

NAČINI PREHRANJEVANJA

Teden: 21.12. – 25.12.2020



Pozdravljeni osmošolci!

Pred nami so božično novoletni prazniki, za mnoge najlepši del leta. Naj bodo čarobni in zasneženi! Preživite jih v družbi staršev. Pozabite na računalnike, raje preberite kako dobro knjigo, specite božične piškote, izdelajte darila za vse, ki jih imate radi. Odpravite se na dolg sprehod po okrašenih ulicah. Ne pozabite na humor in se veliko smejte.

PEČEMO BOŽIČNO NOVOLENE PIŠKOTE

Božič je tradicionalni krščanski praznik. Božič je pravljичni čas. Ko zavonjamo piškote v zraku vemo, da božični večer ni daleč. Praznični vonj poveča pričakovanja in naredi adventne dni še bolj čarobne.

Naredite domače piškote. Napisala vam bom nekaj predlogov za njihovo izdelavo.

1. Pazljivo preberite nekaj koristnih nasvetov.

Nasveti za praznično peko.

<https://okusno.je/domace/navodila-za-peko-piskotov.html>



2. Če piškote pravilno shranimo, lahko zdržijo tri tedne.

Najboljše testo za kekse.

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/najboljse-testo-za-kekse/>



Smejoči masleni piškoti.

<https://stefkinedobrote.si/recepti/smejoci-masleni-piskoti/>



Linško pecivo ali linške oči

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/linske-oci/>



Noro dobri razpokančki.

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/noro-dobri-razpokancki/>



Cimetove zvezdice.

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/cimetove-zvezdice-iz-mletih-mandljev/>



Ajdovi piškoti s pomarančo, kardamomom in pimentom.

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/ajdovi-piskoti-s-pomaranco-kardamomom-pimentom/>



Korenčkovi piškoti z medom.

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/korenckovi-piskoti-z-medom/>



Lešnikovi piškoti s čokolado.

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/lesnikovi-piskoti-s-cokolado/>



Mašinski piškoti.

<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/masinski-piskoti/>



V božičnem času, ne smemo pozabiti na naše hišne ljubljence. Pripravimo piškote tudi za njih.

Božični pasji piškoti.

<https://midvakuhava.si/bozicni-pasji-piskoti/>



Če ti ostanejo beljaki, lahko spečeš španske vetrce.

https://www.etis.si/sl/Karimovi-recepti/Karimov-recept-tedna_6/

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/spanski-vetrci/>



KRAŠENJE PIŠKOTOV

<https://www.rudolfovamalca.com/krasenje-piskotov-z-royal-icingom/>

Veliko uspeha pri peki piškotov. Napolni svoje posode za piškote. Piškoti so lahko zelo lepo darilo. Nekaj idej za sladka praznična darila, najdete na spodnji povezavi.

<https://leaneen.com/2017/12/16/ideje-za-sladka-praznicna-darila/>



Za kakršnokoli pomoč ali vprašanja sem vam na voljo preko elektronske pošte:
gale.bajec@gmail.com

Lahko mi tudi pošljete kakšno fotografijo vaših piškotov.

Lepo vas pozdravljam in vam želim vesele božične praznike in vse dobro v novem letu.

Irena Gale

