

## Rap: VARNO V KUHINJI IN ŽIVLJENJU

3. in 4. teden (30. 3. – 10. 4.)

Pozdravljeni, Roševci.

Vsi se zavedamo pomena varnosti v kuhinji in verjamem, da marsikaj že dobro obvladate. Vseeno pa preberite priporočila na spodnji povezavi:

<https://www.slonep.net/dom-in-oprema/kuhinje/vodic/varnost-v-kuhinji>

Izberi vsaj 3 priporočila in nariši piktograme, iz katerih je razviden pomen priporočila. Naj bodo narisani dovolj nazorno, barvi (pobarvani), saj jih bomo uporabili v šoli.

Primeri piktogramov:



Da pa potrdiš poznavanje varnosti v kuhinji pa ob pomoči in dovoljenju staršev speci ameriške palačinke.

Vir: Kulinarika

## SESTAVINE

	količina: 12 palačink
4	lončki bele gladke moke
2	jajci
4	lončki mleka
	pecilni prašek
6 žličk	sladkorja
1 žlička	soli

## POSTOPEK

1. V posodo damo moko, sol in pecilni prašek in vse skupaj dobro pomešamo. V eno posodo damo rumenjake, v drugo beljake, ki jih stepemo v sneg. Rumenjacom dodamo sladkor in mleko ter zmešamo z mešalnikom. Zmes dodamo posodi z moko, soljo in pecilnim praškom. S kuhalnico dobro premešamo beljake in dobljeno zmes.
2. Z majhno zajemalko zajamemo zmes in jo zlijemo na sredino teflonske ponve, da se razlije v premer okoli 10 cm in zapečemo, dokler se ne pojavijo mehurčki. Nato obrnemo in pečemo do zlato rjave barve.



Delo tudi dokumentiraj in pošlji fotografijo, posnetek ali svoje mnenje.

[Pa dober tek!](#)

Učiteljica