

Dragi učenci,

ker se korona virus še ni umaknil in bo verjetno šolanje na daljavo še nekaj časa potekalo, bom na strani za OPB objavljala slikovne recepte in ustvarjalne delavnice v slikah in namige za prijazne, bližnje sprehode v naravo. Sem pa tja bom pa objavila tudi kakšen filmček.

Ker smo ravnokar praznovali Veliko noč, nam je mogoče ostal kakšen košček suhega mesa, ki ga bi radi porabili. Zato sem se odločila, da doma za petkovo kosilo skuham ričet. Recept predstavljam še vam in ga lahko skuhate skupaj s starši.

Če sledite slikovnim navodilom, ne bo težko.

Če nimate radi svinjskega mesa, ga zamenjajte z govejo klobaso, če pa mesa sploh ne marate ali ste vegetarijanci, ga lahko izpustite.



Pa začnimo!

1. Najprej doma pogledamo, če imamo vse sestavine, ki so potrebne za pripravo ričeta.

- 2 skodelici ješprenja (ječmenove kaše)
- 2 lovorjeva lista
- pol čajne žličke soli
- 4 krompirji
- 3 korenjčki
- zelena in peteršilj (po želi)
- 1 konzerva rjavega fižola
- 1 čebula
- 2 stoka česna
- 1 žlica vegete
- 1,5 do 2 litra vode
- 1 klobasa ali suho meso po želji

2. Ješprenj - ječmenova kaša je glavna sestavina.



3. V večjo posodo že prejšnji večer namočimo ješprenj ali kot rečemo – ječmenovo kašo.



4. Nato operemo korenje in krompir, olupimo in ju narežemo na primerne koščke.



5. Vzamemo eno čebulo in dva stroka česna, ju olupimo in čebulo narežemo na pol.



6. Ješprenj in vso zelenjavo damo v lonec, prilijemo 1,5 vode in damo kuhat. Med tem pripravimo klobaso ali suho meso, ki ga narežemo na koščke in dodamo v lonec.



7. Dodamo pol male žličke soli in eno jušno žlico vegete, lovorov list, malo peteršilja in zelene in vse dobro premešamo s kuhalnico.



8. Kuhamo 50 minut. Potem pa dodamo še eno pločevinko kuhanega rjavega fižola in prevremo.



9. Če se je jed preveč zgostila, jo še malo zalijemo z vodo in če je premalo slana, še malo posolimo.



10. Tako, slovenska narodna jed je narejena. Zraven postrežemo kruh.



Če smo bili zelo pridni, smo ga lahko spekli tudi sami, domačega. Bo pa seveda krasen tudi kupljen.

Če pa smo sladkosnedi, si lahko zraven te enolončnice spečemo še palačinke ali pa celo buhteljne.

Recept za buhteljne, ki so tudi slovenska narodna jed, pa vam zaupam in pripravim slike drug teden.

Če boste skuhali, lahko pošljete sliko. Izžrebani pošiljatelj dobi po pošti malo nagrado.

Vesela bom, če nam tudi vi pošljete kakšen namig za katerokoli narodno jed, slovensko ali drugo.

Tako bomo še bolj spoznali navade in želje drug drugega.

Recept je pripravila učiteljica **Barbara Ravnik**