**6. razred: GOSPODINJSTVO – *pouk na daljavo***

Sreda, 1. 4. 2020 Zaporedna ura: 4., 5.

**Pečenje v pečici**

Ta teden ti pošiljam navodilo za pripravo preprostega peciva iz sestavin, ki jih imate zagotovo doma. Preden se lotiš dela, se dogovori s starši, kako to izpelješ, sam, ali z njihovo pomočjo. Vsekakor pa se tega loti z njihovo vednostjo!

Recept si prepiši/nalepi v zvezek. Oceni pripravljeno jed (od 1 do 5).

**Najprej si pripravi vse sestavine in pripomočke, ki jih boš uporabljal. Šele nato se loti dela.**

**PECIVO S SADJEM**

SESTAVINE:

* 4 jajca
* 1 lonček vode
* 1 lonček olja
* 1 lonček sladkorja
* 2 lončka moke
* 1 pecilni
* 1 vanilja
* 4 jabolka (ali drugo sadje)

POSTOPEK:

* Dobro stepemo jajca, sladkor in vaniljo.
* Počasi dolijemo olje in vodo.
* Na koncu dodamo še presejano moko, v katero smo pomešali pecilni prašek.
* Vlijemo v visok pekač obložen s peki papirjem.
* Na vrh damo na manjše koščke narezana jabolka (lahko tudi odcejeno vloženo sadje), ki se potopijo v testo.
* Pekač damo v ogreto pečico na 180 stopinj in pečemo približno pol ure (preverimo z zobotrebcem).
* Ohladimo in posujemo s sladkorjem.

Če želimo še boljše pecivo, med moko vmešamo 1 vaniljev puding (moka in pudingov prah = 2 lončka).

Pri delu upoštevaj vsa navodila (higiena kašljanja, rok, predpasnik…).

Po končanem delu ne pozabi pospraviti za seboj!

Pa dober tek želim.