

V času zaprtja vrtca smo
se šli „masteršefovskega“
izziva na daljavo.



Spoštovani starši in otroci.

Ste za izziv? „Masteršefovski“ izziv?

Vam je ostala kakšna buča?

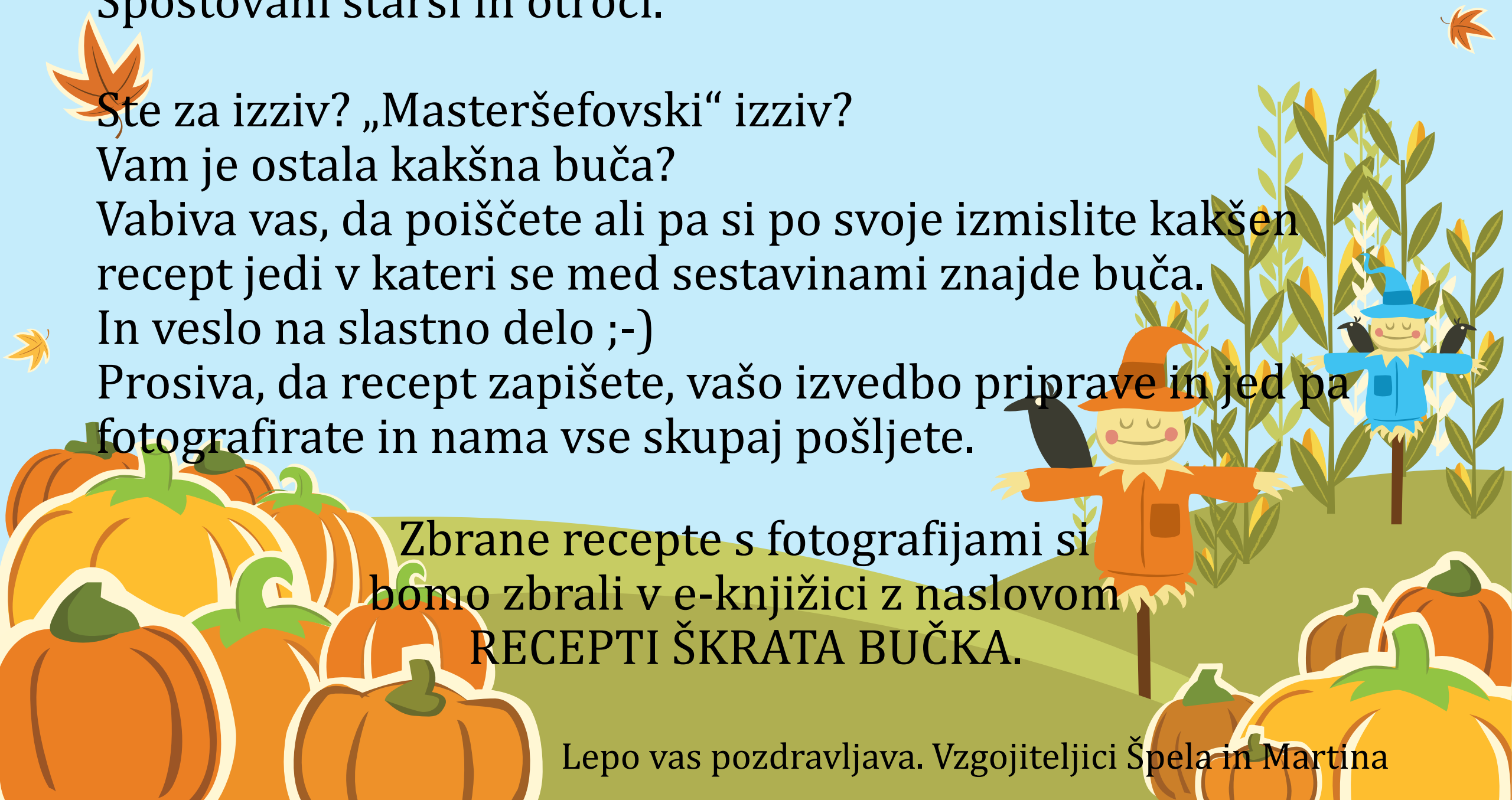
Vabiva vas, da poiščete ali pa si po svoje izmislite kakšen recept jedi v kateri se med sestavinami znajde buča.

In veslo na slastno delo ;-)

Prosiva, da recept zapišete, vašo izvedbo priprave in jed pa fotografirate in nama vse skupaj pošljete.

Zbrane recepte s fotografijami si bomo zbrali v e-knjižici z naslovom
RECEPTI ŠKRATA BUČKA.

Lepo vas pozdravljava. Vzgojiteljici Špela in Martina





Prispeli so slastni recepti z
mikavnimi fotografijami...



RECEPTI ŠKRATA BUČKA



JABOLČNI ZAVITEK

Ker nam je zmanjkalo buč, smo naredili jabolčni zavitek (štrudelj). Sestavine, ki smo jih uporabili so: domača (vlečeno testo, jabolka, skuta, smetana). Vlečeno testo naredimo iz moke, vode, olja in malo soli. Skuto, naribana jabolka, smetano sladkamo in vse skupaj zmešamo. Testo, ki je malo počivalo razvlečemo, po njem namažemo nadev in zvijemo. Pečemo pri 200C 45 min.



Piškoti z mletimi bučnimi semeni

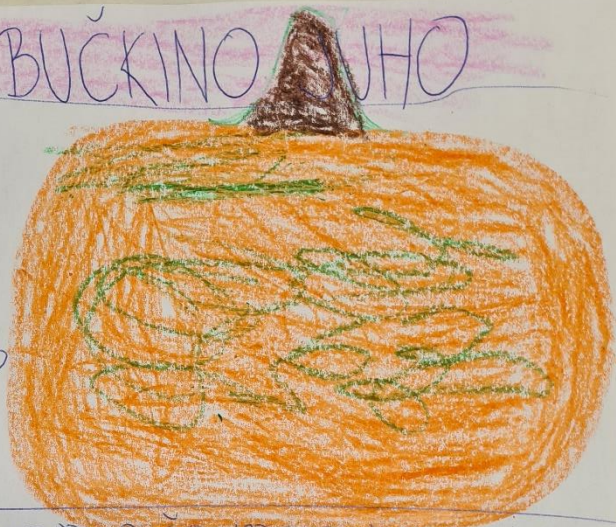


Zgnetem testo, povaljam, oblikujem okrogle piškote jih okrasim in dam pečt v pečico.

RECEPT ZA BUČKINO JUHO

POTREBUJEMO

- 1 ČEBULO
- 2 KROMPIRJA
- 1 BUČO HOKAIDI
- MEŠANO ZELENJAVO
- ZAČIMBE PO ŽELJI
- OLJE
- VODO



NA SPREJ OLUPIMO KROMPIR, BUČO IZDOLBENO IN JO OLUPIMO, TUDI ČEBULO SI OLUPIMO. KROMPIR NAREŽEMO NA KOCKE TER TUDI BUČO. PREPRAŽIMO ČEBULO NA OLJU, DA ZARUMENI, NATO SI DODAMO KROMPIR IN SE MALCE PREPRAŽIMO, NATO ZALIJEMO Z VODO IN KUHAMO CCA. 10 MINUT. NATO DODAMO MEŠANO ZELENJAVO IN NA KONCU ŠE BUČKE, KO JE VSE LEPO KUHAMO ZAČINIMO PO OKUSU IN ZMEČKAMO S PALIČNIM MEŠALNIKOM. TAKO JE NAŠA JUHA PRIPRAVLJENA. LAHKO SE POSTREŽE S KISLO SMETANO ALI ZLATIMI KROGLICAMI...

PA DOBER TEK 😊

ZA VAS SVA RECEPT PRIPRAVILA
MACK IN MAMICA.





JUHA IZ BUČE

Recept za
kremno zelenjavno juho iz buče,
korenja, krompirja in paradižnika

SESTAVINE:

750g buče

2 korenja

1 krompir

1 čebula

2 žlici olja – sončnično

1 paradižnik – svež

1l vode

2dcl sladke smetane

Sol

Poper

Sladkor

PRIPRAVA:

- Bučo narežemo na krhlje, odstranimo semena in olupimo-narežemo.
- Korenje in krompir olupimo in narežemo. Paradižnik narežemo na kose. Čebulo olupimo in sesekljam.
- V loncu segrejemo olje in prepražimo čebulo, da postekleni.
- Dodamo bučo, korenje, krompir, paradižnik in premešamo
- Zalijemo z juho in kuhamo 20min
- Juho nato sesekljam s paličnim mešalnikom, prelijemo s smetano in pustimo, da juha ponovno zavre.
- Po okusu jo solimo, popoprano, sladkamo...



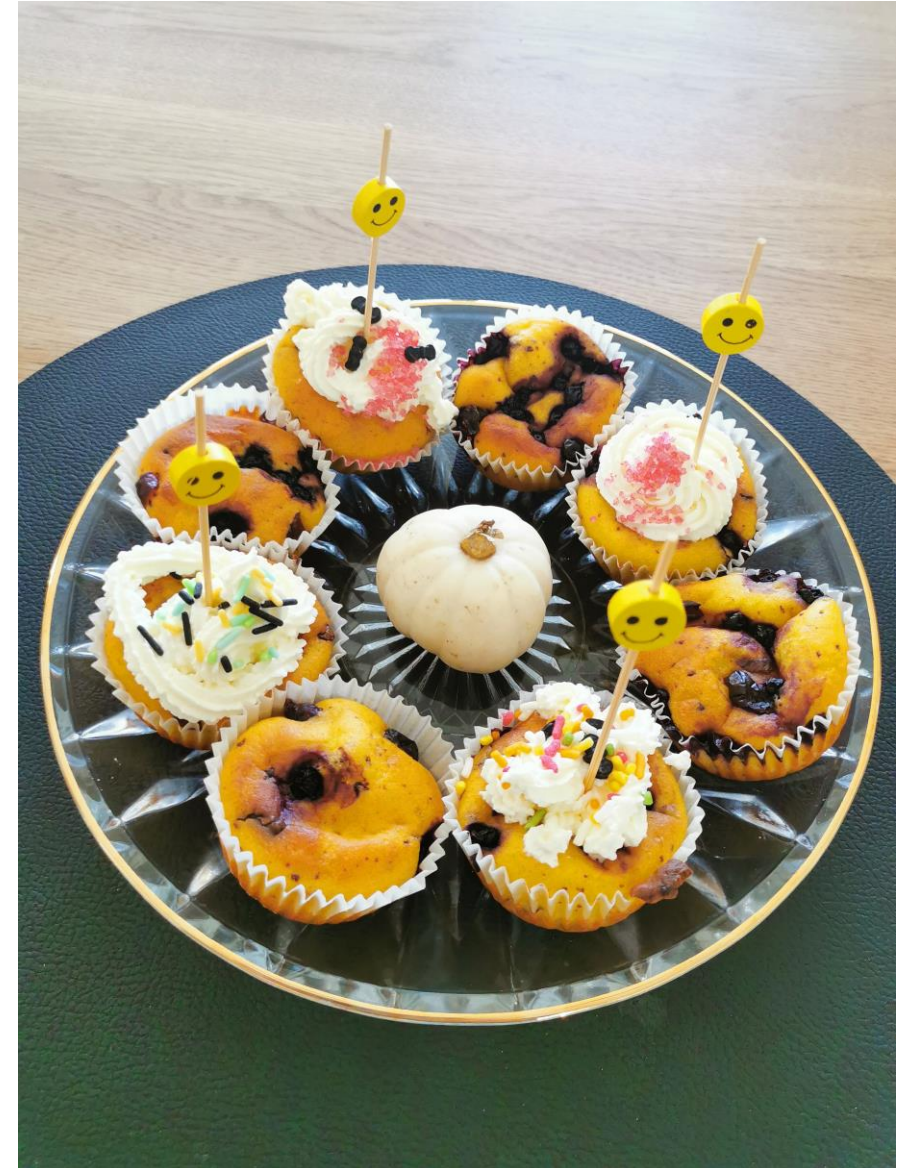


DOBER TEK!



BUČNI MAFINI

GABER ŠTUHEC



SESTAVINE

- MOKA (2 JOGURTOVA LONČKA)
- SLADKOR (POL LONČKA)
- NAVADNI JOGURT (1 LONČEK)
- JAJCI 2X
- PECILNI PRAŠEK 1X
- BUČNI PIRE (150G)
- OLJE (POL LONČKA)
- ČOKOLADA, BOROVNICE, MALINE, BRUSNICE...PO ŽELJI



Kako pripraviti BUČNI PIRE?



BUČO OLUPIMO



JO IZDOLBEMO



NAREŽEMO NA KOCKE



**DAMO V PEČICO ZA 45
MIN NA 170oC**



**ZMIKSAMO V GLADEK
PIRE**

KAKO NAREDIMO BUČNE MAFINE?

1. V SKLEDI PREMEŠAMO VSE SESTAVINE



**2. PRIPRAVIMO PEKAČ ZA
MAFINE IN GA OBLOŽIMO S
PAPIRČKI ZA MAFINE ALI
VZAMEMO SILIKONSKE
MODELČKE**



3. ZMES RAZPOREDIMO PO MODELČKIH



4. DODAMO ČOKOLADO, SADJE, SUHO SADJE...PO ŽELJI. GABER JE ŠEL SEVEDA ALL-IN 😊



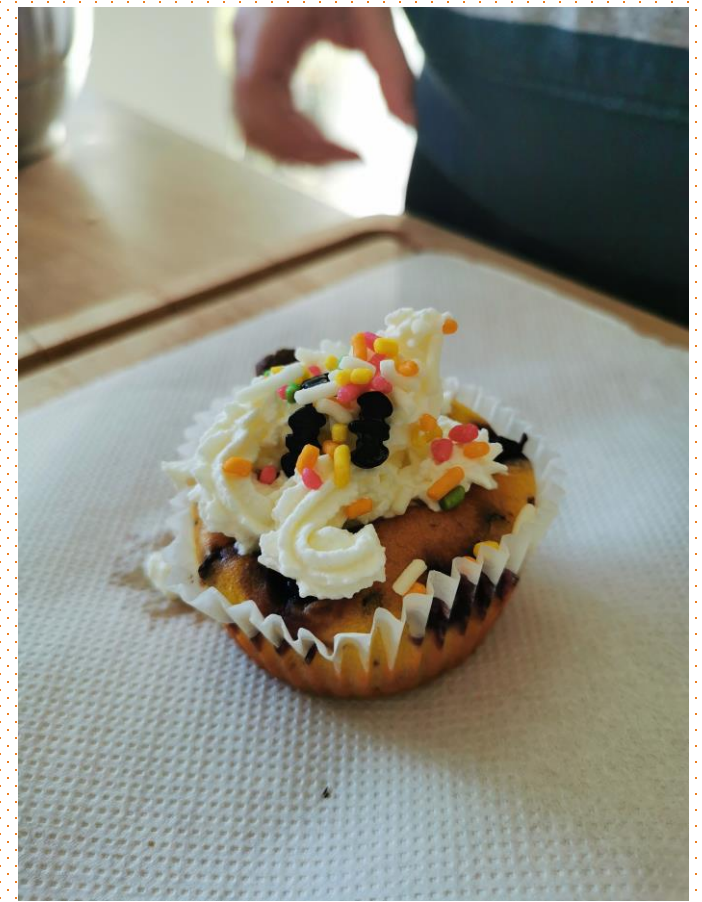
5. SPEČEMO
- 20 MIN NA 180oC



**6. BUDNO OPAZUJEMO KAKO
RASTEJO**



7. POČAKAMO, DA SE MAFINI OHLADIJO IN JIH PO ŽELJI OKRASIMO



hvala za izziv, ZELO
SVA UŽIVALA.
UPAM, DA SE
ČIMPREJ SPET
VIDIMO!



Bučno čokoladna torta

V biskvitu se skrivajo:

- 3 manjše jajce;
- 1 jogurtni lonček sladkorja.

Te dve sestavini mešamo z električnem mešalniku 10 minut.

Dodamo:

- $\frac{1}{4}$ jogurtnega lončka olja;
- 1 jogurtni lonček naribane buče;
- 1 jogurtni lonček moke;
- $\frac{1}{2}$ pecilnega praška;

Moko in pecilni prašek presejemo in vse sestavine dodamo k stepeni zmesi.

Maso vlijemo v model za torte premera 24 cm, ter pečemo v segreti pečici na 200 °C cca 15-20 minut, ter spremljamo testo in ga na koncu prebodemo z konico noža, da preverimo ali je pečeno.

Pripravimo žile iz bučk:

- 800 g bučk;
- 6 lističev želatine;
- Sladkor;
- Mlet cimet;
- Mleti klinčki;
- 1 vaniljev sladkor;
- Pol žličke vaniljevega ekstrakta;

Na kocke narežemo 800 g buče in jo skuhamo v vodi, ter dodamo sladkor cimet in klinče, vse po okusu.

Pripravimo obroč za torte na premer 18 cm.

Namočimo 6 lističev želatine. Še vroče buče odcedimo in jih s paličnim mešalnikom seseklamo, ter dodamo vaniljev sladkor in vaniljev ekstrakt, ter vmešamo želatino da se raztopi po zmesi. Zmes vlijemo v tortni obroč premera 18 cm, na katerega je obvezno potrebno spodaj dati peka papir in obložiti z acetatno folijo. Vse skupaj postavimo v hladilnik za en dan ali v zamrzovalnik 1-2 uri, da se želatina strdi.

Krema:

500 g mascarpone sira

400 ml stepene sladke smetane

100 g čokolade (mi smo izbrali mlečno)

5 lističev želatine.

Namočimo 5 lističev želatine. Stepemo sladko smetano. Zmešamo mascarpone sir in mu dodamo stopljeno čokolado, v katero smo dodali tudi želatino. V zmes z lopatico previdno vmešamo stepeno sladko smetano.

Biskvit položimo na tortni karton, tar ga stisnemo z nastavljivim obročem za torto in acetatno folijo. Biskvit namočimo z ½ do 1 dcl bučnim kompotom. Premažemo ga z 1/3 kreme. Na sredino postavimo želatino iz buč in nadevamo z preostalo kremo. Torto za nekaj časa postavimo v hladilnik.

Snamemo obroč in acetatno folijo, ter okrasitev prepustimo domišljiji otrok.

Dober tek







KAJIN MASTER ŠEFOVSKI IZZIV

BUČKIN ČIPS

- hokaido bučka
- sol
- česen v prahu

Kaja je želela pripraviti doma takšen bučkin čips kot ste ga pripravili v vrtcu. Olupile sva hokaido bučko, jo narezale z lupilcem za krompir na tanke koščke ter jo za 1 uro na 180 stopinj Celzija pekli v pečici.



KAJIN MASTER ŠEFOVSKI IZZIV

TORTILJE Z BUČKO

- hokaido bučka
- koruza
- gobice
- paradižnik
- paprika
- čebula



- piščančje meso
- sol
- poper
- česen v prahu
- mleta sladka paprika
- tortilje
- grški jogurt
- mocarela

S Kajo sva skupaj pripravili tortilje, v katerih se je znašla tudi hokaido bučka. Najprej sva narezali vso zelenjavo ter piščančje meso na majhne koščke. Potem sva popekli meso ter gobice, nato sva še dodali vso preostalo zelenjavo, začini z začimbami ter dušili do mehkega.

V majhni posodici pripravili omako, katero sva namazali na tortilje. Omaka je sestavljena iz grškega jogurta, kateremu sva dodali sol ter česen v prahu.

V ponvi sva pogreli tortilje ter pričeli s polnjenjem. Tortiljo sva najprej premazali z omako, dodali opraženo zelenjavo + meso ter posuli z ribano mocarelo ter zvili v palačinko. Ko so bile vse tortilje v pekaču, sva jih premazali s preostalo omako ter potrosili z ribano mocarelo ter pekli 20 minut na 200 stopinj Celzija.



Nisem kuhal ali pekel, sem pa izrezal buče.



BANANIN KULAC Z BUČNIMI SEMENI

SESTAVINE

- 2 banani
- 125 g masla ali 1 dcl olja
- 100 g rjavega sladkorja
- čajna žlička vanilije v prahu
- 2 jajci
- čajna žlička cimeta
- 50 g bučnih semen
- 170 g moke + zavitek pecilnega praška

ZA OKRASITEV

- Bela čokolada
- Peščica bučnih semen



POSTOPEK

- V posodice si najprej odmerimo vse sestavine.
- Bučna semena zmeljemo.
- Banane z vilico zmečkamo in jih prelijemo s stopljenim maslom ali oljem.
- Dodamo jajci, sladkor in začimbe. Vse sestavine vmešamo kar z vilico.
- Dodamo mleta bučna semena, nato še moko s pecilnim praškom. Dobro premešamo.
- Maso vlijemo v namaščen pekač. Pečemo približno 50 minut pri 180°C.
- Po želji okrasimo. Jaz sem stopila belo čokolado, jo prelila čez pečen kolač in nanjo potresla grobo nasekljana bučna semena.



Dober tek!
Otroci, starši, vzgojiteljici
Špela in Martina ter naš
škrat Bučko



ŠKRAT BUČKO
VZV. ENOTA PODGORJE