**SEDMOŠOLKE NA NATEČAJU RECIKLIRANA KUHARIJA**

Šolske novinarke, učenke sedmega razreda, so se udeležile natečaja Eko šole Reciklirana kuharija. Izdelki za natečaj so nastali v času šolanja na daljavo, saj se je večina učencev doma srečevala z ostanki hrane. Oblikovale so nekaj zanimivih receptov.

Na osnovni šoli Antona Žnideršiča smo se pri Šolskem novinarstvu odločili za natečaj Ekošole Reciklirana kuharija. Napisale smo štiri preproste recepte, ki jih lahko naredi vsak iz hrane, ki vam je ostala po obroku. Upamo, da vam bodo recepti všeč in da boste kakšnega tudi poskusili.

**Krompirjeva solata**

Danes vam bom predstavila, kako narediti krompirjevo solato iz kuhanega krompirja, ki je ostal.

Potrebujemo:

Pripomočki: velika skleda, 2 veliki žlici, pladenj, nož

Sestavine: 5 kuhanih krompirjev, olje, kis, sol, čebula

Priprava:

Vzamemo 5 krompirjev ter jih narežemo na tanjše rezine. Enako storimo s čebulo. Vzamemo veliko skledo ter damo vanjo čebulo in krompir ter jima primešamo olje in kis. Na koncu še posolimo ter postrežemo. Dober tek!

                                                                        Nena Ujčič, 7. b

**Paniran pire krompir**

Če ti je ostal pire krompir in ne veš, kako ga porabiti, poskusi tole!

Sestavine: Ostanki pire krompirja, krušne drobtine, moka, jajce, olje, sol

Pripomočki: ponev, vilice, krožniki

Priprava:

Iz ostalega pire krompirja oblikuješ kroglice, ki jih pomočiš v moko, jajce in krušne drobtine. V ponev naliješ olje in kroglice ocvreš. Kot prilogo lahko narediš zelenjavo, ki ti je ostala npr.: korenček, grah, paprika, itd. Dober tek!

 Vana Šircelj, 7. a

**Tunin namaz**

Če ti ostanejo kumarice, jih lahko uporabiš v tuninem namazu.

Sestavine: 2 pločevinki tune po 80g, 2 jajci, majoneza ali kisla smetana 1,5 žlice, 2 – 3 kisli kumarici, sol in mleti poper, limonin sok

Priprava:

Jajca trdo skuhamo in jih ohladimo. Kumarice zrežemo na majhne koščke. Ohlajena jajca olupimo in jim odstranimo rumenjake, beljake pa zrežemo na koščke. Tuno dobro odcedimo in jo stresemo v posodico. Dodamo rumenjake in vse skupaj z vilicami dobro pretlačimo. Primešamo majonezo ali kislo smetano, kumarice in beljake. Dodamo sol in poper, če se nam zdi potrebno, dolijemo še malo limoninega soka.

Karin Miškovič, 7. a

**Hamburger**

Vam je ostalo dunajsko ocvrto meso od kosila, pa ne veste, kaj bi z njim naredili? Priporočam, da poskusite tale recept.

Sestavine: meso, kruh ali žemljice za hamburger, solata, paradižnik, sir, čebula, kisle kumarice, omaka po želji (ketchup, majoneza…).

Postopek:

Zelenjavo najprej operemo. Čebulo, paradižnik in kisle kumarice narežemo. Na spodnjo rezino kruha položimo meso ter sestavine po želji. Na vrh položimo še zgornjo rezino kruha in naš enostaven obrok je pripravljen.

 Zarja Bergoč, 7. b