

LEONIDA OTO - FOLKLORA

DELO NA DALJAVO

PRI FOLKLORI SMO NA DALJAVO KAR PRECEJ KUHALI. SPOZNAVALI SMO STARE RECEPTE, OBIČAJE, PREGOVORE ... LEONIDA JE OPRAVILA PRAV VSE NALOGE.

Morda se vam kakšna ideja pride prav, kadar ne boste vedeli, kaj bi dali v lonec, kaj bi se igrali, peli ...

Bojim pa se, da se vam bodo ob ogledu „cedile sline“.

AJDOVI ŽGANCI - na koroški način

40 dag ajdove moke

6 dl vode

1 kavna žlička soli

1 jedilna žlica olja

polna žlica ocvirkov ali žlica do dve masla



KIPNJENI KNEDLI OZ. VZHAJANI CMOKI

- ~ 60 dag moke
- ~ 4-5 dcl vode
- ~ 4 dag kvasa
- ~ malo sladkorja
- ~ kavna žlička soli



KIPJENKI IN GOLAŽ

ŠMORN – CESARSKI PRAŽENEC

- 3 dl mleka
- 2 jajci
- 25 dag moke
- ščep soli
- 4 dag sladkorja
- žlica rozin
- maslo
- sladkor v prahu za posipanje



Pozdravljena,

pa sva z Leonido opravili nalogo tudi pri folklori. Danes se razvajama. Skuhali sva ajdove štruklje oziroma kot moja tašča reče edav povitnjek in zraven fižolo mineštro, da se še pogrejema. Ajdove štruklje sem prvič delala sama doma in za prvič so super.

Več vaših idej in receptov je zaželenih.

AJDOVI ŠTRUKLJI IN MINEŠTRA

Sestavine

Testo

- 500 g pšenične moke
- jajce
- žlica masti
- ščepec soli
- voda

Nadev

- 100 g ajdove moke
- 2,5 dl smetane
- žlica sladkorja



FLOSARSKI GOLAŽ

Sestavine za 4 osebe.

- 40 dag govejega bočnika,
- 40 dag čebule,
- 60 g masti,
- golaževe začimbe po okusu,
- 12 g ostre paprike,
- 12 g paradižnikove mezge,
- sol po okusu,
- 20 g moke,
- 1 dl črnega vina,
- 20 g slanine.

Čas priprave: 1 ura in 30 minut.



Pozdravljena,

hvala za posredovane okusne recepte. Flosarski golaž sem delala prvič in res je slanina v njem pika na iii. Vodni vlivanci pa so poleg golaža super priloga.

Čista 10-ka za kosilo od vseh članov družine.

VODNI V LIV ANCI –

priloga k flosarskemu golažu

600 g	moke
4	jajca
4 dl	mleka
ščepec	sol
	voda, sol



PUSTNI KROFI – VEDNO USPEJO!!!

- Potrebujemo :
- 1/2 kg mehke moke
- 1/2 kg ostre moke
- 1 dkg soli
- 10 dkg svežega kvasa
- 3 žličke sladkorja
- 1/2 dcl mlačnega mleka
- 10 dkg sladkorja
- 1 vanili sladkor
- 9 rumenjakov
- 2 kapljici vanilijeve arome
- 12 dkg olja
- 4 dcl mlačnega mleka
- 2 žlici ruma

Pošiljam vam žal samo sliko najinih pustnih krofov, ki nama so res uspeli. Za pogledati so lepi, za jesti pa še bolj dobri (mehki in sploh ne mastni).

Tudi vam lepe počitnice in predvsem ostanite zdrava.



KVAŠENI FLANCATI

Potrebujemo:

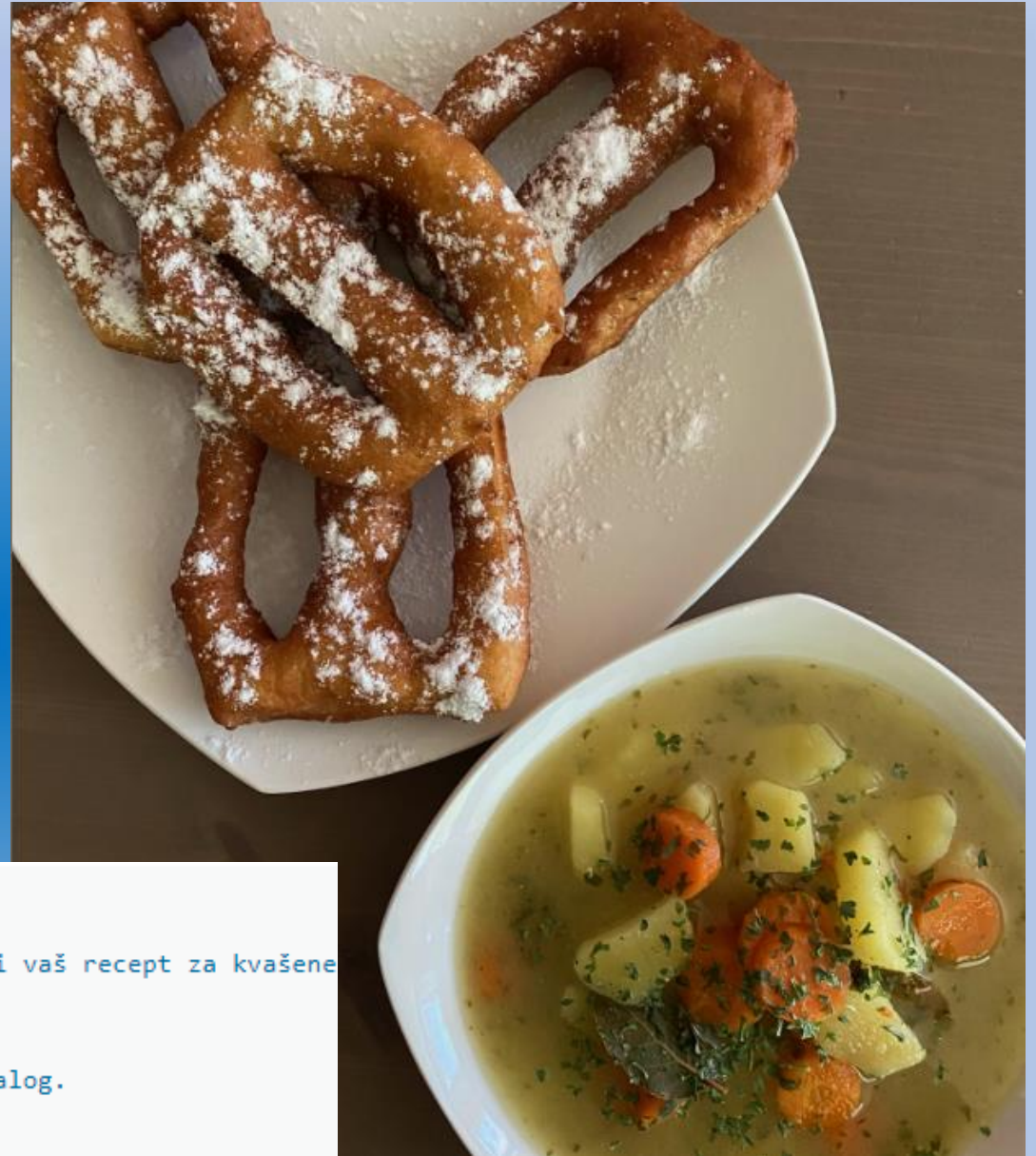
1 liter moke gladke (paziti 1 liter in NE 1 kg!)
1 kocka svežega kvasa
2 celi jajci
1/4 litra toplega mleka
za 1 večji oreh masla
2 zvrhani žlici sladkorja
1/2 čajne žličke ruma
naribana limonina lupina
1 vrečka vanilijevega sladkorja
1 mala žlička soli
olje za cvrenje
sladkor z dodatkom vanijevega sladkorja (za posip)

Pozdravljena,

danes sva bili z Leonido spet brez ideje kaj skuhati za kosilo, zato sva uporabili vaš recept za kvašene flancate.

Nastalo je to slastno kosilo, ki se je prileglo po pouku in opravljanju domačih nalog.

Navadna krompirjeva juha + kvašeni flancati:



Flancati s krompirjevo juho

MIŠKE (FRITULE)

Za 4 osebe boste rabili:

- 1 jajce
- 1 navadni jogurt(180 gr)
- 1 veliko zvrhano žlico
sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- naribano pomarančno lupinico
- 1 žlico šnopsa
- 1 žlico ruma
- sol po lastnem okusu
- 20 dkg bele gladke moke
- 1/2 pecilnega praška
- * manjšo globoko ponev
- * olje ali čisto svinjsko mast

Miške z zelenjavno juho



JOTA S KISLIM ZELJEM (REPO)

Rabite :

1/2 kg kislega zelja (repe)

3 krompirje

30 dkg kuhanega fižola

1/2 kg prekajenega mesa (vratovina, rebrca, krača ali klobasa)

1.5 l vode

3 žlice olja (masti)

5 dkg prekajene hamburške slanine

1 večja čebula

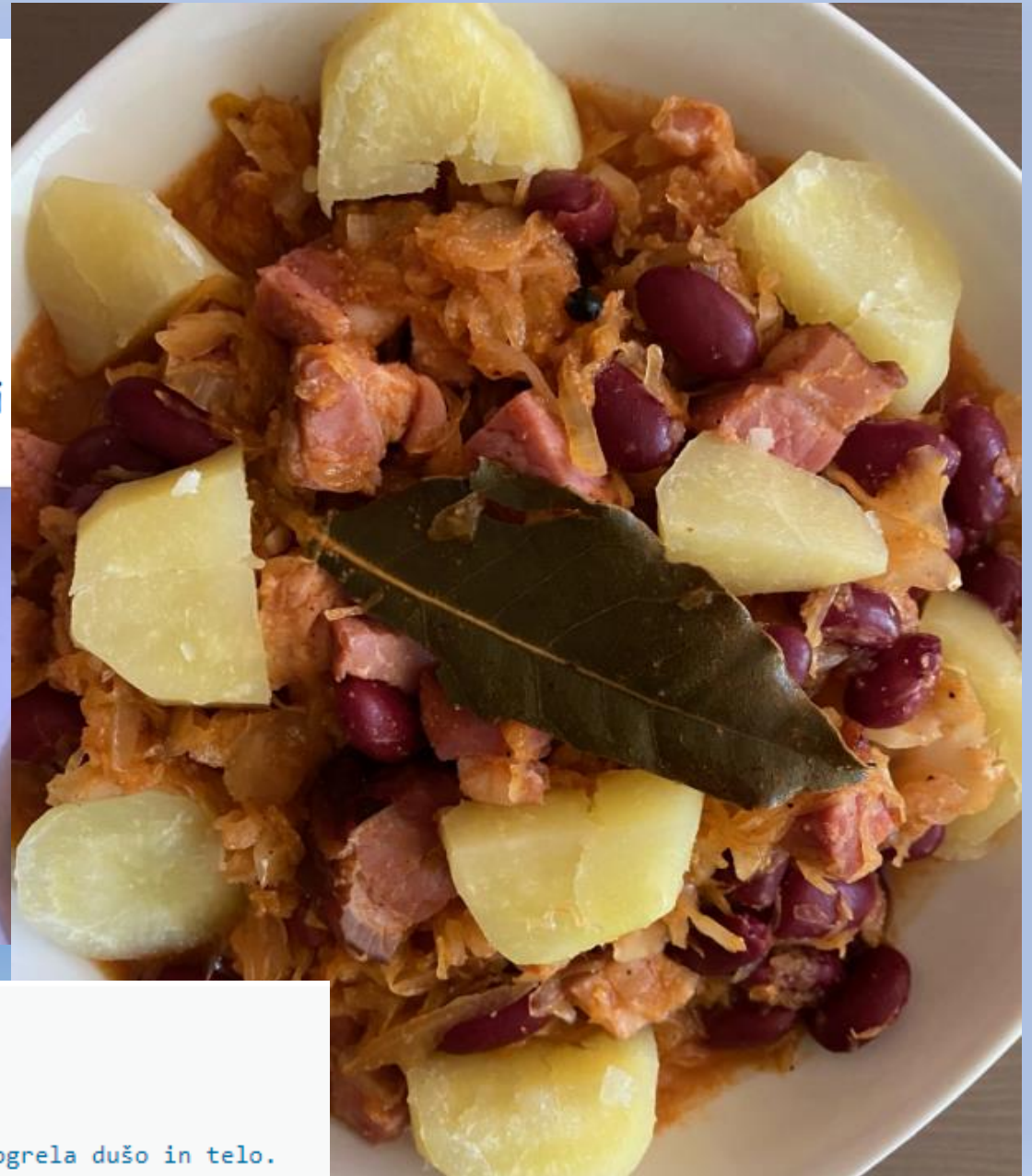
4 zrna česna

1/2 žličke mlete sladke paprike (1 žlica mezge)

2 lovorjeva lista

par zrn celega popra

sol



Pozdravljena,

nekaj krepilnega na žlico za te zimske dni. 😊😊

Leonida se je odločila, da danes skuhava - joto s kislim zeljem, ki nama bo pogrela dušo in telo.

KISLO ZELJE S PEČENICAMI



PEČENICA Z MATEVŽEM IN KISLIM ZELJEM



PEČENICA S KISLIM ZELJEM IN AJDOVIMI ŽGANCMI



Pozdravljena,

z Leonido nadaljujema s kuhanjem po vaših receptih.

Danes na meniju kislo zelje s pečenicami + ajdovi žganci z ocvirki.

Ustrezno kosilo za takšno muhasto vreme.

Zelo dobro!

Mmmm , diši!





BUJTA REPA

Pozdravljena,

naloga narejena in kosilo skuhano.

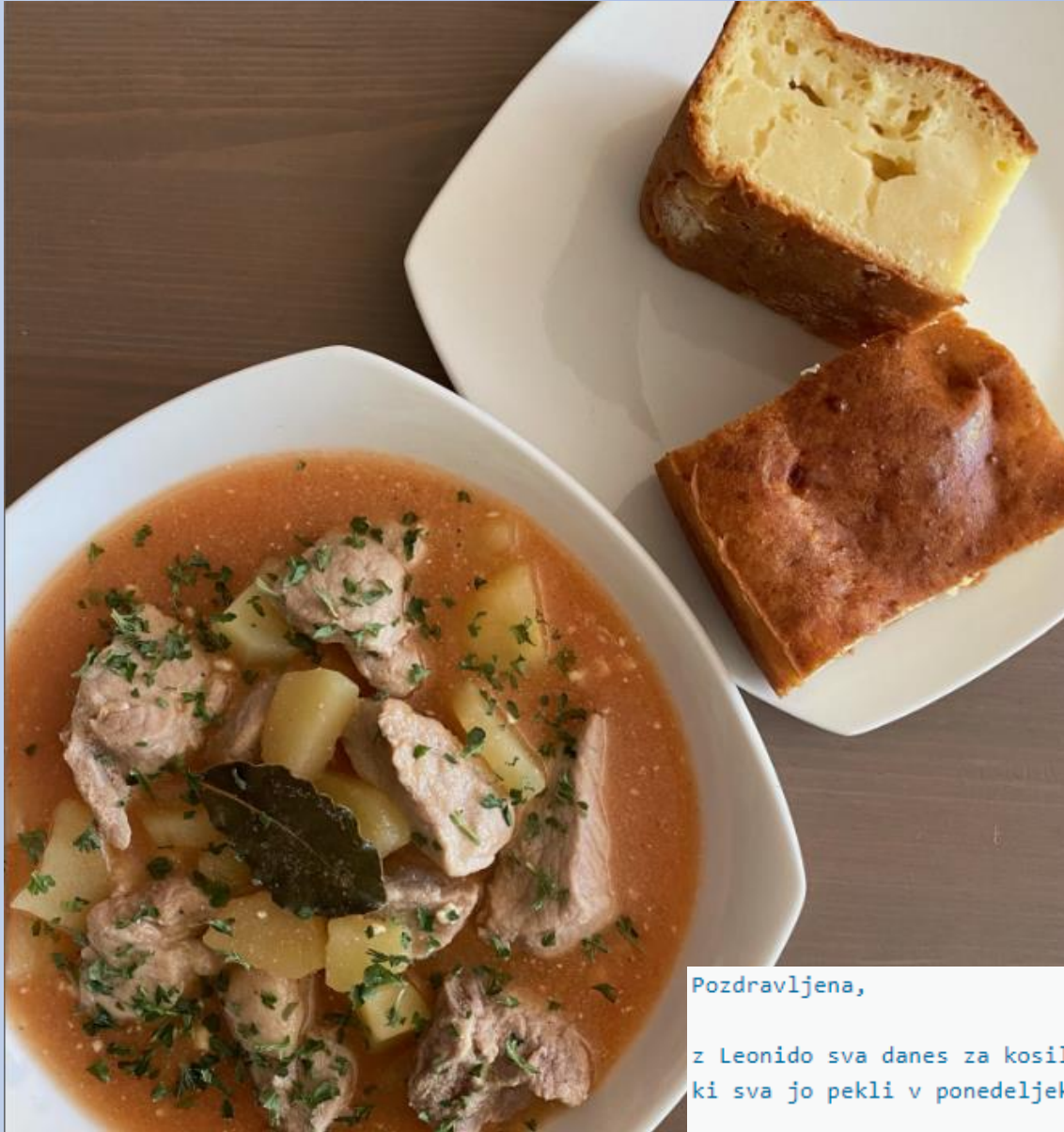
Sedaj pa sproščanje in uživanje.

Obožujem jedi na žlico in ni važno kateri letni čas je.

Bujta repa (preprosta in dobra jed) :



ŠTAJERSKA KISLA JUHA IN SKUTINA ZLIVANKA



PEČENI OREHOVI ŠTRUKELJCI



Pozdravljena,

z Leonido sva danes za kosilo pripravili Štajersko kislo juho in za sladico skutino zlevanko (zlejevanko), ki sva jo pekli v ponedeljek.

Jed je bila zelo okusna in bo večkrat na našem jedilniku.

MIKLAVŽEVANJE

Pozdravljena,

za nalogo je Leonida napisala te tri pregovore in njihove pomene. Ta teden sva bili z Leonido malo pridni in spekli skutino zlevanko (zlejvanko) in pečene orehove štrukeljčke.

SREČANJE Z MIKLAVŽEM

Vsako leto se srečam z Miklavžem v cerkvi svetega Egidija na Ravnah na Koroškem. Na srečanje se odpravim s starši. V cerkvi pojmemo, molimo in pokličemo Miklavža. Miklavž vstopi v cerkev s svojimi pomočniki angelčki in pasklji. Jaz se ne bojim paskljev, ker pasklji



kekse in jih polažim na
pekač. Letos sem naredila kekse
s čokolado, vaniljo, gobic, lunic, jelenčkov.
Pečene kekse sova in mama namočali
in marmelado, nekaj pa sova jih
namočili v čokolado in
potresli s mrvicami. Vsako
leto, in atamr postavimo in
okrasimo božično jelko. Vlešimo
odeče, okraske in pisane
lučke. Izrežem snežinke in

papirja, ki jih nalepim na
okna. To je name najlepši čas
v letu, ker sem več in družino
in dobim veliko daril.



Spoštovana,

zunaj je že mrzlo in hitro temno, zato smo doma in ustvarjamo. Leonida je to naredila na temo Miklavž.

V PRIČAKOVANJU BOŽIČA IN NOVEGA LETA



IGRE NEKOČ IN DANES

SKRIVALNICE

PRAVILA: Igra se igra dva ali več igralcev. Iskalec meži in steje do dogovorjenega števila medtem se ostali skrijejo. Ko iskalec konča s štetjem, začne iskati skrite stroke in ko katerega zagleda teče do mesta, kjer je mišal udari po njem in ga razkrije s določenim vzklikom. Če mu

nisi poiskati vse igralce, naslednjič miži prvi, ki ga je iskalec našel.

POTREBUJEMO: Dovolj velik in varen prostor ter najmanj dva igralca.



Spoštovana,

pa smo opravili še nalogo pri folkroli. Leonida je opisala igro Skrivalnice in igrala igro Ristanc.

PESMI IN PLESI

FOLKLOR

OTROŠKE LJUDSKE PESMI

1. MOJ OČKA IMA KONJIČKA DVA,
MARKO SKAČE,
ŠMENTANA MUHA,
LISIČKA JE PRAV ZVITA ZVER,
MI SE IMAMO RADI,
ČUK SE JE OŽENIL.

2. Izvedela sem, da so moji
stari starši in starši ob
otroških pesmih tudi plesali.

4. jaz rada pojem in poslušam
vse otroške ljudske pesmi.



3. LISIČKA JE PRAV ZVITA ZVER

Lisička je prav zvita zver,
pod skalco ima svoj kvantir.

Pa z repkom mahlja,
pa s kremplji prasklja,
pa vpraša, če je lovec doma.

Čy lovec pa na skal' sedi,
mabito puško v rok' drži.

Pa čaka na njo,

da ~~ustrelil~~ jo bo,

če le prikazala se bo.

Lisička pa je zvita b'las,
pri drugi luknji ven je šlas.

Na hribčku sedi,

se sladko smije,
pa jaspčku fig'ce moli.



FOLKLORA 14.01.2021

JAZ BI RAD GIGAJNAR BIL

Jaz bi rad cigajnar bil,
pa rdeče kape nimam.

~~pa rdeče kape nimam.~~
Rdečo kapa že dobim,
pa pušljica še nimam.

Ti draž la la la...

Jaz pa mar no rdečo vem,
ki mi bo pušljic dala.

Jaz jo pa poljubil bom,
kako se bo smejava.

Ti draž la la la...

Jaz ^{bi} ~~(bi)~~ rad cigajnar bil.



Pozdravljena,

Leonida zelo pogreša folklora, zato si je za ta teden izbrala to pesem in ples.

PREGOVORI

FOLKLOR

14. IN 15. TEDEN DELA NA
DALJAVO 1.3.2021

BESEDA NI KONJ

Če nam nekdo reče »
beseda mi konj,« je to
podobna, kakor če bi
rekel »
beseda ma dan.«
Tako mas spodbujajo da
odvržemo zadržke in
spregovorimo o nečem,

česar me upamo reči, saj
besedo nisak lahko
vzame maxaj in tudi z
napačno me napravi
mohene škode, torej ga me
bo brnila ali ugriznila
kakor konj.



2. KAR MAČKA RODI, MIŠI LOVI:

Ho vam nekdo nameni
ta pogovor, s tem misli
da ste (po svojem
vedenju) izrazito podobni
staršem ali da je vaš
otrok podoben vam -
v pozitivnem ali v
negativnem smislu.



3. STOJEČA VODA SE

USMRLADI:

✓ Če nekomu tožite o
svojih težavah in vam
nekdo govori, da se
stoječa voda umrabi,
hoče reči: če se ne
zganeš, me pričakuj, da
se bo kaj spremenilo.
Možno je le, da gre
vse na slabše.

