

PEČENJE KUKURUZNOG KRUHA - 1 RAZRED

Učenici 1. r. pekli su kukuruzni kruh na starinski način. Bili su u posjeti kod bake jedne učenice iz razrednog odjela. Ona ih je vodila, pokazivala i objašnjavala kako se kukuruzni kruh pekao nekad.

- U korice (korito za kuhinju) nasipa se drvenom lopaticom **kuruzna melja** (otprilike 8 šaka). Doda se **pol šake soli i 3 šake šećera**. Brašno se polako zalijava **vrućom, kipućom vodom** i polako se miješa veslicom (drvena kuhača izduženog oblika). Zatim se smjesa ostavlja na hlađenju. Kad se smjesa ohladi u nju se dodaje malo **hržene melje** (raženo brašno) i staro **osušeno tijesto** od prijašnjeg kruha razmućenog u vodi (kao kvasac). Zatim se tijesto puljka u bidri. Kad se oblikuje krušćić ostavlja se da se tijesto odmori i počne djelovati kvas. Nakon pol sata krušćić se stavlja u pećnicu i peče se 3 sata. Kad je kruh pečen uzima se iz pećnice i perom se mete višak, tj. ostatak pepela na kruhu.



Predmeti koji su im bili potrebni za pečenje kukuruznog kruha.



Naši mali pekari i pekarice



Gospođa Šavora pokazuje našim pekarima i pekaricama
Kako se peče kukuruzni kruh na starinski način.



U pečenju su se okušali i naši mali pekari.

Ovo je fini specijalitet naših pekara.



Naši mali pekari i pekarice crtaju fini kukuruzni kruh koji su ispekli.





Nakon napornog rada naši mali pekari i pekarice okusili su svoj fini kukuruzni kruh koji su ispekli. Nadamo se da je bio fini tako kako i izgleda.



Svaka vam čast na trudu koji ste uložili u svoj kukuruzni kruh.