\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Izvajalec: ***LJUDSKA UNIVERZA JESENICE***

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

**Točka vseživljenjskega učenja:**

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica**

**Šercerjeva ulica 35**

**4240 Radovljica**

**Gradivo za delavnico Domače dobrote:**

**PRAZNIČNI PIŠKOTI**

**Pripravila: Nada Trošt**

**Radovljica, 21. december 2011**

**PRAZNIČNI PIŠKOTI**

**Sestavine:**

400 g moke

120 g sladkorja

ščep soli

naribana lupinica 1 limone ali limonin vaniljev sladkor

1 zavitek vaniljevega sladkorja

1 rumenjak

2 cl ruma ali rumov vaniljev sladkor

250 g masla ali margarine

mleti sladkor za posip ali praznična dekoracija

**Postopek:**

Moko presejemo na desko. Na sredi naredimo jamico in damo vanjo sladkor, sol, limonino lupinico, vaniljev sladkor, rumenjak in rum. Maslo po kosmičih razdelimo ob robu moke. Vse sestavine zgnetemo v krhko testo, ki ga zavijemo v folijo in ga za dve uri damo počivat v hladilnik. Testo po obrokih razvaljamo na pomokani deski na 3 mm debelo. Z modelčki izrezujemo piškote. Pečemo jih v predhodno na 180°C ogreti pečici na srednji višini 10 – 15 minut. Ohlajene posujemo s sladkorjem v prahu ali jih praznično okrasimo.

Delu testa lahko dodamo ½ žličke kakava in malo cimeta za temno cimetovo pecivo.

  

**PIŠKOTI TETE HANNE**

**Hanna-tädin piparkakut – Finska**

**Sestavine:**

150 g stopljenega masla ali margarine  
3 dcl sladkorja  
3 dcl koruzne moke  
4 dcl navadne moke  
1 dcl kisle smetane  
1 čajna žlička sode

Zmešaj vse sestavine in pusti testo, da se strdi. Testo oblikuj v dolge rolice. Razreži rolice na enakomerne koščke in jih oblikuj v kroglice. Peci na 200 stopinj, da porumenijo.



Piškoti ne vsebujejo jajc, zato jih lahko uživajo osebe alergične na jajca ali tiste, ki jajc ne jedo.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**RUMOVE KROGLICE ZA POGUMNE**

**Sestavine za približno 90 kroglic:**

* 30 dag navadnih maslenih keksov
* 18 dag kokosove moke
* 15 dag sladkorja (kakršnega imate pri roki)
* 20 dag jedilne čokolade
* 15 dag masla
* 1,5 dcl ruma
* 0,5 dcl mleka
* 10 dag kokosove moke, v kateri bomo povaljali kroglice

  
**Postopek:**

|  |  |
| --- | --- |
| Opis: rumove_kroglice_2 | V manjši posodi stopimo maslo in ga malo ohladimo. |
| Opis: rumove_kroglice_3 | Tudi jedilno čokolado stopimo. Čokolado nalomimo v posodo in jo stopimo v vodni kopeli ali pa v mikrovalovni pečici. |
| Opis: rumove_kroglice_4 | Kekse zmeljemo ali zdrobimo. Zmlete kekse, kokosovo moko in sladkor stresemo v večjo posodo in premešamo. |
| Opis: rumove_kroglice_5 | Na zmes keksov, sladkorja in kokosove moke zlijemo stopljeno maslo in jedilno čokolado. |
| Opis: rumove_kroglice_6 | Vse skupaj premešamo in dodamo še rum in mleko. |
| Opis: rumove_kroglice_7 | Če imamo čas, maso za nekaj časa postavimo v hladilnik, da bomo lažje oblikovali kroglice.  Če se vam zdi količina ruma prevelika, lahko del ruma zamenjate z mlekom. |
| Opis: rumove_kroglice_9 | Med dlanmi oblikujemo manjše kroglice. |
| Opis: rumove_kroglice_11 | V posodo si pripravimo preostanek kokosove moke, v kateri bomo povaljali kroglice.  Kroglice povaljamo v kokosovi moki.  Ker v kroglicah ni hitro pokvarljivih sestavin, jih lahko dalj časa hranimo v hladilniku. |
|  |  |

Viri.

<http://www2.arnes.si/~oiiiosce/finska_kulinarika.html>

<http://www.planet-lepote.com/odnosi_in_dobro_pocutje/hisni_koticek/recept_rumove_kroglice_za_pogumne>

Zbrala in pripravila:

Nada Trošt

december 2011

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.