

# ERASMUS+ SMART WASTE MANAGERS

## »KUHARSKI IZZIV 1«

### KAKO PORABIMO OSTANKE HRANE

#### 1. MAJ

---

Pozdravljeni! Čebulne olupke bomo uporabili za barvanje velikonočnih jajc.



#### 2. BRINA T.

---

Pozdravljena, za nalogo sem pripravila banana split. Porabila sem zrele banane.



#### 3. MEGI

---

Odločila sem se, da pripravim sladoled iz starih banan in vmes malo malin.

Postopek:

Najprej sem vse pripomočke in hrano naštimala na mizo. 2 Banane sem na koščke nadrobila v posodo za smuti, dodala mleko in zmiksala, dodala sem malo malin in naprej miksala. Nato sem vlila v kozarčke za sladoled in v vsak kozarček dala dve celi malini. Pokrila sem z pokrovčki in dala v

zmrzovalnik. Sladoled mora v zmrzovalniku stati kak dan, da se strdi. Mi si ga bomo privoščili jutri po kosilu.



#### 4. LARISA

---

Pozdravljeni,

v spodnji prilogi vam pošiljam kratek opis za kruhove cmoke, odločila sem se namreč, da star kruh porabim za le-te. Opisu so priložene še fotografije, nekaj sem jih slikala sama, nekaj je pa takih, ko je mami slikala mene pri delu. Cmoke sem postregla zraven arašidove omake in ajdove kaše, bili pa so zelo okusni, tako da to ni bilo zadnjič, ko sem jih naredila.

V četrtek sem se odločila, da iz starega kruha naredim kruhove cmoke.

Kratek opis dela:

Sestavine za kruhove cmoke (za 4 osebe):

- 1,5 žlice olja
- 300g starega kruha
- 2 jajci
- 250ml mleka

- 0,5 žličke soli
- 0,25 žličke mletega popra
- 0,5 velike čebule (ali 1 majhna)
- Šopek drobnjaka ali petršilja
- 3 žlice moke

1. Star kruh narežemo na kocke.



2. Popražimo čebulo.



3. Zemšamo mleko, sol, jajca poper in drobnjak, ki ga še prej sesekljamo.



4. Popraženi čebuli dodamo kruh, da se še kruh malo popeče.
5. Vse skupaj stresemo v večjo posodo in počakamo da se ohladi.



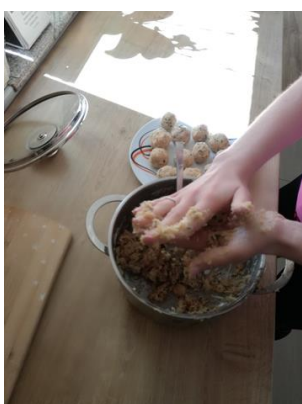
6. Ohlajeni zmesi prilijemo zmes iz jajc in mleka. Zmes malo premešamo in pustimo stati približno 10min, da se kruh res napije z mlekom.



7. Zmesi dodamo še moko.



8. Iz zmesi oblikujemo krolice.



9. Kroglice damo v vrelo vodo. Kuhamo jih 10 min., in pazimo, da ne vre preveč.



10. Kroglice poberemo iz vode.



11. Jaz sem jih postregla poleg arašidove omake in ajdove kaše.



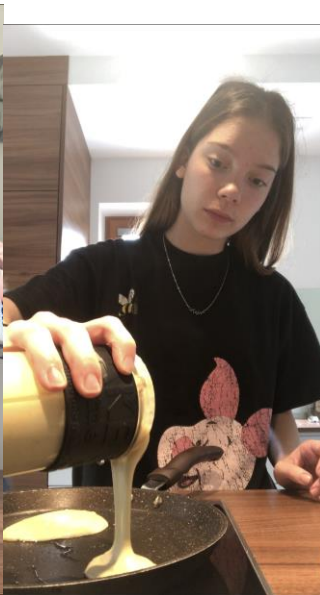
## 5. TEJA

---

Pozdravljeni,

za kuharski izziv sem pripravila bananine palačinke (lahko so tudi iz drugega sadja).

Za jed sem potrebovala banano (lahko je tudi že stara in rjava, ki jo nebi več pojedli ko pa jo dodate v zmes je vseno kakšna je) eno jajce, malo mleka ter malo moka. Vse skupaj sem zmešala s "smoothie makerjem" da je nastala gladka a malo bolj gosta zmes. Nato sem ogrela ponev in spekla nekaj manjših palačink. Na koncu sem dodala še med in zmrznjene borovnice.



## 6. EMA

---

Pozdravljeni!

V prilogi vam pošiljam mojo kuharsko nalogo. Upam, da vam po všeč.

# PIZZA POLPETI

---

Ljudje vsak dan odvržemo veliko še dobre hrane, ampak se tega velikokrat ne zavedamo. Kaj pa lahko storimo z en dan starim kruhom, ki se je mogoče že posušil? Lahko bi ga posušili in kot priboljšek dali konju. Veliko ljudi pa te možnosti nima, zato lahko takšen kruh uporabijo v preprostem receptu!

Recept:

250g kruha

Za 3 osebe.

2dl mleka

2 razžvrkljana jajca

origano

sir in salama

drobtine



Kruh narežemo in ga damo v posodo. Nato čez kruh polijemo mleko in razžvrkljana jajca. Z rokami dobro premešamo, da kruh vpije vso tekočino.

Maso oblikujemo v obliko polpetov. Če je masa preveč mokra dodamo malo drobtin.



Na oblikovane polpete potresemo origano ali katerokoli drugo začimbo, malo salame in med pečenjem v ponvi še sir.

Dober tek!



## 7. LAURA

---

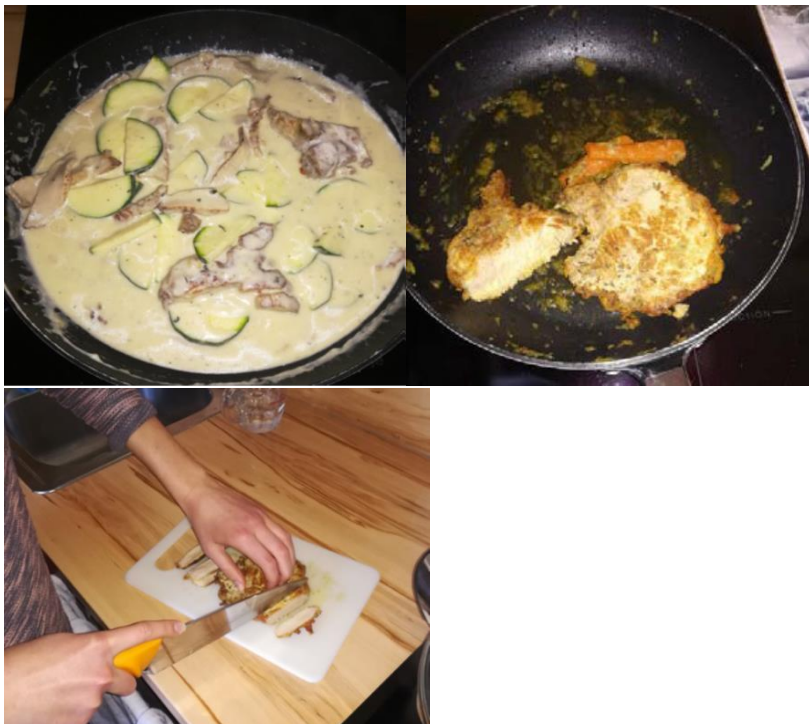
### MESO V SMETANOVI OMAKI

Potrebujemo:

- Ostanke pečenega mesa
- Zelenjava ( po želji – paprika, korenje, bučke...)
- Začimbe ( sol, poper, timijan, rožmarin, čili v prahu, muškatni orešček)
- Smetana za kuhanje

Meso narežemo na trakce, ga ponovno popečemo na maslu, dodamo zelenjavo in začimbe, na koncu zalijemo s smetano za kuhanje.

Zraven mesa, lahko postrežemo pire krompir, testenine, kruhove rezine, riž...





## 8. ZALA

---

Sadna kupa iz ostalih mandarin in jagod.



## 9. ŽIGA

---

Zrele banane sem predelal v bananin kruh.

Tokrat sem uporabil ta recept, v katerem ni običajne moke, niti sladkorja. Izgleda dobro, ampak končni izdelek ni ravno najboljši.

<https://midvakuha.si/bananin-kruh-s-kokosovo-moko/>



## 10. AJDA

---

### *Jajca s kruhom*

Sestavine:

2 jajci

Kruh

Sol

## Olje

### Postopek:

Najprej sem v skodelico ubila 2 jajci, dodala ščepec soli in premešala dokler ni nastala oranžna tekočina. Nato sem kruh (star približno dva dni), narezala na manjše koščke in jih vmešala v jajce. Ko so bili vsi koščki kruha namakani v jajce, sem v ponev nalila malo olja in nato v ponev dala zmes. Pekla sem na zmerni temperaturi da se jajce in kruh nista zažgala, in tudi ne predolgo ker imam rada da kruh ni čisto hrustljiv.

Za to jed sem se odločila ker jo delamo že dolgo, in tako na najlažji način porabimo star kruh. Jed mi je bila zelo všeč.



## 11. MAJA

---



Zgostitev gobove juhe z ajdovo kašo, ki je bila skuhana le v vodi prejšnji dan.

## 11. TJAŠA

---

### Pica – pospravljen hladilnik

Dober dan! Ime mi je Tjaša in sem prebrala vaše vabilo na kuharski izziv. Zelo mi je bil všeč, zato sem naredila nekaj okusnega za večerjo. Razkrinkala vam bom moje sestavine za tako dobro jed.

Sestavine:

- kvas
- moka (po želji)
- sol
- sladkor
- meso (ostanki suhega mesa)
- voda
- domača mezga



- začimbe (šetraja)
- sir
- jajca (8 minut pred koncem).

Kvas, moko, sladkor in sol skupaj zamesimo v testo. Testo zvalčkamo in razdelimo na toliko velike kose kot je velik pekač. Testo položimo na pladenj in ga polijemo z mezgo. Na mezgo damo na tanko narezane kose suhega mesa. Ko je meso položeno na pladenj, potresemo z naribanim sirom. Na sir pa ščepec šetraja. Pekač s pico damo v pečico in nastavimo čas na 23 minut. Približno 8 minut pred koncem pečenaja, damo še en jajček in pečemo naprej. Ko je pečeno poizkusimo, kaj smo naredili. Nazadnje pogledamo še v hladilnik in vidimo, da smo porabili kar nekaj sestavin.

Če boste to naredili, upam, da vam bo teknilo.

Lep pozdrav!

Tjaša 5. r.