

KUHARSKA DELAVNICA Kar skuham, tudi pojem

V TEDNU OTROKA

V ponedeljek, 1. oktobra, smo s četrtošolci pripravljali zelenjavno juho in ameriške palačinke.

Juho zato, ker nepoznane jedi raje sprejmemo, če jih pripravljamo sami, ameriške palačinke pa zato, ker se hitreje pripravijo, saj je masa gosta in se zato hitro porabi.

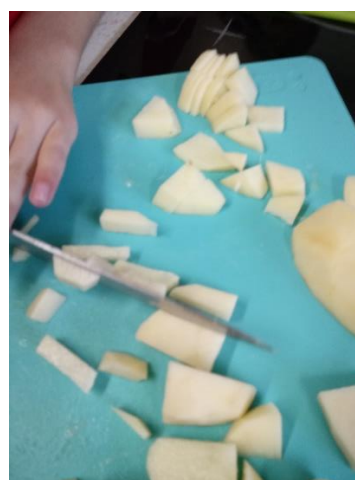
Na voljo smo imel uro in pol časa.

Česa smo se v tej delavnici naučili ali si vsaj osvežili znanje:

- Priprava hrane zahteva pripravljenega, zbranega in pozitivno naravnane kuharja (predpasnik, speti lasje, umite roke, dobra volja).



- Čistih in umazanih živil ne smemo rezati na isti deski z istimi pripomočki.
- Zbranost pri delu prepreči možnost poškodb.
- Majhni koščki hrane se skuhamo hitreje kot veliki.



- Če ne mešamo, se hrana hitreje prismoči.



- Če kuhamo zelenjavo v majhni količini vode, pri pasiranju dobimo zelenjavno prikuho ali omako. Če dolijemo več vode, iz njiju nastane juha (tri v enem 😊).
- Pomoč nekoga, ki zna, je dobrodošla (hvala, Žan). Palični mešalnik držimo pravokotno na dno posode (kar pomeni, da lahko nagnemo posodo 😊).
- Juha je odlična, če jo pripraviš sam 😊



- Tudi palačinke so bile odlične, s sirupom ali brez.



- Pojemo za mizo, v miru, z mislijo na hrano.



- Kar umažeš, moraš za seboj tudi pospraviti. Tudi pomivalni stroj potrebuje nekaj naših opravil, da lahko uspešno opravi delo.



Delavnica je bila učencem in učiteljici Meti Maček zelo zanimiva in jo bomo še kdaj ponovili. Otroci pa so obljubili, da bodo pridobljeno znanje porabili tudi doma 😊