preglejte in popravite, da bo pravočasno odposlano.

Kdo bo pa vabila pošiljal? Kdo da za znamke? Ah, kar po meilujih pošljimo.

A boste vi »zrihtali« maile, mi bomo pa pr'jatlom poslal? Ej, da koga ne pozabimo!

Ali mora biti srajca bela, pisana ali črtasta?

Ah, ne skrbite, saj smo se vse na domski zmenili. Imamo že skoraj vse urejeno.

Kako pa pridemo do Fužin, do Gostinske šole – čisto sami?

Ali bomo tisto, kar bomo skuhali, lahko tudi pojedli?

Jaa, mi bi imeli vsak svojo pohvalo, ne skupno.

## **1. april**

Plakat je narejen. Vabila so poslana. A ste videli, nekaj jih je že odgovorilo, da pridejo. Kaj pa profesorice, a jim moramo kaj pomagati? Bodo znale opraviti svojo nalogo?

Popravite še nakupovalni listek od une skupine - je Danijel reku, da neki ne štima.

Prva odpoved: računovodja za stroške da odpoved. Kaj pa zdaj? Ne skrbite, bomo uredili

## **10 april danes ...**



# Načrt dela

---

Predviden PLAN za PROJEKTNI TEDEN – Samoosvajanje ali Kar zmorem jaz, zmoreš tudi ti od 7. – 11. 4. 2014

## Ponedeljek: 7. 4. 2014

Ob 10.00 uri zbor dijakov v dvorani Zavoda, kjer bomo še enkrat pregledali, kaj smo že naredili in kaj nas še čaka.

Kaj od spodaj navedenega drži in kaj ne? Skupni popravki!

- skupna priprava programa za cel teden, dopolnitev in potrditev predlogov, ki se/so se skupno oblikovali v mesecu marcu
- oblikovanje skupin – 4 so aktivno vključene v program VE-ZA in ostanejo iste le Gordana se priključi IV. skupini, 5 skupina so: Ajet, Miha, Alem, Ana, Marko
- vsaka skupina določi jedi, ki jih bo pripravila za ogled in razstavo (predjed, glavna jed, sladica)
- Priprava na nabavo živil – kaj oz. katera živila boste potrebovali za pripravo jedi . Napišete nakupovalni listek. Če bodo na nakupovalnem listu jedi, ki jih je potrebno predhodno naročiti, je prav, da nakupovalni listek izdelate že prej (dogovor kuhinja in Danijel)
- Kalkulacija živil za vsako skupino posebej in za vse skupine skupaj (obračun stroškov). Miha Susman se s tem problemom že ukvarja za »zaključno nalogo«
- Določiti kuhinje, kje, v katerih kuhinjah bodo skupine delale
- Določiti ali potrditi vodje skupin in pomočnikov (računamo na dijake Gostinske šole LJ)
- Priprava na torek in sredo
- Ga **Mateja Jenčič** bo v dopoldanskem času (od ponedeljka do četrтка) v rač. učilnici in vam bo pomagala, če boste med tednom rabili kaj v zvezi z računalniki, tiskanjem, napisi ...

## Torek: 8. 4. 2014

- Z delom pričnemo ob 8. 30 uri na SŠGT. Predviden zaključek ob 12. uri
- Dijaki pridejo na SŠGT **sami**. (22 dijakov)
- Zaradi prostorske stiske na šoli, ni spremljevalcev.
- Navodila za delo so dijaki že prejeli.
- Dijaki bodo imeli kosilo na SŠGT, zato ga v Zavodu odpovedujemo
- gostovanje na Srednji šoli za gostinstvo in turizem LJ, kjer si bomo ogledali demonstracijo priprave jedi, demonstracijo priprave pogrinjkov in pogostitev
- To bo seznanjanje, kako naj bi potekal četrtkov del v Zavodu. Dobili boste ideje.

## **Sreda: 9. 4. 2014**

Z delom pričnemo ob 8.30. Dijaki delajo sami!

Tudi za danes dijaki kosilo odpovedujejo, saj bodo sami pripravljali jedi, ki jih bodo naslednji dan razstavili.

- priprava kuhinje
- priprava živil za vsako kuhinjo posebej
- kuhanje izbranih jedi

Računamo na pomoč 5 dijakov/dijakinj SŠGT.

## **Četrtek: 10. 4. 2014**

Z delom pričnemo ob 8.30.

Ta dan se nam pridružijo razredničarke srednješolcev. Prejele so posebno zadolžitev in so obljubile, da jo bodo tudi izvedle.

Ob 12. 00 uri bo razstava in podelitev nagrad.

- priprava razstave kuhanih jedi
- vsaka skupina dobi v dvorani Zavoda mizo, na kateri bo razstavila svoje izdelke
- mize naj bodo primerno opremljene (oznaka mize, imena sodelujočih, imena jedi, aranžma (cvetlični, papirni, ???, zlikani prti, prtički???)
- Ogled razstave in strokovna ocena pripravljenih jedi in prostora, kjer bodo jedi razstavljene
- Komisija bo izdelke ocenila
- Povabilo gostov (vsaj en teden prej odposlati vabila)
- Skupno kosilo – pogostitev in »dobrodelna prireditve«?
- Podelitev diplom: a) za najbolj usklajeno delo skupine, b) za najboljši aranžma prostora, c) za izvirno izbiro jedi, č) za ??vaš predlog

Po dogodku vsaka skupina pospravi za seboj (dvorano, kuhinjo, posodo, ostala živila vrne v kuhinjo,...

## **Petek: 11. 4. 2014**

Z delom pričnemo ob 8.30.

Oblikovanje končnega poročila v e- obliki (delo v različnih prostorih).

Poročilo mora vsebovati uvodno stran (ki bo hkrati poročilo za zavodsko stran).

Oblikovanje kratkega poročila za zavodsko stran:

- Imena skupin oz. udeležencev
- Imena jedi in receptov in postopek dela
- Slikovni material - fotografije
- Izjave gostov četrtkove prireditve
- Predstavitev komisije
- Katere nagrade je skupina prejela
- Kalkulacijo stroškov

- Vaše vtise, misli in ideje

Pri poročilu naj sodelujejo: Mateja, Tatjana, Darja.

V dopoldanskem času se nam pridružujejo tudi dijaki iz Sarajeva. Nič pa ne vem, kako so planirani popoldnevi oz. prosti čas z njimi v tem tednu.

# Poročila skupin

---

## 1. skupina

Člani prve skupine smo bili Tomaž, Matija, Gregor in Ajet. Vodja prve skupine je bil Tomaž. Sestavili smo jedilnik. Za predjed smo izbrali gobovo juho, za glavno jed piščančje zrezke in rizibizi ter za sladico jabolčni biskvit. Napisali smo recepte ter sestavine za jedi. V torek, 8. 4. 2014 smo v gospodinjski učilnici s pomočjo dveh dijakinj Ane in Zale srednje šole za gostinstvo in turizem pripravili jedi za razstavo.

Delo v skupini je potekalo brez večjih težav. Člani smo sodelovali in si med seboj pomagali. Veliko smo se naučili tudi od dijakov in dijakinj iz srednje gostinske šole. Projektni teden je minil zelo hitro, saj se nismo dolgočasili, temveč smo se zabavali.

## 2. skupina

V drugi skupini smo sodelovali Stefanija, Anja, Atos, Miha, Marko in dijakinja Srednje šole za gostinstvo in turizem Špela.

Izbrali smo naslednji jedilnik; za predjed smo pripravili male sendviče (kanapeje), za glavno jed dunajski zrezek s pire krompirjem, sladica pa je bilo višnjevo pecivo.

V skupini smo se znali dobro organizirati ter si razdeliti delo. Dijaki smo se razdelili v skupine, ki so vsaka pripravljale po eno jed. Stefanija, Anja in dijakinja Špela so pripravljale dunajski zrezek in pire krompir, Marko in Atos sta pripravljala višnjevo pecivo. Spoznali smo, da se z organizacijo dela, da narediti vse. Bilo je zelo lepo.

## 3. skupina

V skupini smo sodelovali: Denis, Borut, Alem, Klemen in Miha. Za projektni teden smo si zamislili naslednji meni. Za predjed smo pripravili paradižnikovo juho, za glavno jed ocvrti sir z pomfri krompirjem. Za konec oz. za sladico, pa smo pripravili kremno rezino.

### Ponedeljek

V ponedeljek smo se v razredu z Damjano Dušak naredili plan za vsak dan v tednu. Dogovorili smo se tudi, kaj vse potrebujemo za ta projektni teden.

### Torek

Zjutraj smo odšli na Fužine na obisk Srednje šole za gostinstvo in turizem. Tam nas je sprejela njihova ravnateljica. Razdelili smo se v dve skupini, in sicer na kuharje in strežbo. Člani naše skupine smo bili vsi v strežbi. Naučili smo se, kako je treba pripraviti pogrinjek, postreči gosta in urili nošenje dveh krožnikov v eni roki. Na koncu smo imeli še skupno kosilo.

### **Sreda**

Zjutraj smo odšli v kuhinjo po vse potrebne sestavine in odšli v svojo kuhinjo. Pridružila se nam je Tina, dijakinja Srednje gostinske šole in nam pomagala pri delu. V naši kuhinji smo najprej pričeli delati kremo za kremno rezino in spekli oba testa. Nato smo pričeli panirati sir in ga tudi ocvrli. Potem smo skuhali še juho in cvrli pomfri. Pripravili smo si mizo in skupaj pojedli kosilo. Pustili in dekorirali smo za vsako jed posebej en krožnik vsake jedi za na razstavo.

### **Četrtek**

Zjutraj smo pripravili svojo mizo v dvorani s pomočjo dijakinje Špele iz Srednje gostinske šole. Kasneje smo odšli v svojo kuhinjo po vse jedi za na razstavo. Vsi smo se dobili v dvorani, kjer je potekala zaključna prireditev projektne tedna.

### **Petek**

Zjutraj smo se ponovno dobili vsi skupaj v enem izmed razredov skupaj z Damijano Dušak in Tatjano Murn. Razdelili smo si naloge za skupno poročilo oz. za spominsko knjigo o tem tednu.

## **4. skupina**

V 4. skupini smo bili Ana, Dino, Petra, Gordana, Januz, dijakinja Karmen in dijak Žiga iz gostinske šole Fužine.

Izbrali smo naslednji jedilnik:

Predjed: mali sendviči – kanapeji

Glavna jed: ribji file (paniran oslič) in krompirjeva solata

Sladica: kokosove oz. čokoladne kroglice

Skozi pogovore se je bilo enostavno dogovoriti za recepte in jedi, ki jih bomo pripravljali. Nekaj težav smo imeli pri organizaciji in razdelitvi dela. Težavo nam je predstavljala na trenutke tudi medsebojna komunikacija.

Petra, Ana in Gordana so panirale fileje osliča. Ko smo končali z paniranjem, je Gordana fileje ocvrla. Končni izdelek smo postavili na krožnik in ga okrasili tako, da je bil prijeten na pogled. Za dekoracijo te jedi sta nam služila limona in peteršilj. Tako pripravljeno jed smo postavili na mizo v dvorani, kjer so bile razstavljene še ostale jedi.

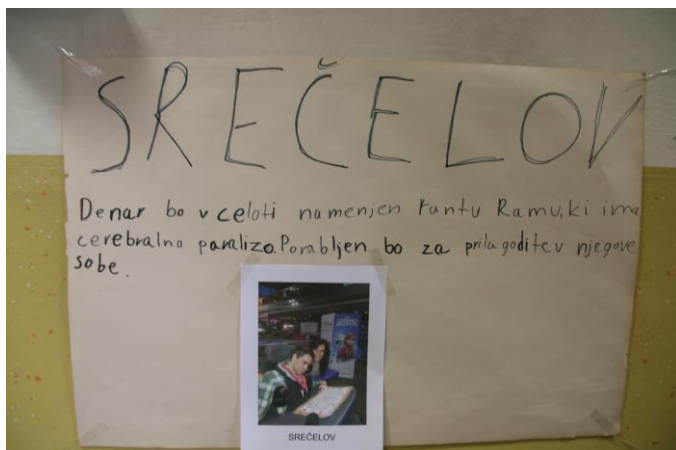
Dino in Januz sta delala kroglice s pomočjo dijakinje Karmen iz srednje gostinske šole v Fužinah. Kroglice sta postavila v papirnate modelčke, ki so služili tudi za dekoracijo. Januz je rezal kruhke v obliki krogcev. Gordana je mazala majonezo. Dijak Žiga iz srednje gostinske šole je dajal salamo, sir in papriko na toast.

Sodelovanje v skupini je bilo pisano obarvano, a vseeno prijetno, saj smo skozi to delavnico odnesli veliko znanja in kvalitet, ki nam bodo prišle prav v vsakdanjem življenju.

# Dobrodelni srečolov

---

Na zaključni prireditvi projekta »Kar zmorem jaz, zmoreš tudi ti« je bil organiziran tudi dobrodelni srečelov. Ideja je padla na seji dijaške skupnosti Zavoda za slepo in slabovidno mladino Ljubljana, dijaki pa so jo zelo dobro sprejeli. Predsednik dijaške skupnosti in predsednik dobrodelnega društva »Bod' to kar si« sta sklenila dogovor o sodelovanju s ciljem, da se zbere **denar za najstnika s cerebralno paralizo**. Pridobila sta veliko sponzorjev, ki so donirali izdelke, ki smo jih prodajali kot nagrade na srečelovu. Nagrad smo nabrali celo več kot 100! Za to se ob tej priložnosti zahvaljujemo vsem sponzorjem, pa tudi dijakom, ki so pomagali pri prodaji. Srečelov je bil zaključen zelo uspešno. Uspelo nam je prodati vse srečke, za najstnika Rama pa smo zbrali 114 €.



# Zaključna prireditev projektne tedna

Zaključna prireditev projektne tedna je potekala v četrtek, 10. aprila 2014 v dvorani Zavoda za slepo in slabovidno mladino.

Na zaključni prireditvi smo pokazali, kaj smo med tednom ustvarili. Pripravljali smo se čez teden in razstavili vse jedi. Povabili smo naše starše, profesorje, predstavnike Zveze društev slepih, predstavnike Lions kluba, dijake SŠGT Ljubljana in njihovo ravnateljico.

Zaključna prireditev se je začela ob 12.uri. Dvorana se je napolnila z obiskovalci, na mizah so bile razstavljene jedi. Dijaki in učenci osnovne šole smo pripravili program. Najprej smo povedali nekaj o projektu, ki je potekal 7 mesecev. Učiteljica Damijana Dušak nam je prebrala naše izjave, kaj se je dogajalo v tem času. Potem nam je skupina The happy fingers zapela dve pesmi in nam povedala zgodbo o Packonih. Potekala je zahvala vsem sodelujočim, udeleženci pa smo dobili priznanje.

Učiteljica Damijana je prebrala rezultate tekmovanja med skupinami. Nagrajene so bile vse skupine, ker so se zelo dobro odrezale.

Sledilo je še presenečenje, ko so izza zavese na oder prišli člani zasedbe Bassless in nam zapeli dve pesmi.

Po končanem programu so se gostje posladkali s sladicami in kanapeji, ki so jih pripravljale posamezne skupine in razredničarke.







# Zahvale

---

Dijaki Zavoda za slepo in slabovidno mladino se zahvaljujemo vsem, ki so sodelovali pri našem projektnem tednu z naslovom Kar zmorem jaz, zmoreš tudi ti. Zahvalili bi se naši učiteljici Damijani Dušak, ki je bila glavni organizator tega projektne tedna.

Še posebej bi se radi zahvalili dijakom Srednje šole za gostinstvo in turizem Ljubljana, ki so nam v precejšnji meri pomagali pri kuhanju naših jedi. Zahvalili bi se jim tudi za pomoč pri pogostitvi naših gostov, na naši zaključni prireditvi.

Zahvalili bi se radi ostalim profesorjem, ki so nam pomagali.

Radi bi se zahvalili vsem sponzorjem, ki so nam omogočili srečelov za fanta, ki potrebuje pomoč in tudi ostalim sponzorjem, ki so prispevali za hrano in pijačo.

Hvala vsem, ki ste nas prišli pogledat. Bilo nam je v veselje, da smo vam lahko pokazali, kaj zmoremo skupaj. Naš trud ni bil zaman.

Lep pozdrav v imenu vseh dijakov in profesorjev naše šole.

# Recepti

---

## Jedi, ki smo jih pripravljali na projektnem tednu

Pripravila: Majda Rebolj, strokovna učiteljica kuharstva, Srednja šola za gostinstvo in turizem, Ljubljana, DATUM : 8.4.2014



## 1MENI

### SPOMLADANSKA SOLATA Z MOCARELO IN BALZAMIČNIM KISOM

- 1 skleda pomladanske solate
- 1 šop rdeče redkvice
- 1 vrečka mozarele
- sol
- balzamični kis
- olje
- bazilika, peteršilj, drobnjak

Solato otrebimo in operemo. Posebej pripravimo solatni preliv. Mozarelo narežemo na majhne kolobarje ter jo zamešamo med solato.

Solato prelijemo s solatnim prelivom, potresemo z zelišči in ponudimo.

## OSLIČ ORLY

Količina za 4 osebe

- 8 ribjih filejev
- sol
- 4 žlice moke
- olje za cvrenje
- 4 rezine limone

Pivsko testo

- 8 žlic moke
- 2dl piva
- 2 žlici olja
- 2 rumenjaka
- sneg iz 2 beljakov
- sol

Fileje posolimo, povaljamo v moki in testu, te počasi ocvremo.

Testo pripravimo tako kot vsako drugo žvrkljano testo s snegom, le da temu dodamo še olje, kot tekočino pa uporabljamo pivo. Serviramo z rezinami limone in peteršilja.

## **KROMPIRJEVA SOLATA**

Količina za 4 osebe

6 debelih krompirjev

1 čebula ali šalotka

sol

popper

3 žlice olja

kis

drobnjak ali peteršilj

Krompir operemo ter ga damo kuhat. Kuhan krompir olupimo, ga ohladimo in narežemo na tanke rezine. Dodamo drobno sna kolobarje narezano čebulo ali šalotko sol, popper, kis in olje ter premešamo.

## ČOKOLADNE KOKOSOVE KROGLICE

- 1 lonček čokolade v prahu
- 1 lonček mletih orehov
- 1 lonček sladkorja
- 1 žlica masla
- 1 žlica ruma ali mleka
- 1 vanilin sladkor
- limonina lupinica
- 1/ 2 lončka sladke smetane

Vse sestavine stresemo v eno skledo, dodamo maslo, rum, smetano.

Dobro premešamo (če je masa presuha ji dodamo še malo smetane ali mleka).

V primeru da imamo premokro maso pa dodamo, mlete orehe, piškotne drobtine ali pa kokosovo moko

Oblikujemo za oreh debele kroglice jih povaljamo v sladkorju ali orehih.

## 2 MENI

### ZELIŠČNI NAMAZ

Količina za 4 osebe

1 žlica masla

4 žlice skute

1 žlica kisle smetane

zelišča :drobnjak, peteršilj,majaron, timijan, bazilika, melisa

sol

Penasto umešamo maslo dodamo prepasirano skuto, kisle smetano, narezana ali nasekljana zelišča in sol. Vse sestavine dobro premešamo in nabrizgamo na rezino kruha.

## **POLNOZRNAT KRUH**

- 8 jog. lončkov moke – 80 dag moke
- $\frac{1}{2}$  lončka tekočine ( voda, mleko sirotka)
- 4-5dl tekočine ( mleko ali voda),
- $\frac{3}{4}$  kvasa – 3 dag kvasa
- žlica sladkorja -2dag sladkorja
- pest različnih semen - 25dag ( različnih semen sezam, laneno seme, bučno seme).
- 3 žlice olja - 4dag olja
- sol.

Naredimo kvasni nastavek. Moko presejemo, jo osolimo, dodamo tekočino, semena, pregnetemo nato dodamo kvasni nastavek. Ko je testo že malo pregneteno mu dodamo olje. Testo dobro pregnetemo in pustimo vzhajati. Ko je testo dovolj vzhajano, ga oblikujemo, vzhajanega premažemo z tekočino in v vroči pečici spečemo.

## BUČNA KREMNA JUHA

Količina za 4 osebe

- $\frac{1}{3}$  bučnega mesa -40 dag bučnega mesa
- -1 velik krompir - - 10 dag krompirja
- 2 žlici masla- 6dag g masla -
- 1 čebula - 8dag drobno sesekljane čebule
- 8 dl zelenjavne ali jušne osnove
- 2 dl mleka
- 1 dl sladke smetane
- muškati orešek, sol, poper
- sesekljan peteršilj
- 2 žlici praženih soljenih bučnih pečk - 4dag

Bučno meso narežemo na večje koščke(2x2 cm), krompir olupimo in ga prav tako narežemo na koščke. V kozici segrejemo maslo. Dodamo čebulo in jo svetlo prepražimo. Primešamo bučo in pražimo še 2 minuti. Dodamo krompir, prilijemo juho in kuhamo 20 minut, da se zelenjava zmehča. Odstavimo.

Juho zmiksamo v mešalniku, prelijemo nazaj v lonec, primešamo mleko, sladko smetano in muškati orešek. Po potrebi popopravimo in solimo, ter še enkrat segrejemo.

Pred serviranjem potresemo z bučnimi pečkami in sesekljanim peteršiljem.



## **PURANJI DUNAJSKI ZREZEK**

Količina za 4 osebe

4 zrezki

sol, poper

2 jajci

3 žlici moke

3 žlice drobtin

Olje za cvrenje

limona, peteršilj

Zrezke potolčemo in jim porežemo kožice ter posolimo. Povaljamo v moki, raztepenih jajcih in nazadnje v drobtina.

V vročem olju jih zlato rumeno ocvremo. Dekoriramo z vejico peteršilja in rezino limone.

## **PIRE KROMPIR**

Količina za 4 osebe  
5 debelih krompirjev  
1 žlica masla  
1,5 dl mleka  
sol

Olupljen krompir skuhamo, kuhanega odcedimo, vročega pretlačimo, mu dodamo maslo in vroče mleko ter gladko razmešamo. Za boljši okus pretlačenemu krompirju dodamo žličko kisle smetane.

## JABOLČNA REZINA

Potrebujemo :

- -Testo:
- 1 lonček moke -30 dag moke (pol ostre ,pol mehke)
- sol
- ½ pecilni prašek
- 4 zvrhane žlice masla - 20 dag masla
- 1 celo jajce
- 6 žlic sladkorja
- 1 slab dcl belega vina
- limonina lupinica
- vanilin sladkor
- maščobo za pekač
- jajca za mazanje
- sladkor za potresanje

Nadev:

- 10 jabolk - 1.5 kg jabolk
- cimet
- 4 žlice sladkorja
- 6 žlic marmelade - 15 dag marelične marmelade

Testo: Med presejano moko zamešamo ščepl soli in pecilni prašek. Maslo med moko seseklamo, dodamo še jajce, sladkor in vino. Vse prav na hitro pognetemo v testo. Iz njega naredimo štruco, ga pokrijemo z vlažno krpo in damo za dobre pol ure na hladno. Polovico testa na pomokani deski razvaljamo za slab centimeter na debelo. Testeno krpo položimo na dobro pomazan pekač in ga v srednje vroči pečici napol spečemo. Po napol pečenem testu tanko namažemo marmelado, in razdelimo dušena jabolka. Potresemo jih s sladkorjem. Ter spečemo.

### 3 MENI

#### GOBOVA JUHA Z AJDOVO KAŠO

- Količine za 4 osebe
- 1 lonček in pol vode ali kostne juhe - 1,25 l kostne juhe ali vode
- 2 žlici ajdove kaše - 10 dag ajdove kaše
- 4 jurčki - 20 dag svežih gob
- 1 ščep suhih gob - 1 dag suhih gob
- 2 žlici olja - 3 dag maščobe
- žlica moke - 2 dag moke
- 1/2 čebule - 4 dag čebule
- 2 stroka česna
- lovorjev list
- šetraj
- peteršilj
- 6 žlic sladke smetane
- majaron
- timijan
- sesekljan peteršilj
- šetraj

V kostno juho ali vodo, dodamo na lističe narezane sveže gobe in namočene ožete suhe gobe. Medtem ko se kuhajo naredimo prežganje in ga dodamo k juhi. Juho začinimo, dodamo ajdovo kašo na koncu dodamo še sladko smetano in sesekljan peteršilj.

## PIŠČANČJA RULADA

Količina za 4 osebe

- 4 piščančji zrezki
- sol
- pest špinače
- 1 paprika
- sol, poper
- 1 beljak
- 3 žlice sladke smetane
- 

Zrezke potolčemo, jih posolimo in popramo. Posebej blanširamo oprane špinačne liste. Na potolčene zrezke položimo špinačne liste. Papriko narežemo na majhne koščke. Koščke mesa, začimbe, beljak zmiksamo, dodamo še sladko smetano ter vse dobro zmiksamo. (mus). Mus enakomerno porazdelimo po zrezkih potresemo s papriko ter vse skupaj tesno zavijemo. Rulado zavijemo v alu folijo ter damo peč v vročo pečico.

## RIŽ Z ZELENJAVO

Količina za 4 osebe

- 3 jogurtove lončke riža - 25 dag riža
- 1 korenje
- lonček graha
- 1 lonček koruze
- 1 žlica masla
- 3 žlici olja
- sol
- sesekljan peteršilj

Maščobo segrejemo, dodamo riž, ga na hitro prepražimo, mu prilijemo vročo vodo ali kostno juho in solimo. Ko riž zavre ga na izkljopljeni plošči pokritega dušimo. Posebej dušimo zelenjavo. Dodamo jo dušenemu rižu in premešamo. Pred serviranjem riž potresemo s seseklanim peteršiljem.

## MARMORNI ŠARKE LJ

Količina za dva modela

- 9 žlic masla – 21 dag masla
- 9 žlic moka – 21 dag moka
- 9 žlic sladkorja – 21 dag sladkorja
- 6 rumenjakov
- 2 žlici ruma
- 2 žlici mleka
- 1/3 pecilnega praška
- 1 vanilin sladkor
- 6 beljakov

Maslo penasto umešamo, dodamo polovico sladkorja , rumenjake, rum, vanilin sladkor. Iz beljakov naredimo trd sneg, med katerega smo vtepli ostali sladkor. Polovico snega dodamo penasto umešanemu maslu, dodamo še presejano moko s pecilnim praškom. Vse sestavino na hitro umešamo, z ostalo polovico trdega snega pa rahljamo. Model za šarkelj namažemo z maslom. 3/4 mase zdevamo v pekač.

1/3 masi dodamo presejan kakav, mleko ter narahlo premešamo. Dodamo svetli masi z kuhinjskimi vilicami jo premešamo in damo peči v vročo pečico. Pečemo pri temperaturi 150 C 25 minut, nato pa še 20 minut 160·C.

## 4 MENI

### OCVRTI SIR S ŠUNKO

Količina za 4 osebe

8 rezin sira

8 rezin šunke

sol, poper

Paniranje

7 žlic moke

2 jajci

7 žlic drobtin

Rezine sira popramo. Skupaj zložimo rezine sira in šunke. Nato rezine povaljamo v moki, zatem v razžvrkljanih jajcih in nazadnje v drobtinah.

Priporočljivo je sir dvakrat panirati. Panirane rezine le toliko ocvremo, da zarumene in se zmehčajo.



## **PEČEN MLAD KROMPIR**

Količina za 4 osebe

5 debelih krompirjev  
maščoba za pečenje sol  
peteršilj

Enakomerne debele krompirje olupimo, jih zrežemo na krhle. Stresemo jih v pekač, v katerem smo segreli maščobo. Premešamo in v vroči pečici rumeno spečemo. Med peko krompir nekajkrat premešamo. Napol pečenega solimo. Pečenega pa potresemo s sesekljanim peteršiljem.

## SADNA KUPA

Količina za 4 osebe

2 banani

2 pomaranči

2 hruški ali kakšno drugo sadje

Sok limone

0,5dl vode

1 žlica maraskine

1 sladka smetana

4 žlice sladoleda

Poljubno mešano sadje ali eno vrsto sadja narežemo na rezine. Sadje mariniramo. Porcioniramo jo v primerne kozarce. V sredino damo še kroglico sladoleda, obrizgamo s stepeno sladko smetano. Pokapljamo jo še z gostim sadnim sokom.