



Proslavimo Dane kruha

Tijekom listopada svake godine obilježavaju se Dani kruha – uz simbolično blagovanje kruha, ti dani predstavljaju

zahvalnost za plodove zemlje, uspjehe i darove koji su nam tijekom godine bili podareni .

Kada u jesen završe sve žetve na poljima, poljoprivrednici žito spremaju za zimu te ga melju u brašno od kojeg će se praviti kruh tijekom nadolazeće zime. Da bi obilježili ove događaje, ljudi od davnina izražavaju zahvalnost za žetvu, koja se pretvorila u tradicionalnu manifestaciju.

Na tebi i tvojim vršnjacima je da i u budućnosti ova svečanost ne padne u zaborav, već da i dalje bude podsjetnik na skladniji i odgovorniji odnos **čovjeka s prirodom**.

Stoga svi **vrtići i škole** pripremaju mnogobrojne aktivnosti preko kojih možeš upoznati proces pravljenja kruha, saznati da on ne 'raste' u pekarnici, već da je za njegov nastanak potrebno **puno truda i znoja**.

Zamoli mamu da ti pokaže kako se mijesi kruh te svoj primjerak ponesi na školsku svečanost. Sigurno će se svi diviti tvom umijeću!

Najzabavnija stvar kod pravljenja kruha je isprobavanje raznih oblika, vrsta brašna, sjemenki...

Evo i jednog zdravog recepta koji uz maminu malu pomoć možeš iskušati sam/a. Možda je ovo pravi vikend za to jer u ponedjeljak slavimo Dane kruha .



Pripremi:

5 šalica mlake vode
2 žlice ječmenog slada (može i šećera, ali slad je zdraviji)
10 grama kvasca
10 šalica graham brašna
2 male žličice soli
1 dl ulja

Posebne zanimljivosti:

Nekoć su naše prabake kruh pekle svakodnevno. Pokušaj i ti ispeći svoj fini domaći kruh!



Naš domaći kruh

1. Prvo dobro operi ruke! Zatim uzmi jednu zdjelu i u njoj pomiješaj vodu, slad i kvasac. Poklopi (ili prekrij krpom) i ostavi na toplom dok kvasac ne počne pjeniti.

2. Brašno istresi na stol, napravi rupicu u sredini, pa u nju sipaj smjesu kvasca i dodaj ulje. Sad sve lijepo umijesi rukama. Gnječi i mijesi sve dok tijesto ne postane elastično i prestane se lijepiti za ruke.

3. Oblikuj kuglu, stavi je u posudu, prekrij krpom i čekaj dok kvasac ne učini svoje. Pazi da posuda bude dovoljno velika, jer će, nakon sat vremena, kugla narasti i biti dvostruko veća!

4. Kad je kugla narasla, stol opet pospi brašnom i kuglu dobro premijesi – to znači gnječi je, tuci, guraj i gužvaj kako bi istisnuo/la što više zraka.

5. Sad možeš kruh staviti u kalup, pa u pećnicu. Pećnica neka bude zagrijana na 180 stupnjeva. Za 50 do 60 minuta, iz pećnice će izaći fini mirišljavi zdravi domaći kruh. Za prste polizat'!



Napiši kako si izradio svoje pecivo ili kruh.

--	--	--

Nacrtaj što si sve koristio/koristila za izradu kruha.

--	--	--

