

GOSPODINJSTVO

PRIPRAVI SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK



Tudi letos bomo na **tretji petek v novembru, 20. 11.**, obeležili dan slovenske hrane in spremljajoči Tradicionalni slovenski zajtrk ,ki bo letos že deseti po vrsti.

Poseben pomen ima domača hrana, lokalno pridelana hrana slovenskega porekla, saj si tako vsi želimo izoblikovati ozaveščene, izobražene in odgovorne potrošnike.

Sam se odloči kater dan boš pripravil zajtrk, lahko ga pa večkrat ta teden. Tradicionalni slovenski zajtrk je iz več sestavin in sicer s kruhom, maslom, medom, mlekom in jabolki – vse domačega izvora.

Potrebuješ:

- kruh,
- maslo,
- med ,
- jabolko,
- mleko,

- prt za mizo,
- skodelice,
- male krožnike
- nož za mazanje masla,
- žlico za med,
- nož za rezanje kruha,
- posodo za gretje mleka.

Postopek:

- pripravi mizo za zajtrk (prt,pribor, skodelice, krožnike) ,
- med, maslo, kruh, jabolko, ki si ga prej opral,
- v posodo natoči mleko in ga na štedilniku segrej do toplega,
- toplo mleko natoči v skodelice,
- namaži kruh z maslom in medom,
- zajtrk se lahko začne.

Dober tek!