

# Okusimo jezike

Ob dnevu evropskih jezikov 2019

Gimnazija Šentvid





<https://www.sentvid.org/>



Priznanje avtorstva 4.0 Mednarodna (CC BY 4.0) licenca.

Dovoljeno je:

- deljenje — kopiranje in razširjanje vsebin v kakršnemkoli mediju in obliku
- predelovanje — remiksanje, urejanje, predelava in vključevanje vsebine v lastna dela vse namene, tudi komercialne.

Več informacij na:

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.sl>

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana  
641.55(083.12)

OKUSIMO jezike : ob dnevu evropskih jezikov 2019 /  
[urednice Marjana Dolničar ... et al.]. - 1. izd. - Ljubljana :  
Gimnazija Šentvid, 2019

ISBN 978-961-91722-4-7  
1. Dolničar, Marjanca Milena

COBISS.SI-ID 303097344

# Kazalo

<b>Knjigi na pot .....</b>	<b>5</b>
<b>ENJOY YOUR MEAL! .....</b>	<b>8</b>
<i>Brownies – Browniji.....</i>	10
<i>Chocolate Chip Cookies – Čokoladni piškoti .....</i>	12
<i>Chocolate Muffins with Banana – Čokoladni mafini z banano .....</i>	14
<i>Traditional British Christmas Cake – Angleški božični kolač.....</i>	16
<i>New Zealand Cheese Rolls with Bacon – Novozelandski zavitki s sirom in slanino .....</i>	20
<b>BON APPÉTIT! .....</b>	<b>22</b>
<i>Tarte Tatin – Pita Tatin .....</i>	24
<i>Quiche lorraine – Lorenski kiš .....</i>	26
<i>Mousse au chocolat – Čokoladni mousse .....</i>	28
<i>Les gaufres belges – Belgijski vaflji .....</i>	30
<i>Croissants – Rogljički .....</i>	32
<b>GUTEN APPETIT!.....</b>	<b>36</b>
<i>Wiener Kaiserschmarrn – Dunajski carski praženec .....</i>	38
<i>Wiener Apfelstrudel – Dunajski jabolčni zavitek.....</i>	40
<i>Apfelkücherl – Jabolčni obročki .....</i>	44
<i>Linzer Plätzchen – Linški piškoti .....</i>	46
<i>Maultaschen – Polnjeni žepki.....</i>	48

<b>¡BUEN PROVECHO!</b>	<b>52</b>
<i>Paella valenciana – Valencianska paella</i>	54
<i>Tortilla de patatas – Krompirjeva tortilja</i>	56
<i>Churros con chocolate – Churrosi s čokolado</i>	58
<i>Tarta de Santiago – Jakobova torta</i>	60
<i>Crema catalana – Katalonska krema</i>	62
<b>OREHOVA POTICA</b>	<b>67</b>
<i>Potica Nut Roll</i>	68
<i>Potica aux noix</i>	69
<i>Walnusspotitze</i>	70
<i>Potica de nueces (bizcocho de nueces)</i>	71

# Knjigi na pot

**N**a kaj najprej pomislimo ob besedi jezik? Verjetno na mišičast organ v ustni votlini, brez katerega bi težko okušali ali žvečili. In potem? Na jezik kot sredstvo, s katerim sporočamo svoje misli, ideje, želje, prošnje, strahove, opisujemo, pripovedujemo. Na jezik kot sredstvo, s katerim vzpostavljamo stike z drugimi ljudmi oz. živimi bitji. Ti dve vlogi sta najpomembnejši.

Koliko jezikov je na svetu? Približno 7.000, odvisno od opredelitev jezika. Veliko? Včasih se zdi, da vsak od nas govori svoj jezik, drugič se razumemo brez besed. Nekateri jeziki so univerzalni in tu ne potrebujemo tolmačev, učenje pa.

Jezikovna pestrost Evrope je izjemna, zato se je Svetu Evrope zdelo pomembno, da ga vsako leto obeležujemo. In ga! Znanje drugih jezikov omogoča boljše medkulturno razumevanje in večjo strpnost. V času, ko svet postaja majhna vas, je to zelo pomemben dejavnik. Odprtost, dojemljivost, občutljivost in pripravljenost za sprejemanje drugačnosti bodo morda stkale prijaznejši svet.

Učenje jezika zatorej ne sme biti samo učenje struktur in pravil, temveč mora biti tudi spoznavanje kulturno-civilizacijskih vsebin. In kaj sodi bolje v ta kontekst kot hrana? V počastitev dneva evropskih jezikov smo se tako odločili, da bomo letos jezike tudi okušali. Dijaki in profesorji smo »šefovsko« seklijali, vrteli kuhalnice, mešali, segrevali, pekli, kuhalili, poizkušali, dodajali ... in na koncu prinesli svoje »krožnike« na okušanje radovedni množici dijakov in profesorjev. Kaj lepšega kot gledati vsa ta lačna usta, iz katerih prihajajo večinoma samo medmeti, ki se začnejo z m in nadaljujejo z m, mmm. Bilo je delicious, sehr gut, fantastique, riquísimo.

Kot je rekel španski pesnik Juan Ramón Jiménez: »Kdor se nauči novega jezika, pridobi novo dušo.« In ta nova duša bo želeta spoznavati in odkrivati vse, kar prinaša svet tistih govorcev, katerih jezika se učimo.

*Klavdija Mele,  
prof. španščine in zgodovine*



**N**aše *caliculus gustatorius* bi morale vsaj enkrat v življenju okusiti specialitete držav, katerih jezika se učimo. Tukaj smo zbrali recepte večine jedi, ki smo jih ponudili obiskovalcem ob dnevu evropskih jezikov. Verjamemo, da bomo zbirkо receptov, ki je pred vami, večkrat vzeli v roke, jo prelistali in se verjetno spravili tudi za štedilnik ali pečico. Zadovoljstvo jedcev je vnaprej zagotovljeno.

Naj vaja dela mojstra, mojster pa vajo. Dober tek!

**ENJOY YOUR MEAL!**



*Since English is the most spoken language in the world by total number of speakers and the impact of its cultures is enormous, it does not come as a surprise that it provided the world with some of the most-loved foods one can ever imagine. Is there anyone who has never tried the scrumptious brownies, delectable chocolate-chip cookies and mouth-watering muffins? These were an obvious choice and the main stars of the English department's contribution to this year's European Day of Languages at our school. However, our students dared to explore the English-speaking culinary world beyond the cherished classics and offered us a taste of New Zealand and a typical British Christmas as well. They thus allowed us a glimpse into the yet-to-be-experienced nuances of the vast and diverse cultures of the English-speaking world together with their linguistic specialities that inseparably go hand in hand with the rich variety of foods leaving us hungry for more and waiting to be discovered.*

**A**ngleščina je po številu govorcev najbolj razširjen jezik, njen kulturni vpliv je zelo velik, zato ne preseneča, da je prispevala nekaj najbolj priljubljenih jedi, ki si jih lahko zamislimo. Ali je sploh še kdo, ki ni poskusil slastnih brownijev, izvrstnih čokoladnih piškotov in mafinov, ob katerih se ti cedijo sline. Slednji so bili očitna izbira in paradni konj letošnjega dneva evropskih jezikov. Naši dijaki so si drznili raziskati kulinariko angleško govorečega sveta onkraj priljubljenih klasičnih jedi in nam ponudili tako okus Nove Zelandije kot tudi tipičnega britanskega božiča. Bežno smo lahko izkusili odtenke širokih in raznolikih kultur angleško govorečega sveta, skupaj z njihovimi jezikovnimi specialitetami, ki gredo z roko v roki z bogato raznolikostjo jedi, ki nas, čakajoč, da bodo odkrite, puščajo željne.

*Polona Cimerman,  
prof. angleščine*

# BROWNIES

## Ingredients

- ½ cup unsalted butter
- 1 tablespoon oil
- 1 cup sugar
- 2 large eggs
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- ½ cup all purpose flour
- ½ cup unsweetened cocoa powder
- ¼ teaspoon salt

## Instructions

- 1 Preheat oven to 175 °C.
- 2 Lightly grease baking pan. Line with parchment paper.
- 3 Combine melted butter, oil and sugar together in a medium-sized bowl. Whisk well for about a minute. Add the eggs and vanilla. Beat together.
- 4 Sift in flour, cocoa powder and salt. Gently fold the dry ingredients into the wet ingredients until just combined.
- 5 Pour batter into prepared pan, smoothing the top out evenly. (Optional: top with chocolate chunks or chocolate chips.)
- 6 Bake for 20–25 minutes.

# BROWNINI

## Sestavine

- $\frac{1}{2}$  skodelice neslanega masla
- 1 žlica olja
- 1 skodelice sladkorja
- 2 veliki jajci
- 2 čajni žlički vaniljevega izvlečka
- $\frac{1}{2}$  skodelice večnamenske moke
- $\frac{1}{2}$  skodelice grenkega kakava v prahu
- $\frac{1}{4}$  čajne žličke soli

## Priprava

- 1 Pečico ogrejemo na 175 °C.
- 2 Namastimo pekač in ga obložimo s peki papirjem.
- 3 Zmešamo stopljeno maslo, olje in sladkor v srednje veliki posodi. Mešamo približno minuto. Dodamo jajca in vaniljev ekstrakt ter vse skupaj dobro premešamo.
- 4 Presejemo moko, kakav in sol. Na rahlo primešamo suhe sestavine mokrim, dokler se med seboj ne povežejo.
- 5 Testo zlijemo v vnaprej pripravljen pekač in ga enakomerno razporedimo. (Po želji lahko dodamo še koščke čokolade).
- 6 Pečemo 20–25 minut.

# CHOCOLATE CHIP COOKIES

## Ingredients

- 1 cup salted butter softened
- 1 cup white sugar
- 1 cup light brown sugar
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- 2 large eggs
- 3 cups all-purpose flour
- 1 teaspoons baking soda
- ½ teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 2 cups chocolate chunks

## Instructions

- 1 Preheat oven to 190 °C. Line a baking pan with parchment paper.
- 2 In a separate bowl mix flour, baking soda, salt, baking powder.
- 3 Cream together butter and sugar until combined.
- 4 Beat in eggs and vanilla until fluffy.
- 5 Mix in the dry ingredients until combined.
- 6 Add chocolate chips and mix well.
- 7 Roll 2–3 teaspoons of dough at a time into balls and place them evenly spaced on your prepared cookie sheets.
- 8 Bake in preheated oven for approximately 8–10 minutes. Take them out when they are just barely starting to turn brown.
- 9 Let them sit on the baking pan for 2 minutes before removing to cooling rack.

# ČOKOLADNI PIŠKOTI

## Sestavine

- 1 skodelica zmehčanega slanega masla
- 1 skodelica sladkorja
- 1 skodelica lahkega rjavega sladkorja
- 2 čajni žlički vanilijevega ekstrata
- 2 veliki jajci
- 3 sodelice večnamenske moke
- 1 čajna žlička sode bikarbone
- ½ čajne žličke pecilnega praška
- 1 čajna žlička soli
- 2 skodelici čokoladnih koščkov

## Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 190 °C. Pekač obložimo s peki papirjem.
- 2 V posebni posodi zmešamo moko, sodo bikarbono, sol in pecilni prašek.
- 3 Posebej zmešamo maslo in sladkor v kremasto zmes.
- 4 Penasto stepemo jajca in vanilijev ekstrakt.
- 5 Vse sestavine zmešamo, dokler se ne povežejo.
- 6 Dodamo čokoladne koščke in jih dobro premešamo.
- 7 Oblikujemo kroglice iz dveh ali treh žlic testa in jih enakomerno porazdelimo po pladnju.
- 8 Piškote pečemo v ogreti pečici 8–10 minut. Iz pečice jih vzamemo takrat, ko začnejo rjaveti.
- 9 Preden jih vzamemo iz pekača, jih pustimo še 2 minuti.

# CHOCOLATE MUFFINS WITH BANANA

## Ingredients

- 1  $\frac{1}{2}$  cups all-purpose flour
- $\frac{1}{4}$  cup unsweetened cocoa powder
- 1  $\frac{1}{2}$  teaspoons baking powder
- $\frac{1}{2}$  teaspoon baking soda
- $\frac{1}{2}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$  cup white sugar
- $\frac{1}{2}$  cup canola oil
- 1 egg
- $\frac{1}{4}$  cup milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 large very ripe bananas, mashed
- $\frac{3}{4}$  semisweet chocolate chips

## Instructions

- 1 Preheat the oven to 175 °C. Line a muffin tin with paper liners.
- 2 Combine flour, cocoa, baking powder, baking soda, and salt together in a large bowl.
- 3 Whisk sugar, oil, egg, milk, and vanilla extract together in a separate bowl. Stir into flour mixture until just moistened.
- 4 Fold in bananas and chocolate chips.
- 5 Divide batter among the muffin cups, filling each about  $\frac{3}{4}$  full.
- 6 Bake in the preheated oven 20 to 25 minutes.

# ČOKOLADNI MAFINI Z BANANO

## Sestavine

I  $\frac{1}{2}$  skodelice večnamenske moke  
 $\frac{1}{4}$  skodelice nesladkanega kakava v prahu  
I  $\frac{1}{2}$  čajne žličke pecilnega praška  
 $\frac{1}{2}$  čajne žličke sode bikarbone  
 $\frac{1}{2}$  čajne žličke soli  
 $\frac{1}{2}$  skodelice belega sladkorja  
 $\frac{1}{2}$  skodelice olja ogrščice  
I jajce  
 $\frac{1}{4}$  skodelice mleka  
I čajna žlička vanilijevega ekstrata  
2 veliki, zreli, pretlačeni banani  
 $\frac{3}{4}$  skodelice manj sladkih čokoladnih koščkov

## Priprava

- 1 Ogrejemo pečico na 175 °C. Pekač za mafine obložimo s papirnatimi skodelicami.
- 2 Moko, kakav, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol zmešamo v veliki posodi.
- 3 V drugi posodi zmešamo sladkor, olje, jajce, mleko in vanilijev ekstrakt. Mešanico vlijemo v zmes z moko, dokler se ne vpije.
- 4 Dodamo banane in čokoladne koščke.
- 5 Modelčke za mafine napolnimo do približno  $\frac{3}{4}$ .
- 6 Pečemo v pečici 20–25 minut.

# TRADITIONAL BRITISH CHRISTMAS CAKE

## Ingredients

500 g raisins  
500 g dried currants  
250 g candied orange peels, chopped  
250 g candied lemon peels, chopped  
375 g plain flour,  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon salt  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon ground nutmeg  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon ground allspice  
375 g softened raw butter  
375 g brown sugar  
6 eggs  
3 tablespoons brandy

## The preparation of dried and candied fruit

1

**Raisins and currants:** Remove the stalks from the fruit. Pour over hot (boiled) water and leave to soften for a few minutes. Drain the tepid fruit and dry.

2

**Candied fruit:** Pick out the larger pieces, because they have a more profound taste. Soften them in boiled water, until the crystallized layer of sugar dissolves. Drain. Roughly chop the fruit and soften the pieces in boiled water to remove excessive sugar. Drain. Dry the fruit with paper towels and sprinkle with a handful of flour.

3

**How to store a Christmas cake?** Usually, the traditional Christmas cake is baked at least a month before Christmas, so it gets richer in flavour. This type of cake stays fresh if stored properly, even a year. The cake has to be wrapped in a thin cotton cloth, which has been soaked or sprinkled with brandy, sherry, madeira, rum or such. It is also wise to add one half of an apple to maintain the moist. Then store the cake in an airtight tin. It is recommended to sprinkle the cake with alcohol every once in a while (about once a week), and change the half of the apple if necessary.

## Instructions

- 4** Grease and line the cake tin. Use 2 layers of parchment paper and also grease them. Preheat oven to 150 °C. Prepare the dried and candied fruit as instructed. Mix flour, salt, nutmeg and allspice and sift.
- 5** Whisk butter and sugar, gradually add eggs and flour, stirring them in well. Then add brandy and fruit, and mix well.
- 6** Move the batter to the cake tin and flatten the top of the cake. In the middle, make a small dent. Bake the cake for 2½–3 hours. Cover with aluminium foil if it browns too fast. When the Christmas cake is baked, let it cool in the cake tin.

# ANGLEŠKI BOŽIČNI KOLAČ

## Sestavine

500 g rozin  
500 g suhih ribezovih jagod  
250 g nasekljanih kandiranih pomarančnih lupinic  
250 g nasekljanih kandiranih limoninih lupinic  
375 g moke  
 $\frac{1}{2}$  čajne žličke soli  
 $\frac{1}{2}$  čajne žličke nastrganega muškatnega oreščka  
 $\frac{1}{2}$  čajne žličke mletega pimenta  
375 g mehkega surovega masla  
375 g rjavega sladkorja  
6 jajc  
3 žlice vinjaka

## Priprava suhega in kandiranega sadja

**Rozine in suhe ribezove jagode:** sadeže preberemo in odstranimo peclje. Prelijemo z vrelo vodo in pustimo nekaj minut, da se zmehčajo. Odlijemo vodo in pustimo, da se posušijo.

**Kandirano sadje:** izberemo večje koščke, ker imajo izrazitejši okus. V vreli vodi jih zmehčamo, da se raztopi kristalizirana plast sladkorja. Potem jih odcedimo. Sadeže na grobo nasekljamo in te koščke ponovno mehčamo v vreli vodi, da odstranimo odvečni sladkor, nato odcedimo. Sadje posušimo s kuhinjskim papirjem in potresemo s prgiščem moke.

**Shranjevanje sadnih kolačev:** sadne kolače spečemo vsaj mesec dni pred uporabo, da se razvije njihova aroma. Kot izrazito trajno pecivo ostanejo sveži tudi leta dni, če so ustrezno shranjeni.

Kolač zavijemo v tanek bombažni prtič, ki smo ga namočili z madeiro, sherryjem, vinjakom ipd. Dodamo pol jabolka, ki bo ohranjalo vlažnost, in ga nepredušno zapremo v škatlo. Priporočljivo je, da kolač občasno (enkrat na teden) poškropimo z alkoholom in po potrebi zamenjamo polovico jabolka.

1

2

3

## Priprava

- 4** Model namastimo in obložimo z dvojno plastjo peki papirja, ki ga tudi namastimo. Pečico segrejemo na 150 °C. Po navodilu pripravimo suho sadje. Moko s soljo, muškatom in pimentom presejemo.
- 5** Surovo maslo in sladkor penasto umešamo. Postopoma dodajamo jajca in med mešanjem še moko v dveh ali treh odmerkih. Na koncu dodamo vinjak in sadje ter vse zmešamo.
- 6** Testo preložimo v model in poravnamo zgornjo ploskev. Na sredi naredimo manjšo vdolbino. Kolač pečemo 2½–3 ure. Če prehitro rjavi, ga pokrijemo z alufolijo. Pečen kolač ohladimo v modelu.

# NEW ZEALAND CHEESE ROLLS WITH BACON

## Ingredients (makes 14 rolls)

- 2 slices of bacon
- 2 tablespoon of diced onion
- 1 cup of tasty cheese, grated
- 2 tablespoons of mayonnaise
- 1 tablespoon of chopped parsley
- 14 slices of bread

## Instructions

- 1 Fry bacon until crispy, then drain on newspaper. Dice into small bits and mix with cheese, mayonnaise, parsley and onion.
- 2 Preheat oven to 180°C. Cut the crusts off the bread then roll it out flat. Spread on the cheese mixture than roll up and pin closed with a toothpick.
- 3 Place on baking tray and bake until golden brown, about 10 minutes.

# NOVOZELANDSKI ZAVITKI S SIROM IN SLANINO

## Sestavine (za 14 zavitkov)

- 2 rezini slanine
- 2 žlici narezane čebule
- 1 lonček dobrega naribana sira
- 2 žlici majoneze
- 1 žlica narezanega peteršilja
- 14 rezin kruha

## Priprava

- Slanino pečemo, dokler ni hrustljiva, nato jo odcedimo na časopisni papir. Narežemo jo na majhne koščke in jo zmešamo s sirom, majonezo, peteršiljem in čebulo.
- Pečico segrejemo na 180 °C. Kruhu odrežemo skorjico, nato pa ga razvaljamo. Namažemo ga s sirovo mešanico, ga zavijemo v zavitek in ga zaprtega prebodemo z zobotrebcem.
- Zavitke položimo na pekač in jih pečemo, dokler ne postanejo zlato rjavi (približno 10 minut).

BON APPÉTIT!



**A** quoi-t-on pense quand quelqu'un nous parle des Français et de la cuisine ? Aux gourmandes qui profitent de chaque instant culinaire ? Aux étoiles Michelin ? Aux grands chefs cuisiniers ? Même si on ne pense pas aux choses mentionnées précédemment, on pense sûrement aux spécialités culinaires qui nous ne laissent pas indifférents. Cuisinier et savourer la nourriture font une grande importance dans la tradition et pour la culture française. Pour les Français, l'acte de se nourrir, c'est aussi un grand rite, un moment en compagnie, une chose sacrée. La connexion la plus proche possible. Les Français sans nourriture ne seraient les Français et vice-versa. En fait, en tant que professeur de français, je ne peux pas imaginer ne pas parler pas souvent de la nourriture en classe, même si la grammaire française ne nous laisse pas indifférents. Il y a beaucoup de vocabulaire français culinaire qui est également utilisé en slovène, tels que : À la carte, bistro, chef et beaucoup d'autres. L'histoire de la cuisine française est vraiment longue et il faudrait plusieurs pages pour la décrire complètement. Macarons colorés, toutes sortes de tartes, croissants, Crème brûlée, crêpes délicieuses, Mousse au chocolat. Que reste-t-il aux grands ? Venez découvrir des spécialités françaises uniques avec nous et savourez-les !

**N**a kaj pomislimo, ko nam nekdo omeni Francoze in kuhinjo? Na gurmane, ki med jedjo uživajo v vsakem trenutku? Na Michelinove zvezdice? Na velike kuhanje mojstre? Če ne na kaj od naštetega, pa skoraj go tovo na slastne specialitete, predvsem na čarobne in edinstvene sladice, ki nas težko pustijo ravnodušne. Kuhanje in uživanje v hrani sta pomembna dela francoske kulture. Za Francoze je prehranjevanje vsakodnevni užitek, družabni trenutek, pravzaprav kar obred. Najtesnejša povezava. Francozi brez hrane ne bi bili Francozi in obratno. Pravzaprav si kot profesorica francoščine sploh ne morem predstavljati, da pri pouku ne bi kar naprej govorila o hrani, kljub temu da nas tudi francoska slovница ne pusti ravnodušnih. Veliko je francoskega kulinaričnega besedišča, ki se uporablja tudi v slovenčini, kot npr. à la carte, bistro, chef in še veliko drugih. Zgodovina francoske kulinarike je resnično obsežna in bi potrebovala kar nekaj strani, da bi jo v celoti opisala. Barvasti makroni, raznovrstne pite, rogljički, crème brûlée, slastne palačinke, čokoladni mousse. Kaj sploh še ostane velikim? Spoznajte z nami nekaj edinstvenih francoskih specialitet in uživajte.

*Katarina Paternost,  
professeur de français*

# TARTE TATIN

## Ingédients

Pour la pâte

180 g de beurre

120 g de sucre

300 g de farine

2 jaunes d'oeuf

1 dl d'eau

Pour la garniture

10 pommes

150 g de beurre

220 g de sucre

## Préparation:

1

Mélanger le beurre avec la farine pour former un mélange fin, puis ajouter les jaunes d'oeuf, le sucre, d'eau et mélanger tout ensemble.

2

Turner et mettre la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. Faire chauffer le four à 180 degrés.

3

Pendant que le se four préchauffe, éplucher et couper les pommes à environ 1 cm de large.

4

Ensuite, faire le caramel, fondre le beurre et ajouter du sucre, mélanger tout. Poser les pommes et les couvrir avec la pâte que nous avons étendue au rouleau.

5

Cuire la tarte au four pendant 1 heure.

# PITA TATIN

## Sestavine

Za testo

180 g masla

120 g sladkorja

300 g moke

2 rumenjake

1 dl vode

Za nadev

10 jabolk

150 g masla

220 g sladkorja

## Priprava

1

Maslo zmešamo z moko, tako da nastane drobtinasta zmes, nato pa dodamo rumenjake, sladkor in vodo ter vse skupaj zgnešemo v homogeno zmes.

2

Testo za 30 minut položimo v hladilnik. Pečico segrejemo na 180 °C.

3

Medtem ko se pečica segreva, olupimo jabolka in jih narežemo na približno 1cm široke kolobarje.

4

Nato naredimo karamelo. Segrejemo maslo, dodamo sladkor ter počakamo, da porjavi. Karamelo zlijemo v pekač in jo obložimo z jabolki. Čez jabolka v karameli položimo testo, ki smo ga prej razvaljali na primerno velikost tako, da prekrije pekač.

5

Pito pečemo 1 uro.

# QUICHE LORRAINE

## Ingrédients

Pour la pâte:

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- un pinceau de sel

Pour la garniture

- 400 g de jeunes pousses d'épinards
- 2 oignons
- 4 oeufs
- 150 ml de crème fraîche
- 150 ml de lait
- 200 g de lardons

si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de la ciboulette

## Préparation

- 1 Tout d'abord, nous préparons la pâte. Mélanger la farine, le sel et le beurre pour former un beau mélange, puis ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Lorsque le mélange devient homogène, il faut le mettre dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 2 Le four doit être chauffé à 180 degrés. Maintenant, nous allons préparer la garniture.
- 3 Premièrement couper l'oignon et le faire frire dans huile d'olive. Puis ajouter des épinards.
- 4 Couper le lardon en petits morceaux et les faire frire dans une poêle.
- 5 Dans un bol, ajouter les oeufs, la crème fraîche, du fromage rapé, le lait, le sel, les lardons et la ciboulette.
- 6 Il faut prendre la pâte du réfrigérateur et l'étaler à environ 0,5 cm d'épaisseur, afin de couvrir les 23 cm de moule spécial pour les tartes. Mettre la pâte, la placer au four pour environ 15 minutes. Après, verser la garniture sur la pâte.
- 7 Faire la cuire au four pour 50 minutes.

# LORENSKI KIŠ

## Sestavine

Za testo

300 g moke

150 g masla

3 žlice vode

ščepec soli

Za nadev

400 g mlade špinače

2 čebuli

4 jajca

150 ml kisle smetane

150 ml mleka

200 g slanine

po želji lahko dodate drobnjak

## Priprava

Najprej pripravimo testo. Moko, sol in maslo zmešamo, da nastane drobtinasta zmes, nato pa dodamo približno 3 žlice vode. Ko zmes postane homogena, jo za 30 minut položimo v hladilnik.

**1** Pečico segrejemo na 180 °C. Medtem pripravimo nadev.

**2** Najprej narežemo čebulo in jo prepražimo na olivnem olju. Čebuli dodamo na grobo narezano špinačo.

**3** Slanino narežemo na majhne koščke in jo popečemo v prej uporabljeni ponvi.

**4** Špinači dodamo jajca, kislo smetano, nariban sir, mleko, sol, slanino in drobnjak.

**5** Testo vzamemo iz hladilnika in ga razvaljamo na približno 0,5 cm debeline, da pokrije 23 cm velik pekač za pite. Testo položimo v pekač in ga pečemo 15 minut. Nato testo vzamemo iz pečice in v pekač vlijemo nadev.

**6** Kiš pečemo 50 minut.

# MOUSSE AU CHOCOLAT

## Ingrédients

125 g de chocolat  
50 g de sucre en poudre  
30 g de beurre  
4 oeufs

## Préparation

Avant de préparer la mousse, penser à sortir le beurre et les oeufs du réfrigérateur au moins 1 h avant la préparation. Préparer un bain-marie : dans une casserole à moitié remplie d'eau placée sur une source de chaleur, poser le récipient destiné à confectionner la mousse. Dans ce récipient, mettre le beurre et le chocolat coupé en petits carrés, faire fondre tout en remuant avec une cuillère.

- 1 Avant de préparer la mousse, penser à sortir le beurre et les oeufs du réfrigérateur au moins 1 h avant la préparation. Préparer un bain-marie : dans une casserole à moitié remplie d'eau placée sur une source de chaleur, poser le récipient destiné à confectionner la mousse. Dans ce récipient, mettre le beurre et le chocolat coupé en petits carrés, faire fondre tout en remuant avec une cuillère.
- 2 À mesure que la pâte fond, ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Enlever le récipient du bain-marie. Laisser légèrement refroidir cette préparation, puis ajouter les jaunes d'oeufs, remuer avec la cuillère.
- 3 Mettre les blancs dans un autre récipient et les monter en neige assez fermée. Incorporer les blancs montés à la préparation.
- 4 Une fois terminée, mettre la mousse au réfrigérateur au moins pour 2 h. La mousse idéale se fait la veille.

# ČOKOLADNI MOUSSE

## Sestavine

125 g čokolade  
50 g sladkorja v prahu  
30 g masla  
4 jajca

## Priprava

1

Maslo in jajca vzamemo iz hladilnika 1 uro pred pripravo moussa. Najprej pripravimo vodno kopel. V večjo posodo nalijemo vodo in jo pristavimo na štedilnik, nato pa damo nanjo še eno manjšo posodo. Vanjo damo maslo in na koščke narezano čokolado. Počakamo, da se sestavine stopijo, vmes nekajkrat pomešamo.

2

Ko sta čokolada in maslo stopljena, dodamo sladkor v prahu. Mešamo, dokler ne dobimo gladke in goste zmesi, nato pa odstavimo posodo iz kopeli. Zmes pustimo, da se ohladi. Medtem ločimo rumenjake in beljake. Ko je masa hladna, vanjo vmešamo rumenjake.

3

Stepemo beljake, da dobimo trd sneg. Nato ga vmešamo v preostalo zmes.

4

Ko končamo, mousse postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri. Še bolje pa je, če ga naredimo en dan prej oz. ga pustimo v hladilniku čez noč.

# LES GAUFRES BELGES

## Ingrédients

1 kg de farine  
0,75 l de lait  
0,25 l d'eau gazeuse  
8 oeufs  
400 g de sucre  
250 g de beurre  
2 sacs de sucre vanillé  
1 cuillère d'huile  
un peu de sel

## Préparation

- 1 Mélanger la farine avec un peu de sel et de sucre vanille.
- 2 Faire fondre le beurre dans le lait et ajouter du sucre.
- 3 Ajouter l'eau gazeuse.
- 4 Tout mélanger ensemble.
- 5 Separer les jaunes d'oeufs; battre les blancs d'oeufs en neige.  
Ajouter les jaunes et les blancs en neige à la pâte principale.
- 6 Ajouter l'huile et bien mélanger.
- 7 Laisser reposer 10 minutes.
- 8 Enduire le gaufrier de beurre avant la cuisson.
- 9 Faire cuire les gaufres.

# BELGIJSKI VAFLJI

## Sestavine

- 1 kg moko
- 0,75 l mleka
- 0,25 l radenske
- 8 jajc
- 400 g sladkorja
- 250 g masla
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja
- 1 žlica olja
- мало soli

## Priprava

- Zmešamo moko, malo soli in vanilijev sladkor.
- Stopljeno maslo vmešamo v mleko in dodamo sladkor.
- Dodamo radensko.
- Vse skupaj zmešamo.
- Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake stepamo, da nastane sneg. Sneg in rumenjake dodamo k osnovni masi.
- Dodamo olje in dobro zmešamo.
- Zmes naj počiva 10 minut.
- Pekač za vaflje namastimo z maslom.
- Vaflje spečemo.

# CROISSANTS

## Ingrédients

1 kg de farine  
70 g de sucre  
2 sachets à café de levure de boulanger  
2 cuillères de sel  
260 g de beurre  
300 ml de lait  
1 œuf

## Préparation

- 1 Mettre la farine, le sucre, la levure et le sel dans un grand bol et fouetter ensemble jusqu'à homogénéité. Couper le beurre en tranches très épaisses et incorporer le mélange de farine.
- 2 Ajouter le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 3 Envelopper la pâte bien serrée dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
- 4 Sur une surface légèrement farinée, rouler la pâte en un long rectangle. Pliez la plusieurs fois, après mettez-le au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à ce qu'il devienne ferme).
- 5 Envelopper hermétiquement et réfrigérer pendant 1 heure de plus, puis diviser la pâte en deux et rouler chaque portion sur une épaisseur d'environ 3 millimètres, en forme de long rectangle. Couper la pâte en longs triangles. Roulez les croissants.

- 6 Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer pendant 2 heures.
- 7 Préchauffer le four à 190 degrés et badigeonner délicatement les croissants. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient gonflés, dorés et feuilletés.

# ROGLJIČKI

## Sestavine

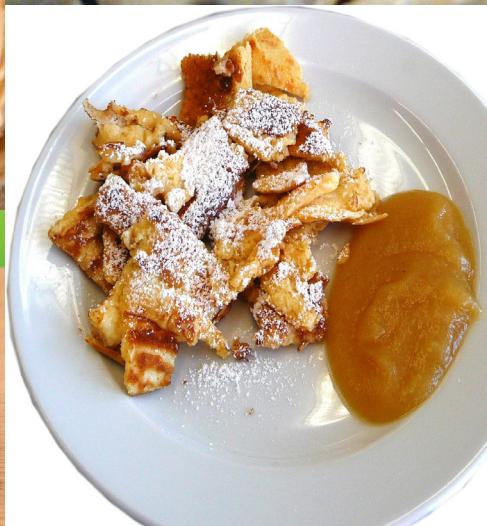
- 1 kg moko
- 70 g sladkorja
- 2 vrečki suhega kvasa
- 2 čajni žlički soli
- 260 g masla
- 300 ml mleka
- 1 jajce

## Priprava

- 1 V večjo posodo damo moko, sladkor, kvas in sol ter jih dobro premešamo. Maslo narežemo na manjše kocke in ga dodamo v zmes.
- 2 Dodamo še mleko in mešamo, dokler ne dobimo kompaktnega testa.
- 3 Testo zavijemo v prozorno folijo in ga postavimo v hladilnik za 1 uro.
- 4 Nato ga rahlo razvaljamo (še vedno ostane debelo) in ga nekajkrat prepognemo. Ko končamo, testo spet zavijemo v prozorno folijo in ga ponovno damo v hladilnik za 1 uro.
- 5 Po eni uri testo vzamemo iz hladilnika in ga prerežemo na pol, da ga bomo lažje valjali. Zvaljamo ga na tanko (približno 3 mm), narežemo na poljubno velike trikotnike in jih zvijemo v obliko rogljička.

- 6** Rogljičke postavimo na pekač, pokrijemo s folijo in jih pustimo počivati še 2 uri.
- 7** Na koncu jih premažemo z jajcem, nato pa jih damo v pečico za približno 15–20 min na 190 °C, dokler ne postanejo zlato-rjave barve.

GUTEN APPETIT!



*Was wäre das Leben ohne Liebe, Spaß, Herausforderungen und Sicherheit? Wahrscheinlich nur das Da-sein. Mit einer Sprache kann man all das erreichen. Das Dazugehören und das Gefühl von der Geborgenheit bekommt man bei der Familie und den Freunden. Spaß hat man beim Reisen, Lernen, Experimentieren und bei der Arbeit. Die Herausforderungen machen uns stärker und führen uns immer weiter und höher. Mit dem Wissen sind wir stark. Die Sprache verbindet das alles. Und wenn man noch daran denkt, dass das Leben zu kurz für schlechtes Essen ist, dann ist folgende Kombination perfekt: Freunde treffen, sich amüsieren, nach neuen Ideen suchen, kochen oder backen und Spaß haben. Deutsch ist absolut lecker!*

**K**aj bi bilo življenje brez ljubezni, izzivov in varnosti? Najverjetneje le bivanje. Z jezikom lahko vse to dosežemo. Občutek pripadnosti in varnosti dobimo v družini in pri prijateljih. Uživamo na potovanjih, pri učenju, preizkušanju in delu. Izzivi nas krepijo in vodijo vedno dlje in višje. Znanje nas naredi močnejše. Jezik vse to povezuje. In če pomislimo še na to, da je življenje prekratko za slabo hrano, potem je sledeča kombinacija popolna: prijatelji, zabava, nove ideje, kuhanje ali peka in uživanje. Nemščina je preprosto slastna!

*Tina Terzić,  
prof. nemščine*

# WIENER KAISERSCHMARRN

## Zutaten

200 g Mehl  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
300 ml Milch  
40 g Butter  
30 g Rosinen

## Zubereitung

- 1 Zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
- 2 In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
- 3 Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.
- 4 Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei 180° C für 10–12 Minuten stellen und fertig backen, bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist.
- 5 Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.
- 6 Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen.
- 7 Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.

# DUNAJSKI CARSKI PRAŽENEC

## Sestavine

200 g moko  
30 g sladkorja  
1 ščepec soli  
4 jajca  
300 ml mleka  
40 g masla  
30 g rozin

## Priprava

- 1 V skledi najprej zmešamo moko, sladkor, sol in rumenjake z mlekom, tako da nastane gladko, gosto testo.
- 2 V drugi skledi stepemo beljake v trd sneg in jih nato vmešamo v testo.
- 3 V veliki ponvi razstopimo maslo, da se začne peniti.
- 4 Testo počasi vlijemo v ponev in popečemo na obeh straneh. Nato damo ponev v predhodno segreto pečico in pečemo na temperaturi 180 °C 10–12 minut, dokler testo ni zlato rjava zapečeno. Ponev vzamemo iz pečice in z vilicama razkosamo testo.
- 5 Dodamo rozine, dobro premešamo in ponev ponovno postavimo za približno 1 minuto v še vročo pečico.
- 6 Jed potresememo s sladkorjem in postrežemo s poljubnim kompotom ali jabolčno čežano.

# WIENER APFELSTRUDEL

## Zutaten für den Teig

5 Esslöffel lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

50 g Butter

1 Teelöffel Essig

## Zubereitung

1

Mehl in eine Rührschüssel sieben.

2

Salz, Wasser, ein Schuss Essig und zerlassenes Fett zufügen und mit einem Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verkneten, sodass ein glatter Teig entsteht.

3

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals gut durchkneten, damit ein leicht elastischer Strudelteig entsteht.

4

Teig zu einer Kugel formen und diesen in einen noch warmen, trockenen Topf (vorher mit heißem Wasser ausspülen und abtrocknen) legen, Deckel drauf und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

## Zutaten für die Füllung

50 g gehackte Mandeln  
50 g Rosinen  
5 Tropfen Rum  
50 g Semmelbröseln  
1 Packung Vanillezucker  
75 g Butter  
3 Tropfen Zitronen-Aroma  
100 g Zucker  
1 kg Äpfel

## Füllung

- 1** Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Den Rum- und das Zitronen-Aroma untermischen und gut durchrühren.
- 2** Nun den Strudelteig auf einem großen, bemehlten Küchentuch ausrollen und dann zu einem Rechteck (ca. 50 x 70 cm) ausziehen - mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Nun die Semmelbrösel aufstreuen und nacheinander Apfelstifte, Rosinen, Zucker, etwas Vanillezucker und Mandeln auf dem Teig verteilen.
- 3** Dabei an den kurzen Seiten ca. 3 cm frei lassen und auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite her aufrollen, an den beiden Enden gut zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen.
- 4** Strudel mit etwas Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backroh: bei 180° C 45–55 Minuten backen.
- 5** Nach 30 Minuten Backzeit den Strudel nochmals mit etwas Butter bestreichen.
- 6** Den fertig gebackenen Apfelstrudel mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren.

# DUNAJSKI JABOLČNI ZAVITEK

## Sestavine za testo

- 5 žlic mlačne vode
- 1 ščepec soli
- 200 g pšenične moke
- 50 g masla
- 1 čajna žlička kisa

## Priprava testa

- 1 Moko presejemo v posodo za mešanje.
- 2 Dodamo sol, vodo, kis in stopljeno maslo ter z ročnim mešalnikom znetemo najprej na najnižji, nato na najvišji hitrosti, tako da nastane gladko testo.
- 3 Z rokami znova znetemo testo na rahlo pomokani delovni površini, da nastane elastično testo.
- 4 Testo oblikujemo v kepo in ga položitmo v topel, suh lonec (najprej ga speremo z vročo vodo in posušimo), pokrijemo in pustimo počivati približno 30 minut.

## Sestavine za nadev

- 50 g nasekljanih mandljev
- 50 g rozin
- 5 kapljic ruma
- 50 g drobtin
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 75 g masla
- 3 kapljice limonine arome
- 100 g sladkorja
- 1 kg jabolk

## Priprava nadeva

Jabolka olupimo, razrežemo na četrtine, odstranimo pečke, narežemo na drobne kose in položimo v skledo. Dodamo rum in limonino aromo ter dobro premešamo. Testo razvaljamo na veliki pomokani kuhinjski brisači in ga raztegnemo v pravokotnik (približno 50 x 70 cm) ter namažemo z nekaj stopljenega masla. Potresemo drobtine in na razvaljano testo razporedimo jabolčne krhlje, rozine, sladkor ter malo vanilijevega sladkorja in mandlje.

1

Na krajsih straneh pustitmo približno 3 cm prostora in testo zapognemo na nadev. S pomočjo krpe ga zvijemo z dalje strani, dobro stisnemo oba konca skupaj in položimo na namaščen pekač.

2

3

Premažemo z malo masla.

4

Pečemo v predhodno ogreti pečici na 180 °C 45–55 minut.

5

Po 30 minutah zavitek ponovno premažemo z malo masla.

6

Pečen jabolčni zavitek potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

# APFELKÜCHERL

## Zutaten

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2,5 dl Milch oder Weißwein
- 1 Messespitze Salz
- 500 g saure Äpfel
- 2 Esslöffel Staubzucker
- 1 Teelöffel Zimtpulver

## Zubereitung

- 1 Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl und Milch (oder Weißwein) zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
- 2 30 Minuten quellen lassen.
- 3 Die Eiweiße unter Zugabe der Prise Salz steif schlagen.
- 4 Die Äpfel schälen, das Kernhaus mit einem Apfelausstecher entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 5 Etwas Butter in einer hohen Pfanne erhitzen, den Teig nochmals durchrühren und den Eischnee unterheben.
- 6 Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und in heißem Fett knusprig ausbacken. Zum Abtropfen kommen die fertig gebackenen Scheiben auf ein Küchentuch.
- 7 Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker oder einer Prise Zimt bestäuben. Richtig lecker schmeckt es mit einer Kugel Vanilleeis!

# JABOLČNI OBROČKI

## Sestavine

2 jajci  
200 g moke  
2,5 dl mleka ali belega vina  
noževa konica soli  
500 g kislih jabolk  
2 žlisci sladkorja v prahu  
1 čajna žlička cimeta v prahu

## Priprava

- 1** Ločimo rumenjake od beljakov. Rumenjake zmešamo z moko in mlekom (ali belim vinom) v gosto testo.
- 2** Pustimo 30 minut, da nabrekne.
- 3** Beljakom dodamo sol in stepemo v trd sneg.
- 4** Jabolka olupimo, odstranimo peščičče in narežemo na 1 cm debele rezine.
- 5** V visoki ponvi segrejemo maslo, znova premešamo testo in vanj vmešamo stepen sneg.
- 6** Jabolčne rezine pomočimo v testo in hrustljavo zapečemo v vroči maščobi. Zložimo jih na kuhinjsko brisačo, da vpije maščobo.
- 7** Preden jih postrežemo, jih lahko potresemo z malo sladkorja v prahu ali ščepcem cimeta, ali jim dodamo vanilijev sladoled.

# LINZER PLÄTZCHEN

## Zutaten

- 125 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Nelke und Kardamom
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- Marmelade (Johannisbeere, Himbeere oder Pflaume)
- Staubzucker

## Zubereitung

- 1 Butter mit Puderzucker cremig schlagen.
- 2 Mehl, Nüsse und Gewürze mischen und nach und nach unterrühren.
- 3 Vorsichtig mit den Händen zusammenkneten. Zwischen Klarsichtfolie etwa 3–4 mm dick ausrollen.
- 4 Beliebige Formen ausschneiden, dabei immer zwei von einer Form. In der Mitte eines dieser Plätzchen immer ein Loch ausschneiden.
- 5 Auf Backpapier bei 200° C etwa 10 Minuten backen.
- 6 Danach die noch heißen Plätzchen ohne Loch mit etwas Marmelade bestreichen.
- 7 Die „Loch-Plätzchen“ mit Puderzucker besieben und auf das passende Plätzchen mit Marmelade setzen.

# LINŠKI PIŠKOTI

## Sestavine

- 125 g masla
- 50 g sladkorja v prahu
- 150 g moke
- 100 g mletih lešnikov ali mandljev
- 2 čajni šlički cimeta
- 1 noževa konica klinčkov in kardamoma
- 1 žlica kakava v prahu
- marmelada (ribezova, malinova ali slivova)
- sladkor v prahu

## Priprava

- 1 Maslo in sladkor v prahu penasto umešamo.
- 2 Dodamo moko, lešnike in začimbe.
- 3 Previdno zgnetemo testo in ga med folijo za živila zvaljamo 3–4 mm debelo.
- 4 Iz testa izrežemo poljubne oblike, vedno parno število ter na vsakem drugem izrezanem kosu naredimo luknjico.
- 5 Pečemo na peki papirju 10 minut pri 200 °C.
- 6 Še vroče piškote brez lukenj namažemo z marmelado.
- 7 Piškote z luknjicami posujemo s sladkorjem v prahu in jih položimo na piškote, ki smo jih namazali z marmelado.

# MAULTASCHEN

## Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- etwas geriebener Muskatnuss
- 50 ml Wasser
- 1 Teelöffel Öl

## Zutaten für die Füllung

- 1 Zwiebel
- viel Petersilie
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Esslöffel Öl
- 250 g Spinat
- 250 g Hackfleisch
- 1 Prise geriebener Muskatnuss
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Die Teigzutaten zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten.
- 2 Für die Füllung die Zwiebel schälen und zusammen mit Petersilie fein hacken. In heißem Öl glasig anschwitzen.
- 3 Den Spinat kurz in heißes Wasser geben, kalt abschrecken und gut abtrocknen. Anschließend fein hacken.
- 4 Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und verzupfen.
- 5 Das Hackfleisch mit dem Ei und den Gewürzen vermengen.
- 6 Dann die anderen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen.
- 7 Den Nudelteig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck ausrollen und in kleinere Rechtecke schneiden.
- 8 Von der Füllung jeweils etwas auf eine Hälfte der Rechtecke verteilen, dann die andere Teighälfte darüber schlagen und erst leicht andrücken, damit die Luft entweicht, dann fest andrücken.

**9**

In reichlich kochendem Salzwasser aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

**10**

Maultaschen als Suppeneinlage, in Butter angebraten, mit Tomatensoße oder auf Salat servieren.

# POLNJENI ŽEPKI

## Sestavine za testo

- 300 g moke
- 2 jajci
- 1 šepec soli
- malo naribanega muškatnega oreščka
- 50 ml vode
- 1 čajna žlička olja

## Sestavine za nadev

- 1 čebula
- veliko petersilja
- dan stara žemlja
- 1 žlica olja
- 250 g špinace
- 250 g mletega mesa
- 1 šepec naribanega muškatnega oreščka
- 1 jajce
- sol in poper

## Priprava

- 1 Sestavine za testo zgnetemo v voljno testo.
- 2 Za nadev olupimo čebulo, jo skupaj s peteršiljem drobno nasekljamo in prepražimo na vročem olju.
- 3 Špinaco blanširamo v vroči vodi, jo potopimo v mrzlo vodo, odcedimo in natrgamo. Mleto meso zmešamo z jajcem in začimbami.
- 4 Dodamo še ostale sestavine in dobro premešamo.
- 5 Testo razvaljamo v kvadrat in ga narežemo na manjše kvadratke.
- 6 Nadev položimo na polovico kvadratka in ga zapognemo.
- 7 Narahlo pritisnemo, da iztisnemo zrak.
- 8 Nato žepek dobro stisnemo po robovih.
- 9 Žepke damo v slan krop in jih na zmerni temperaturi kuhamo 20 minut.

10

Postrežemo jih kot jušno prikuho, samostojno jed popraženo na maslu ali s paradižnikovo omako, lahko pa tudi v solati.

**¡BUEN PROVECHO!**



*Vivir entre dos culturas tiene aspectos muy enriquecedores. En los últimos meses me he dado cuenta de algo relacionado con la comida (y sus sabores) que me rondaba por la cabeza desde hacía mucho tiempo y a lo que no le encontraba explicación. ¿Por qué determinados platos españoles, que para mí son exquisitos, para mi pareja no son nada especial? ¿A qué se debe la fascinación eslovena por la potica, postre que yo considero del montón? La causa no puede estar en diferencias en las papilas gustativas. Llegué a la conclusión de que se trata de algo cultural. Crecemos con la comida desde niños, nos acompaña en innumerables momentos, la mayoría de ellos felices, y cuando probamos de nuevo ese plato no nos llevamos a la boca solo ese sabor, sino también los recuerdos asociados a él y las emociones que nos provocaron en el pasado.*

**Ž**iveti med dvema kulturama ima vidike, ki bogatijo. V zadnjih mesecih sem se zavedel nečesa, kar se mi je pletlo po glavi že dlje časa in si nisem znal razložiti, je pa povezano s hrano in njenimi okusi. Zakaj določene španske jedi, ki so zame vrhunske, niso nič posebnega za mojo partnerko? Od kod navdušenje Slovencev nad potico, ki je zame čisto običajna sladica? Različne okušalne brbončice ne morejo biti razlog. Prišel sem do zaključka, da gre za nekaj kulturnega. Od otroštva rastemo ob hrani, ki nas spremlja v neštetih trenutkih, večinoma veselih. Ko ponovno poskusimo tisto jed, ne damo v usta samo tistega okusa, temveč tudi spomine, povezane z njim, in čustva, ki nam jih je vzbudila v preteklosti.

*David Heredero Zorzo,  
prof. španščine*

# PAELLA VALENCIANA

## Ingredientes:

400 g de arroz  
1 kg de pollo troceado  
500 g de conejo troceado  
200 g de judías verdes  
100 g de garrofó fresco  
100 g de tomate  
6 cucharadas de aceite de oliva  
unas hebras de azafrán  
pimentón rojo molido  
una ramita de romero  
sal

## Elaboración:

- 1 Vierte el aceite sobre la paellera. Una vez el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo y sofríelos hasta que adquieran un color dorado. A continuación, echa las verduras y rehógalas. Ahora vierte el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente.
- 2 Añade el pimentón y remuévelo apenas un instante, enseguida tienes que verter el agua para evitar que se queme.
- 3 Añade el azafrán, el romero y la sal. Una vez que el agua rompa a hervir, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación, baja a fuego medio y déjala cocer entre 20 y 30 minutos.
- 4 Aviva el fuego y añade el arroz. La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente.
- 5 Mantén el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reduce el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

# VALENCIANSKA PAELLA

## Sestavine:

- 400 g riža
- 1 kg piščanca v kosih
- 500 g zajca v kosih
- 200 g stročjega fižola
- 100 g svežega belega fižola (garrofó)
- 100 g paradižnika
- 6 žlic olivnega olja
- nekaj žafranovih pestičev
- mleta paprika
- vejica rožmarina
- sol

## Priprava:

- 1 V ponev vlijemo olje. Ko se segreje, dodamo piščanca in zajca ter ju pražimo toliko časa, da postaneta zlate barve. Dodamo zelenjavno in nadaljujemo s praženjem. Nato dodamo naribani paradižnik. Sestavine vseskozi mešamo.
- 2 Ko so sestavine prepražene, dodamo mleto papriko, premešamo in takoj nato prilijemo vodo, da se ne zažge.
- 3 Dodamo žafran, rožmarin in sol. Ko voda zavre, jo pustimo vreti 5 minut na visoki temperaturi, nato temperaturo zmanjšamo. Sestavine kuhamo 20–30 minut.
- 4 Ponovno zvišamo temperaturo in dodamo riž. Tradicionalno se riž vsuje v posodo v obliki križa, potem pa ga enakomerno razporedimo po posodi.
- 5 Na visoki temperaturi kuhamo riž 10 minut, nato jo zmanjšamo in kuhamo, dokler riž ni kuhan.

# TORTILLA DE PATATAS

## Ingredientes

1 kg de patatas  
1 cebolla grande  
5 huevos  
aceite de oliva virgen extra  
sal

## Elaboración

- 1 Pela y pica la cebolla en dados medianos.
- 2 Péla las patatas, córtalas por la mitad a lo largo y después corta cada trozo en medias lunas finas de 1/2 centímetros.
- 3 Introduce todo en la sartén, sazona a tu gusto y fríe a fuego suave durante 25-30 minutos.
- 4 Retira la fritura y escúrrela. Pasa el aceite a un recipiente y resérvalo.
- 5 Casca los huevos, colócalos en un recipiente grande y bátelos. Sálalos a tu gusto, agrega la fritura de patatas, cebolla y pimiento y mezcla bien.
- 6 Coloca la sartén nuevamente en el fuego, agrega un chorrito del aceite reservado y agrega la mezcla. Espera a que empiece a cuajarse.
- 7 Separa los bordes, cubre la sartén con un plato de mayor diámetro que la sartén y dale la vuelta. Échala de nuevo para que cuaje por el otro lado.

# KROMPIRJEVA TORTILJA

## Sestavine

1 kg krompirja  
1 velika čebula  
5 jajc  
ekstra deviško oljčno olje  
sol

## Priprava

- 1 Čebulo olupimo in nasekljamo.
- 2 Olupimo krompir, ga prerežemo na pol in narežemo na pol centimetra debele rezine.
- 3 Krompir in čebulo stresemo v olje, začinimo po okusu in cvremo 25–30 minut.
- 4 Vzamemo krompir in čebulo iz olja in ju dobro odcedimo. Prihranimo olje, v katerem se je cvrl krompir.
- 5 V posodi stepemo jajca in jih solimo po okusu. Dodamo krompir in čebulo ter vse dobro premešamo.
- 6 Na štedilnik pristavimo ponev, vanjo vlijemo malo olja in dodamo mešanico jajc, krompirja in čebule. Počakamo, da se začne trditi in peči.
- 7 Ko je tortillja pečena z ene strani, jo ločimo od roba, pokrijemo ponev z večjim krožnikom, jo obrnemo in ponovno previdno stresemo v ponev, da se zapeče še z druge strani.

# CHURROS CON CHOCOLATE

## Ingredientes

300 ml de agua  
200 g de harina  
1 cucharadita de sal  
aceite para freír  
azúcar (opcional)

## Elaboración

- 1** Pon el agua al fuego en un cazo grande.
- 2** Agrega la sal.
- 3** Cuando empiece a hervir, añade la harina poco a poco.
- 4** Remueve la mezcla hasta que la harina absorba el agua.
- 5** Retira del fuego.
- 6** Rellena la manga pastelera con la mezcla. Aprieta para darle forma de churro.
- 7** Fríelos en aceite muy caliente.

# CHURROSI S ČOKOLADO

## Sestavine

300 ml vode  
200 g moko  
1 čajna žlička soli  
olje za cvretje  
sladkor (po želji)

## Priprava

- 1** Vodo v veliki posodi pristavimo na štedilnik.
- 2** Solimo.
- 3** Ko začne vreti, postopno dodajamo moko.
- 4** Zmes mešamo toliko časa, da moka vpije vso vodo.
- 5** Posodo umaknemo s štedilnika.
- 6** Napolnimo slaščičarsko vrečko z maso in jo stiskamo, tako da dobimo obliko churrosov.
- 7** Na hitro jih ocvremo v zelo vročem olju.

# TARTA DE SANTIAGO

## Ingredientes

- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 250 g de almendras molidas
- ralladura de la piel de un limón
- una cucharadita de canela
- azúcar glas (para decorar)

## Elaboración

- 1 Pon en un bol el azúcar y las almendras molidas y mezcla. Añade los huevos hasta obtener una masa de textura fina.
- 2 Añade la ralladura de limón y la canela y mezcla todo.
- 3 Unta el molde con aceite y espolvoréalo con harina (para que no se pegue la tarta). Rellena el molde con la mezcla y hornea a 180 °C 30 minutos aproximadamente.
- 4 Para decorar la tarta, coloca sobre la misma la plantilla de la Cruz de Santiago y espolvorea con azúcar glas. Retira la plantilla con cuidado, de modo que quede la silueta de la cruz.

# JAKOBOVA TORTA

## Sestavine

5 jajc  
250 g mletih mandeljev  
250 g sladkorja v prahu  
lupina polovice limone  
pol čajne žličke cimeta  
sladkor v prahu (za dekoracijo)

## Priprava

- 1** V posodi stepemo jajca. Dodamo mandlje in sladkor ter z lopatico dobro premešamo.
- 2** Dodamo naribano limonino lupino in cimet.
- 3** Pekač namažemo z maslom, ga posujemo z moko, da se masa ne prime, vlijemo maso in jo pečemo na 180 °C približno 30 minut.
- 4** Torto okrasimo tako, da nanjo položimo križ (iz papirja ali kartona) in jo posujemo s sladkorjem v prahu, nato previdno odstranimo silhueto križa.

# CREMA CATALANA

## Ingredientes

- ½ l de leche
- una rama de canela
- la piel de medio limón
- la piel de media naranja
- 6 yemas de huevo
- 15 g de maicena
- 60 g de azúcar más 2 cucharadas soperas por ración para caramelizar por encima

## Elaboración

1

Pon en un cazo 1 litro de leche entera. Añade la piel de naranja, la piel de limón y una ramita de canela. Deja a fuego medio alto hasta que casi hierva la leche y entonces aparta del fuego, tapa el cazo y deja que se infuse la leche durante 30 minutos o una hora.

2

Pon en un cuenco yemas, añade azúcar y mezclalo bien. Añade luego maicena y vuelve a mezclar solo un poco.

3

Pon un colador de malla fina sobre el cuenco donde están los huevos y cuela la leche que hemos infusionado. Mezcla hasta que esté todo bien integrado.

4

Echa el contenido del cuenco en una olla y deja a fuego medio sin parar de remover. Para saber cuándo está hecha la crema catalana hay que ir mirando el dorso de la cuchara. La crema estará en su punto cuando se forme una capa densa en el dorso de la cuchara. Cuando la crema catalana haya espesado apartamos inmediatamente del fuego.

- 5 Pon un colador de malla fina sobre una cuenco grande y cuela la crema.
- 6 Repártela en cazuelitas pequeñas y deja que se enfríen antes de cubrirlas con papel film y meterlas en el frigorífico durante al menos 4 horas.
- 7 Antes de servirlas, añade un poco de azúcar por encima y con la ayuda de un soplete carameliza el azúcar para que se forme una capa crujiente y fina de caramelo.

# KATALONSKA KREMA

## Sestavine

- ½ l mleka
- 1 cimetova palčka
- lupina polovice limone
- lupina polovice pomaranče
- 6 rumenjakov
- 15 g koruznega škroba
- 60 gramov sladkorja in še 1–2 žlici sladkorja na porcijo za karameliziranje

## Priprava:

- 1 V posodo damo polnomastno mleko, naribani lupini limone in pomaranče ter cimetovo palčko. Segrevamo do vrelišča, nato posodo odstavimo, jo pokrijemo in pustimo, da se mleko prepoji z okusi (približno eno uro).
- 2 Zmešamo rumenjake in sladkor, nato dodamo koruzni škrob in ponovno rahlo zmešamo.
- 3 Cedilo z drobno mrežo položimo preko posode z jajci in precedimo mleko, v katerem so se namakale lupinice in cimet. Ponovno dobro premešamo.
- 4 Zmes damo v lonec, segrevamo na srednji temperaturi in neprehomoma mešamo. Katalonska krema bo pripravljena takrat, ko se bo na hrbtni strani kuhalnice nabrala gostu plast.
- 5 Ko se krema zgosti, jo takoj umaknemo s štedilnika.

- 6 Kremo ponovno precedimo skozi cedilo v majhne posodice in pustimo, da se ohladi. Nato posodice pokrijemo s folijo in jih damo v hladilnik za vsaj štiri ure.
- 7 Preden jih postrežemo, jih potresemo z žličko sladkorja in s pomočjo gorilnika karameliziramo sladkor.



Za konec postrezimo še z enim receptom. Jed je vseslovenska, starodavna, nepogrešljivo povezana s prazniki in praznovanji. Danes poznamo veliko različic, z različnimi imeni, oblikami in nadevi, verjetno pa se najpogosteje srečamo s tisto, pri kateri se nam orehi topijo v ustih. Poznamo priprave različnih težavnostnih stopenj, izjemna pa je tudi tista, katere recept ni preveč zapleten. Ni potrebno dolgo ugibati, kajne? Naj zadiši po potici!

# OREHOVA POTICA

## Sestavine za testo

- 600 g moko
- 85 g kvasa
- 2 dl mleka
- 1 čajna žlička soli
- 2 žlici rumu
- 8 rumenjakov
- 250 g masla
- 4 žlice mletega sladkorja

## Sestavine za nadev

- 600 g mletih orehov
- 180 g kisle smetane
- 250 g mletega sladkorja
- 4 žlice rumu
- limonina lupina
- 8 beljakov

## Priprava

- 1 Beljake stepemo v trd sneg in dodamo ostale sestavine za nadev.
- 2 Kvas nadrobimo v toplo mleko, dodamo ščepec sladkorja in pustimo vzhajati.
- 3 Stepemo rumenjake, sladkor in zmehčano maslo. Dodamo rum, sol, kvas, moko in mlačno mleko ter zamesimo testo.
- 4 Testa ne vzhajamo, ampak ga takoj razvaljamo in namažemo z nadevom. Zvijemo ga tesno in damo v model za šarkelj (premer 30 cm), ki smo ga namazali z masлом.
- 5 Testo potlačimo, prebodemo in damo takoj v pečico, segreto na 50 °C. Po 20 minutah temperaturo zvišamo na 180 °C. Pečemo še 60 minut.

# POTICA NUT ROLL

## Dough

600 g flour  
85 g yeast  
2 dl milk  
1 tea spoonful salt  
2 spoonfuls rum  
8 egg yolks  
250 g butter  
4 spoonfuls icing sugar

## Filling

600 g ground walnuts  
180 g sour cream  
250 g icing sugar  
4 table spoonfuls rum  
lemon peeling  
8 egg whites

## Instructions

- 1 Mix egg whites into the firm whipped egg white and add the other ingredients.
- 2 Add yeast into warm milk, add a pinch of sugar and let the dough rise.
- 3 Mix egg yolks, sugar and softened butter. Add rum, salt, yeast, flour and warm milk. Knead the dough.
- 4 Do not let dough to rise, but immediately roll it off and spread the filling over it. Tightly roll it up and put it in a model for a round cake (diameter 30 cms), previously spread with butter.
- 5 Press the dough, pierce it and put it immediately into the oven, pre-heated to 50 °C. After 20 minutes rises the temperature to 180 °C. Bake for additional 60 minutes.

# POTICA AUX NOIX

## Pour la pâte

- 600 g de farine
- 85 g de levure
- 2 dl de lait
- 1 cuillère de sel
- 2 cuillères de rhum
- 8 jaunes
- 250 g de beurre
- 4 cuillères de sucre en poudre

## Pour la garniture

- 600 g de noix en poudre
- 180 g de crème fraîch
- 250 g de sucre en poudre
- 4 cuillères de rhume
- zeste de citron
- 8 blanches d'oeufs

## Préparation

- 1 Mélanger les blancs d'œufs dans la neige et ajouter d'autres ingrédients pour la garniture.
- 2 Mettez la levure dans du lait chaud, ajoutez une pincée de sucre et laissez lever.
- 3 Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre ramolli. Ajouter le rhum, le sel, la levure, la farine et le lait tiède et pétrir la pâte.
- 4 Ne pas lever la pâte, mais la dérouler immédiatement et étaler la garniture. Roulez-le bien et placez-le dans un babeurre (30 cm de diamètre).
- 5 Versez la pâte, percez-la et placez-la immédiatement dans un four préchauffé à 50 degrés. Après 20 minutes, la température a été portée à 180 degrés. Cuire encore 60 minutes.

# WALNUSSPOTITZE

## Zutaten für den Teig

600 g Mehl  
85 g Hefe  
2 dl Milch  
1 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Rum  
8 Eigelb  
250 g Butter  
4 Esslöffel Staubzucker

## Zutaten für die Füllung

600 g gemahlene Walnüsse  
180 g Sauerrahm  
250 g Staubzucker  
4 Esslöffel Rum  
Zitronenschale  
8 Eiweiß

## Zubereitung

- 1** Eiweiß steil schlagen und andere Zutaten für die Füllung zugeben.
- 2** Hefe in die warme Milch geben, eine Prise Zucker zugeben und gehen lassen.
- 3** Eigelb, Zucker und warme Butter mischen. Rum, Salz, Hefe, Mehl und laue Milch zugeben und in den Teig anrühren.
- 4** Den Teig nicht gehen lassen, sondern sofort ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Fest zusammenrollen und in die vorher mit Butter bestrichene Gugelhupf förmige Backform (Durchmesser 30 cm) tun.
- 5** Teig drücken, durchstechen und sofort in den vorgeheizten Ofen auf 50° C geben. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 180° C erhöhen. 60 Minuten backen.

# POTICA DE NUECES (BIZCOCHO DE NUECES)

## Masa

- 600 g de harina
- 85 g de levadura
- 20 cl de leche
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de ron
- 8 yemas de huevo
- 250 g de mantequilla
- 4 cucharadas de azúcar en polvo

## Relleno

- 600 g de nuez molida
- 180 g de crema agria
- 250 g de azúcar en polvo
- 4 cucharadas de ron
- piel de limón
- 8 claras de huevo

## Preparación

- 1 Montamos las claras de huevo a punto de nieve y añadimos el resto de ingredientes para el relleno.
- 2 Ponemos la levadura en leche caliente, añadimos una pizca de azúcar y lo dejamos crecer.
- 3 Batimos las yemas de huevo, el azúcar y la mantequilla (reblanqueada). Añadimos el ron, la sal, la levadura, la harina y leche templada y mezclamos la masa.
- 4 No dejamos crecer la masa, sino que inmediatamente la amasamos con un rodillo y la untamos con el relleno. Lo enrollamos fuertemente y lo ponemos en un molde redondo (con un diámetro de 30 cm) que antes hemos untado con mantequilla.
- 5 Aplastamos la masa, la punzamos y la ponemos inmediatamente en el horno, calentado a 50°C. Después de 20 minutos, subimos la temperatura a 180°C. Lo horneamos 60 minutos más.



# ZAHVALA

Gimnazija Šentvid je šola znanja, športa in sodelovanja. Pri nastanku te knjige je bilo športa bolj malo, znanja in sodelovanja pa veliko.

Mentorstvo pri pripravi receptov smo prevzeli: Jana Mlakar, prof. angleščine, mag. Vital Pirnat, prof. angleščine, Matija Pustovrh, prof. nemščine, Tina Terzić, prof. nemščine, Tina Bertoncelj, prof. francoščine, Katarina Paternost, prof. francoščine in Klavdija Mele, prof. španščine.

Uvodne misli smo zapisali: Polona Cimerman, prof. angleščine, Katarina Paternost, prof. francoščine, Tina Terzić, prof. nemščine in David Heredero Zorzo, prof. španščine.

Za lepo slovensko besedo je poskrbela mag. Martina Berič, prof. slovenščine.

Oblikovanje, pripravo za tisk in obilo nasvetov je velikodušno nudil Dean Zagorac, univ. dipl. pol. in dipl. ing. el.

Slastni dogodek in posledično tudi knjiga pa ne bi bila mogoča brez dijakinj in dijakov, ki so se prelevili

v iskalce avtentičnih receptov in odlične kuharske mojstre. Sodelovali so:

Ana Marija Šturm, Tinkara Močnik, Jon Budihna, Eva Rokavec, Neža Brenk, Eva Leskovec, Neja Penič, Rudi Val Arčon, Uroš Bucalo, Jaša Dežman, Neža Kocjanc, Nataša Krapež, Brina Plevčak, Matic Recer, Neli Botonjić, Jon Budihna, Onja Lajevec, Tina Plohl, Živa Jalen, Maša Valjavec, Anže Časar, Hana Opoltnik, Špela Šepič, Nika Pustovrh, Laura Burjak Novak in Naja Miklič.

Kuharsko vajenštvo smo opravili tudi profesorji David, Matija in Klavdija.

Naslovnica je delo Nejca Vrbovška ob zaključni tehnični pomoči Martina Švaba.

Zahvaljujemo se ravnatelju mag. Jaki Erkerju, ki je našo zamisel podprt v vseh pogledih.

*Urednice in urednik*



**Glavna urednica:**

Klavdija Mele

**Urednica angleškega dela:**

Marjanca Milena Dolničar

**Urednica nemškega dela:**

Tina Terzić

**Urednica francoskega dela:**

Katarina Paternost

**Urednika španskega dela:**

Klavdija Mele in David Heredero Zorzo

**Lektorica slovenskega dela:**

Martina Berič

**Založila:**

Gimnazija Šentvid, Prušnikova 98, Ljubljana  
(zanjo mag. Jaka Erker, ravnatelj)

**Slika na naslovnici:**

Nejc Vrbovšek

**Oblikovanje in priprava za tisk:**

Dean Zagorac

**Tisk:**

Litteralis, d.o.o., Ljubljana

**Št. izvodov:**

700, 1. natis

**Cena:**

brezplačni izvod

Ljubljana, december 2019

Gimnazija Šentvid



<https://www.sentvid.org/>



brezplačni izvod