

Projekt Radimo i učimo

IZRADILI: 2.THK

ŠKOLSKA GODINA: 2024./25.

SREDNJA ŠKOLA ZABOK

Projekt Radimo i učimo

Dana 27. rujna 2024. godine smo sa prof. Komin i prof. Vranić radili:

- marmeladu od bundeve, dunje i jabuke te
- lovačku salatu



Izrada domaće marmelade

Sastojci:

- 1,3 kg očišćene bundeve
- 1 kg jabuka
- 300 g očišćenih dunja
- 600 g šećera
- začini po želji: cimet, muškadni oraščić



Priprema

1. **Bundeve, jabuke i dunje** narežite na manje komade, stavite ih u veliki lonac, posijte ih šećerom pa ostavite da sve skupa odstoji 1, 2 sata.
2. Zatim, lonac stavite na vatru i **pustite da kuha** sve dok voće ne omekša, otprilike sat vremena, ovisno o zrelosti i sorti voća.
3. Štapnim mikserom **usitnite voće** da dobijete kremastu marmeladu pa nastavite kuhati dalje do željene gustoće.
4. Pred kraj kuhanja umiješati **začinit po želji**, svakako cimet, a ostalo može po ukusu.
5. Marmeladu ulijte u čiste, **sterilizirane i tople staklenke**.
6. **Pasterizirajte** 15 minuta na 100 °C.
7. **Čuvati** na tamnom i hladnom mjestu.





Izrada lovačke salate

Sastojci:

- 3 kg rog paprike
- 0,5 kg mrkve
- 1 litra pasirane rajčice
- 150 g šećera
- 2 žlice papra
- 3-4- češnja češnjaka
- svežanj peršina
- 200 ml razrijeđenog alkoholnog octa
- 200 ml ulja
- 2 žlice soli



Priprema

1. U veću posudu ulijte ulje, kad zakipi **dodajte mrkvu** koja je oguljena i narezana na kolutiće (popržiti 5 minuta)
2. **Papriku** očistite i narežite na rezance 0,5 cm.
3. Sipajte u masu **rajčice i mrkve**.
4. Smjesi dodajte **šećer**, papar, narezani češnjak, ljuti feferon, ocat, sol i sitno narezani list peršina.
5. Smjesu još **kuhajte 20 minuta** da se paprika ne raspadne.
6. Vruću smjesu **punite u staklenke** koje su zagrijane 15 minuta na 120 °C.
7. Čvrsto zatvorite i još 15 minuta stavite u pećnicu na 100 ° C da se **pasteriziraju**.





Izrada Zagorskog svježeg sira

- **Dvije litre mlijeka** ulili smo u staklenku te mlijeko zatvorili i ostavili na sobnoj temperaturi 3 dana.





- Nakon nekoliko dana mlijeko se **ukiselilo**.
- Na površini se stvorilo **vrhnje** koje smo pokupili i prebacili u posebnu staklenku, a **gruš** koji se nakupio smo prebacili u lonac.
- Lonac smo zatim stavili na laganu vatru, na otprilike 40 stupnjeva.
- Gruš je nekoliko sati stajao na laganoj vatri. Nakon nekoliko sati gruš smo prebacili u **cjedilo** te maknuli višak tekućine

Izrada Zagorskog svježeg sira

- Nastali svježi sir smo preokrenuli na tanjurić i naš **domaći zagorski svježi sir** je bio spreman.



Kiseljenje kupusa

- Naši učenici 1.U razreda s prof. Darijom Vrdoljak okušali su se u **izradi kiselog kupusa**.



Kiseljenje kupusa



- **Zreli kupus**, čvrstih glavica, očistiti od oštećenih listova i oštrim nožem izdubiti “korijen”. Napravljeno udubljenje ispuniti solju.
- Dno posude posuti **sol** i na to slagati posoljene glavice kupusa, u prostore između glavica staviti četvrtine kupusa ili po želji još manje dijelove.
- Kad smo poslagali sav kupus, još dodatno posolimo sadržaj bačve i dodamo **vode** da kupus bude gotovo sav u vodi. Ne treba biti sav stoga što će se njegov volumen smanjiti pa će “sjesti” u bačvu u čemu mu pomažu utezi
- Nakon nekoliko dana treba kupus prekontrolirati i dodati vode, ako je potrebno, a u sljedećim danima skupljati **pjenu** koja se stvara na površini vode.
- Kupus spremljen na taj način u dobrom prostoru može trajati do kasnog proljeća ako ga zbog **visokovrijednih sastojaka** i finoće prije toga ne potrošite.

Izrada etiketa

- Izradili smo **etikete s potrebnim deklaracijama proizvoda** kako bi drugi znali osnovne informacije o proizvodu te smo ih ukrasili kako bi proizvod zainteresiramo druge, a najbolje etikete su **ispisane i zalijepljene** na same s proizvode



Gašpar i Adam



Ana i Martin



Katarina i Emma



Kiara i Lana



Što smo naučili?



- kako **spremiti razne domaće specijalitete**, u našem slučaju marmelada, lovačka salata, domaći svježi sir te kiseli kupus
- kako **raditi kao zajednica** i biti složni
- kako **koristiti razne strojeve** i tehnike rezanja

Hvala na pažnji

EMA ŠAKANVIĆ, 2.THK RAZRED