





Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA

Šolsko leto 2014/2015

**RECEPTI OB 50-LETNICI
OŠ Ivana Skvarče**

Razrednik:
Nada Brezovar

REDOVALNICA

Šolsko leto 1964/65



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka

Marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci pri 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1966/67

HUZARSKI KRAPKI
z marmelado

Podpis razrednika
Svet staršev

HUZARSKI KRAPKI z marmelado in orehi

14 dag masla
20 dag moka
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
orehi za posip
marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in orehe.
S kuhlenco vtisni jamice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1965/66



Republika Slovenija
OS Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka

Marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci pri 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1966/67

HUZARSKI KRAPKI
z marmelado

Podpis razrednika
Svet staršev

HUZARSKI KRAPKI z mandeljnovimi lističi

14 dag masla
20 dag polnozrnate moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in lističe mandeljnov.
S kuhalnico vtisni jamico.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1966/67



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka

Marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhlalnico napravi jamico.
Peci pri 190 C. 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

Podpis razrednika
Svet staršev

REDOVALNICA
Šolsko leto 1966/67
HUZARSKI KRAPKI
z marmelado

HUZARSKI KRAPKI z marmelado

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni jamice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1967/68



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka

Mandljevi lističi za posip

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namočij jih v beljak in mandelje.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci pri 190 C, 12 minut.

Podpis razrednika
Svet staršev

REDOVALNICA
Šolsko leto 1967/68
HUZARSKI KRAPKI
z lešniki

Mmm
Lotje
W.L.
Šturm
Davniks

HUZARSKI KRAPKI

z lešniki

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in mandeljne.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1968/69



NAVODILA

25 dag moke
pol pecilnega praška
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 jajce
12 dag masla

Testo razvaljaj.
Izreži kroge
Zreži v pol lovcico krogov še tri manjše kroge

Peci pri 190 C, 12 minut.

Pečene namaži z marmelado.
Združi dva različna kroga.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1968/69

LINŠKI KEKSI

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures]

LINŠKI KEKSI

25 dag moke
pol pecilnega praška
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 jajce
12 dag masla

Testo razvaljaj.
Izreži kroge.

V polovico krogov izreži še po tri manjše kroge.

Peci 12 minut na 190 °C.

Pečene namaži z marmelado.
Združi dva različna kroga.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1969/70



NAVODILA

9 rumenjakov, beljaki(sneg)
3 skodelice mleka
3 skodelice pšeničnega zdroba
3 skodelice sladkorja
3 skodelice olja
6 skodelic orehov
6 skodelic jabolk
1,5 pecilnega praška

Obliv
Jedilna čokolada, maslo

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Postopoma dodaj ostale sestavine.
Na koncu vmešaj sneg beljakov.

Peci pri 180 C, 30 minut.
Pečeno prelij s čokoladnim prelivom.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1969/70

BANKIRSKO PECIVO

Podpis razrednika
Kuharica Mateja

BANKIRSKO PECIVO

9 rumenjakov
sneg iz beljakov
3 skodelice mleka
3 skodelice pšeničnega zdroba
3 skodelice sladkorja
3 skodelice olja
6 skodelic orehov
6 skodelic jabolk
1,5 zavitka pecilnega praška

Obliv:

jedilna čokolada
maslo

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

Postopoma dodaj ostale sestavine.

Na koncu vmešaj sneg beljakov.

Peci 30 minut na 180 °C.

Pečeno pecivo prelij s čokoladnim prelivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1970/71



NAVODILA

65 masla
25 dag sladkorja v prahu
4 beljake
80 dag moke

Čokolada za preliv

Mehkemu maslu dodaj sladkor in beljake.
Počasi vsipaj moko.
Napolni dresirno vrečko ter oblikuj tačke.

Peci pri 190 C, 12 minut.
Pečenim omoči konice v stopljeno jedilno
čokolado

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1970/71

TAČKE

Podpis razrednika
Učitelj, Aleš *Aleš*

TAČKE

65 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
4 beljaki
80 dag moko
čokolada za preliv

Mehkemu maslu dodaj sladkor in beljake.

Počasi vsipaj moko.

Napolni vrečko ter oblikuj tačke.

Peci 12 minut na 190 °C.

Konice pečenih piškotov pomoči v stopljeno jedilno
čokolado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1971/72



NAVODILA

- 50 dag masla
- 35 dag sladkorja v prahu
- 3 jajca
- 40 dag kokosove moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilin sladkor
- 80 dag moke

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Postopoma dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kroglice.
Peci pri 190 C, 12 minut.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1971/72
KOKOSOVI POLJUBČKI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum

KOKOSOVI POLJUBČKI

50 dag masla
35 dag sladkorja v prahu
3 jajca
40 dag kokosove moke
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor
80 dag moke

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

Postopoma dodaj ostale sestavine.

Oblikuj kroglice.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1972/73



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

7 dag masla
7 dag sladkorja v prahu
1 jajce
14 dag moka
8 dag orehov
cimet

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Dodaj moko, orehe, cimet.
Posuješ s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1972/73
CIMETOVİ KEKSI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum

CIMETОВI KEKSI

7 dag masla
7 dag sladkorja v prahu
1 jajce
14 dag moko
8 dag orehov
cimet

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

Dodaj moko, orehe in cimet.

Pečene piškote posuj s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1973/74



NAVODILA

28 dag sladkorja
4 jajca
1 vanilin sladkor
40 dag moke
narezano suho sadje, orehi

Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.
Dodaj moko.
Primešaj namočeno, narezano suho sadje in
orehe.
Posuješ s sladkorjem v prahu.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1973/74

DOMAČI PRIJATELJ

Podpis razrednika
Kuharice Mateja

DOMAČI PRIJATELJ

28 dag sladkorja

4 jajca

1 vanilin sladkor

40 dag moko

skodelica narezanega suhega sadja in orehov

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

Dodaj moko.

Primešaj namočeno in narezano suho sadje ter orehe.

Posuj s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1974/75



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA
60 dag moke
30 dag naribanega korenja
50 dag masla
2 pecilna praška
Marmelada za nadev
Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1974/75
KORENJEVI ŽEPKI

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

KORENJEVI ŽEPKI

60 dag moke
30 dag naribanega korenja
50 dag masla
2 pecilna praška
marmelada za nadev

Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1975/76



NAVODILA

1 kg moke
50 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
2 vanilij sladkorja
2 pecilna praška
1 dl vode
1 dl olja

Najprej vmešaj maslo, sladkor.
Dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kekse s testomatom.

Republika  Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1975/76

KEKSI TESTOMAT

Podpis razrednika
Kuharica Irena
Irena Kepe

KEKSI TESTOMAT

1 kg moke
50 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
2 vanilin sladkorja
2 pecilna praška
1 dl vode
1 dl olja

Najprej vmešaj maslo in sladkor.
Dodaj ostale sestavine.
Oblikuj kekse s testomatom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1976/77



NAVODILA

80 dag moke
3 dl jogurta
75 dag masla
2 pecilna praška

Marmelada za nadev

Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1976/77

ŽEPKI Z MARMELADO

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

ŽEPKI Z MARMELADO

80 dag moka
3 dl jogurta
75 dag masla
2 pecilna praška
marmelada za nadev

Iz sestavin vgneti testo ter ga razvaljaj.
Izreži kroge ter jih nadevaj z marmelado.
Stisni po robovih.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1977/78



Republika Slovenija

OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

50 dag moke
30 dag masla
250 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
1 dl mrzle vode

V moko napravi jamico ter dodaj vse sestavine.
Testo hitro vgneti.
Pusti ga 15 minut v hladilniku.
S strožkom navrti kekse na metre.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1977/78

KEKSI NAŠIH BABIC

Podpis razrednika
Svet staršev

*Ky
Wiel.*
Mimi
Sludov
Davuta

KEKSI NAŠIH BABIC

50 dag moke
30 dag masla
250 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
1 dl mrzle vode

V moko napravi jamico ter dodaj vse sestavine.

Na hitro vgneti testo.

Za 15 minut ga postavi v hladilnik.

S strojčkom navrti kekse na metre.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1978/79



NAVODILA

25 dag kokosove moke
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
12 dag čokolade v prahu
3 jajci

Sladkor v prahu za posip

Vmešaj kokos, sladkor, orehe, čokolado.
Dodaš rumenjake in sneg iz beljakov.

Oblikuješ kroglice in jih povaljaš v sladkorju
v prahu.
Polagaš na peki papir in pečeš 8 minut na
180 C.

Ko so pečeni, naj zgleddajo še malo mokri.
Če jih preveč zapečeš bodo trdi.
Pustiš jih ohladiti na pekaču.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1978/79

KMEČKI KRUHKI

Podpis razrednika
Kuharica Čemšenik

KMEČKI KRUHKI

25 dag kokosove moke
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
12 dag čokolade v prahu
3 jajca
sladkor v prahu za posip

Vmešaj kokos, sladkor, orehe in čokolado.

Dodaj rumenjake in sneg iz beljakov.

Oblikuj kroglice in jih povaljaj v sladkorju v prahu.

Polagaj jih na peki papir in peci 8 minut na
180 °C.

Pečeni naj zgledajo še malo mokri.

Če jih zapečeš preveč, bodo trdi.

Pusti, da se ohladijo na pekaču.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1979/80



NAVODILA

30 dag sladkorja v prahu
25 dag kokosove moke
10 dag mleka v prahu
9 žlic mrzlega mleka

Sestavine vmešaš.
Če želiš pisane kroglice, dodaš jedilne barve.
Oblikuješ kroglice.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1979/80
KOKOSOVE KROGLJICE PISANE

Podpis razrednika
Kuharica Irena *Aloš C.*
Irena Kuharica

PISANE KOKOSOVE KROGLICE

30 dag sladkorja v prahu

25 dag kokosove moke

10 dag mleka v prahu

9 žlic mrzlega mleka

Zmešaj vse sestavine.

Če želiš pisane kroglice, dodaj jedilne barve.

Oblikuj kroglice.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1980/81



NAVODILA

15 dag masla
2 celi jajci
50 dag moko
10 žlic kisle smetane
1 pecilni limonina lupina
6 dag rozin

Penasto umešamo maslo in sladkor.
Dodamo jajci, kisko smetano, limonino lupino.
Dodamo moko, pecilni., rozine.
Na pekač z žlico oblikujemo kupčke.
Pečes pri 200 C, 15 minut.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1980/81
SKALCE

Podpis razrednika
Učitelja Ana in Andrej

SKALCE

15 dag masla
2 celi jajci
50 dag moka
10 žlic kisle smetane
1 pecilni prašek z limonino lupino
6 dag rozin

Penasto umešaj maslo in sladkor.
Dodaj jajci, kisko smetano in limonino lupino.
Dodaj moko, pecilni prašek ter rozine.
Na pekaču z žlico oblikuj kupčke.
Peci 15 minut na 200 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1981/82



NAVODILA
70 dag moko
25 dag masla
7 žlic sladkorja v prahu
7 žlic vode
1 dcl olja
1 pecilni prašek
1 vanilij sladkor

Vmešaš maslo, sladkor, vodo, olje.
Dodaš moko, pecilni.
Oblikuješ rogljiče.
Pečeš pri 190 C 12 minut.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1981/82

VANILJEVI ROGLJIČI

Podpis razrednika
Učiteljica Mili Z.
M. Z.

VANILIJEVI ROGLJIČI

70 dag moke
25 dag masla
7 žlic sladkorja v prahu
7 žlic vode
1 dl olja
1 pecilni prašek
1 vanilin sladkor

Vmešaj maslo, sladkor, vodo in olje.
Dodaj moko in pecilni prašek.
Oblikuj rogljiče.
Peci 12 minut pri 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1982/83



NAVODILA

20 dag moke
20 dag sladkorja v prahu
3 jajca (sneg)
1 vanilj sladkor
1 pecilni prašek
1 dl olja
1 dl mleka
4 žlice čokolade v prahu

Vmešaj rumenjake, olje.
Dodaj ostale sestavine.
Pečš pri 180 C 25 minut.
Pečeno prereži in nadevaj z nadevom.

Nadev
2 kislí smetani
5 žlic sladkorja
2 pesti orehov

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1982/83
REZINE S KISLO SMETANO

Podpis razrednika
Kuharice *Epe Trac*

REZINE S KISLO SMETANO

20 dag moke
20 dag sladkorja v prahu
3 jajca (sneg)
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
1 dl olja
1 dl mleka
4 žlice čokolade v prahu

Nadev:

2 kislí smetani
5 žlic sladkorja
2 pesti orehov

Vmešaj rumenjake in olje.

Dodaj vse ostale sestavine.

Peci 25 minut na 180 °C.

Pecivo prereži in namaži z nadevom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1983/84



NAVODILA

45 dag sladkorja
25 dag masla
2 dl mleka
25 dag kokosove mok
50 dag mleka v prahu

Kokosova moka za povaljanje
Lešniki za nadev

Mleko, maslo in sladkor stopiš.
Dodaj kokosovo moko in mleko v prahu.
Premešane sestavine pustiš v hladilniku, da se strdi.
Oblikuješ kroglice v katere vstaviš lešnik.
Povaljaš v kokosovi moki.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1983/84
RAFAELO KROGLJICE

Podpis razrednika
Svet staršev

*Ljudi
Whit.*
MMW
[Signature]
[Signature]
[Signature]

RAFAELO KROGLICE

45 dag sladkorja

25 dag masla

2 dl mleka

25 dag kokosove moke

50 dag mleka v prahu

kokosova moka za oblikovanje

lešniki za nadev

V mleku raztopi maslo in sladkor.

Dodaj kokosovo moko in mleko v prahu.

Masa naj se v hladilniku strdi.

Oblikuj kroglice, v katere vstaviš lešnik.

Kroglice povaljaj v kokosovi moki.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1984/85



NAVODILA

Testo vgneteš iz
25 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
17 dag masla
Pol pecilnega praška
1 vanilin sladkor

Razvaljaš med dvema peki papirjema.
Posuješ z lešnikovim nadevom.
Orehov nadev zmešaš iz 20 dag mletih
lešnikov, 15 dag sladkorja, 3 žlic ruma.

Premažeš s skutinim nadevom
50 dag skute
20 dag sladkorja
2 žlici pšeničnega zdroba
1 vanilin

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1984/85

SKUTINE REZINE

Podpis razrednika
Kuharica Irena *Kepa*

SKUTINE REZINE

25 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
4 rumenjaki
17 dag masla
pol zavojčka pecilnega praška
1 vanilin sladkor

Lešnikov nadev:

20 dag mletih lešnikov
15 dag sladkorja
3 žlice ruma

Skutin nadev:

50 dag skute
20 dag sladkorja
2 žlici pšeničnega zdroba
1 vanilin sladkor

Iz vseh sestavin vgneti testo.
Razvaljaj ga med dvema peki papirjema.
Posuj z lešnikovim nadevom.
Premaži s skutinim nadevom.
Peci 30 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1985/86



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1985/86
OREHOVI ROGLJIČI

Podpis razrednika
Učiteljica Vanja C.
V. C.

NAVODILA
28 dag masla
32 dag moke
16 dag sladkorja v prahu
16 dag lešnikov
1 celo jajce
Ščepec cimeta

Sestavine na hitro vgneti.
Lahko pustiš malo v hladilniku.
Oblikuješ rogljiče.
Pečeš pri 190 C, 12 minut.

OREHOVI ROGLJIČI

28 dag masla
32 dag moka
16 dag sladkorja v prahu
16 dag lešnikov
1 celo jajce
ščepec cimeta

Na hitro vgneti vse sestavine.
Maso lahko pustiš nekaj časa v hladilniku.
Oblikuj rogljiče.
Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1986/87



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

50 dag moke
2 jajci
20 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mandljev
1 vanilin
Pol pecilnega praška
2 noževi konici klinčkov, cimeta

Sestavine na hitro vgneti.
Lahko pustiš malo v hladilniku.
Razvaljaš testo ter izrežeš željeno obliko.
Pečeš pri 190 C, 12 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1986/87
SPECULAS

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures]

SPECULAS

50 dag moka
2 jajci
20 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
10 dag mandeljnov
1 vanilin sladkor
pol zavojčka pecilnega praška
2 noževi konici klinčkov, cimeta

Sestavine na hitro vgneti.
Maso lahko pustiš nekaj časa v hladilniku.
Razvaljaj testo ter izreži zelene oblike.
Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1987/88



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

- 15 dag zdrobljenih keksov
- 15 dag sladkorja v prahu
- 15 dag stopljene jedilne čokolade
- 15 dag mletih orehov
- 150 g masla
- 2 rumenjaka
- sneg

20 dag jedilne čokolade za obliv, maslo

Sestavine dobro pregneteš, potlačiš v model.
Preliješ s čokoladnim prelivom.
Pustiš v hladilniku nekaj ur.
Razrežeš.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1987/88
NUGAT KOCKE

Podpis razrednika
Kuharice
Klopri

NUGAT KOCKE

15 dag zdrobljenih keksov
15 dag sladkorja v prahu
15 dag stopljene jedilne čokolade
15 dag mletih orehov
150 g masla
2 rumenjaka
sneg

Obliv:

20 dag jedilne čokolade
maslo

Sestavine dobro pregneti.

Maso potlači v model.

Prelj s čokoladnim prelivom.

V hladilniku pusti nekaj ur, da se strdi.

Razreži.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1988/89



NAVODILA

30 dag moko
25 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
20 dag orehov
1 jajca
Malo cimeta
1 pecilni prašek

Nadev

V evrokrem vmešaš stopljeno jedilno
čokolado

Najprej vmešaš sladkor, maslo in jajce.
Dodaš moko, orehe, pecilni, cimet,
Modelčke napolniš le do polovice.
Pečeš na 190 C 10 minut.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1988/89
OREHI

Podpis razrednika
Mojca Ašič in Nada
Ašič

OREHI

30 dag moke
25 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
20 dag orehov
1 jajce
malo cimeta
1 pecilni prašek

Nadev:

V viki kremo vmešaj stopljeno jedilno čokolado.

Najprej vmešaj sladkor, maslo in jajce.
Dodaj moko, orehe, pecilni prašek in cimet.
Modelčke napolni le do polovice.
Peci 10 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1989/90



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

2 celi jajci
20 dag sladkorja v prahu
25 dag mletih orehov
10 dag grobo metih ali pa narezanih orehov

Jajci s sladkorjem mešaj nad soparo, da se masa zgosti.
Primešaj mlete orehe.
Pustiš, da se masa ohladi.
Oblikuješ rogljiče in jih oovaljaš v grobih orehih.
Pečeš pri 180 C 15 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1989/90
GROBI OREHOVI ROGLJČI

Podpis razrednika
Kuharica Veronika in Mateja

Va

GROBI OREHOVI ROGLJIČI

2 celi jajci

20 dag sladkorja v prahu

25 dag mletih orehov

10 dag grobo mletih ali narezanih orehov

Jajci s sladkorjem mešaj nad soparo, da se masa zgosti.

Primešaj mlete orehe.

Pusti, da se masa ohladi.

Oblikuj rogljiče in jih povaljaj v grobo mletih orehah.

Peci 15 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1990/91



NAVODILA

1 kg moke
2 jajci
35 dag sladkorja v prahu
75 dag masla
20 dag mletih orehov
pol pecilnega praška

Za oblikovanje
10 dag stopljene čokolade
10 dag kokosove moke

Sestavine na hitro vgneti.
Lahko pustiš malo v hladilniku.
Oblikuješ ježke.
Pečeš pri 180 C 15 minut.
Pečene, ohlajene pomakaš v čokolado in kokos.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1990/91
JEŽKI

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures: Branka, Silvana, Desilka]

JEŽKI

1 kg moke
2 jajci
35 dag sladkorja v prahu
75 dag masla
20 dag mletih orehov
pol zavojčka pecilnega praška

Za oblikovanje:

10 dag stopljene čokolade
10 dag kokosove moke

Sestavine na hitro vgneti.
Maso lahko nekaj časa pustiš v hladilniku.
Oblikuj ježke.

Peci 15 minut na 180 °C.
Pečeno in ohlajeno pecivo pomoči v čokolado in kokos.
S čokolado nariši oči in smrček.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1991/92



NAVODILA

38 dag moke
1 čajna žlička sladkorja
2 vanilin sladkorja
12,5 dag kisle smetane
25 dag masla

Posip
Zmešaš 10 dag sladkorja in 5 dag mletih mandeljev.

Sestavine hitro gneteš v testo.
Testo razvaljaj pol cm debelo.
Oblikuj prestice iz 22 cm dolgih trakov.

Po zgornji strani prestico premaži s sladko smetano in posuj s posipom.
Peci na 190 C 12 minut.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1991/92
PRESTICE

Podpis razrednika
Svet staršev

Mmm
Podpis učitelja
Školarica

PRESTICE

38 dag moke
1 čajna žlička sladkorja
2 vanilin sladkorja
12 dag kisle smetane
25 dag masla

Posip:

10 dag sladkorja
5 dag mletih mandeljnov

Sestavine hitro zgneti v testo.

Testo razvaljaj na pol centimetra debelo.

Iz 22 centimetrov dolgih trakov oblikuj prestice.

Prestico po zgornji strani premaži s sladko smetano in posuj s posipom.

Peci 12 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1992/93



NAVODILA

22 dag moke
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin
1 pecilni
20 dag masla
4 dag kakava
12 dag mletih lešnikov

Iz sestavin vgneti testo.
Oblikuj rogljiče.
Pusti, da se ohladijo na pekaču.
Niso lepe oblike, ker se razležejo.
So pa krhki in dobri.

 Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarčec
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1992/93
LEŠNIKOVI KEKSI BABI

Podpis razrednika
Učiteljica Mili Z. *M. Z.*

LEŠNIKOVI KEKSI BABI

22 dag moka
10 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
20 dag masla
4 dag kakava
12 dag mletih lešnikov

Iz sestavin vgneti testo.

Oblikuj rogljiče.

Pusti, da se pečeni rogljiči ohladijo na pekaču.

Rogljiki niso lepih oblik, ker se razlezejo.

So pa krhki in zelo dobri.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1993/94



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ajdove moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka

Marmelada za nadev

Iz sestavin hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci pri 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1966/67
HUZARSKI KRAPKI
z marmelado

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures and initials are present over the text.]

HUZARSKI KRAPKI z lešniki

14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

Iz sestavin na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Namoči jih v beljak in mandeljne.
S kuhalnico vtisni jamice.

Peci 12 minut pri 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1994/95



NAVODILA

40 dag moke
20 dag kisle smetane
20 dag masla
Ščep soli

Marmelada ali čokolada za nadev

Vgneteš testo.
Razdeliš na 8 dag težke kupčke.
Razvaljaš v obliki kroga.
Razrežeš na 8 delov.
Nadevaš, zviješ rogljič.
Pečeš na 190 C 15 minut.
Pečene povaljaš v sladkorju v prahu.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1994/95
SMETANOVI ROGLJIČI

Podpis razrednika
Učiteljji *[Signature]*

SMETANOVI ROGLJIČI

40 dag moka
20 dag kisle smetane
20 dag masla
ščep soli
marmelada ali čokolada za nadev

Vgneti testo.
Razdeli ga na 8 dag težke kupčke.
Vsak kupček razvaljaj v obliki kroga.
Krog razreži na 8 delov.
Na vsak del naloži nadev in ga zvij v rogljič.

Peci 15 minut na 190 °C.
Pečene povaljaj v sladkorju v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1995/96



NAVODILA

50 dag moke
1 žlička sode bikarbone
15 dag sladkorja v prahu
15 dag masla
15 dag medu
Klinčki, cimet
2 jajca

Med segrej in ohladi ter vse skupaj ugneti testo.
Oblikuj kupčke in speci pri 180 C 10 minut.

Republika  Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1993/94
MEDENJAKI

Podpis razrednika
Kuharica Podkum

MEDENJAKI

50 dag moke
1 žlička sode bikarbone
15 dag sladkorja v prahu
15 dag masla
15 dag medu
klinčki, cimet
2 jajci

Med segrej in ohladi ter iz vseh sestavin vgneti testo.

Oblikuj kupčke in jih peci 10 minut na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1996/97



Republika  Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

50 dag moke
37 dag masla
22 dag sladkorja v prahu
3 rumenjaki
5 dag kakava
1 vanilin
ščepec cimeta

Hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Naredi vdolbinico s kuhlalnico.
Peci na 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj s stopljeno čokolado.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1996/97
ČOKOLADNI POLJUBČKI

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures]

ČOKOLADNI POLJUBČKI

50 dag moka
37 dag masla
22 dag sladkorja v prahu
3 rumenjaki
5 dag kakava
1 vanilin sladkor
ščepec cimeta

Na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni vdolbinice.

Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj s stopljeno čokolado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1997/98



NAVODILA

30 dag moke
20 dag masla
10 dag sladkorja v prahu
10 dag mleti orehov
1 vanilin
2 rumenjaka
Limonina lupina
Ščep cimeta

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1997/98

POLJUBČKI Z MARMELADO

Hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
Naredi vdolbinico s kuhalnico.
Peci na 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj z marmelado.

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures]

POLJUBČKI Z MARMELADO

30 dag moka
20 dag masla
10 dag sladkorja v prahu
10 dag mletih orehov
1 vanilin sladkor
2 rumenjaka
limonina lupina
ščepec cimeta

Na hitro vgneti testo.
Oblikuj kroglice.
S kuhalnico vtisni vdolbinice.
Peci 12 minut na 190 °C.
Pečene nadevaj z marmelado.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1998/99



NAVODILA

14 dag masla
15 dag sladkorja v prahu
10 dag stopljene jedilne čokolade
6 rumenjakov, beljakov sneg
7 dag moke
7 dag mletih mandeljev
pol pecilnega praška

Zmiksaj sneg.
Stopi jedilno čokolado.
V drugi posodi zmiksaj rumenjake, maslo,
sladkor.
Tej masi dodaj čokolado, moko, pecilni in
sneg.
Peci na 175 C pol ure.
Pečeno prelij s čokoladnim ledom iz 10 dag
jedilne čokolade, z žlic mleka in pol masla.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1998/99
SRNIN HRBET

Podpis razrednika
Učiteljji

SRNIN HRBET

14 dag masla
15 dag sladkorja v prahu
10 dag stopljene jedilne čokolade
6 rumenjakov, beljakov sneg
7 dag moka
7 dag mletih mandeljnov
pol zavojčka pecilnega praška

Čokoladni led:

10 dag jedilne čokolade
7 žlic mleka
pol masla

Iz beljakov naredi sneg.

Raztopi jedilno čokolado.

V drugi posodi vmešaj rumenjake, maslo in sladkor.
Masi dodaj čokolado, moko, pecilni prašek in sneg.

Peci pol ure na 175 °C.

Pecivo prelij s čokoladnim ledom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1999/2000



NAVODILA

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Šunka na kocke narezana
nariban sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgraj testo v velikosti mandarine in ga
okroglijši. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm
premera.
Palčko premažeš z beljakom ter povaljaš v
narezani šunki in naribanem siru.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 1999/2000
GRISINI S SIROM IN ŠUNKO

Podpis razrednika
Učitelja Aleš in Martin

 

GRISINI S SIROM IN ŠUNKO

1 kg moke

20 g kvasa

6 dl mleka

15 g soli

170 g masla

na kocke narezana šunka

nariban sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom ter povaljaj v narezani šunki in naribanem siru.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2001/2002



NAVODILA

30 dag moke
13 dag sladkorja v prahu
1 jajce
13 dag masla
1 vanilin
1 pecilni

OBLOGA
20 dag masla
20 dag sladkorja
40 dag orehov
2 vanilina
4 žlice vode

Testo hitro vgneti ter razvaljaj med dvema peki papirjema.
Premaži ga z marmelado.
Obloga
Vse sestavine zavreš in dodaš orehe.
Potreseš po marmeladi.
Pečeš 45 minut na 190 C.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 2001/02
OREHOVI VOGALČKI

Podpis razrednika
Učiteljica *Yanja Ules*

OREHOVI VOGALČKI

30 dag moke
13 dag sladkorja v prahu
1 jajce
13 dag masla
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek

Obloga:

20 dag masla
20 dag sladkorja
40 dag orehov
2 vanilina sladkorja
4 žlice vode

Testo na hitro vgneti ter razvaljaj med dvema peki
papierjema.

Premaži ga z marmelado.

Obloga:

Vse sestavine zavri in dodaj orehe.
Potresi po marmeladi.

Peci 45 minut na 190 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2002/2003



NAVODILA

20 dag moka
20 dag sladkorja v prahu
3 jajca (sneg)
1 vanilj sladkor
1 pecilni prašek
1 dl olja
1 dl mleka
4 žlice čokolade v prahu

Vmešaj rumenjake, olje.
Dodaj ostale sestavine.
Pečes pri 180 C 25 minut.
Pečeno prereži in nadevaj z nadevom.

Nadev
2 kislj smetani
5 žlic sladkorja
2 pesti orehov

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1982/83
REZINE S KISLO SMETANO

Podpis razrednika
Kuharice *Epe Janez*

AŠIČ PECIVO

30 dag albert keksov
20 dag kokosove moke
1 dl vode
40 dag sladkorja
10 dag masla
4 žlice ruma

Obliv:

15 dag čokolade
15 dag masla

V vodi zavri sladkor, da se stopi.

Prelij po mletih keksih.

Penasto vmešaj maslo.

Dodaj ostale sestavine.

Z mokrimi rokami potlači sestavine po modelu.

Oblij s čokoladnim oblivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2003/2004



NAVODILO

15 dag masla
4 rumenjaki, beljaki sneg
25 dag sladkorja v prahu
1 vanilin1,125 dl mleka
2 žlički ruma
20 dag moke
1 pecilni

5 dag stopljene jedilne čokolade

Iz sestavin zmixaj gosto biskvitno testo.
V polovico testa dodaj čokolado.
Testo v modelu mešano nadevaj.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 2003/04

MARMORNATI KOLAČ

Podpis razrednika
Učiteljica Nada

MARMORNI KOLAČ

15 dag masla
4 rumenjaki
sneg iz beljakov
25 dag sladkorja v prahu
1 vanilin sladkor
125 dl mleka
2 žlički ruma
20 dag moka
1 pecilni prašek
5 dag stopljene jedilne čokolade

Iz sestavin zamešaj gosto biskvitno testo.

Polovici testa dodaj čokolado.

Obe vrsti testa izmenično polagaj v model.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2004/2005



NAVODILO

20 dag mletih orehov
20 dag naribane jedilne čokolade
20 dag sladkorja
1 žličko ruma

Nadev

2 kuhana rumenjaka
10 dag masla
2 žlički sladkorja v prahu

Sestavine pregneteš v kepo.
Oblikuj majhne kroglice, tako kot cmoke z nadevom.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 2004/05

OREHOVE KROGLJICE

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures]

OREHOVE KROGLICE

20 dag mletih orehov
20 dag naribane jedilne čokolade
20 dag sladkorja
1 žlička ruma

Nadev:

2 kuhana rumenjaka
10 dag masla
2 žlički sladkorja v prahu

Sestavine pregneti in oblikuj v kepo.
Oblikuj majhne kroglice, tako kot za cmoke z nadevom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2005/2006



NAVODILA

1 navaden jogurt
2 jogurtova lončka moke
1 lonček sladkorja v prahu
Pol lončkaolja
3 rumenjake, beljaki sneg
1 vanilin
1 pecilni

Prilpaviš biskvitno testo.
Pečes na 180 C 0 minut.
Pečeno razreži i oblij s prelivom.
Povaljaj v kokosovi moki.

OBLIV
10 dag čokolade
20 dag sladkorja
1,5 dl mleka
20 dag masla

Sestavine za obliv segreješ, v gladko tekočo maso.

Republika Slovenija
OS Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 2005/06
KOKOSOVE KOCKE

Podpis razrednika
Kuharice in učitelji

KOKOSOVE KOCKE

1 navadni jogurt
2 jogurtova lončka moke
1 lonček sladkorja v prahu
pol lončka olja
3 rumenjaki
sneg iz beljakov
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek

Obliv:

10 dag čokolade
20 dag sladkorja
1,5 dl mleka
20 dag masla

Sestavine nad soparo zamešaj v gladko in tekočo maso.

Pripravi biskvitno testo.

Peci 20 minut na 180 °C.

Pecivo razreži in oblij s prelivom,
Kocke povaljaj v kokosovi moki.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2006/2007



NAVODILA

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Beljak in sezam

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gnetes 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odtrgaš testo v velikosti mandarine in ga okrogliš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm premera.
Pačko premaži z beljakom in posuj s sezamom.

Vzhajaj in peci na 180 C do svetlo rjave barve.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 2006/07
GRISINI S SEZAMOM

Podpis razrednika
Učitelj Ales in Martin

GRISINI S SEZAMOM

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
beljak
sezam

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj s sezamom.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2007/2008



NAVODILA

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Nariban sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gnetiš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgrgaš testo v velikosti mandarine in ga okroglijš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm premera.
Palčko premaži z beljakom in posuj z naribanem sirom.

Vzhajaj in peči na 180 C do svetlo rjave barve.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 2007/08
GRISINI S SIROM

Podpis razrednika
Učitelj Ales in Martin
Ales in Martin

GRISINI S SIROM

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
nariban sir

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj z naribanim sirom.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2008/2009



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILO
Listnato testo razreži na trakove.
Premaži z razžvrkljanim jajcem.
Posuj s sezamom.
Peci na 220 C 15 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 2008/09
PALČKE S SEZAMOM

Podpis razrednika
Poslovna sekretarka Barbi
Barbi B.

PALČKE S SEZAMOM

Listnato testo razreži na trakove.
Premaži jih z razžvrkljanim jajcem.
Posuj s sezamom.

Peci 15 minut na 220 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2009/2010



NAVODILO

3 jajca
2 lončka sladkorja
1 lonček mleka
2 lončka moka
1 vanilin
1 pecilni
Pol lončka olja
20 dag mletega maka

Preliv
10 dag jedilne čokolade 5 dag masla

Vmešaj biskvitno testo.
Peci na 180 C 30 minut.
Pečeno biskvitno testo navlaži z mlekom.
Prelj s čokoladnim oblivom.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 2009/2010
MAKOVO PECIVO

Podpis razrednika
Kuharice *Kan*

MAKOVO PECIVO

3 jajca
2 lončka sladkorja
1 lonček mleka
2 lončka moka
1 vanilin sladkor
1 pecilni prašek
pol lončka olja
20 dag mletega maka

Preliv:

10 dag jedilne čokolade
5 dag masla

Vmešaj biskvitno testo.

Peci 30 minut na 180 °C.

Pečeno biskvitno testo navlaži z mlekom.

Prelj s čokoladnim oblivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2010/2011



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILO

Listnato testo razreži na trakove.
Premaži z razžvrkjanim jajcem.
Posuj s semeni.
Peci na 220 C 15 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 2010/11
PALČKE S SONČNIČNIMI SEMENI

Podpis razrednika
Poslovna sekretarka Barbi
Barbi B.

PALČKE S SONČNIČNIMI SEMENI

Listnato testo razreži na trakove.
Le-te premaži z razžvrkljanim jajcem.
Posuj s semeni.
Peci 15 minut na 220 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2011/2012



NAVODILA

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

Beljak in sončnična semena

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gneteš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odirgaš testo v velikosti mandarine in ga okroglijš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm premera.
Palčko premaži z beljakom in posuj s sončničnimi semeni.

Vzhajaj in peci na 180 C do svetlo rjave barve.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 2011/12
GRISINI S SONČNIČNIMI SEMENI

Podpis razrednika
Učitelj Aleš in Martin

GRISINI S SONČNIČNIMI SEMENI

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
beljak in sončnična semena

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Palčko premaži z beljakom in posuj s sončničnimi semeni.

Vzhajaj in peci do svetlo rjave barve na 180 °C.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2012/2013



NAVODILA

1 kg moke
3 jajca
20 dag sladkorja
1 maslo
1 dl olja
pol pecilnega
1 vanilin
Limonina lupina
Rum

Vgneti testo oblikuj gladke kroglice. Peci na 190 C,
do rumene barve.

Nadev
20 dag orehov
drobtine iz izdolbenih kroglic
20 dag sladkorja v prahu
1 maslo

Kroglice namoči v kuhani kavi. Nadevaj z nadevom
in povaljaj v barvilu ter sladkorju.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 2012/13
BRESKVE

Podpis razrednika
Svet staršev, Simona Vidlak

Simona Vidlak

BRESKVE

1 kg moke
3 jajca
20 dag sladkorja
1 maslo
1dl olja
pol zavojčka pecilnega praška
1 vanilin sladkor
limonina lupina
rum

Nadev:

20 dag orehov
drobtine izdolbenih kroglic
20 dag sladkorja v prahu
1 maslo

Vgneti testo in oblikuj gladke kroglice.

Peci na 190 °C, dokler se kroglice ne obarvajo rumeno.

Kroglice namoči v kuhani kavi.

Nadevaj jih z nadevom in povaljaj v barvilu ter sladkorju.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2013/2014



NAVODILA

1kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla

pršut

Sol in kvas vmešaj v mleko.
Dodamo maslo in gnetiš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgrša testo v velikosti mandarine in ga okroglijš. Pustiš počivati 10 minut.
Oblikuješ svaljek, dolg 30 cm in 1 cm premera.
Vzhajaj in peči na 180 C do svetlo rjave barve.
Pečene, ohlajene grisine ovij z narezanim pršutom.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi



REDOVALNICA
Šolsko leto 2013/14
GRISINI S PRŠUTOM

Podpis razrednika
Kuharice
Kepe Breus
flav

GRISINI S PRŠUTOM

1 kg moke
20 g kvasa
6 dl mleka
15 g soli
170 g masla
pršut

Sol in kvas vmešaj v mleko.

Dodaj maslo in gneti 20 minut.

Testo mora biti bolj trdo kot mehko.

Odtrgaj testo v velikosti mandarine in ga oblikuj v kroglo.

Počiva naj 10 minut.

Oblikuj svaljek, dolžine 30 cm in premera 1 cm.

Vzhajaj in peci na 180 °C do svetlo rjave barve.

Pečene in ohlajene grisine ovij z narezanim pršutom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2014/2015



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILA

Albert keksi
Naribana jedilna čokolada
Ostanki iz peke:
stopljena čokolada
nadev od orehovitih kroglic
kokos
drobtine od breskvic
barvilo od breskvic
polomljeni keksi iz peke
sladka smetana
voda

Zmešaš in oblikuješ kroglice.

Podpis razrednika
Učitelji

REDOVALNICA
Šolsko leto 2014/15
KROGLJICE 50 LET

KROGLICE 50 LET

albert keksi
naribana jedilna čokolada
ostanki peke:
stopljena čokolada
nadev orehovich kroglic
kokos
drobtine, ki so ostale od breskvic
barvilo za breskvice
polomljeni keksi
sladka smetana
voda

Vse sestavine zamešaj in oblikuj kroglice.

Lepe so reči v dvoje;
deliti znanje,
združiti moči,
povezati prijetno s koristnim,
ustvariti z rokami za oči in želodec.

To daje človeku dodatne moči za delo v bodoče.

Hvala!

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized initial 'B' followed by a horizontal line.

Zahvaljujem se vsem sodelujočim v projektu 50-letnice OŠ IVANA SKVARČE.

SVET STARŠEV: Romana Bizjak, Mateja Razboršek,
Simona Vidlak, Mojca Medvešek, Nina Kos, Tanja Bašelj,
Ani Makica, Darinka Gradič

UČITELJI: Aleš Celestina, Vanja Celestina, Vanja Ules,
Andrej Hromin, Ana Hrastelj Malec, Katjuša Kovačič,
Milica Zupančič, Martin Koncilja, Mojca Ašič, Vilma
Vrtačnik, Tina Zupančič, Barbara Pavlič, Ajda Medvešek,
Branka Zupančič, Barbara Grablič, Danijela Koprivšek

KUHARICE: Irena Kepa, Veronika Brvar, Mateja
Klančičar, Mimi Kos, Valerija Brvar, Irena Klanšek, Sonja
Strnišnik, Valerija Strnišnik

Organizator prehrane:
Nada Brezovar



Zagorje, 9. 5. 2015