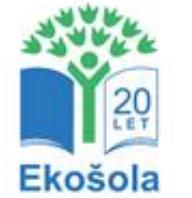


GOSPA KUHLA

LUCIJA COLJA

*Učiteljica razrednega
pouka*



IN

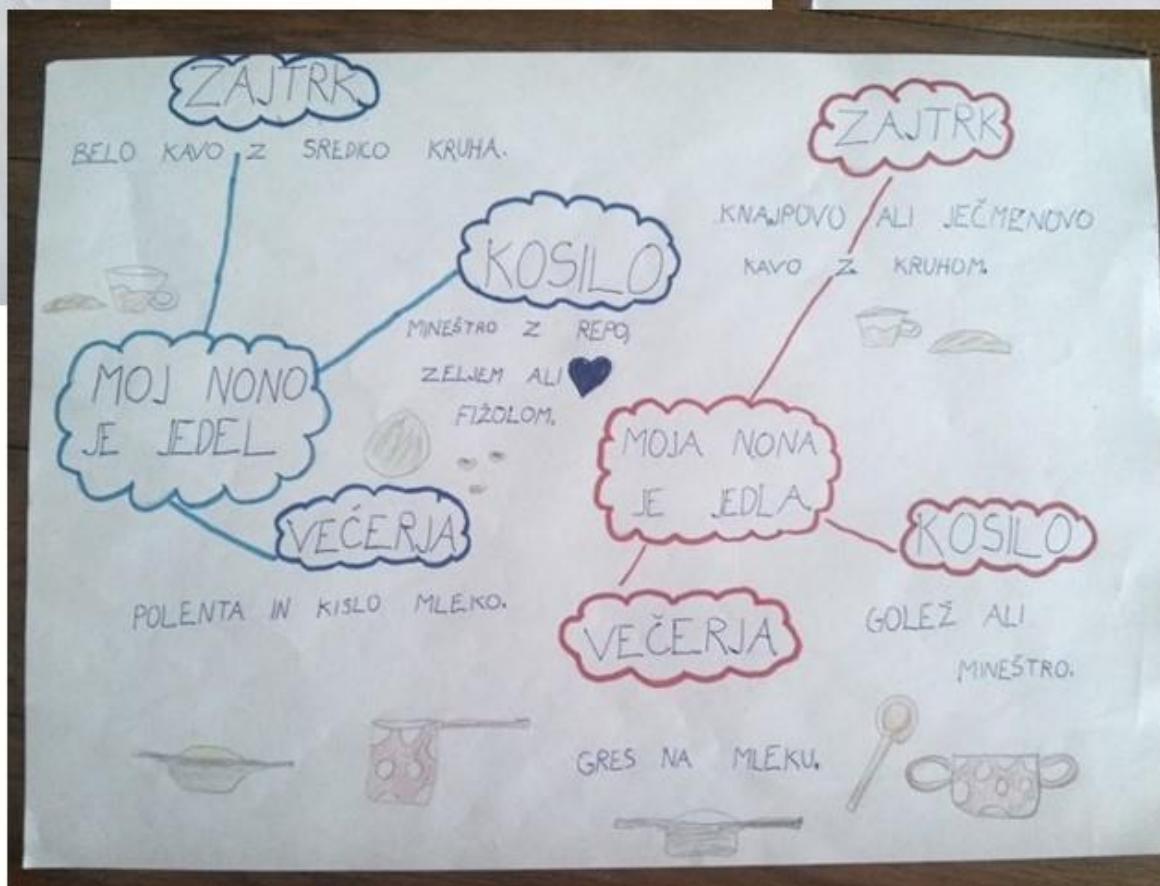
UČENCI 1. IN 2. RAZREDA

**oddelka podaljšano
bivanje**

**Podružnične OŠ
Kostanjevica na Krasu**





















TOREK

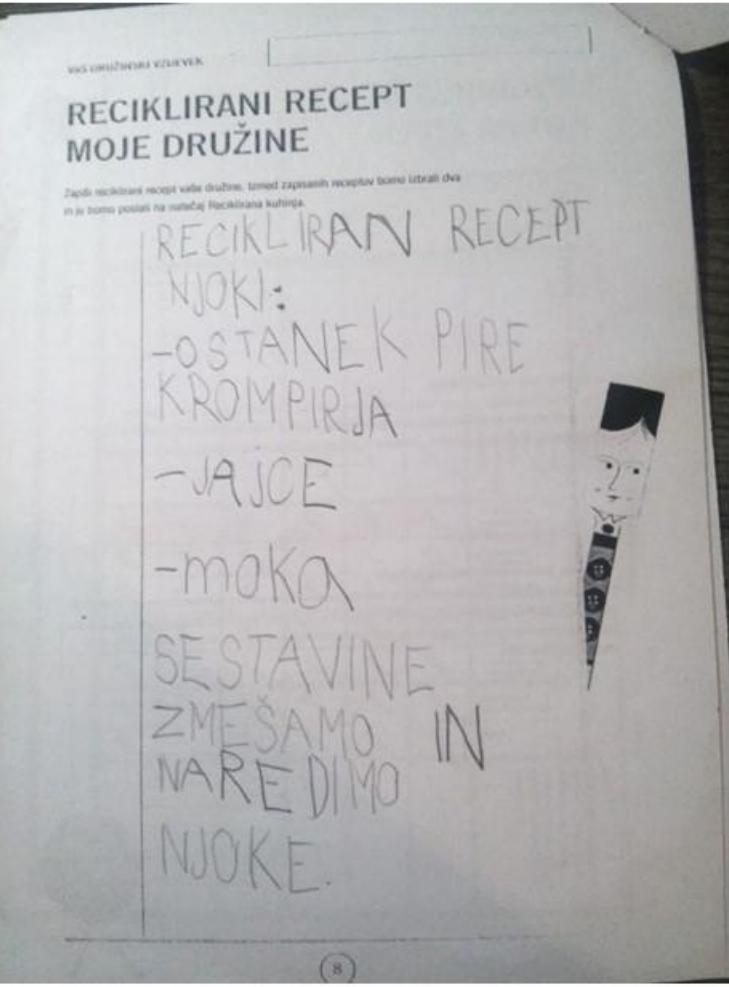


ZDROBOVA JUHA
PEČEN PIŠČANEC
PIRE KROMPIR
KREMNA ŠPINĀČA

ČETRTEK



TESTENINE Z BOLONJSKO
OMAKO
ZELENA SOLATA Z
RADIČEM IN KORUZO



RECEPTE

STAR KRUH - LAHKO NAREDIMO DROBTINE

- LAHKO NAREDIMO KRUHOVE NJOKE
- LAHKO UPORABIMO ZA ŠIVALI (KONJE, KOKOŠI...)

PIRE KROMPIR - LAHKO NAREDIMO NJOKE,

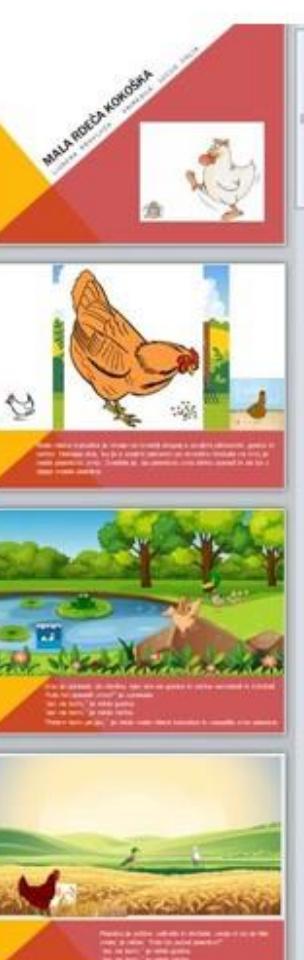
MESO IZ JUHE - UPORABIMO ZA POLPETE

IZ NAPOL ČNILEGA SADJA - GA OCISTIMO IN SKRHANIMO
VOKPOT, NAREDIMO SLADICO.

- HRANA ZA ŠIVALI (PRAŠIČI, KONJI, PFIÖKI...)



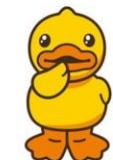




V večjo posodo je dala moko, vanjo zlila kvasni nastavek, sladkor in vanilijev sladkor, ščepec soli, dve jajci in dva rumenjaka (lahko tudi več), lupinico pomaranče in limone, stopljeno maslo in malo ruma. Gnetila je toliko časa, da je dobila gladko testo. Počasi je dolivala mleko.



IN KAJ SMO SE IZ ZGODBE NAUČILI?



KAR BOMO SEJALI, TO BOMO ŽELI.





Z gospo kuhlo sem se imel lepo.
Sed pisan kaj je jedi po domačem
kaki smo polica.

Da nje sem se navdil kaj je v
domu juhe Iz ostankov hrane se
lahko naredi novo hrano.

GOSPA KUHLJA JE PRIZNA,
SMO PEČLI POTICO.

SEM DOMAČIPEKLAL PIŠKOFĘ,

GOSPA KUHLJA JE ZLČICA.

DALEČ VZDOLJ SE VZDOLJ

GOSPA KUHLA NAM JE POVEDALA
DA SE NE MEČE HRANE V SMETI.
DOMA SEM NAREDIL DOMAČO SKUTO IN
JOGURI.

GOSPA KUHLJA JE PRIZNA GOSPA.
ODNJE SEM SE NAUČILA KAJ SE SREVA
V LONCU MINESTRE.

MENIT BILO VSEC KO SMO DELALI GOSPODU
VELIKO SMO SE NAUČILI ONJU
GOSPA KUHLJA JE PRIZNA GOSPA
NAUČILA JE NAS DA NE VRŽENO HILANO
LEPO NAM JE BLO GOSPODUHLO.

DALEČ VZDOLJ SE VZDOLJ

RADI SMOTRI RADI IHAMO
NARAVO SKUPAJ RADI PEČEMO IN
IHAMO. SKUPAJ SE ZADAVAMO
RADI PEČEMO POTICE IN
POSLASTICE ZATO SEM SPONINA
DA HRANE NE ZAVRZEMO.
RAM SMO SE IMELI Z
GOSTU KUHLQ.