

Dijaki Srednje prometne šole so za knjižico receptov v okviru projekta Simbioza prispevali recepte.

SIMBIOZA
MED GENERACIJAMI

SIMBIOZA SKUPNOST

SIMBIOZA KNJIŽICA RECEPTOV

- RECEPTE
PRIČAKUJEMO NA
NASLOVU
SOLA@SIMBIOZA.EU
- VSI AVTORJI BODO
NAVEDENI OB
RECEPTU
- KNJIŽICA BO PROSTO
DOSTOPNA
- DOBRODOŠLE SO
RECEPTURE ZA SLADKE
IN SLANE JEDI!



Dijakinja Tina Zadravec, 3.a, recept njene prababice:

KVASENICA S SKUTO IN OREHI

Testo:

40g kvasa

10g soli

1 jajca

1 žlica sladkorja

6 žlic olja

2dl toplega mleka

Nadev:

100g mletih orehov

Velik lonček kisle smetane

500g sladkorja

Nadev2: 500g skute

2lončka kisle smetane

1 jajce

1 vanilin sladkor

70g sladkorja

Potek:

Iz sestavin znetemo srednje mehko testo in ga pustimo počivati 30 min, nato testo razvaljamo v okroglo obliko in položimo na namaščen pekač. Nato nanesemo nadev (1 ali 2 po izbiri) robeve pa povlečemo, da se nekoliko stanjšajo in jih preložimo proti sredini(10cm). Kvasenico pečemo na 200 stopinj za 35-40min. Ko je pečena jo premažemo s smetano in pečemo še dodatnih 5 min, da nadev porumeni.

Dijakinja Mojca Duh, 4.c, njen recept:

RULADA Z BUČNIMI SEMENI

A. Sestavine

1. Biskvit

100g bučnih semen

120g sladkorja

1 žlica bučnega olja

½ čajne žličke pecilnega praška

6 jajc

2. Krema

280g kisle smetane

240g mascarpone

B. Postopek

Semena in 60g sladkorja zmeljemo in dodamo pecilni prašek. Ločimo jajca in k rumenjakom dodamo 40g sladkorja to stepemo in dodamo bučno olje. Beljake z 20g sladkorja stepemo. V stepene rumenjake vmešamo bučno mešanico in beljake. Pečeno testo vzamemo iz pekača s peki papirjem in enega še damo na vrh. Vse skupaj še zavijemo v vlažno krpo v rulado. Ko je rulada ohlajena jo namažemo s kremo in zavijemo nazaj v rulado in v živilsko folijo, ter postavimo v hladilnik za 30minut še bolje pa je čez noč.

C. Peka

Rulado pečemo 15 minut na 180°C

Dijak Amar Alispahić, 2.a, njegov recept:

TROJNO-ČOKOLADNI-RJAVČEK-BOROVNICE-JAGODE

4 jajca

100 gramov rjavega sladkorja

150 gramov moke (bele, pirine ali polnozrnate)

100 gramov masla ali margarine

400 gramov jedilne čokolade

100 gramov belo čokoladnih kapljic – ali nadrobljene čokolade

100 gramov mlečnočokoladnih kapljic – ali nadrobljene čokolade

1 čajna žlička vanilijeve paste/arome – ali vanilijevega sladkorja

ščepec cimeta

1/5 čajne žličke soli

čokoladni namaz za premaz

sveže sadje, suho sadje ali oreščki za okras – opcionalno

Jedilno čokolado in maslo na najnižji temperaturi stopimo. Med topljenjem občasno premešamo. Ko je stopljena dodamo cimet, sol, vaniljevo pasto in zmešamo. Jajca in sladkor penasto umešamo in jim dodamo moko (1 čajno žličko prihranimo). Takrat vmešamo stopljeno čokolado in na koncu še čokoladne kapljice, ki smo jih zmešali s čajno žličko moke, da se ne bodo posedle na dno. Preljemo v

dobro namaščen pekač in položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 25-30 minut. Ohladimo in narežemo. Premažemo s čokoladnim namazom in na vrh dodamo poljubno sadje ali oreščke.

Dijakinja Taša Jaušovec, 3,bv, njen recept:

SOČNO PECIVO Z MALINAMI

Sestavine:

mleko- 10 žlic

moka- 10 žlic

3 jajca

belo olje- 5 žlic

sladkor- 10 žlic

sladkor v prahu- 150g

margarina- 120g

rum- po želji

maline- 3 jogurtovi lončki

Biskvit: mleko, moko, jajca, belo olje, sladkor, vanili in pecilni zmešamo v penasto zmes. Damo v pekač in pečemo v ogreti pečici da dobi zlato rjavo barvo. Ko se biskvit ohladi, ga vodoravno preprežemo.

Malinina krema: zamrznjene maline skuhamo z sladkorjem in jih pretlačimo. Nekaj skuhanih malin damo na stran, jih razrečimo in jim dodamo malo ruma da navlažimo biskvit. Med tem ko se maline kuhajo zmešamo margarino in sladkor v prahu, nato pa primešamo ostale maline.

Postopek: ko biskvit prerežemo, ga navlažimo z razrečenimi malinami, nato namažemo z malinino kremo in pokrijemo z drugo polovico biskvita. Po želji še oblijemo z čokoladno glazuro.

Dijak ALEKS KLOBASA, 4.c.

RIŽOTA S HOKAIDO BUČO in DIMLJENIM TOFUJEM

Sestavine:

- 1 čebula,

- strok česna,

- buča Hokaido,

- dimljen Tofu,

- papriko (zeleno)

- 1 skodelico riža,

- 1 kocka za jušno osnovo,

- začimbe: kurkuma, cimet, poper, sol

- 2 žlici grškega jogurta in

- razna semena za dekoracijo (npr. črni sezam).

Postopek:

Čebulo in česen na drobno narežemo. Bučo olupimo in narežemo na kocke. Papriko prav tako narežemo na manjše koščke.

Na ponvi najprej popečemo narezano čebulo. Ko se spusti, dodamo česen. Počakamo da česen zadiši. Dodamo narezano papriko, nadrobljen tofu in bučo. Pražimo minuto ali dve, nato pa dodamo kurkumo, cimet, poper in riž.

Riž na hitro popražimo, da se navzame okusa ostalih sestavin (cca minuto na močnem ognju), nato pa vsebino zalijemo z jušno osnovo.

Ko juha zavre, temperaturo znižamo in rižoto kuhamo nadalnjih 8-10 minut. Po 8 minutah preverimo če je riž že kuhan. Če še ni, kuhamo minuto ali dve dlje.

Preden postrežemo lahko dodamo 2 žlici grškega jogurta in semena po želji. Jaz dodam črni sezam. Malo drugačna rižota, ampak božansko dobra.

Dijak ANŽE KRISTAN 2.D: »To je recept moje prababice in v naši družini se prenaša z ustnim izročilom, zato je napisan nekoliko nenavadno.«

JANEŽEVI UPOGNJENCI

POTREBUJEMO:

- 4 JAJCA
- SLADKOR
- MOKO
- JANEŽ
- ČEBELJI VOSEK

PRIPRAVA:

V posodo zatehtamo toliko sladkorja kolikor tehtajo 4 jajca in toliko moke kolikor tehtajo 3 jajca. Napravimo gladko zmes. Pečico segrejemo na 200°C. V njej ogrejemo pekač. Ko ga vzamemo ven, ga pomažemo s čebeljim voskom. Nato s čajno žličko polagamo na pekač kupčke zmesi. Le – te rahlo pomažemo in posujemo z janežem. Kekse pečemo tako dolgo, da rob rahlo porjavi.

Ko jih vzamemo s pečice, jih najlažje oblikujemo tako, da jih damo v kazarce ali skodelice. Pustimo jih da se ohladijo.



Dijakinja Sara Zorec, 2.b

MARMORNI KOLAČ

SESTAVINE:

- 25 dag sladkorja
- 4 rumenjaki
- 1 vaniljev sladkor
- 125 ml olja
- 125 ml vode
- 250 g moke
- 1 pecilni prašek
- 4 beljaki
- 5 dag kakava

POSTOPEK:

Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto zmešamo. Iz beljakov stepemo sneg. Dodamo vodo in olje ter primešamo moko s pecilnim praškom in sneg z beljakov. Eno tretjino mase prelijemo v drugo posodo in v to tretjino mase stresemo kakav. Pekač dobro namažemo z maslom ter vanj vlijemo najprej temno maso, nato pa svetlo. Pečemo v predhodno ogreti navadni pečici na 180 stopinjah Celzija, približno eno uro. Ko se marmorni kolač speče, počakamo, da se ohladi, nato pa ga obrnemo ter stresemo iz pekača. Po želji marmorni kolač posipamo s sladkorjem v prahu.

Dijakinja Maja Jelen, 3bl

SADNO PECIVO

sestavine

- 240g bele moke
- 200g sladkorja
- 4 jajca
- 1dcl olja (ali stopljenega masla)
1dcl vode (ali 1dcl mleka ali 1 lonček jogurta ali 1 lonček skute)
- 1pecilni prašek
- 1vaniljev sladkor
- 300g izkoščičenih češenj (ali drugega sadja)

Pripravo biskvita naredimo v 7 korakih:

1. $\frac{3}{4}$ sladkorja zmešamo z rumenjaki, da dobimo kremo
2. Beljak stepemo posebej s preostalim sladkorjem

3. Rumenjakom dodamo tekočino (vodo ali mleko, jogurt, smetano)
4. Dodamo vse ostale sestavine, dodatke (moko s pecilnim praškom, vanilin sladkor)
5. Na koncu z lopatko vmešamo sneg beljakov
6. Biskvit vlijemo na pekač obložen s papirjem za peko
7. Dodamo sadje

Biskvit pečemo v že ogreti pečici na 180 stopinj nekje 20-25 minut. Odvisno od velikosti oz. višine testa. Pečenost biskvita preverimo z zobotrebcom.

Biskvit ohladimo, po želji posipamo s sladkorjem v prahu in razrežemo.

Dijak Anej Kirbiš, 1.d

GOZDNA VILA

Piškotno dno:

420 g albert piškotov (ali podobnih)
200 g stopljenega masla

Krema:

1 l mleka
3 vaniljevi pudingi
450 g sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
800 g kisle smetane

Preliv:

750 g zamrznjenih gozdnih sadežev
500 ml vode + 8 žlic vode
10 žlic sladkorja
2 vaniljeva sladkorja
4 vrečice preliva za torte

POSTOPEK:

Piškote zdrobimo in jih prelijemo z maslom, ter dobro premešamo.

Pekač obložimo s peki papirjem in z rokami razporedimo po pekaču zdrobljene piškote.

Litru mleka odvzamemo 150 ml mleka in temu primešamo 3 vanili pudinge ter 2 vaniljeva sladkorja. Ostalo mleko zavremo in v njem zakuhamo puding. Še v vroč pudding vmešamo 800 g kisle smetane. Dobro premešamo, da dobimo kremo. To kremo prelijemo preko piškotnega dna in damo v pečico. Pečemo 40 min pri 175 stopinj Celzija. Ko je pečeno, ohladimo.

Potem pripravimo še preliv. V večjo posodo vsujemo 750g zmrznjenih goznih sadežev, katerim dodamo 10 žlic sladkorja. To dobro premešamo in dodamo 500 ml vode, ter ponovno premešamo.

Posodo pristavimo na štedilnik, vklopimo in pustimo, da zavre. Ko zavre, na grobo spasiramo gozne sadeže. V en lonček vsujemo 4 prelive za torte-najboljše rdeče in 2 vanili sladkorja. Dodamo 8 žlic vode ter dobro premešamo. To zakuhamo v vrele gozdne sadeže in kuhamo približno 1 minuto.

Nato preliv nežno vlijemo čez kremo in vse skupaj damo na hladno, da se preliv dobro strdi. Najbolje je, če se ohlaja kar čez noč.



Dijak Tilen Hudinčec, 2.c

RECEPT ZA JAGODNI CHEESECAKE:



SESTAVINE:

-300g Albert keksov

-200g Masla

-250g Skute

-0,5L Sladke smetane

- 500g Mascarpone sir
- 200g Sladkorja v prahu
- 1 Želin fix
- 300g Jagod
- 2 Žlici sladkorja
- Vanilij sladkor

POSTOPEK:

Kekse zmeljemo in zmešamo s stopljenim maslom. V model za torte natlačimo maso in postavimo v hladilnik ,da se ohladi.

Zmešamo skuto , mascarpone, sladkor v prahu, vanilij sladkor in želin fix v gladko zmes. Stepemo sladko smetano in jo dodamo skuti. Zmes dobro premešamo in damo na ohlajeno plast keksov. Vse skupaj postavimo v hladilnik, da se ohladi in strdi.

Za jagodni preliv lahko uporabimo sveže ali zamrznjene jagode. Jagode pokuhamo s sladkorjem, jih s paličnim mešalnikom zmučkamo. Lahko dodamo malo želin fixa, da se preliv zgosti. Ohlajen preliv prelijemo čez skutino plastjo in pustimo sladico v hladilniku. Po nekaj urah je pripravljena sladica za sladkanje.