

RECEPT ZA PICO PREKO FOTOZGODBE

DRAGI UČENCI,

ŽE DRUGI TEDEN SMO DOMA IN ZA TA TEDEN SEM VAM PRIPRAVILA RECEPT MALO DRUGAČE. S TAJEM IN TJAŽEM SMO PEKLI PICO (KAR TRI, KER SMO SI GLEDE OKUSOV KAR MALO RAZLIČNI) IN ZATO SEM VAM PRIPRAVILA RECEPT KOT FOTOZGODBO. POD SLIČICAMI JE RAZLOŽEN RECEPT OZ. POTEK PRIPRAVE.

MORDA PA VAS ZAMIKA IN Z MAMICO PRIPRAVITE PICO TUDI SAMI. KO PA SE VIDIMO, MI BOSTE O VSEM POVEDALI, VESELIM SE VAŠIH IDEJ OZ. PRIPOVEDOVANJ, KAKŠNE PICE STE SPEKLI.

UČITELJICA SENTA



1) NAJPREJ SMO ODTEHTALI MOKO. JAZ VEDNO KOMBINIRAM PIRINO BELO IN PIRINO POLNOZRNATO MOKO. VI PA LAHKO UPORABITE TISTO MOKO, KI JO IMATE DOMA.

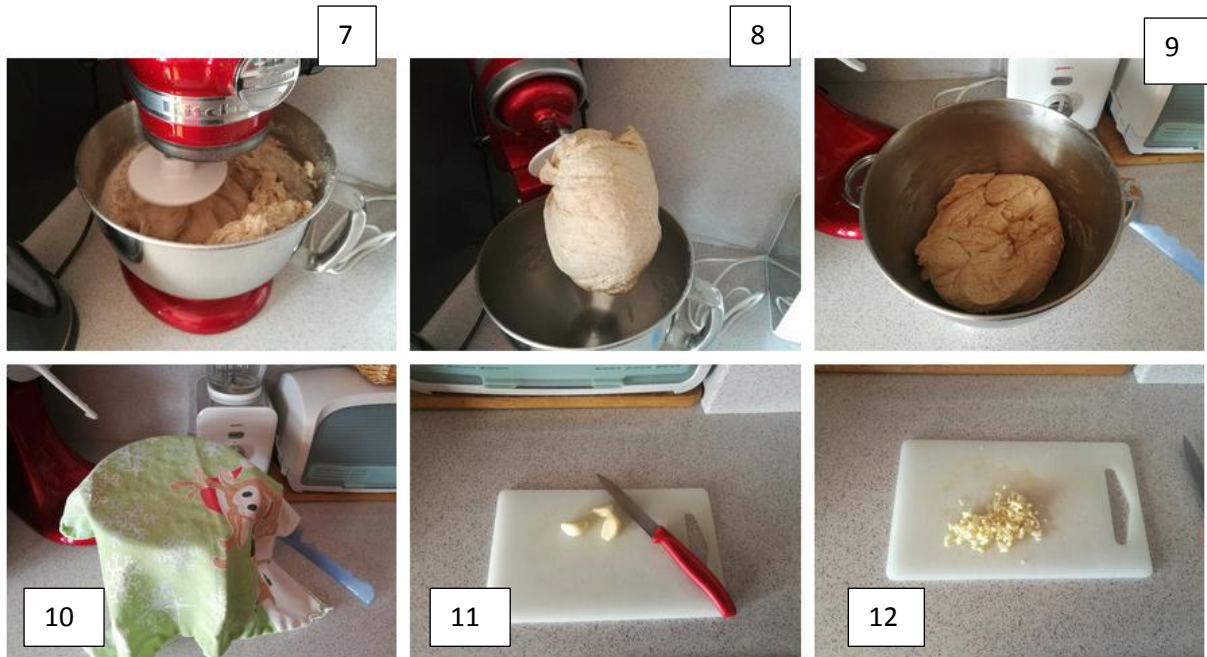
2) PRIPRAVILI SMO KVAS, MALO SLADKORJA, MOKE IN TOPLE VODE, DA ZAČNE KVAS VZHAJATI. MI SMO VZELI SUHEGA, KER GA LAHKO HRANIŠ V OMARI IN NE SPLESNI TAKOJ KOT SE TO LAHKO ZGODI S SVEŽIM KVASOM, KI PA GA JE TREBA HRANITI V HLADILNIKU.

3) KVAS ŽE VZHAJA IN JE PRIPRAVLJEN, DA GA DODAMO MOKI.

4) NAJPREJ SMO MOKO MALO SOLILI, TOREJ SMO DODALI MOKI DOBER ŠČEPEC SOLI ALI PA POLOVICO ŽLIČKE IN SOL Z MOKO PREMEŠALI. KVAS SMO DODALI MOKI IN SEDAJ BOMO LAHKO VSE TO SKUPAJ PREMEŠALI.

5) NEKATERI MESIJO TESTO KAR NA ROKO, JAZ UPORABIM KAR APARAT, DA MI MALO POMAGA, KER NIMAM TOLIKO MOČI V ROKAH. BO TREBA DELATI VAJE ZA MOČNE ROKE, KAJNE? ;-)

6) MEŠALEC ŽE OPRAVLJA SVOJE DELO.



7) TESTO ŽE POČASI NASTAJA.

8) TESTO DOBIVA SVOJO PRAVILNO OBLIKO.

9) ZDAJ JE TESTO PRIPRAVLJENO NA VZHAJANJE.

10) POKRIJEMO POSODO, DA BO TESTO LAHKO NA TOPLEM VZHAJALO, PRIBLIŽNO POL URE (VMES MALO POKUKAMO, DA NAM TESTO NE POBEGNE IZ POSODE).

11) KO ČAKAMO, DA TESTO VZHAJA, SI PRIPRAVIMO OSTALE STVARI, KI JIH BOMO DALI NA PICO. MI SMO LJUBITELJI TUNINE PICE IN K TUNI DOBRO PAŠE ČESEN, ZATO BO NAŠA PICA S TUNO, KORUZO IN ČESNOM.

12) ČESEN DROBNO NASEKLJAMO.



13) KO DOBI TESTO ŽELENO VZHAJANO KOLIČINO, JE PRIPRAVLJENO, DA GA RAZPOREDIMO NA PEKAČ.

14) PEKAČE SMO PRIPRAVILI IN NANJE POLOŽILI ŠE PEKI PAPIR.

15) TJAŽ JE PRIPRAVIL PEKI PAPIR.

16) TESTO RAZDELIMO NA TRI DELE IN GA RAZPOREDIMO NA TRI PEKAČE. KER SMO TRIJE PEKLI PICO, SMO SI ZATO LEPO RAZDELILI, DA SE NE BI MED SEBOJ KREGALI.

17) VSAK JE NAMAZAL PARADIŽNIKOVO OMAKO NA SVOJE TESTO IN DODAL ORIGANO.

18) KO JE TESTO NAMAZANO, SMO SE LOTILI OBLAGANJA PICE. NA ENO JE TAJ RAZPREDIL ŠUNKO, GOBIC ŽAL NISMO IMELI DOMA.



19) TJAŽ JE NA DRUGO RAZPOREDIL TUNO IN KORUZO, TRETJA PICA PA JE POLOVIČNA (TUNA-ŠUNKA).

20) KER JE MOCARELA EDINI SIR, KI SMO GA IMELI V HLADILNIKU, PA ŠE SUPER PAŠE NA PICO, SMO NAREZALI MOCARELO.

21) MOCARELO RAZPOREDIMO NA PEKAČE, TAJU PA JE MALO SMUKNE ŠE V USTA.

22) PRVA PICA GRE V OGRET PEKAČ, NA 200 STOPINJ, PRIBLIŽNO 20 MINUT.

23) DRUGI DVE PICI ŠE ČAKATA NA SVOJO VRSTO.

24) PRVA PICA S ŠUNKO JE LEPO USPELA.



25) PICA S TUNO, KORUZO IN ČESNOM JE DIŠALA OMAMNO.

26) TRETJA POLOVIČNA PICA PA SPLOH NI DOČAKALA, DA BI SE JE LOTILI, KER SO BILI NAŠI TREBUŠČKI ŽE POLNI IN SMO JO ZATO POJEDLI ŠELE ZVEČER.