



KULTURNI DAN Pekarna Mišmaš

Žan Janjac, 3.a, november 2020



MIŠMAŠEV POMOČNIK

- Izbral sem si 5. nalogo:
- Postal sem Mišmašev pomočnik oziroma babičin pomočnik in sem pomagal skuhati današnje kosilo.
- Skuhal sem: goveja juha z rezanci
 - rižota z govejim mesom in zelenjavo
 - pražena zelenjava
 - paprika in paradižnik v solati

Rižota z govejim mesom in zelenjavo



- Najprej sem narezal čebulo, jo popražil in dodal meso. Večkrat sem premešal. Ko se je meso zmehčalo sem dodal riž in zelenjavo ter vse skupaj dušil, dokler ni bilo kuhano.



- Jed sem začinil s soljo, poprom in domačo vegeto.
- Pred serviranjem sem dodal nekaj kapljic olivnega olja. Rižota je bila zelo kremasta in okusna.
- Uspelo mi je ob pomoči in nasvetih babice.

Popražena zelenjava



- Ker je doma veliko zelenjave, sem je nekaj tudi popražil kot dodatek rižoti.
- Na čebuli sem popražil narezano zelje, korenček, grašek, nekaj stročjega fižola, stebelne zelene in bučk.
- Vse sem zalil z domačo omako iz paradižnika in zelenjave ter solil, popral in dodal domače vegete.

Solata iz paradižnikov in paprike



- Narezal sem papriko in paradižnike. To je bilo kar veliko rezanja.
- Dodal sem malo čebule. Mi ni dobra in oči me pečejo.
- Solato sem začinil s soljo, domačim jabolčnim kisom in bučnim oljem. Zelo okusno.
- Medtem se je goveja juha kuhala kar sama, haha.

Priprava mize



- Predno sta se starša vrnila iz službe, sem pripravil tudi mizo.
- 7 pogrinjkov
- Rumeni prtički, ker je sedaj tako malo sonca.

Serviranje kosila



- Najprej goveja juha z rezanci.

Glavna jed



- Nato rižota, zelenjava in seveda solata.
- Kruh, sveže pečen, domač.

Za zaključek pa pospravljanje



- In na koncu pospravljanje mize, čiščenje.
- Posodo sem zložil v pomivalni stroj.
- Še dobro, da ga imamo, saj sem bil že pošteno utrujen.