

NEMŠČINA

Četrtek, 23. 4. 2020, 11. učna ura na daljavo

Lepo pozdravljen/a!

Današnjo uro bomo posvetili kuhanju. Pripravili bomo cesarski praženec ali po nemško KAISERSCHMARRN, ki je ena izmed pomembnejših sladic v avstrijski kulinariki.



O nastanku cesarskega praženca krožijo številne zgodbe, vse pa se spletajo okoli cesarja Franca Jožefa.

Neko preprosto kmetico je zaradi slabega vremena nepričakovano obiskal cesar, pa mu je pripravila preprost drvarski šmoren, ki ga je zanj oplemenitila z več jajci, sadjem in maslom.

Druga zgodba pravi, da se je dvornemu kuharju ponesrečila omleta, zato je dodal rozine in češnje ter vse skupaj potresel z obilo sladkorja v prahu. Ta »raztrgani šmoren« si je tako prislužil ime cesarski praženec.

Pa si najprej pogledjmo recept, ki ga boste potem skupaj z vašimi starši preizkusili. Recept si lahko prepisite tudi v zvezek skupaj s poimenovanji v nemščini.

Rezept für Kaiserschmarrn für 4 Personen

(Recept za cesarski praženec za 4 osebe)

- 500 ml mleka (Milch)
- 3 jajca (Eier)
- 8 polnih jedilnih žlic moka (8 Esslöffel Mehl)
- 2-3 jedilni žlici sladkorja (2-3 Esslöffel Zucker)
- ščepec soli (Prise Salz)

- maslo (Butter) ali olje (Öl)
- rozine (Rosinen)
- sladkor v prahu (Staubzucker)

Zubereitung (Priprava)

Vse sestavine lepo zmešamo skupaj v eni skledi (*Schüssel*) in mešamo toliko časa, dokler ne dobimo gladke mase.

V večjo ponev (*Pfanne*) damo malce več olja (ali pa v njej stopimo maslo), nato pa vanjo zlijemo narejeno maso (*Teigmasse*).

Na zmernem ognju naj se lepo peče, potem pa se testo počasi razkosa (z lopatko) ter zapeče z vseh strani. Na koncu se lahko primeša še rozine (*Rosinen*).

Nazadnje posujemo praženec še s sladkorjem v prahu (*Staubzucker*) in še toplega postrežemo.



Guten Appetit! (Dober tek!)

Na spodnjih povezavah najdete še dva videoposnetka, kako se lahko na dva različna načina pripravi cesarski praženec. Sami si potem izberite način priprave, upoštevate pa lahko zgornje navedene sestavine kar se tiče količine, saj je recept že preizkušen.

<https://youtu.be/PJCCM1Ksrx4>

<https://youtu.be/Ueh8mVdd7DM>

Zelo vesela bom vaših kulinaričnih fotografij, ki mi jih lahko pošljete na mail
zelnik.janja@oskomenda-moste.si

Uživajte in se imejte lepo,

Janja Zelnik