

ZBIRKA RECEPTOV

NAMEN:

MEDGENERACIJSKO
SODELOVANJE NA
DALJAVO

OTROCI, STARŠI, STARI
STARŠI VRTCA SLADKI VRH
IN ZG. VELKA

NOVEMBER, 2020

NEKAJ BESED OB NASTAJANJU ZBIRKE RECEPTOV

Špoštovani starši, stari starši, otroci,

kot koordinatorica projekta Šimbioza skupnost se vam zahvaljujem za vse prispele recepte ter fotografije, ki so mi narisale nasmeh na obraz in sedaj bogatijo našo zbirko.

S povabilom k sodelovanju smo vas želeli spodbuditi k razmišljanju o prihajajočih praznikih, o pomenu medgeneracijskega druženja in povezovanja, o pomenu vključevanja otrok k skupnim opravilom.

Letos je situacija drugačna – vrtci ostajamo zaprti, oziroma nudimo varstvo samo staršem, ki nujno potrebujete varstvo. Istočasno se zavedamo, da organizacija takih aktivnosti v vrtcu, v tem trenutku ni mogoča, niti ni dovoljena. Kljub temu smo se odločili, da bomo prihajajočim praznikom vseeno dodali ščepec domačnosti in medgeneracijskega druženja, na nekoliko drugačen način, na daljavo.

Zahvaljujem se vam za vaše sodelovanje, ki je potekalo na daljavo ob peki piškotov ter drugih dobrot.

Otrokom, z aktivnim vključevanjem v skupna opravila, z lastnim zgledom dajete pomembno sporočilo za življenje. Prav tako prenašate svoje dragocene izkušnje na svoje najmlajše, kar ima iz vzgojno - izobraževalnega vidika neprecenljivo vrednost.

Otroci se skozi praktične izkušnje in lastno aktivno vlogo v procesu naučijo lastne skrbi za skupnost; naj bo to družina, prijatelji v vrtcu...

Iskrena Zahvala vsem, ki ste z nami delili recepte slastnih piškotov, kolačev, drugih slaščic... Naj vam bo nastala Zbirka ideja, vodilo za skupno ustvarjanje z otroki tudi v prihodnje.

Ob prebiranju Zbirke receptov pa naj vam misli odnese v čas, ko se bomo lahko ponovno srečali ob peki v vrtcu, se družili in skupaj uživali v okusih, ustvarjenih dobrot.

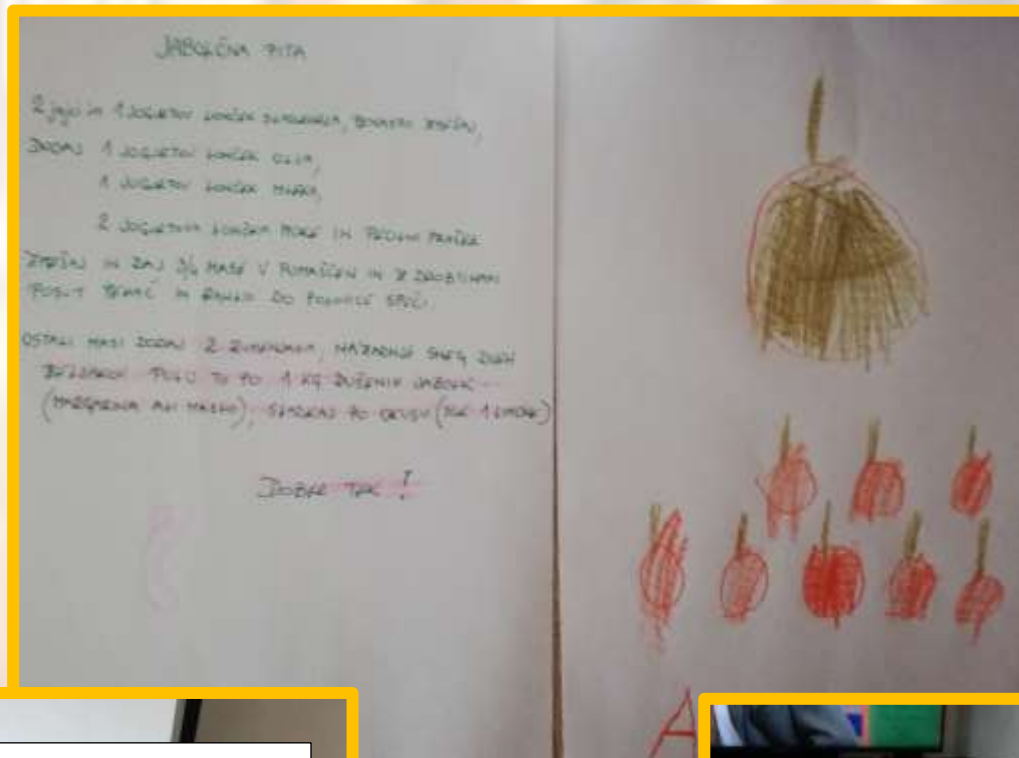
Zbirka naj vam bo v navdih za peko in ustvarjanje z otroki doma v predprazničnih decembrskih dneh!

Prišli bodo boljši časi, samo verjeti moramo, da bodo prišli.

Koordinatorica projekta Šimbioza skupnost Andreja Vežjak s strokovnimi delavci vrtca Šladki Vrh in Zg. Velka

JABOLČNA PITA

Vir: iz maminega zvezka receptov



ANEL & ALINA



PALAČINKE Z JABOLKI

Vir: Okusno.Je

PALAČINKA IZ PEČICE Z JABOLKI



SESTAVINE: 4 JAJCA, 250 ML MLEKA, 2 ŽLICE SLADKORJA,
1 VREČKA VANILJEVEGA SLADKORJA,
2 ŠČEPČA SOLI, 0,25 ŽLIČKE MLETEGA
CIMETA, 120 G MOKA, 60 G MASLA
2-3 JABOLKI

POSTOPEK :- PEČICO SEGREJEMO NA 220°C

- V POSODI ZMEŠAMO MLEKO, JAJCE, NAVARHEN IN VANILJEV SLADKORJ SOLI TER CIMET, DODAMO MOKO IN MEŠAMO DA DOBIMO GLADKO ZMES.
- JABOLKA OPERENO IN NAREŽENO NA KUHLE. V OGNJEVAJNO PONEV DODAMO MASLO IN POSTAVIMO V OGNETO PEČICO KO SE MASLO STUPI DODAMO JABOLKA IN PEČIMO 10 MINUT. PONEV VZAMEMO IZ PEČICE IN JABOLKA PREVLICAMO Z TRITRAVLJENIM MASLO VRHOM NAZAJ V PEČICO IN PEČIMO POKLJENKO 20 MINUT. PALAČINKA SE PEČENA, KO SE NAPIHNE IN SE ZLATO ZDAJE BARVE.

DOBER TEK



NEJC

ČOKOLADNI PIŠKOTKI

- 200 g temne čokolade, nasekljane
- 125 g surovega masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 100 g svetlorjavega sladkorja
- 2 veliki jajci
- 130 g navadne bele moke
- 3 čajne žličke kakava v prahu
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1/4 čajne žličke soli (in še malo za posip)

Priprava

Opomba: pri tem receptu je nadvse pomemben čas, zato si naprej pripravite dva pekača s papirjem za peko, pečico pa segrejte na 180 stopinj Celzija.

1. Čokolado in maslo stopite nad vodno kopeljo. Ko je nared, postavite na stran.

2. V mešalniku natanko 5 minut penasto stepajte jajca, rjavi sladkor ter sladkor v prahu, nato dodajte stopljeno čokolado.

3. Nato v drugi posodi zmesajte suhe sestavine (pazite, da kakav ne bo v grudicah)

3. Nato v drugi posodi zmesajte suhe sestavine (pazite, da kakav ne bo v grudicah) ter jih dodajte v posodo z jajci in čokolado. Hitro pomiksajte, na koncu pa pomešajte še s spatulo ali kuhalnico, da se tudi sestavine, ki so se nabrale na dnu posode, zamešajo v testo.

4. Piškote oblikujte s pomočjo zajemalke za sladoled (saj je nekoliko tekoče) in ga polagajte na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko. Med posamezno porcijo pustite dovolj prostora, da se bodo piškoti lahko razlezi, a ne sprjeli med seboj.

5. Še nepečene piškote malce posolite, nato pa jih postavite v že ogreto pečico za 12 minut.

6. Piškoti bodo iz pečice prišli čudovito razpókani in omamno dišeči. Počakajte 20 do 30 minut, preden jih pobereite s pekača. Naj se ohladijo in malce upadejo, saj bodo tako mehkejši in imeli čudovito rahlo sredico.



INJA



Vir: Naša super hrana

MARMELADINI PIŠKOTKI

Vir: OblizniPrste.si

250 g moke
160 g masla
130 g sladkorja
1 jajce
1 Zavojček vanilin sladkorja
ščepec soli
pol žličke pecilnega praška
limonina lupinica
marmelada po želji, najbolje vsaj 4 različne barve
mleti sladkor za posip

Iz vseh sestavin zamesimo testo (razen marmelade in sladkorja za posip)

Pustimo počivati najmanj eno uro.

Ko je testo spočito, ga razdelimo na štiri dele. Iz vsakega posebej oblikujemo "klobaso", jo položimo na papir za peko ter z okroglim ročajem od kuhalnice vdolbemo "kanalček", v katerega nadevamo marmelado

Pečemo v segreti pečici na 180 približno 20 minut. Še tople (ne vroče) razrežemo. Po želji jih posujemo z mletim sladkorjem.

Dober tek



MAFINI

MAFINI

Potrebujemo:

- 200g moka
- 50g sladkorja
- 1 vrečka pecilnega praška
- 60g masla
- 1,5 dl mleka
- 1 jajce

Potrebujemo še pekač in papirnate modelčke

Postopek:

- V vdolbinice v pekaču za mafine položimo papirnate modelčke
- Maslo stopimo in jo ohladimo, dodamo mleko, jajce in zmešamo v gladko zmes
- Moko damo v skledo, dodamo sladkor in pecilni prašek, ter dobro premešamo, prilijemo še zmes iz masla, mleka in jajce, ter na hitro premešamo
- S maso napolnimo papirnate modelčke do nekje $\frac{3}{4}$
- Po želji lahko na vrh dodamo čokolado, mrvice....
- Damo v prej ogreto pečico na 180 stopinj za 20 minut
- Ko so pečečni počakamo, da se ohladijo in se že lahko posladkamo z njimi...

NIKA KRAJNC, skupina LEVČKI, Zg. Velka



Pridobljeno s spleta



PREPROSTI OREHOVI PIŠKOTKI

Preprosti orehovi piškoti (Vir: knjiga Šladke pregrehe, Laneen):

130 g masla

100 g sladkorja v prahu

1 Vanilin sladkor

2 jajci

350 g gladke moke

130 g mletih orehov

Zmehčano maslo, sladkor, jajca in vanilin sladkor zmešaj v gladko maso. Dodaj moko in orehe. Testo naj počiva v hladilniku, najbolje čez noč. Nato ga razvaljaj, poljubno izreži in okraši.

Peci 10-15min na 180 stopinj, na ventilaciji 160 stopinj.



GAEL





OREHOVI ROGLJIČKI S CIMETOM

Vir: OblizniPrste. Si (Lučka)

Orehovi rogljički s cimetom –
pripomočki:

kuhinjska tehtnica

skleda za gnetenje

1 manjša skleda

pekač za peko

peka papir

nož

pečica



Orehovi rogljički s cimetom – sestavine:

500 g gladke moke

380 g mehkega masla (sobna temperatura)

200 g sladkorja v prahu

170 g zmletih orehov

1 jajce

1 vaniljev sladkor

žlica cimeta

Orehovi rogljički s cimetom – postopek:

V skledo za gnetenje damo jajce, sladkor, moko ter še cimet in orehe. Vse sestavine dobro zmešamo z žlico. Na koncu dodamo še maslo sobne temperature. Vse sestavine zgnetemo v čvrsto testo, ki naj počiva v hladilniku eno uro. Oblikujemo rogljičke. Polagamo jih na peka papir. Pečemo na prehodno segreti pečici na 200 stopinjah Celzija v navadni pečici približno 10-15 minut, da kraki zarumenijo. Pečene rogljičke posujemo z sladkorjem v prahu.

TEJA

OREHOVI POLŽKI

Vir: Metka Purgaj

Sestavine:

Listnato testo

Beljak dveh manjših jajc

100 g sladkorja

100 g mletih orehov

1 žličko čokolade v prahu

1 žličko kakava v prahu

pokrovček ruma



Postopek:

Iz beljakov naredimo sneg in primešamo sladkor. Nato primešamo še mlete orehe, čokolado v prahu, kakav v prahu in rum. Listnato testo razvaljamo in ga premažemo z orehovim nadevom. Nato testo zvaljamo v rulado in ga narežemo na približno 2 cm debele polžke, ki jih položimo na pekač obložen s peki papirjem ali jih v papirčkih za mafine naložimo v pekač za mafine. Pečico segrejemo na 200°C in polžke pečemo približno 15 minut oziroma dokler ne postanejo zlato rjavi.

NAVADNI KEKSI

Vir: Helenine-čarovnije.si

500 g moke

1/4 žličke pecilnega praška

1 Vanilin sladkor

150 g sladkorja

250 g masla

1 veliko jajce

naribana lupinica limone (bio limone)

Postopek:

Najprej dobro zmešaj moko, pecilni prašek, sladkor in vanilin. Dodaj mehko maslo.

Drobi (drgni) suhe sestavine in maslene koščke toliko časa, da dobiš drobtinice. Mrvicam dodaj naribano limonino lupino in jajce.

Gneti toliko časa, da se lepo poveže v gladko testo (tudi, če se ti trga in lepi, vztrajaj - ne dodajaj moke).

Testo zavij v prozorno folijo in shrani v hladilnik - za par ur, lahko tudi čez noč. Hladno testo razvaljaj (previdno) na pomokani površini ali med dvema papirjema za peko.

Približno pol ure prej lahko vzameš testo iz hladilnika - ne sme pa biti mehko.

Segrej pečico na 180°C.

Izreži kekse in polagaj na pladenj, obložen s papirjem za peko. Peči 10 minut. Ko se piškoti ohladijo, lahko z otrokom izživiš domišljijo! S topjeno čokolado, mrvicami, marmelado, posipi, ... Vesel december.



PREPROŠTI PIŠKOTI

Vir: iz babičinega zvezka receptov

Sestavine:

0,5kg moke
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
2 jajci
5 žlic sladkorja
2 žlici sladke smetane
250g masla
ščepec soli

Sestavine zgnemo v testo.

Razvaljamo na pomokani površini in z modelčki izrežemo piškote. Pečemo pri 180° C 8min.



ČOKOLADNI RAZPOKANČKI, KI SE KAR TOPIJO V UŠTIH

Vir: Oblizniprste.si

Sestavine

210 gramov ostre moke
55 gramov masla
ščepec soli
1/2 vrečke pecilnega praška
1 vanilin sladkor
2 jajci
230 gramov čokolade za kuhanje
80 gramov sladkorja v prahu
sladkor v prahu, v katerega boste
povajjali čokoladne razpokančke še pred pečenjem.



Postopek

Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega.

Medtem, ko se čokolada in maslo ohlajata, razžvrkljamo jajca, skupaj z vanilin sladkorjem in mletim sladkorjem in ščepecem soli. Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo.

LIA

Na koncu zmesi dodamo še moko, kateri smo primešali pecilni prašek. Moko s pecilnim praškom dodajamo postopoma. Vse skupaj dobro zmešamo. Ko je masa za čokoladne razpokančke dobro premešana, jo za nekaj časa postavimo v hladilnik. Vsaj za 4 ure.

Maso za čokoladne razpokančke vzamemo iz hladilnika, in pričeli bomo z oblikovanjem. Še prej pa si pripravimo nizek pekač, na katerem bomo čokoladne razpokančke pekli in ga obložimo s peki papirjem. Prav tako, si vnaprej pripravimo posodo, v katero stresemo nekaj mletega sladkorja.

Umijemo si roke, in s prsti zajamemo nekaj mase za čokoladne razpokančke in z dlanmi oblikujemo kroglice (približno v velikosti oreha). Kroglico povaljamo v mletem sladkorju in jo položimo na pekač, obložen s peki papirjem. Postopek nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase za čokoladne razpokančke.

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Čokoladne razpokančke pečemo približno 10 minut.

Ko boste čokoladne razpokančke vzeli iz pečice, bodo še mehki. Strdili se bodo med ohlajanjem, na zraku.

Če jih boste shranili v posodo, ki dobro tesni, bodo zdržali še dolgo časa. Ševeda, če jih ne boste že prej pojedli.



NORVEŠKI BISKVI

Vir: Okusno.Je

Šestavine: 8 jajc, 325 g sladkorja, 2 žlici vode, 240 g moko, 80 g škroba, semena enega stroka vanilije

Priprava:

Pečico segrejemo na 180 °C. Dno treh tortnih pekačev (premera 20 cm) obložimo s papirjem za peko, obode namastimo in potrosimo z moko. Moko presejemo skupaj s škrobom. V skledo mešalnika ubijemo jajca in jih s sladkorjem stepamo pri srednji hitrosti 1 minuto. Povečamo hitrost in nadaljujemo s stepanjem še 5 minut. Prilijemo vodo in dodamo vanilijeva semena ter stepamo še nekaj minut pri visoki hitrosti. Masa mora biti zelo gosta. Postopoma primešamo presejano moko in škrob, vse skupaj na rahlo premešamo. Testo vlijemo v pripravljene pekače in ga s pomočjo lopatice enakomerno razporedimo po celotni površini in po vrhu pogladimo.

Biskvit pečemo 20 minut na 180 °C. Ko je pečen, ga najprej ohladimo v pekaču, potem pa odstranimo obod in papir ter biskvit povsem ohladimo.

VANILJEVA KREMA



Šestavine: 500 ml mleka, semena enega stroka vanilije, 85 g sladkorja, 4 žlice škroba, ¼ čajne žličke soli, 6 rumenjakov, 45 g ohlajenega masla

Postopek:

V kozici segrejemo mleko, ki smo mu dodali vanilijeva semena. Občasno premešamo in segrevamo toliko časa, da je mleko vroče, vendar ne sme zavreti.

Medtem v stekleni posodi zmešamo sladkor, škrob, rumenjake in sol. Štepamo, da dobimo puhasto maso, v katero primešamo tretjino toplega mleka, dobro premešamo, prilijemo preostalo mleko, še enkrat dobro premešamo, potem pa zmes vlijemo nazaj v kozico, v kateri smo segreli mleko. Med nenehnim mešanjem segrevamo tako dolgo, da krema zavre, potem pa jo med nadaljnjim mešanjem kuhamo še 2 minuti, da se škrob povsem raztopi. Kozico odstavimo in kremo precedimo skozi sito, da odstranimo morebitne grudice. Primešamo maslo.

Kremo prestavimo v manjši pekač, po vrhu lepo poravnamo in pokrijemo z živilsko folijo, da ne pride v stik z zrakom. Kremo dobro ohladimo, pred uporabo pa jo dobro premešamo.

MALINOV DŽEM

Sestavine: 450 g zamrznjenih malin, 25 g sladkorja, sok 1 limone, naribana lupinica $\frac{1}{2}$ limone

Priprava:

Maline v kozici zmešamo s sladkorjem in limonino lupinico. Pristavimo in segrevamo, da začne zmes vreti, potem pa počasi kuhamo še 10 minut, da maline razpadejo v kašo, zmes pa se lepo zgosti. Dodamo limonin sok in kuhamo še nekaj minut. Ohladimo.



MARCIPAN

Sestavine: 350 g mandljeve moke (drobno mletih mandljev), semena $\frac{1}{2}$ vanilijevega stroka, 225 g sladkorja, 100 g glukoznega sirupa, 35 ml vode, sladkor v prahu

Priprava:

Mandljevo moko in vaniljeva semena stresemo v sekjalnik. V kozici zmešamo sladkor, vodo in glukozni sirup. Vsebino na srednji temperaturi segrejemo in mešamo, da se ves sladkor povsem raztopi. Pazimo, da sladkorni sirup ne zavre! Vroč sirup dodamo v sekjalnik k mandljem in mešamo, da se sestavine drobno zmeljejo in sprimejo skupaj.



Delovno površino potrosimo s sladkorjem v prahu in nanjo stresemo zmes iz sekjalnika. Zmes zgnetemo in oblikujemo v "zidak", ki ga na rahlo potrosimo s sladkorjem v prahu in zavijemo v folijo za živila. Marcipan shranimo v hladilnik in pred uporabo pustimo, da se ogreje na sobno temperaturo.



SEŠTAVLJANJE TORTE

Šestavine: norveški biskvit, 200 g malinovega džema, vanilijeva krema, 450 ml stepene sladke smetane, 500 g marcipana, zeleno, rumeno ali roza barvilo, sladkor v prahu

Priprava:

Vsem trem ohlajenim biskvitom obrežemo skorjo. Prvi biskvit skoraj do roba premažemo z malinovim džemom. Prekrijemo ga z drugim biskvitom, na katerega naneseemo večjo količino vanilijeve kreme. Kremo po vrhu lepo pogladimo in pazimo, da je ne naneseemo na rob torte, saj lahko v neposrednem stiku z marcipanom le-tega poškoduje. Na kremo

naložimo stepeno smetano v obliki kupole. Nekaj smetane si prihranimo za kasneje. Na smetano položimo tretji biskvit in ga oblikujemo v kupolo. Štranice in vrh torte premažemo s tanko plastjo prihranjene stepene smetane. Torto shranimo v hladilnik.

Vzamemo marcipan in ga en del pustimo na strani, ostalega pa obarvamo v lep odtenek pastelno zelene, ki ga dobimo z dodajanjem majhne količine zelene in rumene barve. Preden dodamo še več barve, marcipan dobro pregnetemo. Delovno površino potrosimo s sladkorjem v prahu in na njej zeleni marcipan razvaljamo v velik krog, debeline 2 do 3 mm. Marcipanova kroga previdno položimo na torto in ga z rokami oblikujemo okoli vrha in stranic torte, da ustvarimo gladko površino brez gub. Previdno odrežemo presežek, tako da je osnova gladka. Prihranjenemu neobarvanemu marcipanu dodamo majhno količino rožnate barve. Gnetemo, da dobimo blede roza barvo, iz katere oblikujemo rožo. Iz presežka zelene mase z modelčkom izrežemo 2 marcipanova lista. Vrh torte rahlo potrosimo s sladkorjem v prahu. Marcipanova rožo in liste pritrdimo z nekaj vode in jo položimo na vrh torte.

DOMAČI PIŠKOTI

Vir: pridobljeno s spletne strani



Domači piškoti

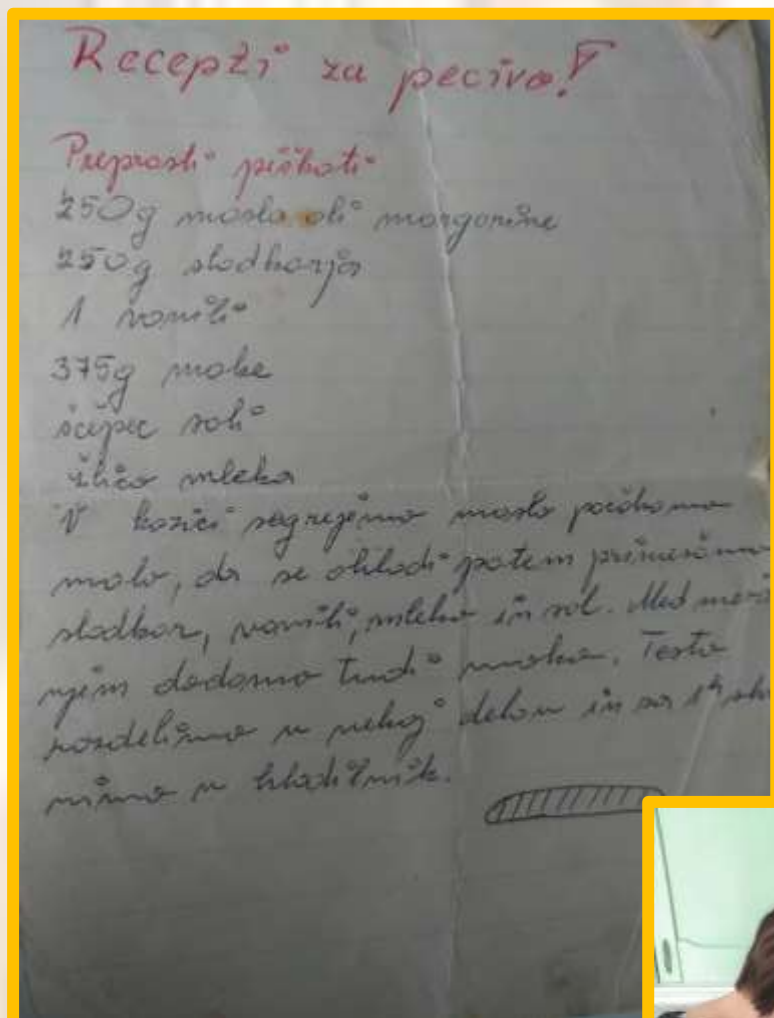
Sestavine

- ✓ 1000 g moke
- ✓ 12 g pecilnega praška
- ✓ 10 g vanilijevega sladkorja
- ✓ 400 g margarine
- ✓ 400 g sladkorja v prahu
- ✓ 250 g jajc
- ✓ limonina lupina



PREPROŠTI PIŠKOTI

Vir: recept babice Tončke





LEO

PREPROŠTI KEKŠI vir: Kulinarika.net

PREPROŠTI KEKŠI

SESTAVINE:

- POL KG MOKE
- 1 PECILNI PRAŠEK
- 1 VANILIJEV SLADKOR
- 2 JAJCI
- 5 ŽLIC SLADKORJA
- 2 ŽLICI SLADKE SMETANE
- 250g masla
- 3čepa soli

POSTOPEK:

Vse navedene sestavine skupaj vnetemo v testo. Razvaljamo ga na pomotani površini in z modelčki izrežemo piškote. Pečemo jih pri 180°C približno 8minut. (do zlato rumene barve)



PECIVO IZ JABOLK vir: babica

PECIVO IZ JABOLK
za veliki pekač potrebujemo:

- 6 jajc
- 5 jogurtovih lončkov moka
- 2 lončka sladkorja
- 2 lončka olja
- 2 lončka mleka
- 2 pecilna
- 9 velikih jabolk (nadev)

V posodi stepemo jajca in sladkor, dodamo mleko, olje ter moko pomešamo dokler se pecilni. Pekač namažemo z maslom in vanj vlijemo polovico testa.

Kato dodamo nadev - kiga naredimo iz jabolk - jabolka olupimo, naribamo sladkamo, lahko dodamo tudi malo cimeta.

ko dodamo nadev vlijemo še drugo polovico testa.

Poravnamo in pečemo 40-50 minut, pri 180°C.

Pečeno lahko potrosimo z sladkorjem v prahu.

PA DOBER TEK 😊



BOŽIČNE ŠMREČICE

Božične smrečice

Sestavine za 12

Prebrskaj

- 230 g zmečkanega masla
- 180 g rjavega sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 0,25 žličke soli
- 1 jajce
- 320 g moko
- 0,5 žličke mletega cimeta
- 0,25 bejaka
- 80 g sladkorja v prahu

POSTOPEK

PREPRAVA 40 min | KUHANJE 17 min | SKUPAJ 57 min

Za pripravo smrečic potrebujemo zmečcano maslo. Maslo najlažje zmeččamo tako, da ga približno dve uri pred pripravo vzamemo iz hladilnika.

1 V skledi z električnim mešalnikom penasto umešamo maslo, rjavi in vanilijev sladkor ter sol. Dodamo jajce in vse skupaj dobro premešamo. Na zmes prosejemo moko in dodamo mleti cimet. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko in enotno testo brez grudic. Testo oblikujemo v kupo, ki jo zavijemo v prozorno folijo za živila in za 20 minut shranimo v hladilnik.

2 Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Ohlajeno testo vzamemo iz hladilnika in ga na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo 0,5 cm debelo. Iz razvaljenega testa z modelčkom v obliki smrečice izrežemo piškote. Izrezane piškote pravilno preložimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Pekač s piškoti za približno od 10 do 12 minut potisnemo v ogreto pečico.

3 Pečene piškote vzamemo iz pečice in s pekača preložimo na rešetko. Pustimo, da se ohladijo. Iz bejaka in sladkorja v prahu pripravimo zmes, s katero bomo okrasili piškote. Zmes z ročno metlico mešamo toliko časa, da se zgosti.

4 Z bejakovo zmesjo na piškote prilepimo užitne okraske.

ISABEL

Vir:
okusno.si



Foto: pinterest

Pripravila: Andreja Vežjak