

GOSPODINJSTVO, 6. RAZRED

GOSP: KUHAJMO SKUPAJ

Učenci , lep pozdrav!

Ker smo že kar nekaj kuhali, sem se za ta teden odločila, da boste pripravili eno sladico in sicer sladico brez kuhanja. Spodaj imate na razpolago nekaj receptov sladice. Preberite jih in se nato za enega odločite ter ga pripravite. Sladico lepo dekorirajte in ponudite vašim družinskim članom. Sladico slikajte in jo obesite v spletno učilnico. Obesite samo eno sliko nič več.

Tisti učenci, ki mi še niste posredovali riževega narastka to storite, ker bom drugi teden vpisala v redovalnico ocene.

Dober tek.

SLADICE BREZ PEKE

1. KOKOS KOCKE

- 25 dag PETI BEAR keksi
- 25 dag kokosa
- 2,5 dcl mleka
- 1,5 rebre jedilne čokolade
- 15-20 dag margarine ali masla
- sladkorja po želji

Segrej mleko, maslo, čokolado in sladkor. Dodaj kekse; zmešaj in porazdeli po naoljeni tasni ali na oblat. Ko se zmes ohladi in strdi oblij s čokoladno glazuro.

2. NEPEČENA KOKOSOVA ROLADA

- 40 dag sladkorja
- 1 dcl mleka

- 5 dag masla
- 15 dag kokosa
- 10 dag naribanih keksov
- 10 dag čokolad v prahu

Sladkor, maslo in mleko segrejemo ter zmešamo z naribanimi kekso9 in kokosom. Maso razdelimo na 3 dele. Enemu delu dodamo čokolado,

Na alufolijo polagamo najprej malo razvaljan beli del, nanj damo enako velik čokoladni del in ponovno beli del. Vse skupaj zavijemo v folijo. Pustimo stati dan ali dva, da se posuši, nato rulado narežemo.

3. ČOKOLADNA ROLADA

- 10 dag masla ali margarine
- 2 jajci
- 10 dag sladkorja v prahu
- 10 dag čokolade v prahu
- 10 dag zdrobljenih piškotov
- 2 žlici ruma
- oblat

Maščobo, jajce in sladkor penasto vmešamo, dodamo čokolado in piškote prepojene z rumom. Maso namažemo na oblat, ki smo ga poprej zavili v moker servet.

4. KOKOSOVA ROLADA

- 30 dag keksov
- 15 dag sladkorja v prahu
- 3 žlice kakava
- 1 dcl kave

Nadev:

- 20dag masla
- 20 dag sladkorja v prahu
- 20 dag kokosove moke

Dobro zmešaj mlete kekse, sladkor v prahu, kakav in močno črno kavo.

Testo tazvaljaj in nadevaj z nadevom zmešanega masla, sladkorja in kokosa. Nato zavij v rulado in pusti sušiti na zraku.

5.FIGOVE KOCKE

- 25 dag suhih sliv
- 25 dag sladkorja
- 25 dag mletih orehov
- 1 kozarec vode
- 3 oblate

Fige zmelji. V kozico daj sladkor in vodo ter zavri. Primešaj fihovo zmes in orehe. Dobro premešamo in odstavimo z ognja. S tem nadevom namažemo oblate (oblat + nadev+ oblat + nadev + oblat) Zloženo sladico enakomerno obtežimo in jo postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi, nato narežemo na majhne kocke.

6. JAGODE

- 20 dag kokos moke
- 40 dag sladkorja v prahu
- 20 dag mletih lešnikov
- 2 kom jagodnega ekstrata
- 4 kom limoninega soka

Vse dobro zmešaj, oblikuj krohlice nato jih na koncu stisneš v obliko jagod.

7. SALAMA IZ SUHIH SLIV

- 60 dag suhih sliv
- 25 dag sladkorja
- 15 dag narezanih orehov
- 2 žlici cimeta
- 1,5 dl vode
- sladkor za dekoracijo

Suhe slive zmeljemo. Sladkorju dodamo vodo in zavremo. V dobljeni sirup vmešamo slive in narezane orehe. Maso odstavimo z ognja in ohladimo. Na desko položimo alufolijo, ki jo posipamo s sladkorjem in cimetom. Pripravljeno maso damo na folijo in oblikujemo salamo. Preden jo ponudimo jo narežemo na kolobarje.

8. ČEŠNJE HRUSTAVKE

- 50 DAG Albert keksov
- 25 dag surovega masla
- 10 dag sladkorja v prahu
- 10 dag mletih mandeljev ali orehov
- 2 dcl ruma
- rdeča jedilna barva
- voda po potrebi
- kristalni sladkor za okras

9. KAVNE KROGLICE

- 3 žličke instant kave v prahu
- 3 žlice vroče vode
- 250 g jedilne čokolade
- 250 g sladkorja v prahu
- 250 g mletih mandeljev
- 100 g masla
- 5 cl ruma
- sladkor za okras

V vodi razpustimo prašek za instantno kavo. Čokolado sesekljam in razpustimo (v skladi nad kozico z vročo vodo). Čokoladi primešamo presejan sladkor v prahu, mandlje in zmečano maslo.

Zmes segrevamo toliko časa, da se sestavine vežejo. Primešamo kavo in rum ter še nekoliko segrejemo.

Kozico odstavimo s štedilnika. Zmes naj se strdi. Ko je hladna, jo premešamo. Z mrzlimi rokami oblikujemo iz zmesi kroglice in jih povaljamo v sladkorju. Hranimo jih na hladnem.

10. PALIČICE MANDLJEVE S ČOKOLADO

- 150 g mandeljevih paličic (mandlji, narezani na podolgaste koščke)
- 300 g čokoladne glazure

Čokolado nalomimo na koščke in razpustimo v kozici ali skledi, ki jo postavimo nad posodo z vročo vodo. V čokolado zamešamo mandlje.

Pripravimo pomaščene papirnate modelčke. V vsak modelček damo malo čokoladne zmesi in postavimo na hladno, da se strdi.

11. DOMAČA ČOKOLADA

- 2 lončka sladkorja

- 2 lončka mleka
- 1 lonček vode
- 10 dag kakava v prahu
- 1 kg mleka v prahu
- lešniki, orehi, rozine, mandeljni.

Priprava:

V večji pekač položimo papir za peko. V posodi zmešamo sladkor in kakav ter med mešanjem dolivamo vodo in mleko. Vse skupaj postavimo na štedilnik in kuhamo pri nizki temperaturi. Čokolada se ne sme prijeti dna, zato jo moramo neprestano mešati. Ko zmes zavre, jo na štedilniku pustimo še 5 minut. Vmešamo mleko v prahu in kuhamo od 2 do 3 minute. Dodamo lešnike, orehe in rozine. Tako pripravljeno čokolado na tanko razporedimo po pekaču. Stati mora vsaj 25 ur, da se njen okus dobro razvije.

12.HITRA TORTA IZ ČOKOLADE IN OREŠČKOV

- 100 g masla
- 400 g temne čokolade
- 50 g sladkorja
- pol žličke cimeta
- 200 g kokosovih piškotov
- 100 g grobo nasekljanih brazilskih oreščkov
- kokos za posip

Pekač za kruh obložimo z dvojno prozorno folijo. Na pari segrejemo in zmehčamo maslo, čokolado in sladkor. Dodamo cimet, piškote in oreščke. Mešanico zlijemo v pripravljen pekač, jo enakomerno porazdelimo in pokrijemo s folijo. Torto pustimo v hladilniku vsaj 2 uri, nato pa jo prevrnemo na pladenj, potresemo s kokosom in narežemo na tanke rezine. Postrežemo s svežim sadjem ali smetano.

13.ROLADICE TUTI FRUTI

- 200 g bele čokolade
- 125g masla
- 6 keksov (baby piškot)
- 30g suhih brusnic
- 10 g svetlih in temnih rozin
- 10 g suhih marelic
- 10 g suhih sliv brez koščic

Belo čokolado stopimo nad soparo. V stopljeno čokolado vmešamo maslo, dokler se ne raztopi. Suho sadje narežemo na drobne kocke, kekse zdrobimo z valjarjem in vse skupaj primešamo stopljeni čokoladi. Zmes nekoliko ohladimo, da se čokolada začne nekoliko trditi. Na pvc foliji oblikujemo roladice, jih zavijemo v aluminijasto folijo in čez noč shranimo v hladilniku. Ohlajeno odvijemo in razrežemo na klute. Rolado lahko v hladilniku hranimo tri dni, v zamrzovalniku pa dva meseca.

14.DOMAČA ČOKOLADA II

$\frac{1}{2}$ kg mleka v prahu

10 dkg čokolad v prahu

7 dkg kakava v prah

1 kg sladkorja

28 dkg margarine

1,8 dcl vode

V vodi raztopimo sladkor do goste bistre raztopine, nato dodamo margarino, da se raztopi. V to zmes dodamo mleko, kakav in čokolado v prahu in zmešamo, da se vse sestavine lepo povežejo. Maso vlijemo v model (srednje velik pekač), ko se ohladi narežemo na kockice.

15.RUMOVE KROGLICE

1 margarina

20 dag. Sladkorja vprahu

1 dcl ruma

10 dag čokolad

40 dag Albert keksov

10 dag kokosove moke

Zmeljemo kekse in jim primešamo ostale sestavine. Ko dobimo trdo maso iz nje oblikujemo za oreh velike kroglice, ki jih povaljamo v mletem sladkorju ali pa v kokosovi moki.

16.SALAMA

40dag Albert keksov

10 dag mlete čokolade

1 jajce

20dag slakorja v prahuž1 dcl ruma

malo limoninega soka

oblate

Vse sestavine razen keksov zmešamo, nato dodamo kekse. Dobljeno maso namažemo na vlažno oblato in zvijemo v obliko salame. Oblat mora biti toloka vlažna, da med zvijanjem ne poka. Salamo nato damo na hladno za nekaj časa.

17.GOBICE

Masa:

20 dag mandeljnov

20 dag sladkorja v prhu

1 beljak

Glazura:

5 dag jdeilnečokolda

1 mala žlica margarine

Masa:

Mandeljne zmeljemo, dodamo sladko in beljak, ter mešamo tako dolgo, da dobimo gladko trdo maso. Iz te mase oblikujemo bet in klobuke, ter gobice sestavimo. Ko se narejene jih postavimo za 1 uro na hladno, nato klobuke pomočimo v glazuro.

Glazuza:

Čokolado in margarino stopimo nad sopari in dobro premešamo, da dobimo gosto gladko maso, ki jo uporabimo za preliv klobukov.

18. OREHOVA BAJADERA

Masa:

30dag sladkorja

40 dag albertovih keksov

15 dag mletih orehov

15 dag masla

malo ruma

Preliv:

10 dag jedilne čokolade

10dag masla

Masa:

Sladkor in vodo segrejemo, da zavre in pustimo vreti vsaj 3 minute. Odstavimo iz ognja i dodamo maslo, da se stopi. Vse skupaj prelijemo po mletih keksih in orehih, dodoamonalo ruma in vse vkupajdoboro premešamo.

Maso damo v malo namaščen srednje velik pekač in jo z vlažno roko dobro potlačimo, da dobimo plast debelo približno 1,5 - 2 cm. Vse skupaj postavimo na hlčadno.

Ophlajeno prelijemo z prelivom in pustimo, da se suši en dan. Pecivo nato narežemo na kocke.

Preliv:

Čokoldo in maslo stopimo nad soparo in tekočino uporabimo za preliv.

19. BAJADERA II

30 dag kristalbega sladkorja

9 žlic vode

25 dag maragrine

20 dag mletih orehov

20dag mletih keksov

5 dag jedilne mlete čokolade

Čokoladna glzura:

1dcl smetane za kavo

10dag mlete čokolade

žlička masla

Sladkor in vodo daš v večji lonec in pustiš, da zavre. Dodaš margarino in mešaš, da se stopi. V to daš mlete kekse in orehe ter dobro zmešaš. Polovico mase daš v drugi lonec. V prvo polovico mase daš mleto čokolado in dobro zmešaš. V manjši pekač daš prvo polovico mase in jo zravnáš, tako da je ravna plošča. Nato maso daš drugo, svetlo maso in jo lepo zravnáš. Nato poliješ čez čokoladno glazuro in pustiš da se ohladi. Režeš lahko poljubno, na rezine, kocke

Smetano daš v lonček, segreješ, da bo vroča, dodaš mleto čokolado (ne sme vreti), na malem ognju mešaš. Ko se čokolada dobro stopi in je masa gladka, dodaš maslo in odstaviš od ognja, mešaš, da se maslo lepo stopi in se malce ohladi in počasi strjuje. Poliješ na maso v pekaču in počakaš, da se stri.

20. RAFAELLO

Masa:

25 dag margarine

2 dcl hladne vode

40dag mleka v prahu

45 dag sladkorja

24 dag kokosove moka

Nadev:

Očiščeni celi lešniki

Posip:

Kokosova moka

Zavremo vodo, margarino in sladkor, ko zavre dodamo mleko v prahu in kokosovo moko ter vse skupaj dobro premešamo. Maso ohladimo v hladilniku. Iz ohlajene mase oblikujemo kroglice, v sredino pa dodamo po en lešnik. Kroglice povaljamo v kokosovi moki.

21 .PIŠKOTNI ZAVITEK

Masa:

30 dag Albertovih keksov

2 žlici čokolade v prahu

10 dag sladkorja

3 velike žlice prave kave

12 žlic vode

1 beljak

Krema:

12 dag masla

10 dag sladkorja v prahu

1 rumenjak

Masa:

Zmešamo mlete Albertove kekse, dodamo čokoldao v prahu in sladkor. Skuhamo kavo v 12 žlic vode in usedlino vmešamo v maso ter ga dobro prenetemo. Dodamo 1 beljak. Testo ne sme stati, zato ga takoj razvaljamo na deski z mletim sladkorjem.

Krema:

Penasto vmešamo maslo dodamo sladko v prahu in 1 rumenjak. Kremo namažemo na razvaljano testo in vse skupaj zvijemo v obliko salame. Pecivo nato zavijemo v aluminijasto folijo in kasneje narežemo na tanke rezine.

22.FIGARO - KROKANT REZINE

12000g kristal sladkorja

700 g masla ali margarine

700 g grobo mletih orehov

300 g beljkaov

3 žlice ruma

ščešec cimeta in vanilija

Potrebujemo dva oblata za naplotanke, pekač z robom, ploščo za otežitev. En oblat oblikujemo na dno pekača, kamor smo pred tem položili list papirja, da se oblat ne prime na dno.

Sladkor pražimo da se popolnoma rastopi in porumeni razstopljenemu sladkorju dodoamo narezano maslo nato orehe, tum, cimet, vanili ter postopoma dodajamo beljak. Kuhamo 8 - 10 minut ob neprestanem mešanju. V pekač si pripravimo oblat vrelo maso polijemo po oblatu in enakomerno razmažemo pokrijemo z drugim oblatom in obtežimo. Rezino ohladimo prelijemo s čokolado in razržemo.

23.KOKOSOVA ROLADA

20 dag masla ali margarina.

20 dag sladkorja

20 dag piškotov

10 dag jedilne čokolade

10 dag kokosove moke

1 jajce

rum

mleko

Kokos prelijemo z vrelim mlekom. Mleka naj ne bo preveč. Kokos se mora dobro namočiti, ampak mleko naj se ne cedi stran.

Piškote zrobimo v drobtine.

Sladkor in maslo penasto vmešamo.

Polovico maslene mase zmešamo z namočenim kokosom, da dobimo belo maso. Za črno maso stopimo čokolado in jo zamešamo v drugo polovico maslene mase, primešamo pe stepeno jajce, rum in piškoten drobtine.

Na razgrnjeno aluminijasto folijo enakomerno razmažemo črno maso v pravokotnik (lahko jo pred tem damo za nekaj minut v hladnik, da se malo strdi) debeline približno 5 mm, nato nanjo namažemo še belo maso. Zvijemo rulado s pomočjo folije in jo zavijemo in damo v hladilnik dokler se ne strdi.

24. TIRAMISU

250 g sira mascarpone ali mascarino

2 jajci

2 - 3 žlice prave kave

rum

sladkor

zavitek baby piškotov

$\frac{1}{2}$ vode

sladka smetana

kakav za posip

Iz pol litra ali morda nekoliko več vode skuhamo kavo, jo po okusu sladkamo in ohladimo. Dodamo ji par kapljic ruma.

Babjy piškote omočimo v kavi in jih položimo na dno dovolj visokega pekača. Iz njih dobimo prvo plast peciva. Nanjo polijemo kremo, ki jo naredimo takole:

Rumenjak in beljaka stepemo posebej, nato pa ju skupaj s sladkorjem in mascarponejem, ki naj bo hladen zmešamo v kremasto zmes. Nanjo spet položimo v kavo namočene piškote in jih polijemo s kremo. Postopek ponavljamo, dokler nem ne zmanjka sestavin. Na vrhno plast namažemo stepeno sladko smetano in jo posujemo s kakavom.

Sladico vsaj za tri ure postavimo v hladilnik, da se strdi.

25. ČAJNE ČOKOLADNE KROGLICE

100 g sladke smetane

2 člici črnega čaja z okusom vanilije

150 g mlečen čokolade kuverture

30 g kandiranih koščkov ananasa

75 g jedilne čokolade kuvertur

d cl vinjaka

modelčke za praline

Čajne lističe nekaj časa kuhamo v sladki smetani in jo po približno 10 minutah precedimo. Čokolado raztopimo in vanj do polovice namočimo ananas ter počakamo, da se strdi. V preostalo čokolado primešamo jedilno čokolado, jo raztopimo, pustimo, da se delno ohladi in primešamo vinjak. Ko se prične masa strjevati, jo damo v modelčke in na vrhu okrasimo s koščki ananasa.

MAT 6 PONAVLJANJE IN UTRJEVANJE

Učenci,

v tem tednu bomo dve uri namenili ponavljanju in utrjevanju učne snovi.

V spletni učilnici imate pripravljene naloge. Ne rešujte na pamet, v zvezek zapišite celoten postopek. Odgovorite na vsa vprašanja, tako boste imeli vi in pa tudi jaz realno sliko vašega znanja.

Potrudite se, vi to zmorete.

Najprej pa preglejte rešitve nalog petkove učne ure. Bodite natančni.

REŠITVE NALOG:

Učbeniku: 162/ 30 -33

162/ 30

- a) $617 \text{ dm}^2 = 6,17 \text{ m}^2$ $89 \text{ m}^2 \quad 3 \text{ dm}^2 = 89,03 \text{ m}^2$ $2,89 \text{ a} = 289 \text{ m}^2$
b) $12 \text{ a} = 0,12 \text{ ha}$ $1 \text{ km}^2 \quad 2 \text{ a} = 100,02 \text{ ha}$ $3,77 \text{ ha} = 377 \text{ a}$
c) $527 \text{ mm}^2 = 5,27 \text{ cm}^2$ $4,2 \text{ dm}^2 = 420 \text{ cm}^2$ $5,08 \text{ cm}^2 = 508 \text{ mm}^2$

162/ 31

$$3,72\text{dm}^2 = 372\text{cm}^2 \quad 15,1\text{ cm}^2 = 1510\text{mm}^2 \quad 731,08\text{ m}^2 = 73108\text{ dm}^2$$

$$30,3\text{ a} = 3030\text{m}^2 \quad 0,08\text{ km}^2 = 8\text{ha} \quad 139,4\text{ ha} = 13940\text{ a}$$

162/ 32

Možnosti:

$$7,5\text{ m}^2 = 750\text{dm}^2 \quad 7,5\text{ m}^2 = 750\text{ 000 cm}^2 \quad 7,5\text{ m}^2 = 0,075\text{ a} \dots$$

162/ 33

- a) Ploščina ene ploščice je 8 dm^2 .
- b) Hodnik: $a = 5,6\text{ m}$ $b = 1,2\text{ m}$
- c) Hodnik: $p = 6,72\text{ m}^2$

ZMOREM TUDI TO!!!

162/34

- a) $4\text{ m}^2\ 3\text{ dm}^2 < 4,3\text{ m}^2$
- b) $35,76\text{ a} < 0,36\text{ ha}$
- c) $0,7\text{cm}^2 = 70\text{ mm}^2$

162/35

Posadili bi 1600 smrek.

učiteljica Marijana

NARAVOSLOVJE, 11.5.2020

Pozdravljeni učenci.

Danes, 11. 5. 2020 se bomo srečali preko ZOOM konference. Pogovorili se bomo o:

- snovi, ki smo jo obdelali pred začetkom šole na daljavo,
- o pouku na daljavo,
- ocenjevanju znanja.

Video konferenca bo torej v ponedeljek 11. 5. 2020 ob 9.00. Pripravi so budilko ☺.

Franja urbanč is inviting you to a scheduled Zoom meeting.

Join Zoom Meeting

<https://us04web.zoom.us/j/3844108155?pwd=V1poa1ZxZUx6M3diTk0xb1FIY1NXQT09>

Meeting ID: 384 410 8155

Password: 371386

Želim ti lep dan.

učiteljica Franja

ŠPORT - Ponedeljek, 11. 5. 2020:

- **POSKOKI:** Poglej si videoposnetek, pripravi si 2 palici in izvajaj različne poskoke.

Pri vsaki vaji izvedi 8 poskokov in vse vaje ponovi 3-krat.

Lahko narediš tudi več ponovitev.

https://www.youtube.com/watch?v=6VkzZM_BjrM

- Dejavnosti z žogo (po lastni izbiri) ali badminton ali rolanje/kotalkanje.

PONEDELJEK 11.5.2020 6B

1. Pokliči sošolca/sošolko in se z njim/njo igray igro ugibanja. Vsak naj bo 5x na vrsti za ugibanje.

a. Najprej si zamisli eno osebo, ki jo oba poznata

b. Nato pa tisti, ki ugiba začne postavljati vprašanja (kar po vrsti). Pazi, da boš pravilno uporabil SHE oz. HE.

c. Tisti, ki odgovarja- odgovarja kratko, npr: Yes, she/he is. No she/he isn't. Yes, she/he has. No, he/she hasn't.

Vprašanja:

Is this person a man?

Yes, it is. /No, it isn't.

Is this person a woman?

Is she tall?

Is he short?

Has he got blue/brown/green eyes?

Has he got long/short hair?

Is he bald?

Has he got blond/brown/red/black hair?

Has she got curly/straight hair?

Is he slim/fat?

Has he got a beard/moustache?

Is she young/old?

Is she a student/teacher/ your mum/...?