

PESMICA O KRUHU (Vida Brest)

Mamica bi kruhek pekla,
toda moke ni.
Teci, teci, mlinu reci, žita naj zdrobi!
"Rad bi zlato mlel ti žito," mlinček ropota,
"Teci, teci, njivi reci, naj pšenice da!"
Dala njiva bi pšenico, toda zrela ni,
Teci, teci, soncu reci, naj jo dozori!
Sonce žito dozorilo,
mlinček ga drobi,
oj že kruhek, dobri kruhek iz peči diši!



Kdo je posejal pšenico? Kdo je zmlel moko?
Kdo je spekel kruh?

Danes boš ti skočil v predpasnik in boš
spekel kruh. Kaj boš torej danes po poklicu?

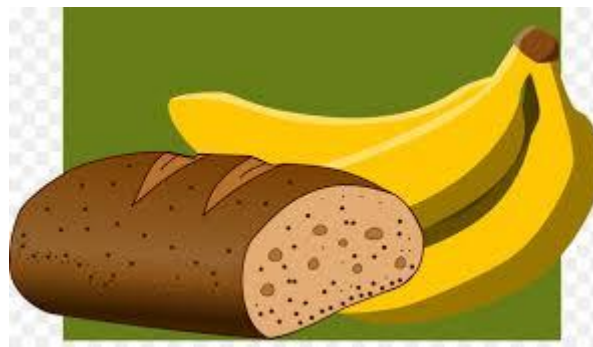
Ampak ker smo mi čisto posebni peki,
bomo spekli tudi čisto poseben kruh. In
sicer bananin kruh. Sama sem ga že
naredila in je slasten.

Navodila in spisec sestavin, ki jih boš
potreboval boš našel v nadaljevanju. Če boš
potreboval pomoč, prijazno prosi starše. Ne
pozabi, da je potrebno za seboj pospraviti
in počistiti. Prav tako ne pozabi na
fotografijo! 😊 Veliko veselja in uspeha ti
želim pri peki in seveda dober tek. 😊



BANANIN KRUH

Bananin kruh je odličen tako za zajtrk, večerjo ali malico kot tudi za sladico. Sočen, polnega okusa, s celimi koščki banane. Odličen je tako sam, kot z medom, maslom ali čokoladnim namazom. 😊



Sestavine, ki jih boš potreboval:

- 4 banane (zelo zrele)
- 300 g ostre bele moke
- 3 jajca
- 100 g masla
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta
- sok polovice limone
- 200 ml kefirja (ali mleka ali jogurta)
- 1 žlička pecilnega praška
- 1/2 žličke sode bikarbone
- 80 g sladkorja
- ščepec soli



POSTOPEK

1. Pripravimo pekač in ga namažemo z maslom, pečico pa segrejemo na 180 °C.
2. Najprej olupimo banane; 2 zreli narežemo na kolobarje, 2 zelo zreli pa z vilicami zmečkamo v kašo in jima dodamo sok polovice limone.
3. Z električnim mešalnikom zmešamo maslo in sladkor. Dodajamo še jajca (enega in po enega) ter vmes mešamo, da dobimo enostno zmes.
4. V drugi posodi zmešamo suhe sestavine: moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol.
5. V jajčno maso dodamo kefir, bananino kašo z limono ter suhe sestavine. Premešamo, da dobimo gladko zmes.
6. Z lopatko v maso vmešamo še bananine kolobarje.
7. V pekač vlijemo maso.
8. Bananin kruh pečemo približno **1 uro na 180 °C**. Če vidimo, da je zgoraj že lepo zapečen, v sredini pa še ne, ga med peko pokrijemo z alu folijo.
9. Počakamo, da se ohladi ter ga vzamemo iz pekača.

Slasten bananin kruh je nared. Dober tek!



Dragi učenci, uživajte v
sladkanju in prav tako ne
pozabite uživati v
ustvarjanju.

Lepo vas pozdravljm,
učiteljica Jasmina. 😊