

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

Recepti za praznično vzdušje

GSKŠ Ruše



MEDGENERACIJSKO SODELOVANJE

»Simbioza skupnost«

Recepte prispevali:

Dijaki in zaposleni na GSKŠ Ruše,
starši ter sorodniki naših dijakov ...

Zbralala in uredila: Klavdija Podlesnik, prof.

December 2020

Dragi dijaki, starši, vsi zaposleni na GSKŠ Ruše!



Pred vami je zbirka receptov, ki je nastala v sodelovanju staršev, dijakov, učiteljev, vseh zaposlenih ...



V prazničnem decembru si bomo polepšali dneve z druženjem v krogu družine, ustvarjanjem, izdelovanjem voščilnic, adventnih venčkov, koledarjev in seveda s peko prazničnega peciva.

Da se boste lažje odločili, kaj speči, in da vam olajšamo delo z iskanjem receptov, smo zbrali recepte z različnih koncev Slovenije – od koder prihajajo naši dijaki in zaposleni.

Naš cilj je bil ustvariti medgeneracijsko knjižico receptov, ki bi povezovala več generacij. Uspelo nam je. S skupnimi močmi smo ustvarili božično pravljico.

Ob prihajajočih praznikih vam želimo vse najlepše, predvsem veliko zdravja.



Uživajte v peki in naj vam bo ta knjižica v pomoč.



Mentorica prostovoljne dejavnosti na šoli:

Klavdija Podlesnik, prof.

POGREŠAM ...

Stopamo v praznične dneve leta 2020, posebnega leta, ki nam je vzelo mnogo tistega zaradi česar je naše življenje lepše, boljše.



Listanje knjižice receptov je v meni prebudilo predvsem spomine, spomine na decembridske dneve na GSKŠ Ruše, ko se po hodnikih šole in dijaškega doma prepletajo prijetne, slastne vonjave. Dijaki doma ali v dijaškem domu pripravijo praznično pecivo in ga ponudijo dijakom in zaposlenim šole. Priznati moram, da večkrat poseben krožnik namenijo ravnatelju, saj vedo, da se rad sladkam. Pogrešam takšne dneve, pogrešam srečanja s starši na prazničnem bazarju in nastope ter druženje na medgeneracijskem decembrskem koncertu.

Hvala in čestitke vsem, ki ste prispevali k nastanku knjižice s prazničnimi recepti. Naj nam polepša praznike.

V pričakovanju ponovnih srečanj v Rušah Vam želim vse dobro ter prijetne praznike.



GIMNAZIJA IN SREDNJA KEMIJSKA ŠOLA RUŠE
Ravnatelj, Samo Robič, univ. dipl. inž. kem. teh.



... LEPA MISEL DIJAKINJE ...



December je praznični mesec, namenjen druženju s prijatelji, sorodniki in seveda družino, ki je zmeraj na prvem mestu.

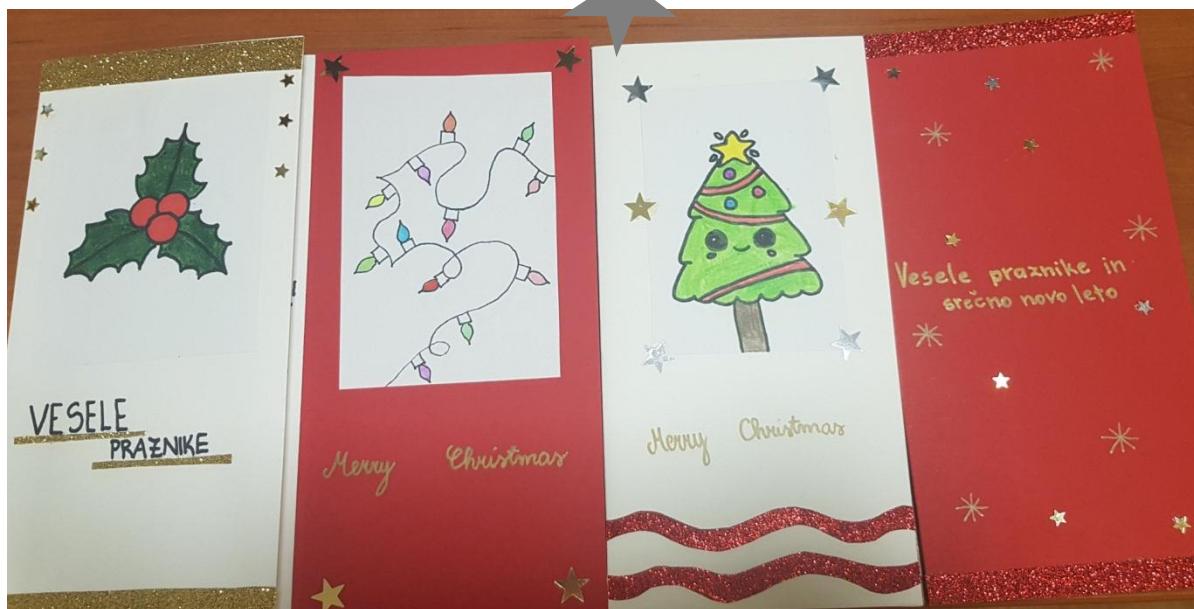
Ker je letos malo "čudno" leto, se moramo z bližnjimi povezati še bolj kot prej. Veliko jim pomeni tudi, če jih pokličemo preko socialnih omrežij.

Stopimo skupaj in po praznikih se bomo srečali »v živo« in nadoknadili zamujeno. Verjamem, da pogrešamo zabavo in gnečo v predbožičnem času, vendar upam, da bo leto, ki prihaja, boljše od letošnjega. Čutim, da nam bo vse, kar pogrešamo, kmalu povrnjeno.

Da pa nam doma ne bo dolgčas, lahko stopimo v kuhinjo in poprimemo za skledo in mešalnik ter kaj dobrega spečemo ali skuhamo in tako presenetimo družino.

Menim, da se v kuhinji čas ustavi, saj kuham in pečem z ljubeznijo.

ŽIVA SMOLNIKAR, 2. aKT



ŽIVA SMOLNIKAR, 2. aKT



... VERZI DIJAKINJ ...

Prazniki niso pravi,
če po keksih ne diši
in če se včasih tudi kaj ne zasmodi.
Prazniki niso pravi,
če niso razigrani,
če niso vsaj malo podivjani.
Vendar važno je le,
da smo vsi zbrani,
z roko v roki,
iz srca v srce zaznamovani.



ŽIVA ANTONIČ, 2. aKT

Nov mesec,
novo poglavje,
nova stran in
nov šepet.

Naj vam mesec podari pogum,
moč, samozavest,
potrpljenje, ljubezen do sebe
in notranji mir.

Naj vsak decembrski dan
napolni vaše dni z upanjem,
ljubeznijo, soncem in energijo.



REBEKA VIHER, 2. aFT

SEZNAM RECEPTOV:



	stran:
MAJHNI CIMETOVI MAFINI	6
KUKIJI	7
DIŠAVNI KEKSI	8
MEHKI CIMETOVI KEKSI	9
NAJLAŽJI KEKSI NA SVETU	10
BELA TORTA	11
VAFLJI	12
KRUH, KI VEDNO USPE	13
MARMORNI KOLAČ	14
LENA GOSPODINJA	15
SADNA SOLATA	16
OREHOVA ROLADA	17
RAZPOKANČKI	18
JEŽKI	19
KRHKI FLANCATI	20
SLASTNI JABOLČNI PIŠKOTI	21
JOGURTOVA PITA	22
KVAŠENO OCVRTO PECIVO	23
PECIVO S ČRTO	24
NUTELLINA BOŽIČNA TORTA	25
IZVIRNA PREKMURSKA SLADICA	26
- LOCATA PANONIJA	26
OREHOVI ŠTRUKLI	28
Nedeljska sladica – PIJANA NEVESTA	29
SKUTINA TORTA Z VANILIJEVO KREMO	30
»VODENI KIFLJI«	32
OKUSNE ČOKOLADNE KROGLICE	33
MAKOVA ROLADA	34
ROGLJIČKI POLNJENI S ŠUNKO ALI PRŠUTOM IN SIROM	35
JABOLČNI »ŠTRUDEL« V KOZARČKU	36
BRESKVE	37
SULTANOVE SARME	38
ROGLJIČKI Z NUTELLO	39
MARMORNI KOLAČ	40
MASCARPONEJEVE KOCKE	41
KINDER PINGVIN	42
ČOKOLADNI SUFLE	44



MAJHNI CIMETOVI MAFINI

Sestavine za 20 kosov:

150 g moke
2 čajni žlički pecilnega praška
2 jušni žlici kakava v prahu
 $\frac{1}{2}$ čajne žličke cimeta
50 g rjavega sladkorja
1 majhno, rahlo razžvrkljano jajce
150 ml mleka
4 jušne žlice stopljenega masla



GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

PRIprava

Pečico ogrejemo na 200 °C. S papirnatimi modelčki obložimo 20 jamic v pekaču za mafine.

V skledo presejemo moko, pecilni prašek, kakav in cimet, dodamo še sladkor. V drugi posodi zmešamo jajce, mleko in stopljeno maslo.

Jajčno zmes prilijemo v suhe sestavine, kjer vse skupaj na hitro zmešamo v gladko testo. Enakomerno ga porazdelimo po 20 modelčkih.

Mafine pečemo 15–20 minut (odvisno od moči pečice), dokler ne narastejo. Na koncu naj se rahlo ohladijo na rešetki. Še tople postrežemo.



Recept prispevala: profesorica in laborantka Nuša

Nuša: »Majhni aromatični mafini posebej teknejo sveži, pravkar vzeti iz pečice. Priležejo se k zajtrku. Dodatek cimeta spominja na zimski in božični čas.«



KUKIJI

Testo:

180 g masla

100 g sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

2 jajci

350 g moke

1 pecilni

200 g narezane čokolade



PRIPRAVA

Maslo, sladkor, vanilijev sladkor in jajce zmešamo, dodamo moko s pecilnim praškom in na drobno narezano čokolado. Znetemo v gladko maso in oblikujemo v kroglice (približno za tri pekače). Pečejo se naj na 180 °C kakšnih deset minut.



Recept prispevala: dijakinja Sara

Sara pove: »Dan je lepši, če sanjaš o sladkih stvareh ...«

DIŠAVNI KEKSI



Testo:

100 g zlatih rozin
4 žlice pomarančnega soka
250 g moke
1 žlička pecilnega praška
1 žlička cimeta
1 žlička ingverja
1 žlička pimenta
pol žličke muškatnega oreščka
2 žlizi kakava
100 g naribane čokolade
150 g masla
100 g sladkorja v prahu
1 vanilijev sladkor
ščepec soli
2 jajci



Glazura:

100 g jedilne čokolade
100 g masla
50 g kokosa ali nasekljanih lešnikov (po želji)

PRIPRAVA



Rozine operemo in pomešamo s pomarančnim sokom, dodamo začimbe, pecilni prašek, kakav in jedilno čokolado.

Maslo, sladkor v prahu, vanilijev sladkor in sol penasto zmešamo, dodamo jajci, vmešamo rozine z začimbami in na koncu še moko. Iz testa oblikujemo kroglice.

Pečemo jih pri 180 °C od 15–20 minut. Ohlajene namočimo do polovičke v čokoladno glazuro. Povaljamo jih lahko kokos ali v nasekljane lešnike.



Recept prispevala: vzgojiteljica Teja

Vzgojiteljica Teja zaupa: »Nikoli ne manjkajo pri božični večerji.«



MEHKI CIMETOVI KEKSI

Testo:

25 dag moke
18 dag masla
12 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
3 žlice mleka
1 vanilijev sladkor
1/2 žličke cimeta

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

PRIPRAVA

Vse sestavine zgnetemo v gladko testo in ga damo za pol ure v hladilnik. Nato ga na pomokani površini razvaljamo na pol cm debelo in z modelčki izrežemo krogce ali kekse poljubne oblike.

Polovica keksov naj bo z luknjo na sredini. Na s peki papirjem obloženem pekaču jih pečemo 10–12 minut do zlato rumene barve (ne smejo porjaveti).

Cele krogce nato namažemo z marmelado ter prekrijemo s preluknjanimi.



Recept prispevala: vzgojiteljica Teja

Vzgojiteljica Teja: »Po nedeljskem kosilu se prileže nekaj sladkega. Majhni sladki obročki polepšajo praznike ...«

NAJLAŽJI KEKSI NA SVETU

Testo:

100 g margarine
1/2 dl sladkorja
1 žlička vanilijevega sladkorja
2,5 dl moke
1 žlička pecilnega praška
Nutella



PRIPRAVA

Vse sestavine zmešamo v posodo in znetemo v testo, ki ga oblikujemo v kroglice. Na vrh lahko namažemo nutello. Nato jih damo v pečico ter pečemo na 175 °C 15 minut.



Recept prispevala: profesorica nemščine Romana

Profesorica prizna: »Najlažji keksi na svetu, ki vam bodo zagotovo uspeli.«

BELA TORTA

Sestavine:

150 g moke
1/2 pecilnega praška
150 g sladkorja
150 g bele čokolade
150 g masla
6 jajc
marmelada
sadje



PRIPRAVA

Beljake stepamo s polovico sladkorja. Belo čokolado z maslom zmehčamo nad soparo. Rumenjake zmešamo s preostalim sladkorjem. Rumenjakom med mešanjem dodajamo maslo s čokolado. Dodamo moko, ki ji primešano pecilni prašek. Tej masi med počasnim mešanjem dodajamo sneg iz beljakov.

Model za torto namažemo z maslom in posipamo s sladkorjem.

Torto pečemo na 180 °C cca. 35–40 minut.

Torto ohladimo in prerežemo na polovico. Namažemo z marmelado, ki smo jo prej segreli v kozici, da dobimo homogeno maso.

Nato $\frac{1}{2}$ torte obložimo s sadjem, npr. bananami; prekrijemo jo z drugo polovico torte tako, da je prerezan del na vrhu, ker je raven. Ponovno namažemo z marmelado in obložimo s poljubnjim sadjem.



Recept prispevala: Marija – mama dijaka Jana

Marija: »Pošiljam recept za belo torto, ki je moja modifikacija Sacher torte, ker nismo ravno ljubitelji čokolade, razen bele, ki pa v bistvu ni čokolada.«



VAFLJI

Sestavine:

250 g bele gladke moke
125 g masla
200 ml mleka
70 g sladkorja
3 jajca
2 kavni žlički pecilnega praška
2 jedilni žlici vode

Pripomočki:

naprava (pekač) za pečenje vafljev
ročni mešalnik
plastične posode in žličke
kuhinjska tehntica



PRIPRAVA

Najprej stepemo jajca (rumenjake in beljake), nato dodamo sladkor in z metlico za ročno stepanje jajca in sladkor penasto vmešamo, medtem stopimo maslo. Maslo dodamo zmesi iz jajc in sladkorja in ponovno premešamo z metlico za ročno stepanje. Nato pa masi za vaflje postopoma dodajamo mleko in moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Masa za vaflje bo gotova, ko bodo vse sestavine dobro premešane med seboj. Vključimo pekač za vaflje in počakamo, da se segreje na primerno temperaturo. Z zajemalko zajemamo maso za vaflje in jo vlivamo na ploščo pekača za vaflje, tako da prekrijemo površino. Nato pokrov pekača za vaflje pokrijemo in počakamo, da se vaflji spečejo (nekje 3–5 minut, odvisno tudi od stopnje zapečenosti, ki jo želite).



Recept prispeval: Tim – sin vzgojiteljice Klavdije

Kaj Tim najraje peče?: »Najraje pripravljam vaflje, okrasim jih s čokoladnimi dodatki.«



KRUH, KI VEDNO USPE

Sestavine:

450 g bele gladke moke
1 vrečka suhega kvasa
1 žlička soli
1 žlička sladkorja
4,5 dl mlačne vode
1 žlička masla

PRIPRAVA

Moko, suhi kvas, sol, sladkor vsujemo v skledo, dodamo mlačno vodo in maslo. Vse skupaj gnetemo z ročnim mešalnikom, dokler ne dobimo mehkega testa. (Lahko dodamo rženo ali ajdovo moko, po okusu ...).

Pekač namažemo z maslom in pomokamo. Testo damo v pekač in pustimo stati 20 minut, da rahlo vzhaja.

Pečico zagrevjemo na 50 °C in vanjo damo testo, ki je že rahlo vzhajalo. Pustimo v pečici 20 minut, da testo lepo vzhaja.

Nato pečemo kruh na 190 °C 40 minut.

Pred pečenjem damo na dnu pečice kovinsko posodo z vodo, saj bo ob pečenju voda izhlapevala in bo kruh dobil lepo skorjo.



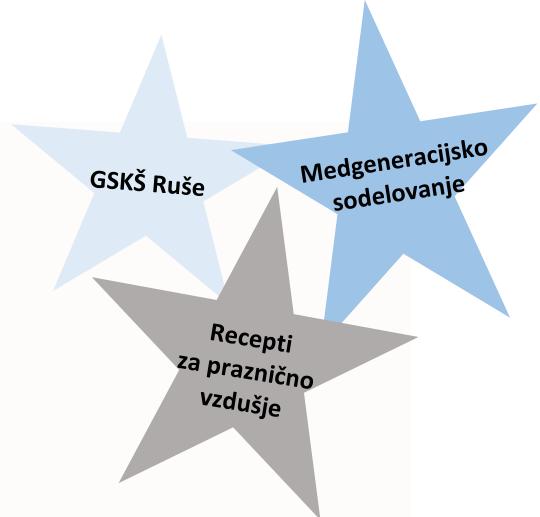
Recept prispevala: vzgojiteljica Klavdija

Vzgojiteljica da nasvet: »Domači kruh, ki ga priporočam za zajtrk z domačim maslom in marmelado ali medom, zraven pa okusen zeliščni čaj.«

MARMORNI KOLAČ

Sestavine (za manjši model):

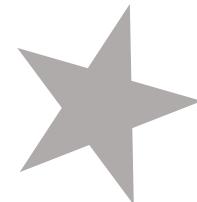
4 jajca
250 g gladke moke
1 pecilni prašek
1 dl olja
 $\frac{1}{2}$ dl vode
kakav
rum po želji
1 vanilijev sladkor



PRIPRAVA

Podolgovat manjši model namažemo z maslom in pomokamo. Mehko maslo ali margarino penasto umešamo. Limono operemo in s strgalnikom naribamo polovico njene lupine v posodo z maslom. Dodamo še 200 g sladkorja in temeljito premešamo. Med stalnim mešanjem postopoma dodajamo še jajca. Moko in pecilni prašek presejemo ter izmenično z mlekom dodajamo penasti mešanici.

Pečico segrejemo na 200 °C. Polovico testa zlijemo v namaščen model. Drugi polovici testa dodamo kakav in 40 g sladkorja ter dobro premešamo. Temno testo zlijemo na svetlo testo. Z vilicami pomešamo testo in na ta način zarišemo vzorec. Kolač pečemo od 60 do 70 minut v ogreti pečici. Pečen kolač zvrnemo na mrežo, ohladimo in potresememo s sladkorjem v prahu.



Recept prispevala: vzgojiteljica Klavdija

Kdaj speče kolač?: »Odličen, sočen marmorni kolač, primeren za ob kavi ali za zajtrk. Včasih ga spečem zraven zelenjavne juhe. Otroci ga obožujejo.«

LENA GOSPODINJA

Sestavine za testo:

½ kg skute
2 navadna jogurta
2 jajci
8 žlic olja
8 žlic sladkorja
8 žlic moke
1 vanilijev sladkor
1 pecilni prašek



GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko sodelovanje

Recepti za praznično vzdušje

Sestavine za preliv:

1 jajce
1 kisla smetana



Po želji lahko dodamo rozine.



PRIPRAVA

V posodo damo jajca, skuto, jogurte, olje in sladkor in penasto premešamo. Nekaj minut mešamo, ko imamo gladko maso, dodamo moko s pecilnim praškom. Zmešamo v gladko maso in jo prelijemo v pekač s peki papirjem.

Pečemo pri 180 °C 20 minut.

Vmes zmešamo jajce, vanilijev sladkor, kislo smetano. Na pol pečeno testo vzamemo iz pečice in polijemo s pripravljeno maso za preliv (na vrhu lahko dodamo rozine) in pečemo še 20 minut na 180 °C .

Ko se pecivo shladi, narežemo na majhne kose.



Recept prispevala: vzgojiteljica Klavdija

Vzgojiteljica Klavdija prizna: »Zelo enostavna priprava, pecivo spominja na gibanico ...«



SADNA SOLATA

Sestavine za 4 osebe:

200 g jagod
2 jabolki
2 banani
sok limone



Po želji lahko na vrh sadne solate dodamo sladko smetano.



PRIPRAVA

Pripravimo sadje, ki ga bomo uporabili za pripravo sadne solate. Sadje operemo, po potrebi ga, glede na vrsto sadja, olupimo in jagodam odstranimo zeleni del. Sadje narežemo na drobne kocke v skledo, kjer ga s pomočjo žlice premešamo. Premešano drobno narezano sadje naložimo v posodo za serviranje. Po želji lahko dodamo sladko smetano.



Recept prispeval: Tim – sin vzgojiteljice Klavdije

Tim lahko reče le eno: »Njami ...«



OREHOVA ROLADA

Sestavine za 4 osebe:

6 jajc (beljake in rumenjake ločimo)
5 dag moke
10 dag mletih orehov
150 g sladkorja v prahu
1 vanilijev sladkor
malo pecilnega praška



PRIPRAVA

Rumenjake, sladkor in vanilijev sladkor čvrsto zmešamo. Beljake zmešamo posebej v čvrst sneg. Nato rahlo s kuhalnicu primešamo obe masi, da dobimo rahlo zmes. Na koncu dodamo mlete orehe ter moko s pecilnim praškom. Vse skupaj rahlo premešamo. Pečemo na 180°C 15–20 minut. Ko je rolada pečena, jo vzamemo iz pečice in zavijemo v mokro krpo. Ohlajeno namažemo s kislo smetano.



Recept prispevala: Petra – mama dijaka Nejca

Petra je prispevala tudi misel Rudolfa Steinerja: »Človek je to, kar je. Le da je potrebno poleg materialnega procesa razumeti tudi duhovnega. (Rudolf Steiner)«

RAZPOKANČKI

Sestavine za testo:

150 g gladke moke
120 g praženih, fino mletih bučnih semen
80 g sladkorja
2 jajci
90 g masla
2 čajni žlički pecilnega praška
ščep soli
2 čajni žlički bučnega olja
kapljica zelene barve (po želji)
sladkor v prahu za povaljati kroglice



PRIPRAVA

Jajca, sladkor, bučno olje in zeleno barvo penasto zmešamo, dodamo maslo in zmešamo v enotno zmes. Na jajčno zmes presejemo moko s pecilnim praškom in z mletimi bučnimi semeni, narahlo premešamo. Oblikujemo v lepo gladko testo. Testo postavimo v hladilnik vsaj za 4 ure; še bolje pa bo, če testo počiva v hladilniku čez noč. Pripravimo pekače, obloženi naj bodo s peki papirjem.

Iz hladne mase oblikujemo majhne (10 g) kroglice, ki jih povaljamo na debelo v sladkorju v prahu. Kroglico zložimo na pekač in jih pečemo na 180 °C, približno 15 minut.

Ko vzamemo razpokančke iz pečice, so še mehki. Ohladimo jih na pekaču.



Recept prispevala: Natalija – mama dijaka Domna

Natalija sporoča: »Razpokančki z mletimi bučnimi semenami in bučnim oljem so krasno pecivo, sploh v jesenskih in zimskih dneh. Ker v Sloveniji pridelujemo buče in pridobivamo tudi zelo kakovostno bučno olje, bi bilo škoda, da tega ne bi izkoristili tudi pri peki peciva. Bučno olje in bučna semena vsebujejo koristne snovi za telo in imajo močan okus. V ustih se razpokančki kar stopijo in objame vas topel, domač občutek, ki vas popelje na polja, od koder je prišla glavna sestavina. Tako, da le preizkusite ta recept, navdušeni boste.«



JEŽKI

Testo:

1 kg moke
500 g masla ali margarine
300 g mletega sladkorja
2 celi jajci
1 pecilni prašek
200 g mlečnih orehov
limonina lupina in sok ene limone
rum po okusu
2 vanilijeva sladkorja

Dekoracija:

200 g jedilne čokolade
margarina
kokos

PRIPRAVA

Moko presejemo, dodamo pecilni prašek, sladkor v prahu, na kocke narezano maslo ali margarino, jajci, orehe, limonino lupino in sok, vanilijev sladkor, rum ter znetemo v testo.

Z rokami oblikujemo kroglice, ki jih z ene strani stisnemo, da dobimo gobček (oblika ježka) in jih polagamo na pekač, obložen s peki papirjem. Kroglice naj bodo majhne, saj se zaradi pecilnega praška med peko nekoliko povečajo. Pečemo na 180 °C 15–20 minut.

Pečene pustimo, da se ohladijo. Čokolado z margarino pripravimo nad vodno kopeljo, vanjo pomočimo zadek in ga povaljamo v kokosu. Na koncu s čokolado naredimo še oči in smrček.



Recept prispevala: Ksenja – mama dijakinje Rebeke

Ksenja: »Sem se potrudila, da vam pošljem recept. Res so zelo dobri. Bodite dobro in ostanite zdravi.«

KRHKI FLANCATI

Testo:

30 dag moke
ščepec soli
3 rumenjaki
3 žlice ruma
3 žlice kisle smetane

Mleti sladkor za posip



PRIPRAVA

Pripravimo testo kot za rezance. Testo dobro pregnetemo, pokrijemo in pustimo pol ure počivati. Potem ga razvaljamo za dober nožev rob na debelo, vanjo zarežemo s koleščkom in prepletemo.

Pripravljene flancate ocvremo in pred serviranjem posujemo ali povaljamo po mletem sladkorju.



Recept prispevala: dijakinja Metoda

Metoda pove: »Flancati – nekaj najboljšega za božični čas. Res lepo mi je, ko za božične praznike z mamo in sestricama ocvremo flancate, očka in bratec pa skuhata vroč čaj. Takrat je v naši hiši veliko veselja in zabave. To je zame največje veselje. Tudi Vi poskusite flancate, boste videli, da vam bo lepo.«

SLASTNI JABOLČNI PIŠKOTI

Testo:

2 večji jajci (ali 3 manjše)
80 g sladkorja
1 vrečka vanilijevega sladkorja
100 g zmehčanega masla
1 žlička naribane limonine lupinice
350 g gladke moke
1 vrečka pecilnega praška
1 ščepec soli
0,25 žličke mletega cimeta
3 jabolka
sladkor v prahu za posip



PRIPIRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač za piškote obložimo s peki papirjem. V skledo presejemo moko in jo zmešamo s presejanim pecilnim praškom, soljo ter cimetom. Jabolka operemo in olupimo. Narežemo jih na koščke ali pa jih grobo naribamo.

Jajca penasto umešamo z navadnim in vanilijevim sladkorjem. Dodamo na koščke narezano zmehčano maslo in mešamo, da dobimo rahlo ter enotno masleno jajčno zmes, v katero vmešamo limonino lupinico.

Hitrost mešalnika znižamo in v zmes počasi vmešamo mešanico suhih sestavin. V pripravljeni maso na koncu s kuhalnico vmešamo jabolka.

Maso v kupčkih polagamo na pripravljen pekač (pomagamo si z žlico). Med posameznimi kupčki pustimo nekaj centimetrov razmaka, saj se bodo piškoti med peko še nekoliko razlezli. V ogreti pečici jih pečemo približno 20 minut.

Pečene piškote vzamemo iz pečice in jih potresemo s sladkorjem v prahu. Postrežemo še tople.



Recept prispevala: tajnica Metka

Metka zaupa: »Namesto »štrudlja«, pa še manj dela je ...«

JOGURTOVA PITA

Krhko testo:

250 g gladke moke

100 g sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

1 pecilni prašek

170 g masla

4 rumenjaki

1 žlica kisle smetane

Jogurtova krema:

4 beljaki

ščepec soli

600 ml tekočega jogurta

200 ml kisle smetane

150 g sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

5 žlic ostre moke

PRIPRAVA

Iz navedenih sestavin naredimo krhko testo in ga razdelimo na dva dela. Prvo polovico položimo v pravokoten pekač, drugo pa zavijemo v živilsko folijo in shranimo v skrinjo za vsaj pol ure.

Pečico segrejemo na 170 °C. Beljake s ščepcem soli stepemo v čvrst sneg. V drugi skledi zmešamo jogurt, kislo smetano in obe vrsti sladkorja. V dveh ali treh obrokih vmešamo moko, nato z lopatko nežno primešamo še beljakov sneg. Kremo vlijemo na testo in po vrhu naribamo drugo polovico testa (iz skrinje).

Pecivo pečemo v ogreti pečici približno 30 minut. Pred serviranjem ga dobro ohladimo, po vrhu potrosimo sladkor v prahu in narežemo na poljubno velike kose.



Recept prispevala: tajnica Metka

Metka: »Za vse, ki obožujejo sveže, sočno in povezano z jogurtom.«

KVAŠENO OCVRTO PECIVO



Sestavine za testo:

500 g bele gladke moke
250 ml toplega mleka
1 kocka svežega kvasa (42 g)
½ čajne žličke soli
5 čajnih žličk sladkorja
50 g stopljenega masla
1 jajce
olje za cvrtje
kristalni sladkor in cimet

PRIPRAVA

Iz sestavin zamesimo testo, ki ga pustimo vzhajati 45 minut.

Nato testo razvaljamo ali razrežemo in naredimo oz. spletemo kitke, naredimo rožice oz. ga poljubno oblikujemo. Pustimo še malo vzhajati, nato pa pecivo ocvremo v vročem olju. Še toplo pecivo povaljamo v sladkorju, ki smo mu dodali malo cimeta.



Recept prispevala: tajnica Metka

Metka svetuje: »Najboljše jih je pojesti še tople, zraven si privoščite vročo čokolado, kakav ali kavo s smetano.«

PECIVO S ČRTO

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Sestavine za testo:

150 g masla
2 jajci
1 vanilijev sladkor
80 g sladkorja
300 g moke
1 vanilijev puding (lahko ga nadomestite z moko)

Recepti
za praznično
vzdušje

PRIPRAVA

Maslo, jajce, vanilijev sladkor in sladkor penasto vmešamo z električnim mešalnikom. Nato dodamo moko in vanilijev puding v prahu.

Če pudinga nimate pri roki, ga lahko nadomestite z moko. Pripravljeno testo damo v hladilnik počivat za približno 1 uro.

Testo vzamemo iz hladilnika in iz njega naredimo 4 svaljke, ki jih z roko rahlo potlačimo. Z ročajem od kuhalnice po sredini naredimo globljo črto. Nastale vdolbine (črte) napolnimo s poljubnim polnilom, ki je lahko marmelada ali čokoladni namaz.

Pečico ogrejemo na 200 °C in pecivo pečemo 15 minut. Še mlačno pecivo razrežemo na rezine in potresemo s sladkorjem v prahu.



Recept prispevala: tajnica Metka

Metka: »Letošnje najbolj aktualno pecivo v mesecu novembru, ki ga je spekel že skoraj vsak ljubitelj sladkega.«

NUTELLINA BOŽIČNA TORTA

Testo:

4 jajca (ločimo beljake in rumenjake)
60 g mletega sladkorja
1 vanilijev sladkor
30 g olja
40 g moke
120 g gladke moke
1 pecilni prašek



Polnilo:

2 500 ml sladki smetani
2 kremfix
2 vanilijeva sladkorja
2 žlički sladkorja

Preliv:

200 g mlečne čokolade
1 žlica masla ali margarine
2 žlici vode
1 žlica kakava

PRIPIRAVA



Beljake stepamo v trdo peno.

Rumenjake stepemo s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem, dodamo olje in moko in penasto zmešamo. K masi dodamo moko in pecilni prašek in dobro premešamo.

Pripravljeni masi s kuhalnico primešamo stepene beljake in rahlo zmešamo s kuhalnico. Pečico segrejemo na 150 °C. Zmes za biskvit vlijemo v model za torte premera 18–20 cm. Pečemo 35–40 minut pri 150 °C, nato pa še 5 minut pri 170 °C.

Biskvit odstranimo iz pečice in pekača ter počakamo, da se popolnoma ohladi.

Ko se biskvit ohladi, zmešamo sladko smetano s sladkorjem, vanilijevim sladkorjem in kremfiksom. Biskvit namočimo s pomarančnim sokom in na obeh polovicah namažemo z nutello in nadevamo s pripravljeno stepene smetano. Sestavimo torto, jo od zunaj namažemo s preostankom smetane in jo pustimo na hladnem za 20 minut. Nato pripravimo čokoladni preliv iz mlečne čokolade, masla in žlice kakava, dodamo vodo, da je preliv gladek. Ko se čokoladni preliv malo ohladi, prelijemo torto.



Recept prispevala: vzgojiteljica Klavdija

Klavdija: »Naj vam torta polepša božični večer ali morda kakšen rojstni dan. Uživali boste, ker je slastna. Moj sin jo obojuje!«



IZVIRNA PREKMURSKA SLADICA -LOCATA PANONIJA

Sestavine:

8 kom čokoladni biskvit (debelina 1 cm) premera 7 cm

Krema iz skute:

150 g skuta

50 g kisla smetana

50 g sladkor v prahu

80 g stepena sladka smetana

Šarlotna krema:

4 rumenjaki

2 dl mleka

80 g sladkorja

15 g želatine

100 g stepene sladke smetane

Makova krema:

50 g mleti mak

100 g mleko

10 g sladkorja

Orehova krema:

50 g sesekljanih orehov

50 g mletih orehov

0,5 dl mleko

10 g sladkor

Jabolčni pire:

250 g jabolk

50 g sladkorja

22,5 dl vode

5 g želatine

klinčki cimetova skorja

Malinova kroglica:

160 g malin

50 g sladkorja

plastični obročki premer 7 cm

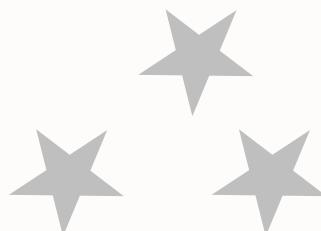
trda PVC folija

PRIPRAVA

Maline in sladkor kuhamo 10 minut, pasiramo, napolnimo v modelčke za delanje ledu ter zamrznemo.

Skuto pasiramo, dodamo kislo smetano, sladkor v prahu in stepeeno sladko smetano. Premešamo ter damo v dresirno vrečko.

Za šarlotno kremo penasto mešamo rumenjake in sladkor. Počasi prilivamo vrelo mleko, postavimo nad soparo ter mešamo, da se krema zgosti. Odstavimo ter dodamo v hladni

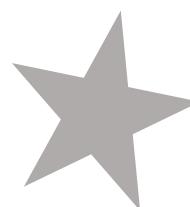




vodi namočeno želatino. Občasno mešamo, da se krema ohladi. Ohlajeni kremi dodamo stepevo sladko smetano. Kremo razdelimo na dva dela. Enemu delu dodamo v mleku kuhan mak, drugemu pa v mleku kuhanje orehe in sesekljane orehe. Kremi vsako posebej napolnimo v dresirno vrečko.

Olupljena jabolka narežemo na krhlje, dolijemo vodo ter dodamo sladkor, klinčke in cimetovo skorjo, zavremo ter kuhamo 3 minute. Odstavimo, jabolka zmehčamo ter dodamo v hladni vodi namočeno želatino.

Plastične obročke obložimo s folijo za torte. V vsak model damo po en biskvit, nanj nabrizgamo skutino kremo, nato makovo in potem še orehovo kremo na sredino vsakega modelčka potisnemo po eno kroglico malinove omake, na vrh pa z žlico nanesemo še jabolčni pire. Vse skupaj damo v hladilnik, da se kreme strdijo. Pred serviranjem jih vzamemo iz modela, odstranimo folijo in poljubno dekoriramo.



Recept prispevala: dijakinja Živa

Živa: »V našem domačem kraju oz. v celiem Prekmurju je prekmurska gibanica zelo cenjena in smo na njo zelo ponosni, pred nekaj leti pa smo dobili tudi novejšo verzijo, ki je prav tako zelo okusna in predstavlja Prekmurje na malo modernejši način.«

OREHOVI ŠTRUKLJI

Krhko testo:

5 dag kvasa
2 dl mleka + 0,5 l mleka približno
2 rumenjaka
3 žlice sladkorja za v kvas
5 žlic sladkorja za v testo
malo soli
1 kg mehke moke

Nadev:

½ kg orehov
1 kisla smetana.

PRIPRAVA

Rumenjake in sladkor stepemo, dodamo moko in kvas (ki smo ga vzhajali v 2 dl mleka in treh žlicah sladkorja). Narahlo stepemo z vilicami, po potrebi dodamo moko, tako da lahko zgnetemo. Testo naj bo čim bolj mehko. Pustimo, da vzhaja, nato ga natanko razvaljamo.

Priprava nadeva:

½ kg orehov (lahko jih malo poparimo) in kisla smetana. Lahko pa enostavno naredimo nadev za potico ali pa katerikoli nadev, ki nam je všeč. Nadev naj bo bolj suh (ravno toliko, da se maže).

Testo na tanko razvaljamo, namažemo z nadevom, zvijemo v majhne štrukeljčke in jih lepo narežemo. V pekač jih zlagamo en zraven drugega, preden jih damo v pekač jih ob strani namočimo v olje, da se ne sprimejo.



Recept prispevala: dijakinja Jasmina

Jasminin nasvet: »Recepta se »lotite« z dobro voljo, kančkom ljubezni ter s ščepcem svoje domišljije in tako bodo orehovi štruklji popolni.«

Nedeljska sladica - PIJANA NEVESTA

Za biskvit potrebujemo:

9 žlic moke
9 žlic mleka
9 žlic olja
9 žlic sladkorja
2 žlici grenkega kakava
2 žlici sladkega kakava (Nesquik ...)
1 pecilni prašek
1 vaniljev sladkor
3 jajca



Za preliv potrebujemo:

3 dl mleka
4 žlice sladkorja
7 žlic ruma



Za kremo potrebujemo:

2 vanilijeva pudinga (ali en vanilijev, en čokoladni) in 4 žlice sladkorja
8 dl do 9 dl mleka
0,5 l sladke smetane



PRIPRAVA

Vse sestavine za biskvit zmešamo z električnim mešalnikom, da dobimo gladko maso, ki jo damo v pomaščen pekač premera pr.: 40x23 cm in ga pečemo od 20 do 30 minut v segreti pečici na 200 °C . Medtem ko se testo peče, v 3 dcl mleka stopimo sladkor, ko se ohladi dodamo 7 žlic ruma ter polijemo po toplem biskvitu. Skuhamo puding v 9 dcl mleka in ga polijemo po biskvitu. Ko se puding strdi in testo ohladi, sladico premažemo s sladko stepeno smetano. Po smetani posujemo Nesquik, naribano čokolado – dekoracija po želji ... in pijana nevesta je pripravljena. **Dober tek!**



Recept prispevala: Viktorija – mama dijaka Tineta

Viktorija: »Glede na korona ukrepe, ki so nas vse bolj ali manj oddaljili, mi na misel pride citat Alana D. Wolfelta: »Ko besede ne pridejo v poštev, je hrana simbol ljubezni.« Upam, da ne bo ta »ljubezen« čez čas preveč odsevala v naših ogledalih.

SKUTINA TORTA Z VANILIEVO KREMO

Sestavine za biskvit:

3 jajca
3 žlice sladkorja
4 zvrhane žlice moke
2 žlički pecilnega praška
4 žlice olja

Sestavine za vaniljevo kremo:

2 zavitka vanili Šlag kreme
250 ml mrzlega mleka

Sestavine za »testo« iz keksov:

250 g mletih ovsenih keksov
80 g masla
80 ml vode

Sestavine za skutino kremo:

500 g skute
400 ml sladke smetane
1 zavitek fix želatine v prahu
100 g sladkorja
2 vanilijeva sladkorja

Zgornji del torte:

kompot po želji in
1 zavitek žele preliva za torte

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje



PRIPRAVA

Najprej spečemo biskvit. Penasto vmešamo jajca in sladkor. Posebej naredimo sneg iz beljakov. V moko vmešamo pecilni prašek. V penasto vmešana jajca in sladkor dodamo olje in moko. Na koncu narahlo vmešamo še sneg. Pečemo pri 175 °C cca 15 minut. Odvisno seveda od pečice.

Biskvit vzamemo iz modela in ga ohladimo.

Naredimo testo iz keksov, ki ga ni potrebno peči. Zmlete kekse damo v skledo. Segrejemo vodo in vanjo damo maslo, da se raztopi. S to tekočino prelijemo kekse in jih zgnetemo v testo. Testo razporedimo v pekač, v katerem smo pekli biskvit.

Po navodilu naredimo »šlag« kremo in kremo razporedimo po testu iz keksov.

Na kremo damo ohlajen biskvit. S sokom iz komposta navlažimo biskvit.

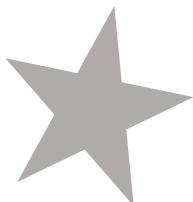
Naredimo še skutino kremo. Najprej stepemo sladko smetano, namočimo želatino in jo vmešamo v skuto. V skuto še prej vmešamo sladkor in vanilijev sladkor. Na koncu vmešamo še sladko smetano. Tako pripravljeno kremo razporedimo na torto kot četrto plat. Narezano sadje iz komposta razporedimo po torti. Pripravimo žele poliv za torte in ga polijemo po sadju ..

Tako pripravljeno torto postavimo za nekaj ur v hladilnik, preden jo režemo.



Recept prispevala: Gordana – mama dijakinja Anje

Gordana: »Odločila sem se, da vam pošljem moj najljubši recept za torto.«



»VODENI KIFLJI«

Sestavine:

1 kg ostre moke
1,5 kocke kvasa ali 6 dag kvasa
pol žličke soli
36 dag čiste svinjske masti
1 lonček mleka
marelična marmelada
sladkor v prahu



PRIPRAVA

Vse sestavine skupaj na roko zmešamo in pustimo testo vzhajati pol ure v hladilniku. Ko je testo vzhajano, ga vzamemo iz hladilnika in razvaljamo. Nato narežemo na kvadrate, v kot kvadrata damo malo marmelade in zvijemo v kifeljčke. Zložimo na pekač in jih pečemo že v ogreti pečici. Pečemo jih na 200 °C okoli 10 minut odvisno od pečice. Ko porjavijo, jih vzamemo iz pečice. Še vroče jih povaljamo v sladkorju v prahu.



Recept prispevala: Cvetka – tašča vzgojiteljice Klavdije in babica osnovnošolca Tima

Cvetka svetuje: »Ta recept za »kiflje« je zelo star, dobila sem ga od mame. V teh časih ga redkokdo uporabi. Upam, da vam bo všeč in da ga boste uporabljali tudi vi, mlajše generacije. Upam, da recept ne bo šel v pozabo.«

OKUSNE ČOKOLADNE KROGLICE

Sestavine:

40 dag Albert keksov
15 dag sladkorja
15 dag margarine
1 dl mleka
2 žlici čokolade v prahu
rum

čokoladne mrvice ali kokosova moka



GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

PRIPIRAVA

Albert kekse zdrobimo z valjarjem ali zmeljemo v multipraktiku. Margarino rahlo segrejemo, da se zmehča. Vse sestavine zmešamo ter zmes za eno uro postavimo v hladilnik.

Iz mase oblikujemo kroglice, ki jih povljamamo v kokosovi moki ali čokoladnih mrvicah.

Kroglice za nekaj ur postavimo v hladilnik. Serviramo hladne, a ne premrzle!



Recept prispevala: Simona – mama dijaka Ian Luka

Simona: »Morda ni mojstrovina, je pa narejeno iz srca, z veseljem in v prijetni družbi. Peka povezuje in daje možnost za krepitev družinskih odnosov.«



MAKOVA ROLADA

Sestavine:

5 jajc
5 žlic sladkorja
2 žlici ostre moke
5 žlic mletega maka

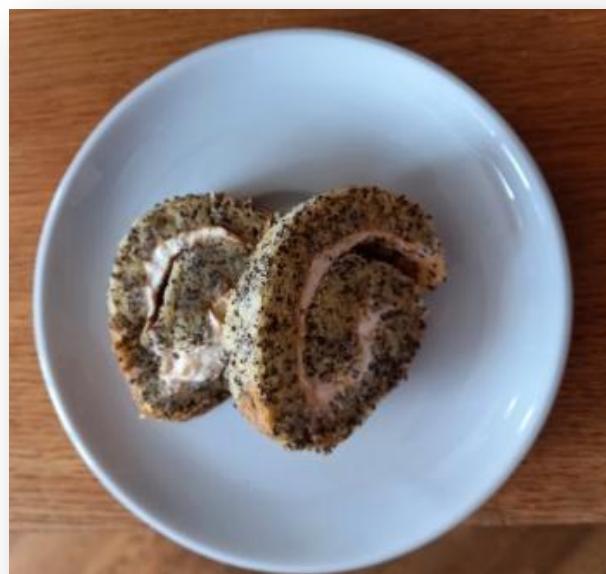
Namaz:

marelična oz. poljubna marmelada
kisla smetana

PRIPRAVA

Beljake stepemo v čvrst sneg. Rumenjake penasto stepemo s sladkorjem, dodamo moko in mak. Na koncu s kuhalnico rahlo vmešamo sneg beljakov.

Pečemo 9 minut na 180 °C na peki papirju. Še toplo zvijemo v peki papirju. Ko se ohladi rolado najprej premažemo s poljubno marmelado, nato še s kislo smetano in zvijemo. Čez noč pustimo počivati v hladilniku, da se okusi prepojijo.



Recept prispevali: Maja in Lucija – hčerki tajnice Metke

Nekaj njenih skrivnosti: »Enostavna priprava sladice za vse ljubitelje maka.

Po starem izročilu velja, da se bo otrok, ki na prvi šolski dan pojde nekaj z makom, vse leto dobro učil.«



ROGLJIČKI POLNJENI S ŠUNKO ALI PRŠUTOM IN SIROM

Sestavine:

1 kg bele gladke moke
½ l toplega mleka
2,5 dl olja
½ žličke soli
5 dag kvasa
½ žličke sladkorja

Polnilo:

šunka ali pršut
naribanci sira
1 jajce za namaz po rogljičkih
sezam za posip

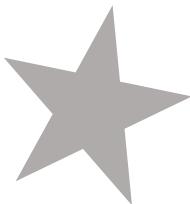


PRIPRAVA

Vse sestavine zamesimo, razdelimo na 8 enakih delov in pustimo vzhajati.

Vzhajano testo razvaljamo v obliki kroga in narežemo na trikotnike (4, 6 ali 8 trikotnikov – odvisno kako velike rogljičke želimo imeti). V vsak trikotnik naložimo rezino šunke ali pršuta, lahko tudi malo naribanca sira in zavijemo.

Z razžvrkljanim jajcem premažemo rogljičke in jih posipamo s sezamom (lahko posipamo tudi s sirom, če ga nismo prej dali v sam rogljiček). Pečemo na 180 °C cca. 20 minut, da postanejo nežno rjavi.



Recept prispevali: Maja – hčerka tajnice Metke

Maja: »Rogljički so odlična predjed pred kakšnim praznovanjem. Ponudimo jih s toplim kakavom. starejše generacije bodo vesele kombinacije z aperitivom ali šampanjcem..«

JABOLČNI »ŠTRUDEL« V KOZARČKU



Za pripravo 1 kozarca potrebujemo:

srednje veliko jabolko
80 g grškega jogurta
30 g zmletih ovsenih piškotov
5 g sladkorja
cimet po želji



PRIPRAVA



Jabolko olupimo in naribamo (ne odcejamo soka) in jih posipamo s cimetom. V grški jogurt dajmo sladkor in zmešamo (po želji lahko dodamo tudi cimet). Ovsene kosmiče zdrobimo ali zmeljemo. Ko imamo vse pripravljeno, začnemo po plasteh nalagati sestavine v kozarec.

Slojev je lahko več ali manj, odvisno kako razporedimo sestavine.

Kozarec pustimo v hladilniku stati vsaj 2 uri.

Dober tek!

Recept prispevala: Lucija – hčerka tajnice Metke

Lucija je diplomirana dietetičarka, ukvarja se s prehranskim svetovanjem: »Za dobro sladico ne potrebuješ veliko časa.«

BRESKVE

Sestavine:

30 dag margarine
1 kg moke
2 pecilna praška
1 vanilijev sladkor
4 jajca
lupina 1 limone
40 dag sladkorja
6 žlic smetane

Nadev:

25 dag masla
1 dl ruma
10 dag orehov
10 dag čokolade v prahu
25 dag sladkorja

Jedilna barvila v rumeni (hruška ...) in rdeči barvi (jagoda ...)

PRIPRAVA

Najprej pripravimo testo:

Penasto umešamo margarino, dodamo vanilijev sladkor, jajca, limonino lupino, sladkor s smetano. Mešamo, da postane gladko, nato z moko in pecilnim praškom znetemo testo. Oblikujemo kroglice (manjše kot oreh – da so majhne breskvice) in spečemo. Pečene polovičke izdolbemo takoj, še tople.

Pripravimo nadev:

Penasto umešamo maslo, dodamo rum, čokolado, sladkor in orehe, drobtine, ki jih dobimo pri dolbenju. Breskve povajamo polovico v rumeni barvi (ekstrakt hruška + voda), polovico pa v rdeči barvi (ekstrakt jagoda + voda). Na koncu jih povajamo v kristalnem sladkorju.

Iz ene mase pride okoli 200 breskvic.



Recept prispevala: Natalija – mama Reneja

Natalija: »Kuhinja je središče doma. Tu nas pozdravi prvi jutranji nasmeh, zvečer pa nas topel pogled pospremi v miren sen.«

SULTANOVE SARME

Sestavine:

1l mleka
100 g masla
300 g sladkorja
120 g moke
60 g jedilnega škroba
1 vaniljev sladkor
4 zvrhane žlice kakava

Nadev:

30 dl sladke smetane
1 žlica sladkorja

Posip:

100 g kokosove moke



PRIPRAVA

Mleko damo v primerno veliko posodo in dodamo vse sestavine razen sladke smetane in kokosove moke. Mešamo z metlico, da masa zavre, zmanjšamo ogenj in mešamo, da zmes postane gosta, tako kot puding.

Pekač velikosti 40 X 37 cm (tisti od pečice) potrešemo s kokosovo moko (na dno pekača lahko položimo peki papir). Maso zlijemo na kokosovo moko in poravnamo ter pustimo, da se ohladi, potem damo za nekaj ur v hladilnik, da se strdi.

Sladko smetano stepemo s sladkorjem in jo namažemo po temni zmesi. Z ostrim nožem po širini pekača zarežemo trakove, široke okoli tri cm (ali kak cm več ali manj, odvisno, kako velike kose želimo), potem trak prerežemo na pol in ga previdno zvijemo kot rolado. Zvijamo počasi, da kremasti del ne popoka (tudi če popoka, nič hudega, zmes zlahka znova stisnemo skupaj).



Recept prispevala: dijakinja Živa

Živa: »V prazničnih dneh ne pozabite na svojo družino in vse bližnje, saj nam dajejo radost in to v življenju nekaj šteje. SREČA je tista, brez katere ne bi mogli živeti. Da pa boste lahko čas z bližnjimi preživeli kar se da zabavno, vam prilagam nekaj receptov.«

ROGLJIČKI Z NUTELLO

Sestavine:

900 g moke tipa 500
1 vrečka suhega kvasa
2 jajca
400 ml toplega mleka
180 ml olja
1 žlica sladkorja
1 čajna žlička soli

PRIPRAVA

Vse sestavine skupaj zmešamo in pustimo testo vzhajati 30–40 minut. Ko je testo vzhajano ga razdelimo na približno 3 enake dele in pustimo počivati še 5 minut. Z valjarjem razvaljamo vsak del posebej v krog in ga razrežemo na 8 trikotnikov. Vsakega namažemo z nutello, po želji tudi marmelado. Trikotnike od širšega dela proti ožemu delu zvijemo, da dobimo rogljiček. Zložimo na pekač, na katerem jih pustimo še 15 minut. Preden pa jih damo v pečico, jih namažemo z razvrkljenim jajcem, da bodo imeli lepšo barvo in sijaj. Pečemo jih na 170 °C okoli 20 minut, odvisno od pečice.



Recept prispevala: dijakinja Živa

Živa iskreno pove: »Želja nam ne morejo vzeti, naj jih bo čim več. Nekatere se uresničijo!«

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

MARMORNI KOLAČ

Sestavine:

4 jajca
2 lončka sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
naribana limonina lupinica
1 lonček mleka
1 lonček olja
3 lončki moke
polovica pecilnega praška
3 žlice kakava



PRIPRAVA



Penasto umešamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor in naribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj. V drugo polovico zamešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.

Pečemo pri 200 °C približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcem). Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

Recept prispevala: dijakinja Živa z babico Marijano

Živa in babica nam pošiljata verz: »Misli nama uhajajo med iskrene ljudi, med prijatelje.

Vam je namenjeno veliko dobrih želja, ki niso zvaneče, a s seboj prinašajo za prihajajoče praznike kar največ sreče.«

MASCARPONEJEVE KOCKE

Sestavine:

5 jajc
5 žlic sladkorja
5 žlic moke
1–2 žlici kakava
malo pecilnega praška



1,5 dl sladke smetane
150 g jedilne čokolade
1 žlica Nutelle



500 g mascarpona

10 žlic mleka

PRIPRAVA



Penasto umešamo jajca in sladkor ter dodamo moko in kakav. Zlijemo v velik pekač, ki je obložen s peki papirjem in pečemo približno 10 minut na 180 °C (dokler ni pečeno).

Ohlajen biskvit prerežemo na polovico, tako da dobimo dva manjša.

Sestavine za čokoladno polivko raztopimo nad soparo in ohladimo.

Polovico biskvita navlažimo z mlekom, premažemo z 250 g mascarpona ter polijemo s čokoladno polivko. Na to položimo drugo polovico biskvita in postopek ponovimo.

Čokoladno polivko na vrhu poljubno okrasimo.



Recept prispevala: dijakinja Živa

Živa svetuje: »Recept je zelo enostaven, pecivo lahko pripravimo takrat, ko nimamo časa, saj je odličen za vse priložnosti.«



KINDER PINGVIN

Sestavine biskvit:

6 jajc
6 žlic sladkorja
6 žlic moke
6 žlic vrele vode
1 pecilni prašek
3 žlice kakava

Nadev:

200 g sirnega namaza
5 žlic sladkorja v prahu
0,5 l sladke smetane
1 vrečka želatine v prahu

Čokoladni premaz:

100 g jedilne čokolade
50 g masla
50 ml vode
1 žlica olja

Čokoladna glazura:

100 g jedilne čokolade
50 g masla

PRIPRAVA

Biskvit: rumenjake penasto umešamo s sladkorjem in vročo vodo. Dodamo moko, pecilni prašek in kakav, ki smo jih pred tem zmešali in presejali. Na koncu z metlico umešamo še trd sneg beljakov. Pekač obložimo s peki papirjem in testo pečemo na 170 °C 20 minut. Biskvit ohladimo in ga prerežemo na dva dela.

Krema: želatini dodamo 4 žlice hladne vode, počakamo, da nabrekne in jo stopimo (ne sme zavreti). Stepemo sladko smetano, ji dodamo sirni namaz in sladkor, na koncu dodamo še stopljeno želatino.

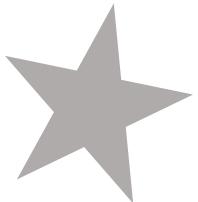
Čokoladni premaz: v vodni kopeli ali mikrovalovki stopimo vse sestavine in malo ohladimo.

Čokoladna glazura: v vodni kopeli ali mikrovalovki stopimo čokolado in maslo ter dobro premešamo.

Sestavljanje peciva: v pekač položimo en del biskvita, nanj namažemo 1/2 kreme in jo lepo poravnamo. Na kremo namažemo čokoladni premaz. Pecivo postavimo za 10 minut v zamrzovalnik, da se čokolada strdi. Nato na čokolado namažemo še preostalo kremo, pokrijemo z drugim delom biskvita in prelijemo s čokoladno glazuro.

Ohladimo, razrežemo in ponudimo!





Recept prispevala: dijakinja Živa z mamo Ireno

Obe želita: »Naj bo zanimivo leto, ki prihaja,
vseskozi naj zdravja obilo oddaja,
prinese uspehov naj zvrhano vrečo,
skupaj z ljubeznijo ustvari naj srečo.«



ČOKOLADNI SUFLE

Sestavine (za 8 čokoladnih suflejev):

200 g temne čokolade

200 g masla

160 g sladkorja

40 g moke

4 jajca

GSKŠ Ruše

Medgeneracijsko
sodelovanje

Recepti
za praznično
vzdušje

PRIPRAVA

Z maslom dobro namažemo modelčke, jih pomokamo ali potresememo s kakavom. Na štedilnik postavimo posodo z vodo, nad paro skupaj stopimo čokolado, maslo in sladkor. Tekočo zmes premešamo in pustimo, da se malo ohladi. V hladno zmes dodamo jajca in vanjo presejemo moko. Gotovo zmes pustimo malo počivati (15–30 minut).

Nato zmes enakomerno razporedimo v modelčke.

Pečico predhodno ogrejemo na 220 °C, ventilacijsko pečico na 200 °C. Sufleje pečemo približno 15 minut oziroma jih v trenutku, ko se na vrhu pojavi razpoke, vzamemo iz pečice. Le tako je sredica tekoča.

Sufleje postrežemo s stepeno sladko smetano in vročimi gozdнимi sadeži.

Pa dober tek!



Recept prispevala: Lana – ravnateljeva hčerka

Lana: »V tem nenavadnem času, ki ga preživljamo doma in si ga krajšamo na najrazličnejše načine, ne sme manjkati okus po sladkem. Sama ob šoli in treningih na daljavo, družabnih igrah z družino, sprehodih v naravi vedno najdem čas tudi za kaj sladkega. Rada sem v mamini kuhinji, rada preizkušam kaj novega, predvsem rada razveseljujem s svojimi sladkimi dobrotami.

Naj bo sladko 2021.«

PRISPEVKI RECEPTOV

Vsi zbrani recepti so bili poslani s strani dijakov, staršev, učiteljev in vseh zaposlenih. Viri zbranih receptov niso podani. Fotografije so last avtorjev ali najdene na spletu.

Prispevki receptov	
Klavdija Podlesnik	vzgojiteljica v dijaškem domu GSKŠ Ruše in mentorica prostovoljne dejavnosti na GSKŠ Ruše
Doroteja Prejac	vzgojiteljica v dijaškem domu GSKŠ Ruše
Nuša Bezek	laborantka in profesorica biologije na GSKŠ Ruše
Romana Jenčič	profesorica nemščine na GSKŠ Ruše
Metka Brezočnik	tajnica na GSKŠ Ruše
Metoda Fras	dijakinja 2. aFT
Živa Rituper	dijakinja 2. aFT
Sara Čevnik	dijakinja 2. aFT
Jasmina Jurkošek	dijakinja 2. bFT
Živa Smolnikar	dijakinja 2. aKT
Tim Podlesnik	sin vzgojiteljice Klavdije, učenec OŠ Lovrenc na Pohorju
Cvetka Podlesnik	tašča vzgojiteljice Klavdije in babica osnovnošolca Tima
Petra Žuran	mama dijaka
Natalija Mravljak	mama dijaka
Viktorija Zebec	mama dijaka
Marija Šeruga Doliška	mama dijaka
Simona Martinšek	mama dijaka
Natalija Robič	mama dijaka
Ksenja Kosi Viher	mama dijakinje
Irena Moshammer	mama dijakinje
Marijana Moshammer	babica dijakinje
Gordana Rakar	mama dijakinje
Lucija Brezočnik	hčerka tajnice Metke
Maja Brezočnik	hčerka tajnice Metke
Lana Robič	hčerka ravnatelja Sama Robiča

Literarni prispevki z voščilnicami	
Živa Smolnikar	dijakinja 2. aKT
Živa Antonič	dijakinja 2. aKT
Rebeka Viher	dijakinja 2. aFT

Prispevke je pregledala	
Metka Volmajer	profesorica slovenščine na GSKŠ Ruše

**DIJAKI IN VSI ZAPOSLENI NA GSKŠ RUŠE VAM
ŽELIMO USPEŠNO PEKO IN LEPE PRAZNIKE.**

