



MOJ KRAJ MOJ "CHEF"

MALI GURMANI RAZISKUJEJO



Junij 2021

DOMAČI KRUH - Gaja

Sestavine:

0,5 kg moke

2 čajni žlički soli

25g svežega kvas

cca 4-5 dcl vode

1 žlička sladkorja

1 jedilna žlica olja

Postopek:

V skodelico nadrobimo kvas, žličko sladkorja, žličko moke in malo mlačne vode, nato vse skupaj dobro premešamo, pustimo in počakamo ,da kvas vzhaja. Nato kvas in olje dodamo na sredino moke, ki smo jo predhodno vsuli v plastično skledo. Vse skupaj dobro pregnetemo in po občutku dodajamo vodo, da se masa lepo odlepi od posode in da postane elastično. Testo zapremo ali pokrijemo in ga pustimo vzhajati, toliko časa ,da nam testo naraste za dvojno količino. Vzhajano testo stresemo na pomokano površino in ga še enkrat dobro pregnetemo. Oblikujemo po želji, lahko kot štruco ali hleb, položimo ga v model obložen s peki papirjem, na toplem pustimo ,da testo še enkrat vzhaja. Pečico predhodno ogrejemo in pečemo 20minut pri temperaturi 200 stopinj celzija. Nato pa še 20 minut na 220 stopinj celzija. Pečen kruh s pomočjo peki papirja vzamemo iz modela, odložimo na rešetko da se ohladi. Nato ga postrežemo. Dober tek.





DOBER TEK VAM ŽELI GAJA

Koroški šarkelj

Sestavine:

Testo

50 dag moke
10 dag masla
3 rumenjaki
2-3 dl mleka
3 dag kvasa
10 dag sladkorja
sol

Nadev

20 dag rozin
žlička zmletega cimeta
10 dag sladkorja

Najprej pripravimo kvas: razdrobljen kvas premešamo z dvema žlicama moke, žličko sladkorja in pol decilitra mleka. Postavimo ga na toplo, da vzhaja.

Nato maslo gladko umešamo s sladkorjem in rumenjaki. K mešanici stresemo moko, prilijemo mleko, dodamo sol, premešamo in nato primešamo še vzhajani kvas. Testo temeljito gnetemo 10 minut in ga pustimo vzhajati. Vzhajano testo položimo na desko, potreseno z moko, in ga razvaljamo centimeter na debelo. Potresemo ga z rozinami, cimetom in sladkorjem. Nato ga zvijemo in položimo v namaščen model za šarklje. V modlu mora še enkrat vzhajati. Vzhajanega premažemo z raztepenim jajcem (v tem primeru tudi z ostanki beljakov) in spečemo v srednje vroči pečici.

Primerno vino: bela polsladka
sortna vina podravskega
rajona





DOBER TEK VAM ŽELI VITA

KIPJENI KNEDLNI – Žan Mark



DOBER TEK VAM ŽELI ŽAN MARK

KIPJENKI – Brina

SESTAVINE za 4 OSEBE:

70 dag MOKE

1 JAJCE

4 dcl MLEKA

1 kocka KVASA

5 žlic olja

1 majhna žlička SOLI

½ žličke SLADKORJA

PRIPRAVA:

Najprej naredimo kvasec – potrebujemo lonec v katerega nadrobimo kvas in mu dodamo žličko sladkorja, nato zvrhano žlico moke in premešamo. Dodamo še približno pol dcl mlačnega mleka in pustimo cca. 10 min, da naraste.

V večjo posodo za mešanje testa dodamo vse ostale sestavine. Pregnetemo, da dobimo testo, podobno za kruh, vendar mehkejše (lahko si pomagamo s kuhinjskim robotom).

Na pult posujemo malo moke in oblikujemo kroglice, ki jih pustimo vzhajati približno 30min. Vzhajane kroglice kuhamo nad soparo 10 – 15min.

Da so bolj rahli, jih razrežemo z nitko in na koncu po želji zabelimo z ocvirki ali prelijemo z marmelado.





DOBER TEK VAM ŽELI BRINA

BEVA RPIČOVA ŽUPA - Sara

(ŽUPO JE KUHAVA ŽE NAŠA PRA -BICA, BICA IN DANES JO KUHA TUDI NAŠA MAMA)

SESTAVINE ZA 2 OSEBI :

2 VELIKA KROMPIRJA

6 dcl MLEKA

ŠČEPEC SOLI

PRIPRAVA:

KROMPIR OLUPIMO IN GA NAREŽEMO NA KOCKE. ZALIJEMO Z OSOLJENO VODO IN KUHAMO 25min.

KUHAN KROMPIR ODCEDIMO IN GA DODAMO V LONEC, V KATEREM SMO POGRELI MLEKO.

KUHAMO ŠE 5 min IN ŽUPA JE FERTIK.

!OPOMBA!

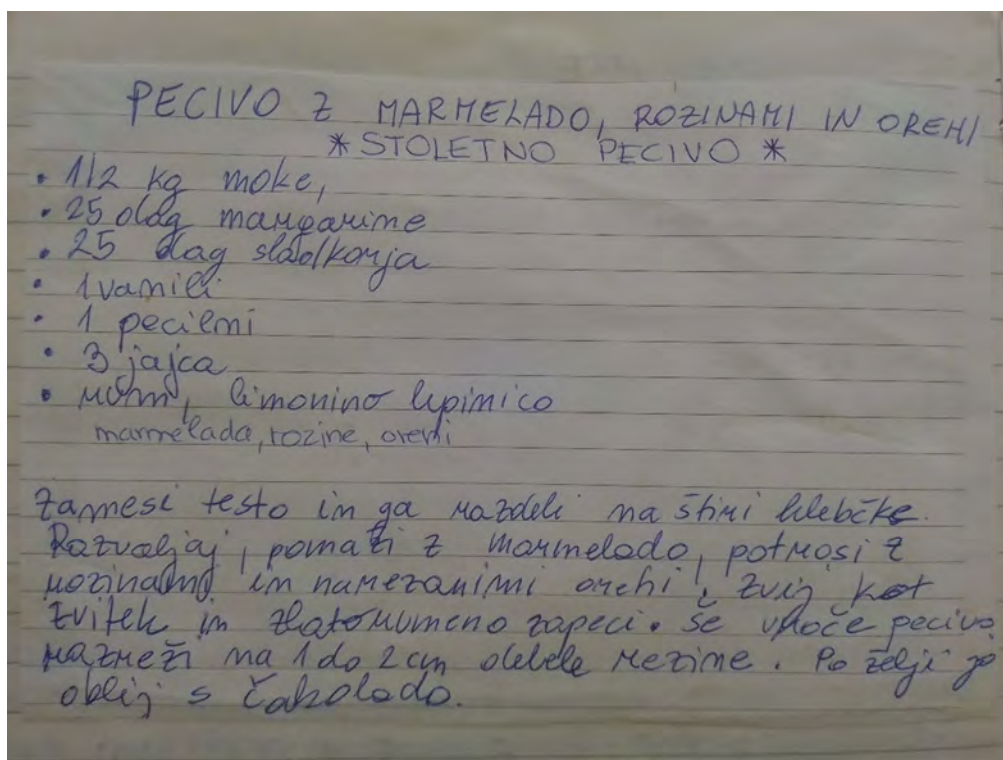
PO OKUSU LAHKO DODAMO KUMINO V PRAHU ALI V ZRNU.

NEKATRI DODAJO TUDI ŽAJBELJ ...





DOBER TEK VAM ŽELI SARA





DOBER TEK VAM ŽELI VALENTIN

KVOČEVI NUVDLNI - Julija

Sestavine:

režančno testo

500 g moke

1 jajce

1 žlica olja

ščepec soli

nađev iz suhih hrušk

250 g suhih hrušk

1 jajce

na kocke zrezan bel kruh

sladkor po okusu

1 žlica hruškovega žganja



Predpriprava

- V skledo presejemo moko, dodamo jajce, olje in ščepec soli ter ugnemo gladko testo. Ovijemo ga v prozorno folijo in pustimo počivati 30 minut.
- Suhe hruške pristavimo v hladni vodi, zavremo in skuhamo do mehkega; gl. tudi izboljšanje.
- Kuhane hruške razpeškamo, očiščene pa zmeljemo ali zelo drobno narežemo.



Nadev iz suhih hrušk. V skledi zmešamo suhe hruške, jajce, sladkor po okusu in žganje, potem pa dodamo toliko na kockice zrezane sredice belega kruha, da dobimo gost nadev, ki obdrži obliko.

■ Spočito testo na blago pomokani delovni površini tanko razvaljamo v pravokotno obliko. Na testo v razmaku dveh, treh prstov v vrsto položimo kroglice iz nadeva. S kolescem za rezanje testa odrežemo kos testa, s katerim prekrijemo nadevani del. Robove testa dobro stisnemo, da se zlepijo, hkrati pa iztisnemo zrak. Nazadnje s kolescem izrežemo posamezne žepke (nudlne). Preostale žepke pripravimo enako.



- Pripravljene žepke položimo v krop, v katerem jih počasi kuhamo **10 do 15** minut.
- Kuhane žepke s penovko iz kroga predenemo v segreto skledo.



DOBER TEK VAM ŽELI JULIJA SUŠEK

ZOS IN FLIKE – JASON

Sestavine:

ZOS:

1x krompir

1x strok česna

olje

sol

moka

lovorov list

FLIKE:

4 žlice moke

vođa

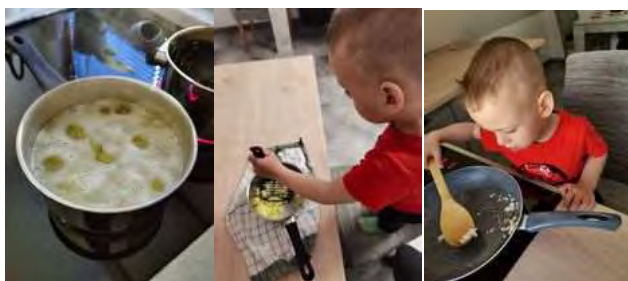
ščepec soli



Priprava:

ZOS:

Krompir narežemo na kocke in ga v soljeni vodi skuhamo skupaj z lovrovem listu. Vodo odcedimo v eno posodo, saj jo bomo potrebovali na koncu. Krompir stolčemo, da ni več v kosih in dodamo vođa, ki smo jo prej odcedili. V drugi ponvi segrejemo olje in dodamo česen, ki ga prej na drobno sesekljamo. Ko česen postane zlate barve dodamo eno žlico moke in mešamo da vse lepo pozlati. Nato to dodamo v krompirjevo mešanico.



FLIKE:

Moko, vodo (po občutku) ter ščepec soli zmešamo v gladko zmes, da se nam ne prijema na roke. Nato v vrelo vodo, ki jo malo posolimo, trgamo zmes, da zgledata kot flike. Kuhamo cca 10 min. Nato flike odcedimo.



Serviranje:

Zos nađevamo na krožnik, zraven v njega pa položimo flike.



Nasvet:

Če imate radi grumpe (ocvirke ;)) lahko flike zabelite tudi z njimi.

DOBER TEK VAM ŽELI JASON

ČAS PRIPRAVE: CCA 2 UR

• KVOČEVI NUĐLNI

(NUĐLI Z NAĐEVOM IZ SUHIH HRUŠK)

POTREBUJETO:

SKEDA ZA TESTO, VAJAR, MODELEČEK cutters,
LONEC ZA KUHANJE.

TESTO:

50dag MOKE

1 CELO JAJCE

ŠEČER SOLI

2 ŽLICE 1 ŽLICA OLJA, 1 ŽLICA VODE

NADEV IZ SUHIH HRUŠK:

250g SUHIH HRUŠK

1 CELO JAJCE

SLADKOR PO OKUSU

1 ŽLICA RUTIA; HRUŠKOVEGA ŽGANJA

KRUHA NAREZAN NA KOCKE LAHKO TUDI DROPTINE

PRIPRAVA:

IZ SESTAVIN ZA TESTO ZGNETIMO MEHKEJŠE TESTO, PUSTIMO GA POČIVATI.
MEDTEM PRIPRAVIMO NADEV, KUHANIM SUHIM HRUŠKAM ODSTRANIMO PEČKE JIH
ZMELEMO, DOBAMO JAJCE, KOCKE KRUHA ALI DROPTIN SLADKOR PO OKUSU
IN ŽLICE ŽGANJA. DOBRO ZDESANO NADEV DOBA BITI TAKO GOST DA ODRŽI
OBLIKO. TESTO TANKO RAVNAMO, BIRREŽENO NA ŠTIRILASTNIKE POKOŽINO
V MODELEČEK NA TESTO DAMO ZA OBEH VELIKO KROGLICO NAŠE IZ HRUŠK
IN DOBRO STISKAMO; PRIPRAVLENE NUĐLE KUHAMO V SLANEM
KROPU 10-15 MIN NATO JIH POBEREMO IZ VODE & ODCEDKAMO
KUHALNICO, KOT GLAVKA JED & SEGRETIMI OLVIRKI, KOT SLADICO Z
DROPTINAMI IN SLADKORJEM.





DOBER TEK VAM ŽELITA TINKARA IN TINE

AJDOVI ŽGANCI (ŽGANKI) PO KOROŠKO – Neli

Recept:

30dag ajdove moke

0,5 l slanega kropa

2 žlici ocirkov (grumpov)



V ponvi ali loncu na suho popražimo ajdovo moko, da postane vroča in sipka ter rahlo zađiši. Med praženjem jo nenehno mešamo, da se ne zažge, pražimo pa jo na zmernem ognju.



Popraženo moko prelijemo s slanim kropom. Premešamo, da se vsa moka navlaži, nato pa zmes razdrobimo v žgance. Za drobljenje lahko uporabimo tudi vilice. Če so žganci presuhi, dodamo še malo vrele vode.

Medtem ko pripravljamo žgance, v kozici segrejemo ocvirke. Prelijemo jih po žgancih in premešamo. Pripravljene žgance takoj postrežemo.

Pri nas doma jih po navadi jemo z mlekom (kakavom) ali belo kavo za zajtrk. Zelo pa se podajo tudi k gobovi juhi ali kislemu mleku.



DOBER TEK VAM ŽELI NELI

ČVEŠPLAVI KNEDLI (ČEŠPLJEVI CMOKI) – Erik

Čas priprave: 90min

Sestavine:

Za krompirjevo testo:

- 500 gramov krompirja
- 150 gramov ostre moke
- 30 gramov masla
- 1 jajce
- ščepec soli

Za nadev:

- 16 čvrstih, manjših češpljev

Za posip:

- 100 gramov drobtin
- 50ml olja

Priprava:

Krompir olupite, narežite na kolobarje, skuhajte in pretlačite. Ko je še topel, mu primešajte maslo, sol, jajce in moko. Testo na hitro pregnetite. Razvaljajte ga na pol centimetra debelo. Razrežite ga na kvadrate. Na sredino vsakega kvadrata položite en češpelj. Testo pazljivo zvijte v cmoke. Cmoke kuhajte pokrite v vreli, soljeni vodi. Pripravljeni so, ko priplavajo na površino. Cmoke posujte s sladkorjem in nato še s prepraženimi drobtinami.



DOBER TEK VAM ŽELI ERIK

MLEČNA JUHA »BELA ŽUPA« - Bine

Sestavine:

- 3-4 srednje veliki krompirji
- 1 kislá smetana
- 4 žlice skute
- kumina
- lovorjev list
- sol



Postopek:

Krompir olupim in narežemo na manjše kocke. Krompir operemo, ga zalijemo z vodo ter začinimo s kumino, lovorjevim listom in soljo.



Ko je krompir kuhan ga nekaj pretlačimo, da juha dobi gostoto. Vanjo dodamo kisló smetano in skuto (lahko tudi brez), dobro premešamo ter odstavimo z ognjá še predenj zavre.



DOBER TEK VAM ŽELI BINE

BUHTLIJ - Lina



Pripraviš sestavine (moka, jajce, kvas, mleko, sol, sladkor)



Zmešaj skupaj



Priliješ mleko, narediš testo



Razvaljaš testo



Testo razrežeš na kocke, nadevaš z marmelado in zviješ ter daš v pekač



DOBER TEK VAM ŽELI LINA

KLOČEVI NUDLNI

Sestavine:

- 3 jajce
- 300g ostre moke
- 300g gladke moke
- olje
- mlačna voda
- ščep soli
- suhe hruške
- sladkor
- drobtine
- maslo

TESTO

Moko presejemo, dodamo jajca sol in vodo. Testo gnetemo nekaj časa in dodamo dve veliki žlici olja. Gnetemo tako dolgo, da testo lepo odstopi od prstov. Količina vode je odvisna od moke in velikosti jajc. Ko testo pregnetemo ga premažemo z oljem in pokritega pustimo počivati cca. 1h.

NADEV

Predhodno posušene hruške skuhamo. Odstranimo jim peclje, muho in semena. Očiščene zmeljemo in po okusu dodamo sladkor. Tako pripravljene služijo, kot nadev za nudlne.

PRIPRAVA

Testo razvaljamo. V razmiku dveh do treh prstov na testo polagamo nadev. Lahko si predhodno pripravimo manjše kroglice, da delo poteka hitreje. Testo potegnemo preko nadeva in ga ob robovih stisnemo, da nudl med kuho ne razpade. S koleščkom razrežemo testo in dobimo posamezne nudlne. Za bolšo predstavo prilagamo sliko.

Če ji ponudimo kot sladico jih prelijemo za drobtinami, ki smo jih prepražili na maslu.

Sestavine:





Lep pozdrav.

PIA☺

Kločevi nudlji

Testo:

- 50 dag pšenične moke
- 1 jajce
- 1 žlica masti ali olje
- ščepec soli
- mlačna voda

Nadev:

- 25 dag suhih hrušk
- 1 jajce
- drobtine
- sladkor po okusu
- malo žganja

Prpriprava

Iz sestavin zgnetemo mehkejšo testo in ga pustimo počivati. Medtem pripravimo nadev, kuhanim suhim hruškam odstranimo peške, jih zmeljemo ali drobno zrežemo. Dodamo jajce, drobtine, sladkor in žganje. Dobro zmešamo in oblikujemo za oreh debete drogljice. Nadev mora biti tako gost, da obdrži obliko.

Testo tanko razvaljamo, nanj primerni razdalji dveh do treh prstov polagamo pripravljen nadev v vrsto. S kolesčkom za rezanje odrezemo toliko testa, da z njim pokrijemo maložen nadev. Dobro stisnemo robove testa, da se zlepijo in sočasno iztisnemo odvečni zrak.

Pripravljene nudlje kuhamo v slanem kropu od deset do petnajst minut.

Zabelimo jih s segreto ocvirki kot prilogo jedem ali drobtinami in sladkorjem prepraženim na maslu, če jih ponudimo kot sladico.

Pa dober tek





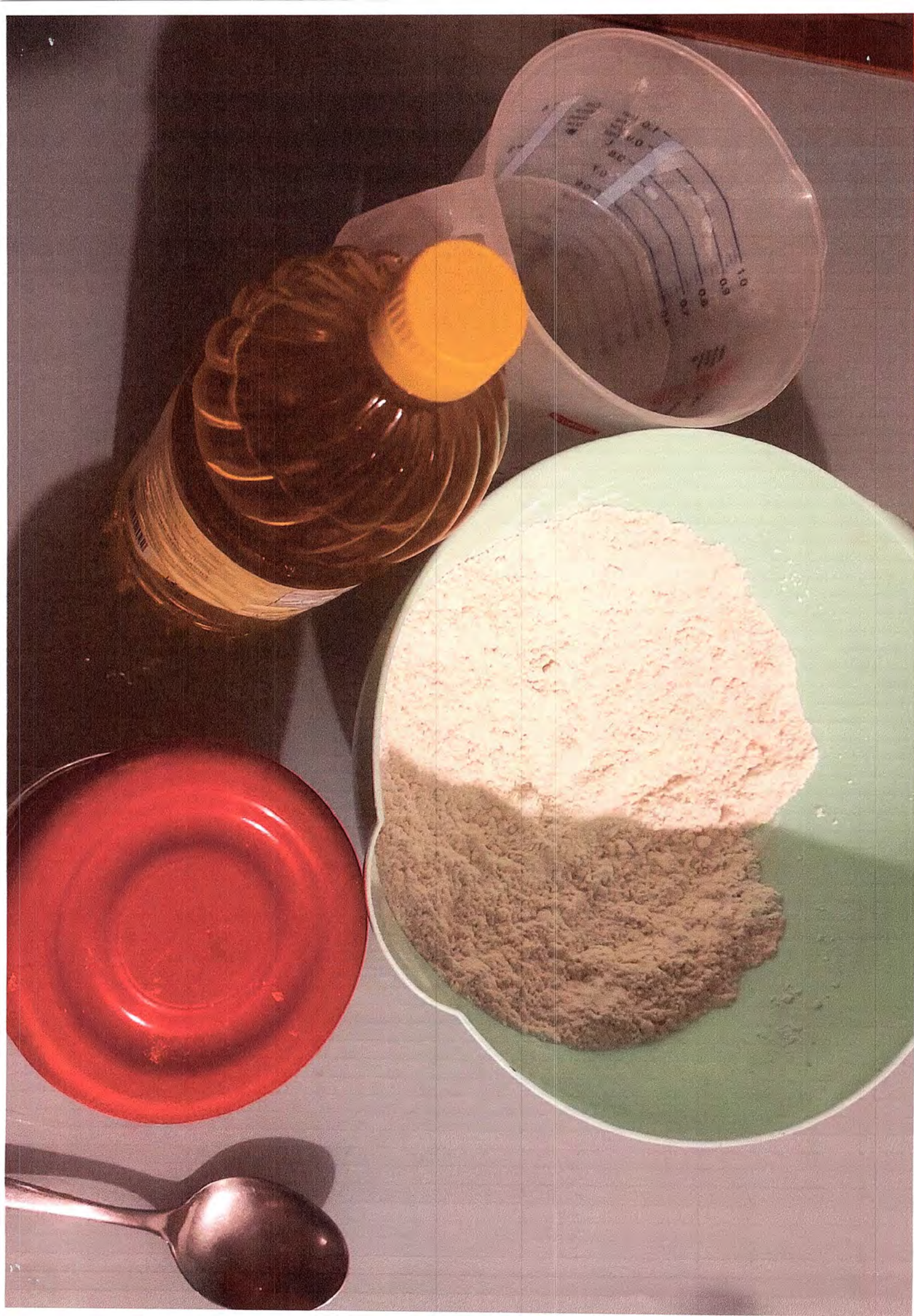
JABOLČNI ŠTRUDELJ

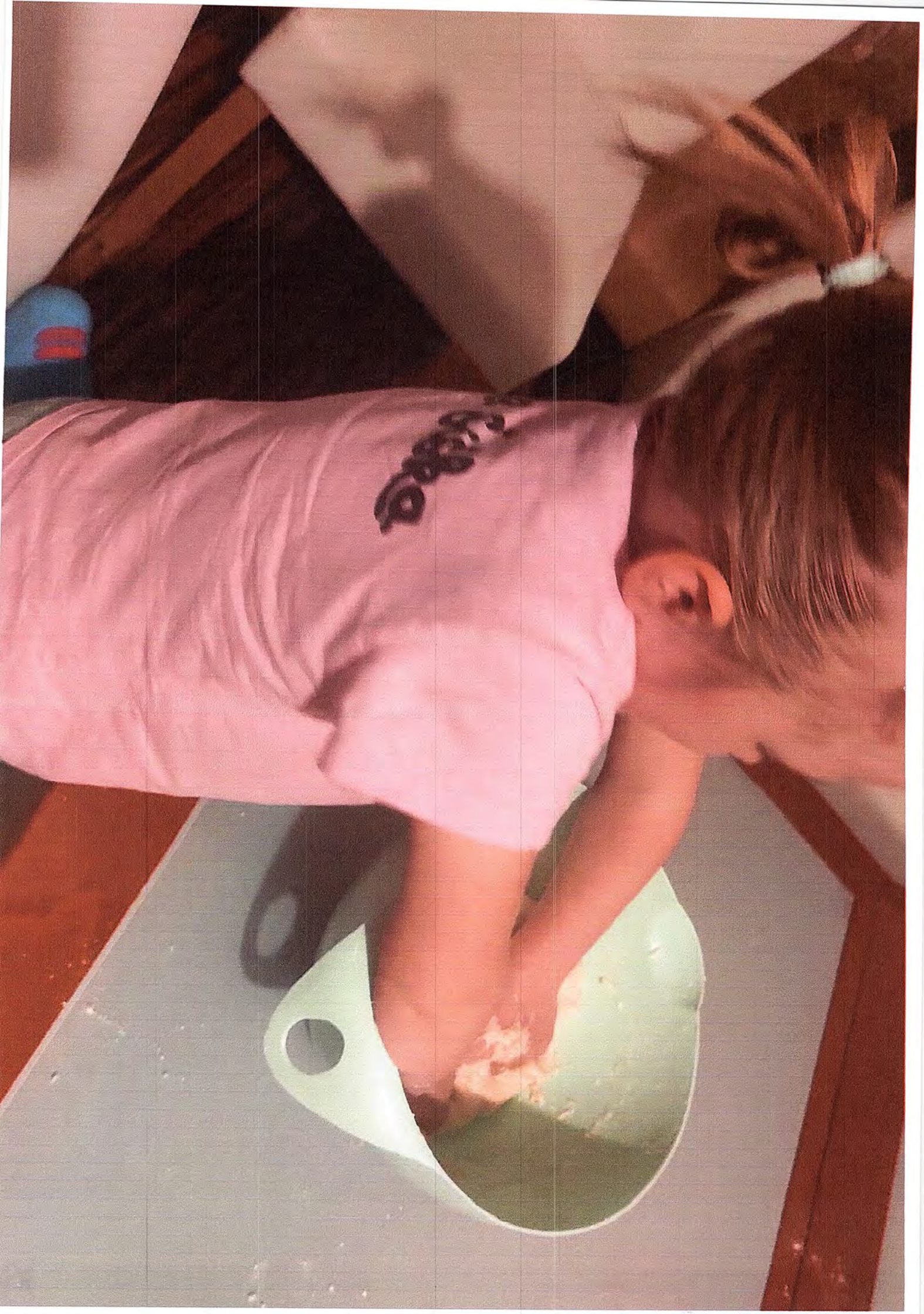
SESTAVINE:

- Moka
- Voda
- Olje
- Jabolka
- Skuta
- Cimet
- Sladkor
- Jajca
- Vanilj sladkor

POTEK DELA PRI PEKI JABOLČNEGA ŠTRUDELJA:

Najprej sma naredile testo. Pustile sma ga da je malo počivalo. V tem času sma naribale jabolka ter si pripravile druge sestavine. Na pomokano površino sma razvaljale testo, potem sma zmešale jajco in skuto, vanilj sladkor in sladkor. Na testo sma rasporedile skuto, jabolka, 1 žlico sladkorja, cimet. Jabolčni štrudelj sma zvile ter ga dale v pladenj z obločenim peki papirjem. Pekle sma ga 35 minut. Med polovičnim časom pečenja ga je mami namazala z zmešano kislom smetano in jajco. Nato se je še spekel dokonca. DOBER TEK







SLA



KVOČEVI NUDLI-Jošť Kogelnik

TESTO:

50 dkg moke

4 jajca

2 žlici olja

ščepec soli

iz vseh sestavin zgnetemo testo in ga pustimo počivati cca 1 uro

NADEV:

30 dkg suhih hrušk (kloce)

1 jajce

3 žlice ruma

sladkor po okusu

nekaj žlic belih drobtin



Suhe hruške najprej skuhamo (vreti morajo cca 30 minut). Ko so kuhane, jih razpeškamo in očistimo. Nato jih damo v sekljalnik, dodamo še jajce, rum in sladkor in sekljamo tako dolgo, da je gladka zmes. Zmes damo v skledo in dodamo še drobtine.

Testo razvaljamo na tanko in ga narežemo na kroge (s pomočjo modela za krape). Na vsak krog damo eno žličko mase in prepognemo tako, da pokrijemo nadev. Potem z vilicami še utrdimo robove.

Zavremo vodo in jih kuhamo 15 minut, nato jih odcedimo in jih zabelimo. Če jih imamo za sladico, jih damo v drobtine (drobtine prej na olju malo popražimo in dodamo malo sladkorja), če pa jih uporabljamo kot prilogo, pa jih zabelimo s segretimi ocvirki.



Ajdovi žganci na koroški način

SESTAVINE

količina: za 4 osebe

40 dag ajdove moke

6 dl vode

1 kavna žlička soli

1 jedilna žlica olja

polna žlica ocvirkov ali žlica do dve masla

POSTOPEK

V ogreto večjo posodo stresemo moko. Pražimo na suho, dokler ne zadiši t.j. približno 5 minut. Postopoma dolivamo slan krop, v katerega smo dodali olje. Zmešamo s kuhalnico in zdrobimo. Za drobljenje lahko uporabimo tudi vilice. Če so žganci presuhi, previdno dolijemo potrebno količino vode.

Zabelimo z vročimi ocvirki ali vročim stopljenim maslom.

Zraven postrežemo kislo mleko, navadni jogurt, otroci radi jejo tudi sadni jogurt.







SKUPINA CECILIJE IN VALERIJE – POMARAČNI SOK JE ZDRAV IN OKUSEN MMMM...



... ZELO OKUSNA JE TUDI SADNA KUPA, ZA PRELIV PA POMARAČNI SOK POLN VITAMINOV...



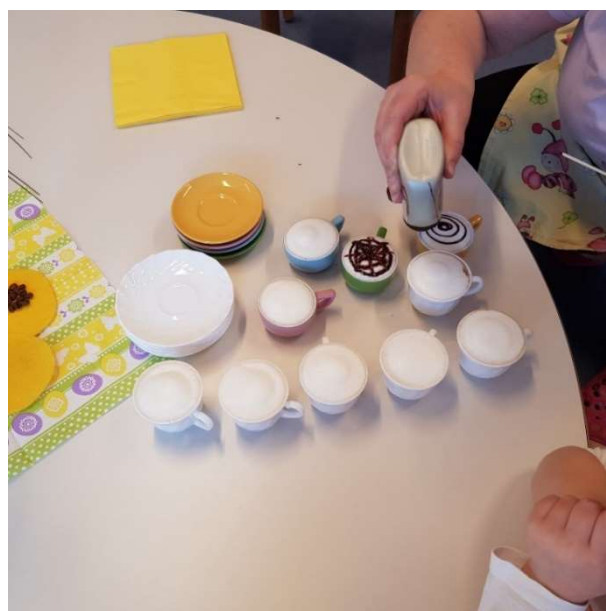
SKUPINA IRENE – NJAMI KROMPIRJEVI SVALJKI....





...ČE MISLITE, DA JE KAJ OSTALO....POTEM SE MOTITE...

SKUPINA MARJANE IN KARMEN – RAZISKOVALI SMO KAKO SO ŽITNO KAVO PRIPRAVLJALE NAŠE BABICE (OD ZRNJA DO NAPITKA)



SKUPINA MIRE IN LARE – REGRAT JE ZDRAV....

Recept za regratov med

505 regratovih cvetov

400g sladkorja

Cvetove nalagamo v steklen kozarec po plasteh, na vsako plast posujemo sladkor. To ponavljamo, da je kozarec poln. Za nekaj dni postavimo kozarec na sonce, da se sladkor stopi. Precedimo skozi gosto sito. Dodajamo ga v topel zeliščni čaj, ali pa ga zaužijemo vsako jutro eno čajno žličko, če se nas loteva prehlad. Odlično se ujema tudi kot dodatek limonadi.



SKUPINA SANDIJA IN TAJE

...VEČKRAT SMO SI PRIPRAVILI SADNO SOLATO....



... SUŠILI SMO HRUŠKE IN JABOLKA, KI SMO JIH POTEM Z UŽITKOM POJEDLI....



....NABRALI SMO REGRATOVE CVETOVE....



..... JIH POSUŠILI.....



....IN SI PRIPRAVILI ZDRAVILEN ČAJ...



.....PRIDELALI SMO TUDI KALČKE REDKVICE, KI SMO JIH POTEM POJEDLI V SLASTNIH SENDVIČIH...



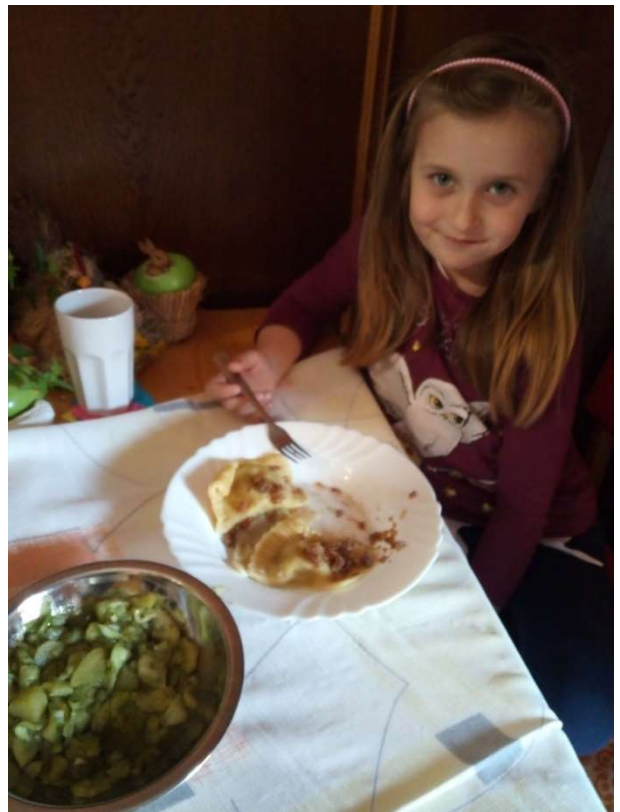
....IN ŠE NEKAJ FOTO UTRINKOV...













OPOMBA: Če smo kogarkoli izpustili nam javite....