

# KULINARIČNI IZZIV:

V tem tednu za en dan  
postani italijanski  
kuhar!

Kako? Preberi spodaj!



- ⇒ Svoji družini pripravi italijansko jed ali sladico!
- ⇒ Izbiraš lahko med spodnjimi predlogi ali pa pripraviš kako italijansko jed po lastnem izboru.
- ⇒ Izdelaš tudi recept.
- ⇒ Prosiš družinskega člana, da te med pripravo jedi in recepta fotografira. Fotografiraj tudi gotovo servirano jed z receptom.
- ⇒ Nastale fotografije **do srede, 13. 5. 2020** objavi na padlet zidu [DAN EVROPE](#). V svojem sporočilu podaš še povratno informacijo po spodnjem vzorcu:

**Všeč mi je bilo ...**  
**Uspelo mi je ...**  
**Težko je bilo ...**  
**Pogrešal/a sem ...**  
**Učiteljici sporočam ...**

## TIRAMISU (znamenita italijanska sladica TIRAMISU v prevodu pomeni "potegni me kvišku")

### SESTAVINE:

- ✓ 400 g otroških piškotov (npr. Bebe, Plazma)
- ✓ 3 žlice kave
- ✓ 3 jajca
- ✓ 100 g sladkorja v prahu
- ✓ 500 g sira mascarpone
- ✓ 1 žlička naribane pomarančne lupine
- ✓ 2 žlici kakava v prahu



### POSTOPEK:

Manjšo kozico s približno 3 dl vode pristavimo na kuhalnik in vodo zavremo. V vrelo vodo dodamo 3 zvrhane žlice kave, ki jo dobro premešamo. Vsebino nekajkrat prevremo, nato pa kozico odstavimo.

V dve skledi ločimo beljake in rumenjake. Beljake z električnim mešalnikom stepemo v trd sneg, rumanjakom pa dodamo sladkor in jih penasto umešamo. V rumenjake z metlico vmešamo mascarpone, nato pa še beljakov sneg. Za boljši okus v kremo dodamo nastrgano pomarančno lupinico.

Kavo prelijemo v plitko skledo z ravnim dnom. V kavi z obeh strani pomakamo piškote in jih polagamo v pravokotno stekleno posodo. Ko z njimi obložimo celo dno posode, jih enakomerno premažemo s polovico pripravljene kreme. Po kremi ponovno razporedimo v kavi namočene piškote in jih obložimo s preostankom kreme. Kremo po vrhu enakomerno pogladimo in posujemo s kakavom v prahu. Sladico za več ur postavimo v hladilnik, da se vse sestavine dobro prepojijo.

Tiramisu razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo.

**PANNA COTTA** (Znamenita italijanska sladica iz kuhane smetane je klasika, ki dopušča številne možnosti prilagajanja različnim okusom. Lahko jo prelijemo s sadnimi, karamelnimi ali čokoladnimi prelivami).

#### SESTAVINE:

- ✓ 500 g sladke smetane
- ✓ 250 ml mleka
- ✓ 140 g sladkorja
- ✓ 1 strok vanilje
- ✓ 50 ml vode
- ✓ 3 žličke želatine v prahu

#### Kavni sirup:

- ✓ 200 ml kave espresso
- ✓ 70 g sladkorja



#### POSTOPEK:

V manjši skledici zmešamo želatino v prahu in vodo. Pustimo stati 5 minut, da želatina nabrekne. Na kuhalnik pristavimo kozico, v kateri zmešamo kavo in sladkor. Na srednji temperaturi med mešanjem segrevamo toliko časa, da se sladkor raztopi. Ko tekočina zavre, temperaturo znižamo in pustimo, da rahlo vre približno 10 minut. Kozico odstavimo in kavni sirup ohladimo.

Na kuhalnik pristavimo novo kozico s sladko smetano, mlekom in sladkorjem. Vanilijev strok podolžno razpolovimo in z noževo konico izpraskamo semena, ki jih skupaj s strokom dodamo v kozico. Na zmernem ognju med občasnim mešanjem kuhamo približno 5 minut, da se sladkor raztopi, nato kozico odstavimo. Odstranimo vanilijev strok, dodamo želatino in mešamo, da se le-ta povsem razpusti.

Kozarčke oplaknemo s hladno vodo in odcedimo. V kozarčke najprej vlijemo malo kavnega sirupa, nato pa jih skoraj do vrha napolnimo s kuhano smetano. V kozarčke jo vlivamo čez narobe obrnjeno žlico, saj tako lažje ohranimo dve plasti. Pustimo, da se smetana ohladi na sobno temperaturo, nato pa kozarčke prekrijemo s prozorno folijo in za 2 do 4 uri postavimo v hladilnik, da se sladica ohladi in strdi.

Ohlajeno sladico prelijemo s kavnim sirupom in postrežemo kar v kozarčkih.

## PICA MARGERITA

### SESTAVINE:

- ✓ 200 g mocarele v slanici
- ✓ 1 ščepec suhe bazilike
- ✓ sveži listi bazilike
- ✓ malo olivnega olja

### Paradižnikova omaka:

- ✓ 150 ml pasiranega paradižnika
- ✓ 1 žlica olivnega olja
- ✓ četrt žličke suhe bazilike
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 1 ščepec popra

### Testo:

- ✓ 300 g moka za kvašeno testo
- ✓ 7 g suhega kvasa (1 vrečka)
- ✓ 1 žlička soli
- ✓ 180 – 200 ml mlačne vode
- ✓ 1 žlica olivnega olja



### POSTOPEK:

Najprej pripravimo testo. V veliko skledo stresemo moko in jo zmešamo s kvasom in soljo. V sredini naredimo jamico, v katero vlijemo mlačno vodo. Sestavine s prsti ali kuhalnico dobro premešamo, da se sprimejo skupaj in nastane grobo testo. Testo nato zvrnemo na rahlo pomokano delovno površino, kjer ga gnetemo toliko časa, da postane gladko, voljno in čvrsto ter se ne oprijemlje rok. Testo oblikujemo v hlebček, ki ga pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo.

Nato pripravimo omako. V skledici zmešamo pasiran paradižnik, olivno olje in baziliko. Omako po okusu začинimo s poprom in soljo. Mocarelo dobro odcedimo in narežemo na tanke rezine.

Pečico segrejemo na 240 stopinj Celzija. Pripravimo si dva kosa papirja za peko. Testo razdelimo na dva dela. Vsak del z dlanmi oblikujemo v kroglico. Obe kroglici na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo v tanek krog, premera približno 25 cm. Kroga položimo na pripravljena kosa papirja za peko. Testo namažemo z omako in obložimo z rezinami mocarele. Vse skupaj začинimo z malo suhe bazilike. Eno pico previdno položimo na pekač in pečemo v ogreti pečici 8 do 10 minut oziroma toliko časa, da se testo hrustljivo zapeče. Ko je pica pečena, v ogreti pečici spečemo še drugo pico.

Pici pred serviranjem obložimo s svežimi listki bazilike, prelijemo z malo olivnega olja in postrežemo.

## MESNA LAZANJA (sočna specialiteta je že vrsto let ena izmed bolj znanih in priljubljenih italijanskih jedi)

### SESTAVINE:

- ✓ 350 g testa za lasanje

#### Bešamel:

- ✓ 50 g masla
- ✓ 50 g moke
- ✓ 0,5 l toplega mleka
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 1 ščepec popra
- ✓ 1 ščepec mletega muškarnega oreščka



#### Nadev:

- ✓ 300 g mlete govedine
- ✓ 50 g slanine
- ✓ 50 g masla
- ✓ 1 čebula
- ✓ 1 korenček
- ✓ 1 vejica zelene
- ✓ 1 lovorjev list
- ✓ 300 g pretlačenega paradižnika
- ✓ 2 žlici paradižnikove mezge
- ✓ 2 dl rdečega vina
- ✓ 3 žlice naribanega parmezana
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 1 ščepec popra
- ✓ 1 ščepec mletega muškarnega oreščka
- ✓ maslo za pekač
- ✓ 1 vejica rožmarina za okras

### POSTOPEK:

Olupimo in operemo čebulo ter jo na drobno sesekljamo. Zeleno operemo in sesekljamo. Korenček operemo, ostrgamo in na drobno sesekljamo. Slanino narežemo na manjše koščke. V ponvi razpustimo maslo in na njem na hitro prepražimo slanino, nato dodamo sesekljano čebulo, zeleno in korenček. Vse skupaj pražimo toliko časa, da čebula porumeni.

Dodamo mleto meso, ga solimo in popoprano ter odišavimo z muškarnim oreščkom in lovorovim listom. Meso dobro prepražimo, da je enakomerno zapečeno, nato prilijemo kozarec vina. Ko tekočina izpari, dodamo pretlačen paradižnik. Mezgo razmešamo v zajemalki tople vode in jo dodamo v omako. Ko omaka zavre, zmanjšamo temperaturo in pokrito dušimo približno eno uro. Odstranimo lovorov list.

Pripravimo bešamel. V kozici stopimo maslo. Dodamo moko in dobro mešamo, da postane zmes gladka (in brez grudic). Med mešanjem počasi prilivamo toplo mleko. Solimo, poprano, odišavimo z muškarnim oreščkom in pet minut mešamo nad šibkim ognjem.

Pečico segrejemo na 200 °C. Zavremo liter soljene vode in vanj postopoma polagamo liste lasanje ter jih kuhamo dve minuti. Nato jih s penovko pobiramo iz vode ter počasi ohladimo v skledi z mrzlo vodo. Pekač namastimo in na dno položimo plast kuhanih lasanj. Nadevamo plast mesne omake in plast bešamela. Ponovno pokrijemo z lasanjami in nadaljujemo postopek, dokler ne porabimo vseh sestavin.

Zadnjo plast prekrijemo z bešamelom in po vrhu potresemo parmezan. Lasanje damo v pečico za 30 do 40 minut. Pečeno lasanje vzamemo iz pečice in jo pustimo stati vsaj 30 minut, da se ohladi in učvrsti. Ohlajeno razrežemo, serviramo in okrasimo z vejico rožmarina.