

ENOTA KOVOR

MLADE

MISLI



šol. leto
1994/95

št. 7

Kruh, živilo, dobljeno s pečenjem testa iz moke, vode in kvasa. Mehurčki ogljikovega dioksida, ki nastanejo pri fermentaciji kruha, in alkoholne pare rahljajo testo, da naraste. Lepak se stodi in voda, ki se pri tem sprosti, se veže na škrob. Površina, na kateri škrob oddaja vodo, se zapre in pojavi v skorjo.

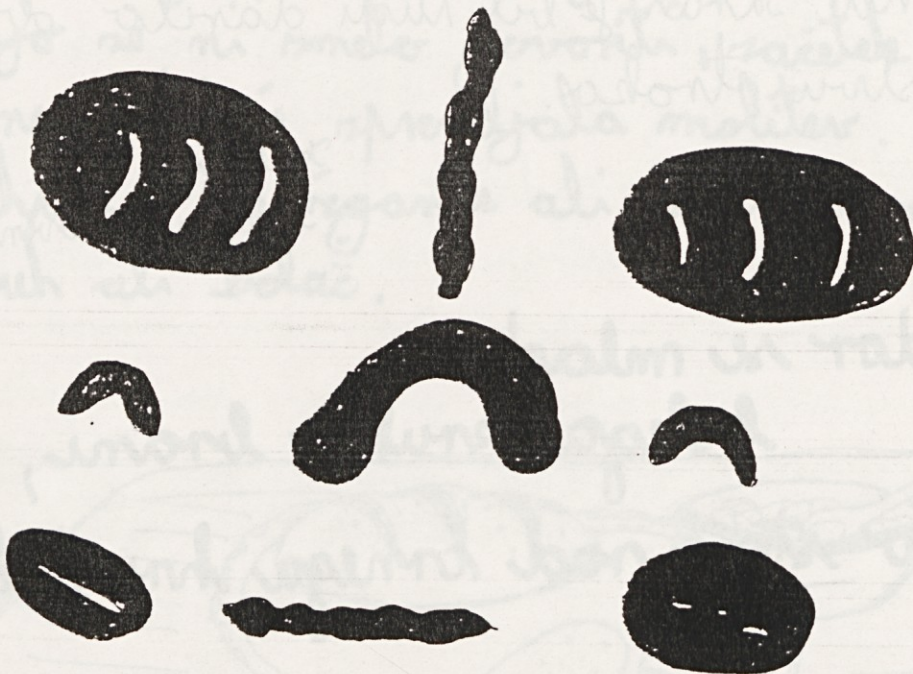
Dober dan kruh

V vsej zgodovini človeštva, od pradavnine naprej, je kruh pomenil srečo in blaginjo, pomanjku je kruha pa bedo, revščino, vojno. Kruh je krojil usodo človeštva, zgodovino narodov, delil ljudi na revne in bogate, site in lačne, na gospodarje in podložnike.

Praclovek je nabiral rone divje pšenice. Da bi rasičel setev pred pticami, je seme prekril s prstjo. To delo je upodobil na risbah v svojih jamskih prebivališčih.

Ča setev je izbral najlepše in najboljše rone in tako ustvarjal vse boljše in boljše vrste te žlahtne rastline.

Dober dan kruh:
Dušica Kunaver



Ob različnih priložnostih, ob raznih praznovanjih

Otroci so komaj čakali peko kruha. Hlebček potrgalček iz materinih rok je potošil prvo lakoto in je bil nagrada za pridnost in ubogljivost. Kruh je bil plačilo, setev, žetev, mešitev, kosnja in podobno. V hiši, kjer so pekli večje in boljše hlebce, so delavci raje prišli. Do ni bilo dela, tudi malice ni bilo. Praznični kruh je človeka spremljal od rojstva do smrti. V kruhom je šla nevesta od hiše do hiše in v kruhom so jo tudi sprejeli na novem domu. Kruh je bil tudi darilo ob rojstvu otroka.

Iz knjige:
Kruh na Slovenskem

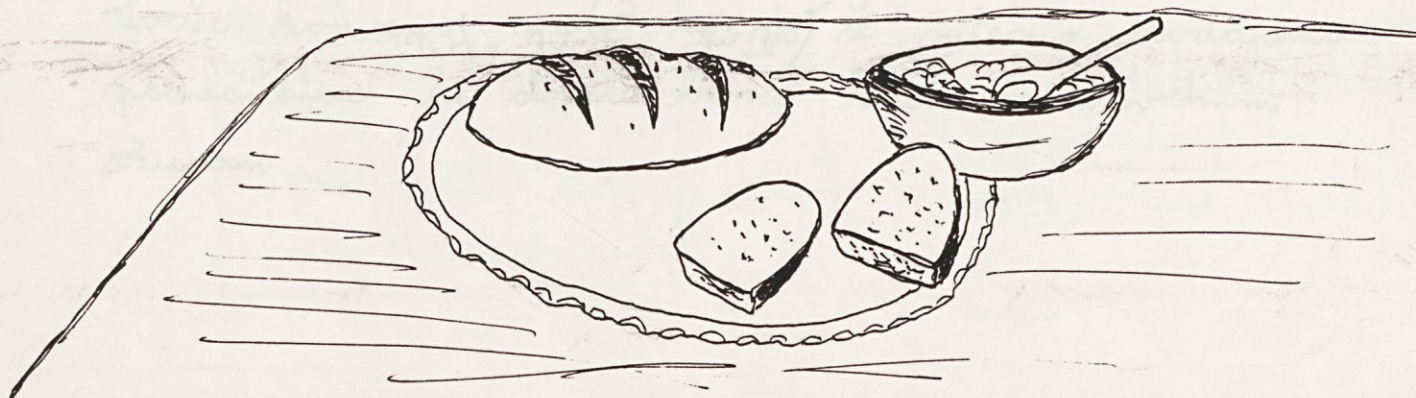
Kdor se mlad
belega kruha brani,
bo star nad črnega hruval.

BOGATA SIMBOLIKA KRUHA

Kruh, simbol svetosti in blaginje, je bil ob praznikih na bmecki mizi, kot na nebašnem altarju. In kultura slovenske bmecke mize, za praznik pogrnjene z belim prtom, je v zgodovini novega naroda dosegla nrsbo raven. Tudi v mizki, revni, s slamo kriti, bajti, so stoletja veljali nena pisani saboni, ki so doloali obnašanja pri mizi, taki vsakdanji ali pa praznični.

Druzina se je obrala, počabala da je prvi začel jesti oče, med jedjo se ni smelo govoriti, sačetek in bonec jedi je spremljala molitev.

Zahvala sa igance ali močnik, sa kruh ali bolac.



ČUDEŽNO SEME

Škoraj cel dan sem prebiral fikol. Naenkrat zagledam čisto majhno seme podobno kroglici in si mislim: „

„Ta fikol bo pa nekaj posebnega!“ In res. kmalu je ozbilil nezobčen balček podoben storžu. Že po tednu so se razvili še manjši storži in rasli tako hitro, da so po enem mesecu prebrili škoraj cel vt. Pastilna se je začela večati in kmalu je dosegla vrh hišne strehe. Neko jutro sem splezal na drevce in čisto na vrhu je bil oadec, podoben blebčju kruha. Pripleskal sem do njega in ga odtrgal. Jtel sem ga poskusiti in tisti trenutek sem zagledal vse polno kručkov, ki so se kar sprsti razvijali iz storžkov. Ljudje so hodili mimo, trgali in jedli kruh, ki je bil prav kapes koljži od vrabe potice, saj ga je spehlo samo sonce. Če ga je kdo hotel vseci v smeti, je bil naslednji dan kruh kamj grenkega in bislega okusa, kar tiste, ki so ga opustovali, pa je ostal še naprej prav super kruh in imeli so ga zmeraj dovolj.

Res bi bilo lepo imeti tako drevce. Posebno bi ga privošil tistim tam, v daljini Afriki, Etiopiji in drugod po svetu, kjer umirajo od lakote. Vem, da takole drevce tam nikoli ne bi imelo slabega okusa.

Janez Šter, L.R.

Pšenica z drugimi žiti

Najbogatejša z glutenom je pšenica. Vsa druga žita imajo glutena manj in so zaradi tega manj primerna za pripravo kruha.

Ječmen: Kruh iz ječmenove moke je gost in vlažen. Če moko na suho prepražimo, bo imel kruh rahel okus po orehih. Lahko dodajamo tudi kraham ječmen, ki ga ohladimo in primešamo moki.

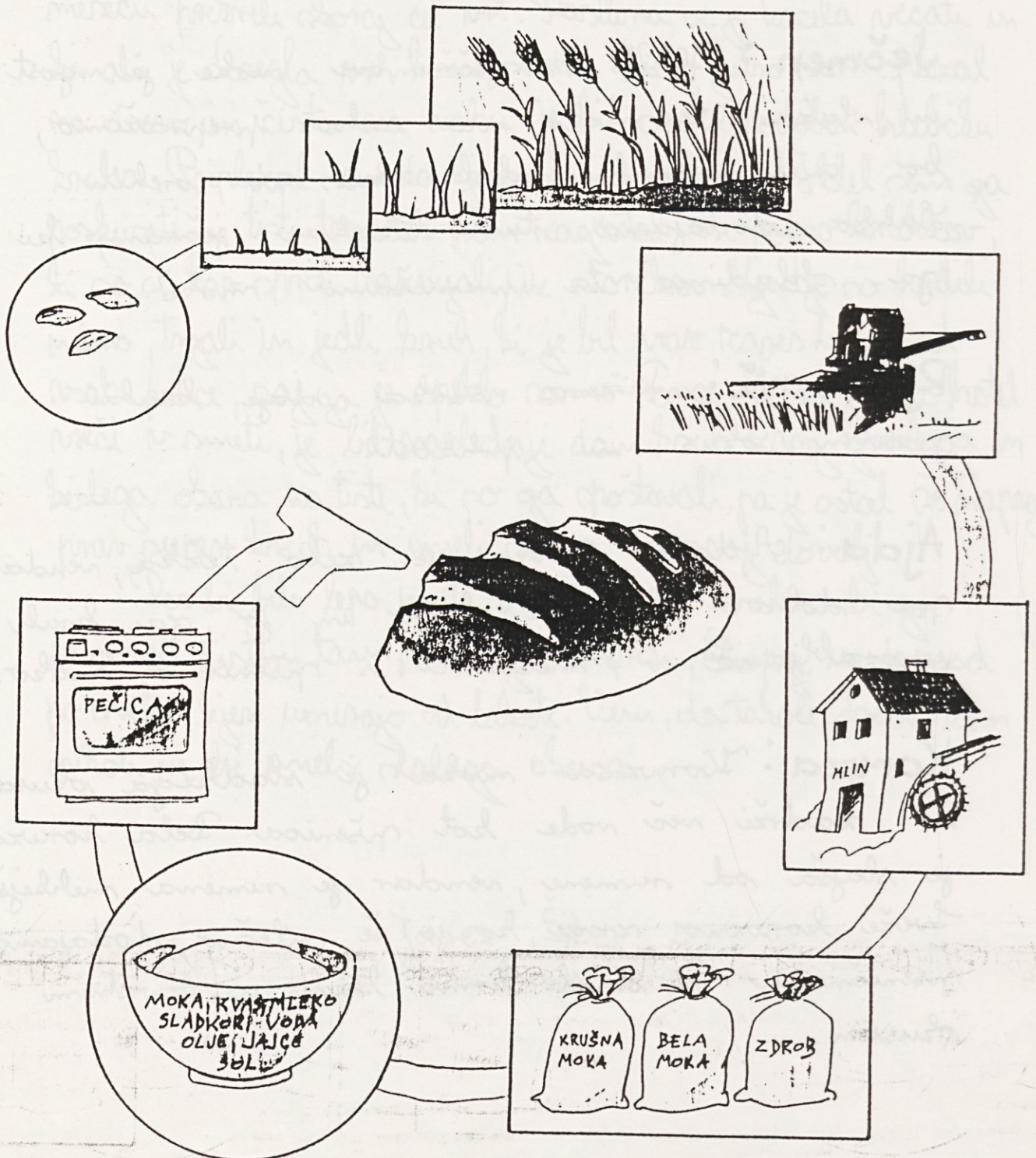
Rjavi riž: Riževa moka daje kruhu poseben okus in polkost.

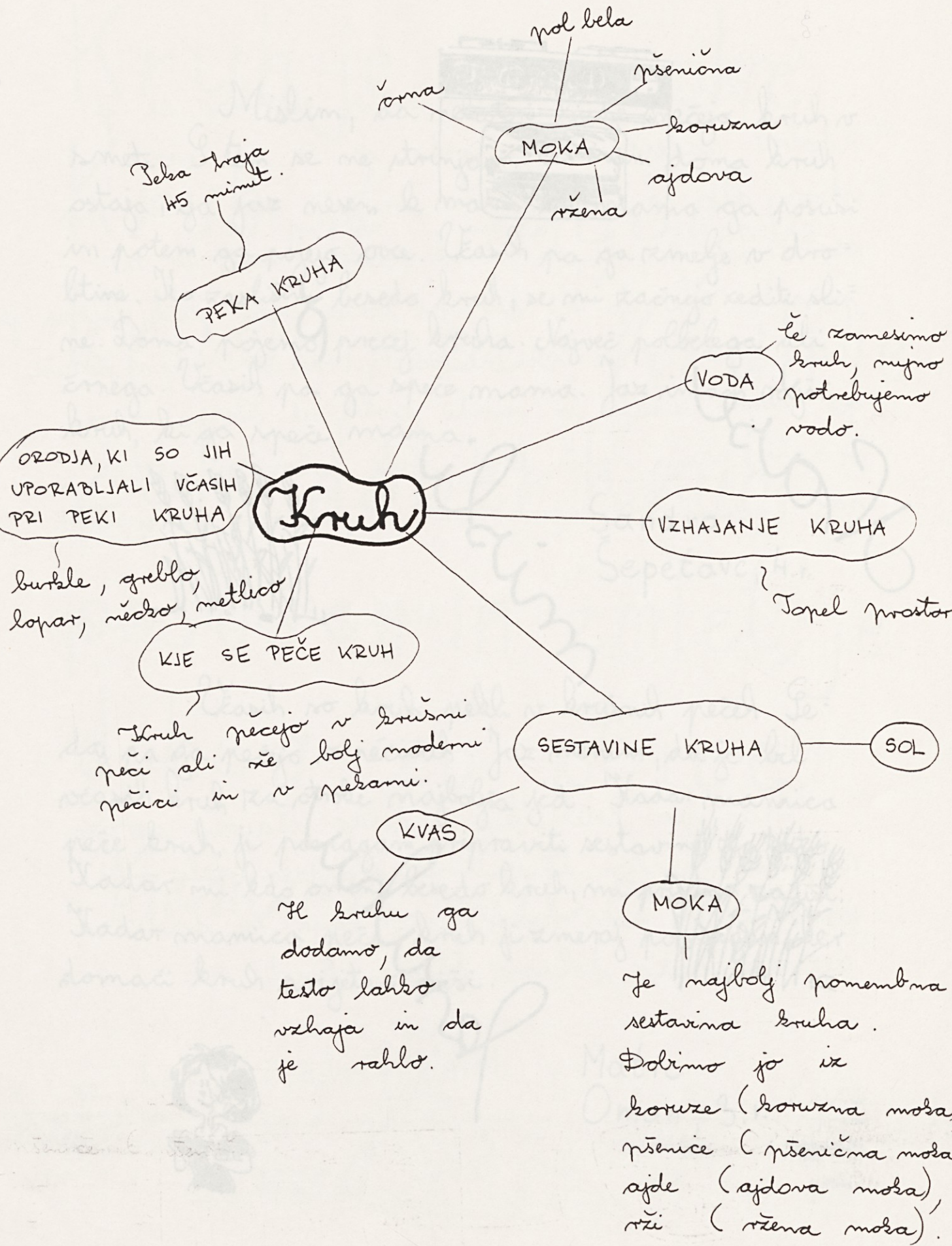
Ajda: Ajdova moka je zelo težka, vendar pa dobro ohranja vlago in jo za kruh uporabljamo v mešanici s pšenično moko.

Koruza: Koruzna moka je sladkega okusa in zadrži več vode kot pšenica. Bela koruza je slajša od rumene, vendar je rumena mehkejša. Sveže koruzno ostanje, ko je še mlečno, dodajamo pšeničnemu in dobili bomo kruh z izvirnim okusom.

Proso: Proso daje kruhu odlično
kakovost in tudi lepo barvo.

Od zrna do kruha





Bela traja 45 minut.

PEKA KRUHA

ORODJA, KI SO JIH UPORABLJALI VČASIH PRI PEKI KRUHA

burke, greblo, lopar, noko, metlica

KJE SE PEČE KRUH

Kruh pečejo v krušni peči ali še bolj moderni peči in v pečami.

KVAS

Če kruhu ga dodamo, da testo lahko vzhaja in da je rahlo.

MOKA

pol bela

pšenična

koruzna

ajdova

ržena

črna

VODA

če zamesimo kruh, mijša potrebujemo vodo.

VZHAJANJE KRUHA

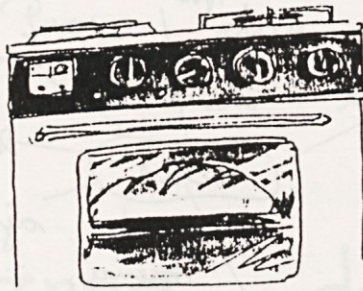
Topel prostor.

SESTAVINE KRUHA

SOL

MOKA

Je najbolj pomembna sestavina kruha. Dolimo jo iz koruze (koruzna moka), pšenice (pšenična moka), ajde (ajdova moka), rži (ržena moka).



Nase

misti

α



kruh



Mislím, da nekateri ljudje mečejo kruh v smeti. S tem se ne strinjam. Če nam doma kruh ostaja, ga jaz neseš k mami in mama ga posuši in potem ga pojejo oče. Učasih pa ga zmelje v drobtine. Ko zaslišim besedo kruh, se mi začnejo sedeti slinave. Doma pojemo precej kruha. Največ polbelega ali črnega. Učasih pa ga speče mama. Jaz imam najsi kruh, ki ga speče mama.

Sandra
Šepetavc, 4.r.

Učasih so kruh pekli v krušnih pečeh. Če danes pa ga pečejo v pečicah. Jaz menim, da je bil učasih kruh za stroko najboljša jed. Kladar mamica peče kruh, ji pomagam pripraviti sestavine za testo. Kladar mi kdo omeni besedo kruh, mi prijetno radiši. Kladar mamica peče kruh ji zmeraj pomagam, ker domači kruh prijetno diši.

Matic
Oman, 3.r.

Kruh imam zelo rada, posebno, če je dobro rapečen. Zelo grdo je, če ga vržeš stran ali ga pol pojješ, drugo pa vržeš na cesto. Veliko ljudi kruh meče stran, ker so polsiti. Ko ga ne bo, ga bodo radi jedli. Doma jemo bel kruh in ga ne mečemo stran, če se pa poruši, ga mami smelje in naredi drobtine. Doma mami včasih sama speče kruh. Zelo dobro mi tekne, saj tako dober kruh niti v pekarni ne spečejo.

Alenka Medič, 4. razred

Rad jem kruh, ker je dober. Najraje ga jem s juho. Mislim, da je kruh dragocen. Zelo rad imam čisto svež kruh. Uroč kruh ni dober za želodec, zato dobimo hladen kruh.

Miha Perko, 3. razred

Kruh je iz mroke.

Kruh se speče v krušni peči. Kruh je zelo dober. Kruh,

posušen in zmlet, je dober za ptice.

Primož Šter, 1. r.



Zgodba mojega starega očeta po koncu 2. svetovne vojne

V javorniškem sedlu je moj stari oče blestil smreke. Popoldne, ko se je mračilo, je prišel neki begunec, ki je bil namenjen ilegalno oditi v Avstrijo. Prosil ga je za kakšen košček kruha, saj je bil zelo prestradan. Moj stari oče tega ni imel skoraj nič več, le majhen košček. Beguncu je hotel pomagati, zato mu je predlagal, naj ga počaka, da bi sam odšel do bližnje hiše po nekaj živeža. Begunec je bil nezavpljiv in ga ponovno prosil, naj bi mu dal vsaj tisti košček, ki je staremu očetu ostal od jutra. Oče mu ga je dal in kar nerodno mu je bilo, ko je gledal neznanca, ki je s hvaležnostjo prav počasi jedel tisto bore malo kruha. Tudi drobtine je pojedel. Na koncu se mu je lepo zahvalil in mu dajal denar, ki ga je imel. Stari oče denarja ni mogel vzeti, čeprav ga je neznanec silil. Še vedno včasih rad pove, kako hvaležen mu je bil ta človek za tisti majhen košček kruha.

Janez Šter, 4. r.

BILA SEM HLEBEC

Znašla sem se na polici v trgovini. Takoj prvi dan me je kupila gospa Tina. Nesla me je domov in me dala v skrinjo. Iz nje me je vzela čele po enem tednu. Ko sem se odvajala, me je dala v pehar. Imalu so me pojedli. V razrezanih koscih sem bila v Timinem trebuhu in č v večjih trebuhih. Bila sem se, da me bom več živela, vendar sem č. Živela sem do konca, došel gospa Tina mi umrla. Z gospo sem umrla tudi jaz.

Andreja Madisar, 3. r.

Nekoč sem sanjal, da sem hlebec kruha in, da sem pritekel v pekarstvo in zabljical: »Sločem bratca«. Res mi je spredel bratca in tako ona odšla po svetu. Srečala ova človeka. Ker je bil lačen, naju je ova pojedel. Takrat sem se zbudil in ugotovil, da so bile to le sanje.

Matic Umom, 3. r.

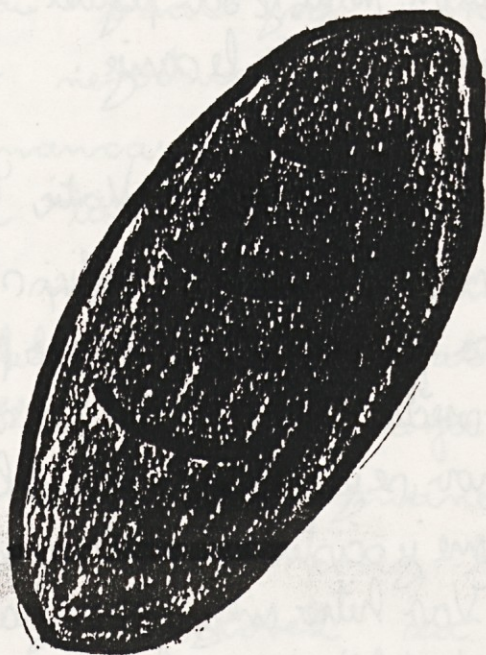
Hlebeča dne sem se znašla v trgovini na polici v kruhom. V trgovino je prišla mlada deblica. Prodajalka me je gredo prišla in me porinila v osičko. Deblica je v osičko dala č mleko, ris salamo, pasteto in dije. Ko je prišla domov, se je mleko in dije polilo mame. Bila sem zelo jezna. Mama me je očistila. Spravila me je v omazo. Potem so me začeli rezati. Kar hitro me je zmanjšalo. Ko je čel zadnji kos kruha v usta mlade deblice, me je bilo konec. Bila sem v vseh želodcih. Bila sem zelo samljena.

Alina Benko, 3. r.

BILA SEM KRUH

Jaz sem kruh. Rodila sem se v veliki, vroči pekarni. Peč v bateri sem se spekla, je bila zelo vroča in polna takih hlebcev kot sem jaz. Ko sem se ohladila, so me s tovornim vozilom odpeljali v trgovino. Tam so me prodali velikemu, bradatemu možu, ki me je kupil zato, ker bi rad imel v dneveni sobi lep okras. Ta bradati mož je imel tudi dva stroka in tudi onadva sta me občudovala. Rekega dne pa me je bradati mož pojedel. Tako sem končala v njegovem želodcu.

Maja Begelj, 3. razred



BILA SEM HLEBEC

KRUHA

Nekoga dne se mi je sanjalo, da sem bila hlebec kruha. Tisti moški me je najprej obližoval v krog in mi po trebuhu naredil tri črte. Nato me je dal v čudno omazo, kjer je bilo ogromno vroče. Tamalu me je vzal ven in me položil na čudno polico. Bila sem lepo zaprečena. In tudi dišalo je lepo. Čez nekaj dni sem videla ljudi, ki stojijo v vrsti pred pekarno. Tisti moški me je opet vzal v roke in me položil v vrečko. Potem sem se znašla v košari. Nekdo me je nekam mesel. Tamalu kotem sem videla, da so me odnesli v veliko hišo. Tam so me razrezali in me postavili v košarico. Odnesli so me v veliko kuhinjo. Tam je bilo veliko otrok. Kar redem jih je bilo. Jedli so me kraven juha. Upam, da sem bila dobra.

Alenka Medič, L.R.

Človek pol sveta obteče,
najboljši kruh doma se peče.

BILA SEM HLEBEC KRUHA

V neki pekarni so me zgnethi v testo in me spekli. Bila sem hlebec belega kruha. Čez nekaj časa so me odpeljali v neko stavbo. Znašla sem se na polici. Šele pozneje sem ugotovila, za kaj gre. Prinesli so me v trgovino da bi me kdo kupil in potem pojedel. Nekoga dne je prišla v trgovino neka stara gospa. Rekla je, da bo kupila bel hlebec kruha. Prodajalka me je pograbila iz vosila in me podala starši. To sva s staršo odšli iz trgovine, sem meznarsko uživala na toplenem soncu. Imalu sva prišli do velike, bele hiše. Starša se je ustavila in kavila na ort. Stopila je skazi vrata in me položila na mizo. Še si je sezula čevlje, me je odnesla v kuhinjo. Dala me je v veliko temno omaro. Malo sem pomislila in kdelo se mi je, da sem se v trgovini imela prijetneje. Čez pet minut se je omara odprla in vanjo je pokukala debela glava. Položili so me na mizo in me začeli jesti. To me je grozno

bdelo. Na koncu name ni ostalo nič
več.

Sandra
Šepetavc, 4.v.

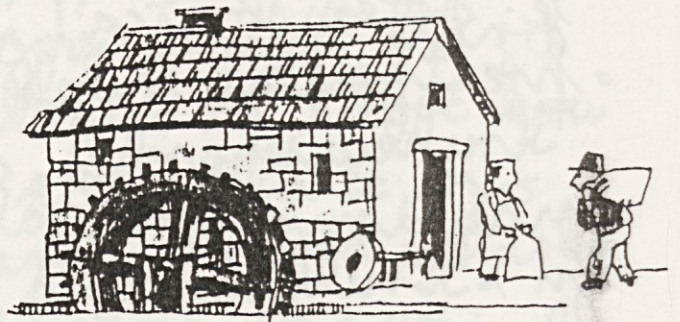
Nekega dne, ko sem bila v trgovini,
je v trgovino pritekel hleb kruha. Žakričal
je: "Hočem bratca! Prodajalka se je zelo
prestrašila. Kruhlec pa je kričal naprej.
Kruhlec sem rekla, da bo brata dobil pri
maji doma. Prodajalki sem se zahvalila
in s Kruhkom odšla domov. Tam sta se igra
la vsemogoče stvari. Nekega jutra, ko sem
hotela kajtkovati s Kruhkom, ga ni bilo.
Čeka mi je povedal, da ga je pojedel. Stari,
dobri prijatelj Kruhlec mi je ostal v lepem
spominu.

Maja Begelj, 3.v.

Bliskali
ma

MLIN

in



PEKARNO

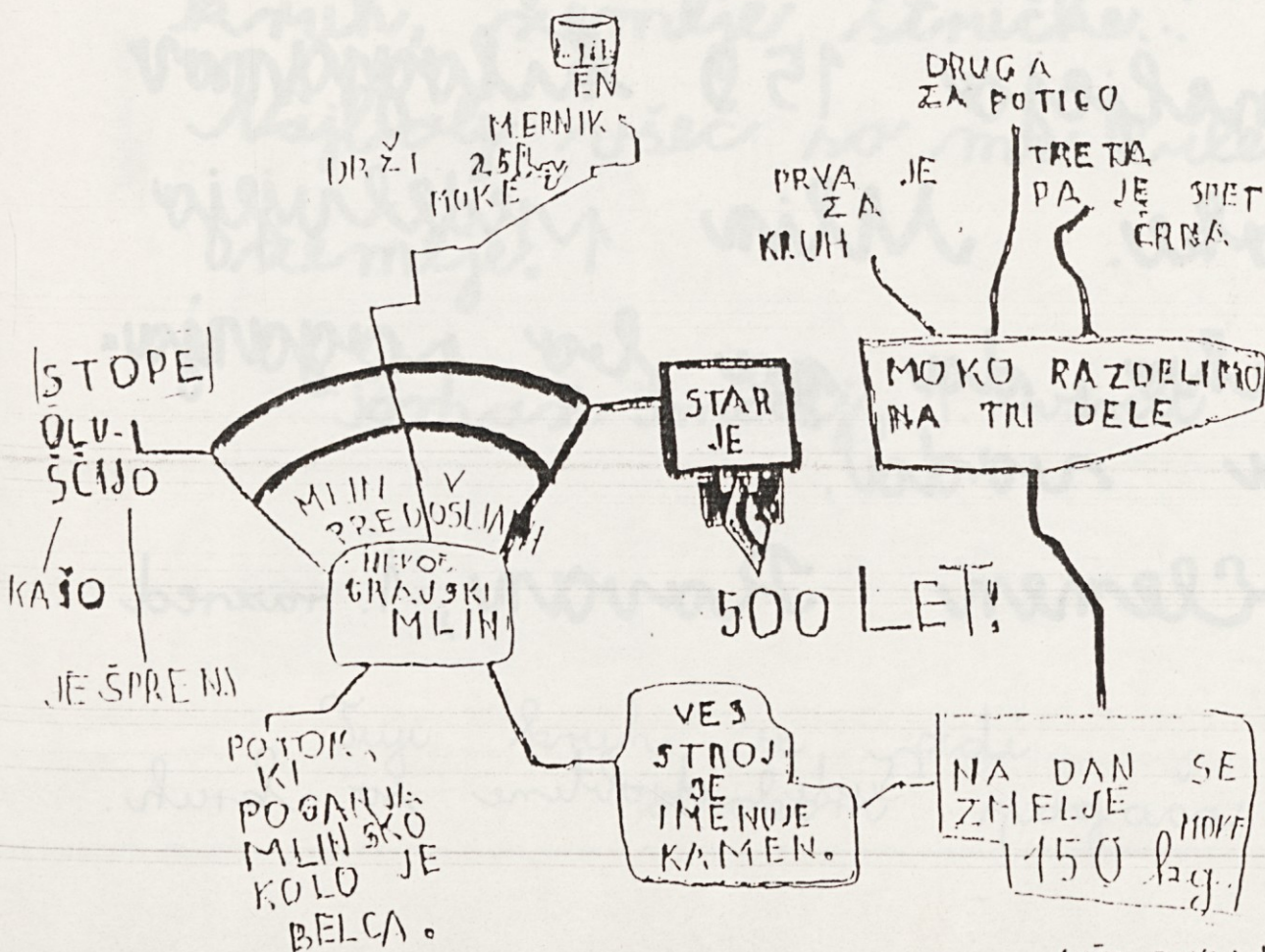
BRDSKI MLIN

V sredo, 12.4.1995 smo obiskali Brdski mlin. Gospod Dolhar nam je povedal kar veliko.

Povedal nam je, da je mlin star kar petsto let in, da je bilo pred petsto leti kar podobno urejeno kot danes. Tisti stroj, ki melje žito pa se imenuje kamen. Kamen na dan zmelje 150 kg moke. Pokazal nam je tudi stope. V njih se da jesprenj in kašo, da se oluščita.

Potok, ki teče mimo se imenuje Belca, izvira pa v Bašlju. Zdaj poganja mlin elektriko, kmalu pa ga bo mlinsko kolo, ki tehtja 200 kg.

Andreja Nadišar, B. r.



ANŽE ROVAN, k. r.

V MLINU V PREDOSLJAH

V sredo smo šli
v Predoslje. Ogledali
smo si mlin. Mlin je
star 500 let. V njem
meljejo žito. Mlinsko
kolo pogonjav
elektrika. Na dan
zmeljejo 150 kilogramov
moke. Mlin predelujejo
tako, da ga bo pogonjav
la voda.

Klemen Rovan, 1. razred

Tudi drobtine so kruh.

BILI SMO V MLINU IN PEKARNI

Vliskali smo petsto let star
mlin. Mlin se nahaja
v Predosljah pri Kranju.
Potem smo šli v pekarno
Magušar. Tam pečejo
kruh, žemlje, štručke..
Najbolj všeč so mi bile
žemlje.

Tomaz Smolej, 1. razred

Tuji kruh se zdi
otrokom pogaca.

V MLINU IN PEKARNI

Ukeč mi je bil mlin.

Ko smo šli v pekarno,
je dišalo po svežem

hruku. Ukeč mi je bil peč,

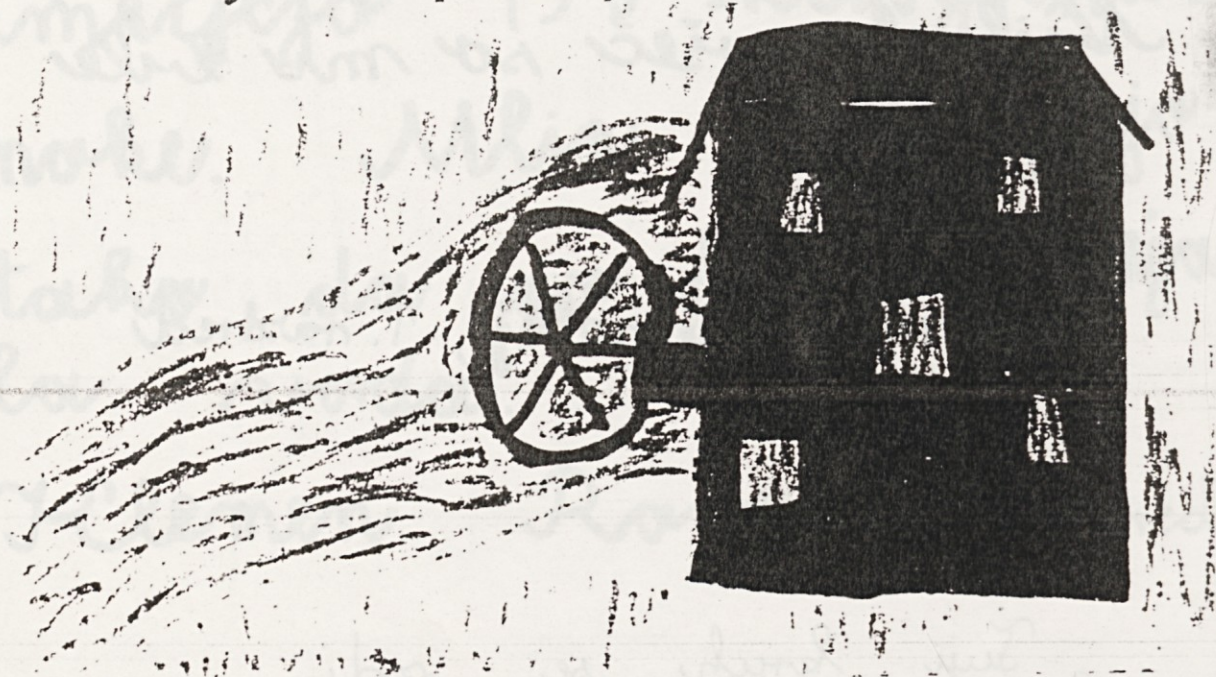
ker dolga peč. Peljali smo

se v avtobusom. I

seboj smo vzeli moka.

Imeli smo se lepo.

Žiga Župan, 1. razred



OBISK MLINA IN PEKARNE

V sredo smo obiskali
mlin. V mlinu je
bilo zelo lepo.

Najbolj mi je bila
všeč moka, ki sem
jo lahko tudi
potipala. Obiskali
smo tudi pekarno,
kjer smo si lahko
kupili ržemljice.

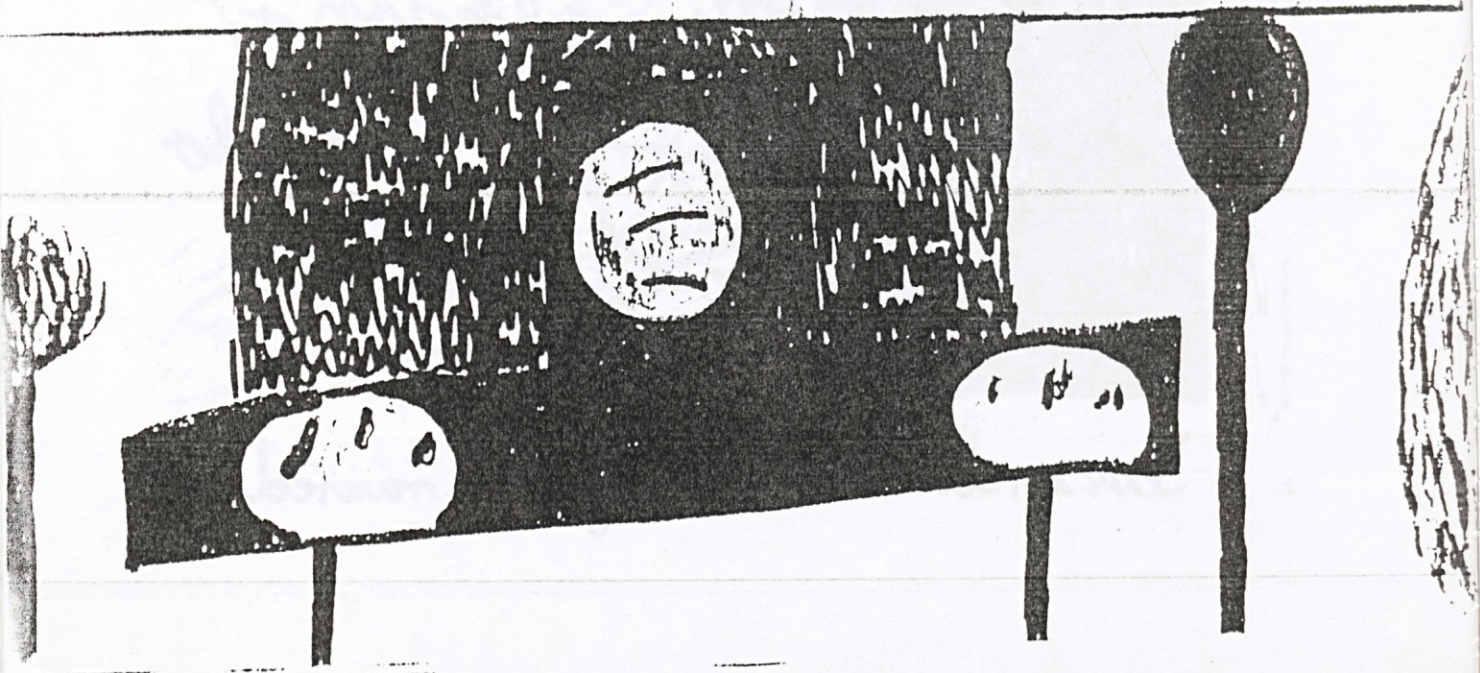
Luzana Kobalj, 1. razred

OBISK PEKARNE MAGUŠAR

Bili smo v pekarni
ni Magušar. Pokazal
nam je stroj za žemljice.
Peč je stara 15 let.

Najboljše mi je bila
žemljica. Pokazal nam
je še stroj za testo.

Primaž Šter, 1. 11.



U torek smo se zmenili, da si bomo šli v sredo ogledat mlin in pekarno.

Žjutraj smo se zbrali pred šolo.

V šoli smo najprej pojedli malico. Potem smo odšli na avtobusno postajo, kjer nas je že čakal avtobus. Ko smo prišli v Predoslje, smo si ogledali mlin. Nato smo šli v Lesce, kjer smo si ogledali pekarno Magušar. Prijazen pek nam je govoril o strojih, ki jih potrebujejo v pekarni. Ogledali smo si tudi dve peči. Starejšo so uporabljali bolj izkušeni peki, novejšo pa rajenci. Bolj podrobno smo si ogledali novejšo peč. Videli smo, kako poseben stroj malaga žemljice v peč. Ko smo si to ogledali, smo videli, kako izdelujejo žemljice. Na koncu pa smo vsi dobili po eno žemljico za pokušino.

Meni so se zdele žemlje zelo dobre in upam da drugim tudi.

Sandra
Šepetavc, 4.v.

Kruh je zlato,
ki se ne dobi lahko.

V PEKARNI

12.4.1995 smo se z avtobusom odpeljali v Lesce, kjer smo si odledali pekarno Magušar. Tam so nas prijazno sprejeli. Najprej smo si ogledali peč, ki je stara sedemnajst let. V tem prostoru je zelo prijetno dišalo. Pokazali so nam tudi, kako se mesi kruh. Ko smo si ta prostor manjše ogledali, smo odšli tja, kjer se delajo šemlje. Tam notri je bilo zelo vroče, zato smo rajši odšli ven. Zunaj so nam postregli z dišečimi šemljami. Ko smo jih pojedli, nas je šofer odpeljal nazaj domov.

Maja Begelj, 3.K.

V sredo smo šli obiskat pekarno Magušar. Ko smo z avtobusom prispeli do pekarne, smo vstopili in takoj je lepo radisalo po svežem kruhu. Peč nam je povedal, da testo vzhaja pol ure. Ko se kruh peče, je temperatura 240°C . Mešalec ra mešanje testa mesa 15 minut. Kruh se peče 40 minut. V peč spravijo 60 hlebcov. Karadnje pa nam je pokazal strojček za oblikovanje šemelj. Ko smo si ta strojček ogledali, smo šli ven, kjer smo dobili šemlje.

Nina Benko, 3.r.

Učenci in učiteljice smo se
vodstvu pekarnice in gospodu
Dolharju, ki nam je prijazno
razkazal mlin, zahvalili z
naslednjima pismoma:

~ 12.4.1995 smo obiskali vašo pekarno.
Ko smo vstopili vanjo, ste nas zelo
lepo sprejeli. Pokazali ste nam veliko
strojev, mi pa smo se veliko naučili.
Kasteli ste nam vrste kruha in nekaj
družin sedaj kupuje drugačen kruh kot
prej. Dali ste nam testo, da smo
ga poskusili. Na koncu ste nas
pogostili še z žemljami. Zelo so nam
teknele. Da smo si lahko ogledali
pekarno, se vam še enkrat zahvaljujemo.

~ Ker delamo projekt o kruhu, smo se
odločili, da obiščemo mlin, ker bi radi
izvedeli, kako sploh pridemo do moke.
Dne 12.4. smo obiskali vaš mlin v Predosljah.
Izvedeli smo veliko novega in zanimivega.
Še enkrat se vam zahvaljujemo za prijaznost,
da ste nas tako pristrno sprejeli.

Kovor, april 1995

Ka kmelijah smo spraševali:

- Ali pečete kruh sami ali ga kupujete?
- Kje dobite moko? Jo pridelate sami?
- Kakšne oblike in vrste kruha pečete?
- Kolikokrat pečete kruh?
- Koliko ga spečete?
- Koliko časa traja peka kruha?
- Ali ste pekli kruh za kakšne posebne priložnosti?
- Recepti!

V stanovanjskih hišah na nas je zanimalo:

- Kakšen kruh kupujete ali pečete pri vas?
- Kolikokrat ga kupite?
- Kako ravirate s kruhom?
- Kakšne vrste kruha poznate?
- Koliko kruha porabite na dan?
- Pogovori o kruhu, recepti!

KMETIJA PR' GRABOVČ V ZVIRČAH

- Kruh pečejo doma.
- Pšénico videlajo sami in jo mesejo v mlin zmlét.
- Pečejo pol bele hlebe.
- Kruh pečejo na štirinajst dni.
- Spečejo štiri večje hlebe.
- Peča kruha vzame kar precej časa:

Zvečer prinesejo moko v topel prostor. Zjutraj skuhamo kg in pol krompirja. Kuhani krompir zmeljajo, pripravijo kvasovo probó in pustijo, da kvas vzhaja. Pogrejejo 5 litrov vode, nato v skledi naredijo na sredi jamico, dodajo sol, prilijejo toplo vodo s krompirjem, dodajo še nekaj olja in zamesijo redko testo, dodajo še kvas. Pogmejo s protom in pustijo vzhajati na toplém dve uri. Nato primešajo moko, na mizo pogmejo prot in na pomokan prot zvrnejo testo. Na mizi pognetejo testo z moko, da je primerno gosto. Testo dajo v skledo, da vzhaja še eno uro. Med tem časom razkurijo v peči, da je primerno razgreta. Iz testa napravijo štiri hlebe, ki še enkrat vzhajajo v peharjih.

Kato žerjavica, ki je bila razgnyjena po peči, s posebno grebljo potegnjejo do pečnih vrat. Peč omedejo še s posebnim omelom, nato pa z loparjem za kruh, hleb za hlebom zložijo v peč, kjer se peče eno uro.

- Včasih je bila navada, da so dajali doma spčen kruh tistim, ki so kropili molica.
- Pr' Grabovc so ga spekli ob kresovanju za dan državnosti.

PR' BOHINC

- Kruh kupujejo. Kupujejo črn kruh.
- Položijo ga v mizni predal.
- Po en hleb ga spečejo tudi sami, naredijo ga iz bele moke.
- Kupujejo ga dvakrat na teden.
- Moko kupijo v trgovini.
- Največkrat ga spečejo za praznike.

Na kmetiji pri "Šnarju"

Ubisbal sem kmetijo in tam mi je gospodinja povedala, da sargi pečejo kruh in doma pridelanega zita. Zito odpeljejo v mlin in tam ga zmeljejo v moko.

Iz te moke pečejo kruh. Kruh peče gospodinja enkrat na teden, peče ga v krušni peči. Speče ga šest hlebcov. Seka kruha traja nekaj ur. Kruh mora najprej zomeviti, nato mora vzhajati in šele potem ga da v peč.

Ko na kmetiji pečejo kruh, lepo diši po vsej hiši.

Ajdov kruh

1 kg pšenične moke

1 kg ajdove moke

2dag soli

4dag kvasa

1 žlička sladkorja

Koružni kruh

1kg pšenične moke

1kg koruzne moke

2dag soli

4dag kvasa

1 žlička sladkorja

Pšenični kruh

1kg pšenične moke

1dag kvasa

1dag soli

približno 4dl mladne vode

Matic

11

Na kmetiji pri "Šnarju"

Urbal sem kmetijo in tam mi je gospodinja povedala, da sargi pečejo kruh in doma pridelanega izita. Zito odpeljejo v mlin in tam ga zmeljejo v moko.

Iz te moke pečejo kruh. Kruh peče gospodinja enkrat na teden, peče ga v krušni peči. Speče ga šest hlebcov. Peka kruha traja nekaj ur. Kruh mora najprej zomeviti, nato mora vzhajati in šele potem ga da v peč.

Ho na kmetiji pečejo kruh, lepo diši po vsej hiši.

Ajdov kruh

1 kg pšenične moke

1 kg ajdove moke

2dag soli

4dag kvasa

1 žlička sladkorja

Koruzni kruh

1kg pšenične moke

1kg koruzne moke

2dag soli

4dag kvasa

1 žlička sladkorja

Pšenični kruh

1kg pšenične moke

1dag kvasa

1dag soli

približno 4dl mlačne vode

Matic

11

PR' MLINARJU

- Kruh kupujejo. Kupujejo bel kruh.
- Ko so imeli še mlin, so moko pridelali sami in kruh so pekli doma.
- Kupujejo ga enkrat na teden.

V pekarni v Kovorju

- Uporabljajo belo in pol belo moko.
- Pečejo od 200 do 300 kg na dan.
- Pečejo: bel in pol bel kruh, polno-zemat, graham, koruzni kruh.
- V peči se kruh peče pol ure.
- Moko kupujejo v Zivilih.
- Kruh vozijo v trgovine, šole, ...

Potrebujejo: 50 kg moke
26 l vode
1 kg kvasa
za eno peko kruha.

RIBNIKARJEVI

- Kupujejo različne vrste kruha: ajdov, ržen, črn, pol bel, bel, ržnat, koruzen in ovsen.
- Kupujejo ga sproti, po potrebi pol kg, da je svež, približno štirikrat na teden.
- S kruhom ravnaajo kot z dragoceninom živilom. Nekoli ga ne ravnaajo, če pa slučajno ostane kakšna skrajica, jo dajo kobošim.
- Na dan ga porabijo približno $\frac{1}{4}$ kg do $\frac{1}{2}$ kg.

KRSNIKOVI

- Kruh kupujejo, največkrat je to črn kruh.
- Kupijo ga dvakrat na teden.
- Dajo ga v vrečko iz blaga, da se ne suši.
- 10 kg in 20 dag, na dan porabijo pol kg kruha.

MARTINOVI

- Kupujejo različne vrste kruha dvakrat na teden.
- Porabijo ves kruh in ga ne mečejo stran.
- Poznajo belega, pol belega, črnega, koruznega, ajdovega, rženega, ovsenega.

- Na dan porabijo zelo malo kruha, okrog 15 dag.

JANČIČEVI

- Kupujejo črn kruh, vsak drugi dan.
- S kruhom ravnamo varano in vsega pojedjo.
- Poznajo deset do petnajst vrst kruha.
- Na dan ga porabijo $\frac{3}{4}$ kg.

OMANOVI

- Kupujejo bel kruh, vsak dan po četrt kilograma.
- Kruha nikoli ne vržejo v smeti. Kar ga ostane, ga posušijo in odnesejo k sosedu za hrano živalim.

MEDIČEVI

- Najpogosteje kupijo belo struco kruha.
- Pojedjo ga precej, ker so v družini štiri.
- Kruh kupujejo vsake tri dni.
- Včasih ga spečejo tudi sami v pečici.

Se nekaj

pregovorov o kruhu

Najboljši kruh je tisti,
ki ga zaslužiš s svojimi rokami.

Če mečeš kruh stran takrat,
ko ga je dovolj,
ga ne boš dobil,
ko ga ne bo.

Kdor jezika špara,
kruha strada.

Kruh jemlje iz zemlje,
ne iz tujih ust.

Ka kruh moraš misliti,
preden sediš za mizo.

Izogibaj se tistega,
ki ne mara kruha
in droškega glasu.

S trebuhom za kruhom.

SKUTNI KRUH

Pol kilograma bele moke presejemo v skledo, jo skrbno zmešamo z vrečko suhega kvasa, dodamo 2 žlici olja, 20 dag pretlačene skute in 1,5 dcl mleka ter malo sladkorja. Solimo po okusu.

Testo gladko umesimo in pustimo, da vzhaja na toplem. Še enkrat ga narahlo pregnemo in vanj vgnemo pest olupljenih sončničnih semen. Oblikujemo hlebec, potresemo z moko in pustimo, da še enkrat vzhaja. V pečici, ogreti na 250°, pečemo 20 - 30 minut.

Pa dober tek!

Irena Medić

Mirna Berko

Maja Begelj

Andreja Nadišar

Miha Berko

Matic Uman

Sandra Šepetarec

Primozž

Mlade misli

so glasilo učencev osnovne
šole Bistrica - ENOTE KOVOR.

Gradivo za glasilo so zbirali
in zapisali učenci novinarskega
brožka.

Mentor glasila: Simona Zelič

Vezava glasila: Tiskarna K & B

80 izvodov

Izšlo ob predstavitvi projekta o KRUHU,

v JUNIJU 1995

