



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



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.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

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 kuhalnico 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



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.	 Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1966/67 HUZARSKI KRAPKI z marmelado Podpis razrednika Svet staršev
--	---

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.
Namoči jih v beljak in mandelje.
S kuhalnico napravi jamico.

Peci pri 190 C, 12 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1967/68
HUZARSKI KRAPKI
z lešniki

Podpis razrednika
Svet staršev

[Handwritten signatures: Stum, Danušk]

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 lovico 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 and marks are visible on the form.]

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	 Republika Slovenija
9 rumenjakov, beljaki (sneg)	OŠ Ivana Skvarče
3 skodelice mleka	Zagorje ob Savi
3 skodelice pšeničnega zdroba	
3 skodelice sladkorja	REDOVALNICA
3 skodelice olja	Šolsko leto 1969/70
6 skodelic orehov	BANKIRSKO PECIVO
6 skodelic jabolk	
1,5 pecilnega praška	
Obliv	
Jedilna čokolada, maslo	
Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor.	Podpis razrednika
Postopoma dodaj ostale sestavine.	Kuharica Mateja
Na koncu vmešaj sneg beljakov.	
Peci pri 180 C, 30 minut.	
Pečeno prelij s čokoladnim prelivom.	

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	 Republika Slovenija
65 masla	OŠ Ivana Skvarče
25 dag sladkorja v prahu	Zagorje ob Savi
4 beljake	
80 dag moke	REDOVALNICA
Čokolada za preliv	Šolsko leto 1970/71
Mehkemu maslu dodaj sladkor in beljake.	TAČKE
Počasi vsipaj moko.	Podpis razrednika
Napolni dresirno vrečko ter oblikuj tačke.	Učitelj, Aleš 
Peci pri 190 C, 12 minut.	
Pečenim omoči konice v stopljeno jedilno čokolado	

TAČKE

65 dag masla
25 dag sladkorja v prahu
4 beljaki
80 dag moka
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
KOKOSOVİ 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 moko
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	 Republika Slovenija
28 dag sladkorja 4 jajca 1 vanilin sladkor 40 dag moke narezano suho sadje, orehi	OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi 
Penasto umešaj rumenjake, maslo, sladkor. Dodaj moko. Primešaj namočeno, narezano suho sadje in orehe. Posuješ s sladkorjem v prahu.	REDOVALNICA Šolsko leto 1973/74 DOMAČI PRIJATELJ Podpis razrednika Kuharice Mateja

DOMAČI PRIJATELJ

28 dag sladkorja

4 jajca

1 vanilin sladkor

40 dag moka

skodelica narezanega suhega sadja in orehov

Penasto umešaj rumenjake, maslo in sladkor.

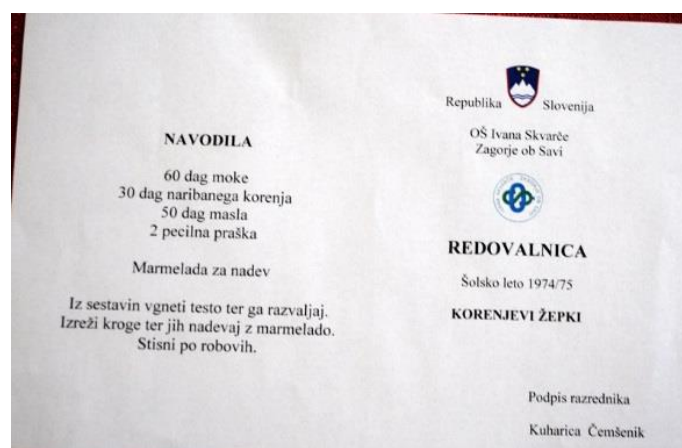
Dodaj moko.

Primešaj namočeno in narezano suho sadje ter orehe.

Posuj s sladkorjem v prahu.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1974/75



KORENJEVI ŽEPKI

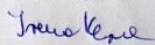
60 dag moke
30 dag naribanega korenja
50 dag masla
2 pecilna praška
marmelada za nadev

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

REDOVALNICA

Šolsko leto 1975/76



NAVODILA	 Republika Slovenija
1 kg moke	OŠ Ivana Skvarče
50 dag masla	Zagorje ob Savi
25 dag sladkorja v prahu	
2 vanilij sladkorja	REDOVALNICA
2 pecilna praška	Šolsko leto 1975/76
1 dl vode	KEKSI TESTOMAT
1 dl olja	
Najprej vmešaj maslo, sladkor. Dodaj ostale sestavine. Oblikuj kekse s testomatom.	Podpis razrednika Kuharica Irena 

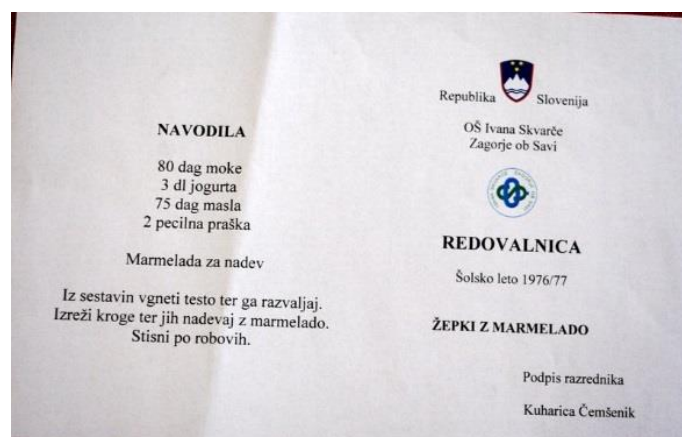
KEKSI TESTOMAT

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



ŽEPKI Z MARMELADO

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.

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

[Handwritten signatures and marks]

KEKSI NAŠIH BABIC

50 dag moka
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 zgledajo 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 KRUHNI

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 Alos C.
Irena Alos

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, kislo 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 del 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. <i>M. Z.</i>
--	---

VANILIJEVI ROGLJIČI

70 dag moka
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	 Republika Slovenija
20 dag moke	OŠ Ivana Skvarče
20 dag sladkorja v prahu	Zagorje ob Savi
3 jajca (sneg)	
1 vanilj sladkor	
1 pecilni prašek	REDOVALNICA
1 dl olja	Šolsko leto 1982/83
1 dl mleka	REZINE S KISLO SMETANO
4 žlice čokolade v prahu	
Vmešaj rumenjake, olje.	
Dodaš ostale sestavine.	
Pečeš pri 180 C 25 minut.	
Pečeno prereži in nadevaj z nadevom.	
Nadev	
2 kisli smetani	Podpis razrednika
5 žlic sladkorja	Kuharice <i>Epe Janez</i>
2 pesti orehov	

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 kisli 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.
Dodaš 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

[Handwritten signatures and marks]

RAFAELO KROGLICE

45 dag sladkorja

25 dag masla

2 dl mleka

25 dag kokosove moka

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

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

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.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1985/86
OREHOVI ROGLJIČI

Podpis razrednika
Učiteljica Vanja C.
[Signature]

OREHOVI ROGLJIČI

28 dag masla
32 dag moke
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

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



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.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi


REDOVALNICA
Šolsko leto 1987/88
NUGAT KOCKE

Podpis razrednika
Kuharice
Kopari

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
[Signature]

OREHI

30 dag moka
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
maza zgosti.
Primešaj mlete orehe.
Pusti, da se masa ohladi.
Oblikuj rogličje in jih oovaljaj v grobih
orehih.
Pečeš pri 180 C 15 minut.

REDOVALNICA
Šolsko leto 1989/90
GROBI OREHOVI ROGLIČJI

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 orehih.

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

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 gnete 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

[Signatures]

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 razlezejo.
So pa krhki in dobri.

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1992/93
LEŠNIKOVI KEKSI BABI

Podpis razrednika
Učiteljica Mili L. [signature]

LEŠNIKOVI KEKSI BABI

22 dag moke
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.

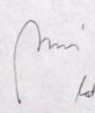
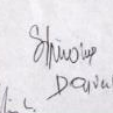
Rogljiki niso lepih oblik, ker se razlezejo.

So pa krhki in zelo dobri.

REDOVALNICA

Šolsko leto 1993/94



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.	  	 Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 1966/67 HUZARSKI KRAPKI z marmelado Podpis razrednika Svet staršev
--	---	---

HUZARSKI KRAPKI

z lešniki

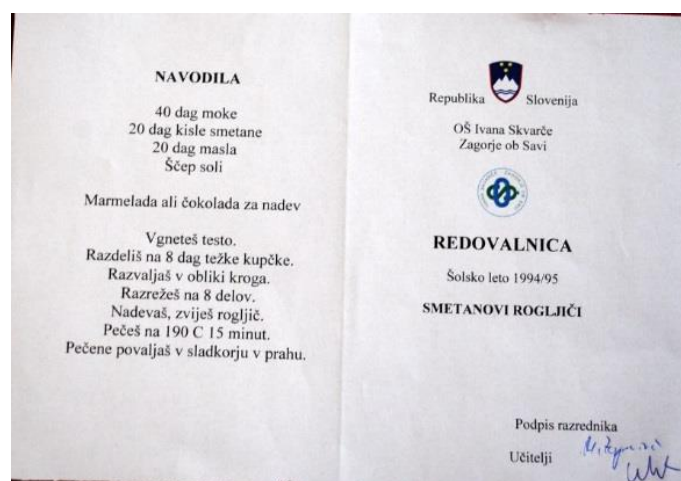
14 dag masla
10 dag bele moke
10 dag ržene moke
7 dag sladkorja v prahu
2 rumenjaka
mandeljnovi lističi za posip

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



SMETANOVI ROGLJIČI

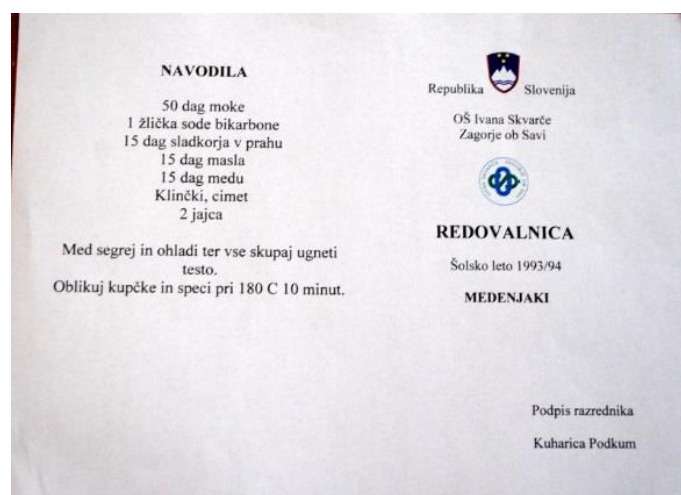
40 dag moka
20 dag kisle smetane
20 dag masla
ščepl soli
marmelada ali čokolada za nadev

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



MEDENJAKI

50 dag moka
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 moka
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 kuhalnico.
Peci na 190 C, 12 minut.
Pečene nadevaj s stopljeno čokolado.

Podpis razrednika
Svet staršev

REDOVALNICA
Šolsko leto 1996/97
ČOKOLADNI POLJUBČKI

[Handwritten signatures and notes are visible over the printed text.]

ČOKOLADNI POLJUBČKI

50 dag moke
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

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

Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

REDOVALNICA
Šolsko leto 1997/98

POLJUBČKI 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 moko
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 gnetiš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgras testo v velikosti mandarine in ga
okroglijš. 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 Vania 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
papirjema.

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

Vmešas rumenjake, olje.
Dodaš ostale sestavine.
Pečeš 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 zmisaj 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 moke
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

[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 lončka olja 3 rumenjake, beljaki sneg 1 vanilin 1 pecilni Pripraviš biskvitno testo. Pečes na 180 C 0 minut. Pečeno razreži i oblij s prelivom. Povaljaj v kokosovi moki.	 Republika Slovenija OŠ Ivana Skvarče Zagorje ob Savi  REDOVALNICA Šolsko leto 2005/06 KOKOSOVE KOCKE
OBLIV 10 dag čokolade 20 dag sladkorja 1,5 dl mleka 20 dag masla Sestavine za obliv segreješ, v gladko tekočo maso.	Podpis razrednika Kuharice in učiteljji

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 gnetiš 20 minut.
Testo mora biti bolj trdo kot mehko.
Odrgraj 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 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 Aleš 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.
Odrzgaš 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 peci 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 Aleš in Martin
Aleš *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	 Republika Slovenija
3 jajca	OŠ Ivana Skvarče
2 lončka sladkorja	Zagorje ob Savi
1 lonček mleka	
2 lončka moke	REDOVALNICA
1 vanilin	Šolsko leto 2009/2010
1 pecilni	MAKOVO PECIVO
Pol lončka olja	
20 dag mletega maka	
Preliv	
10 dag jedilne čokolade	Podpis razrednika
5 dag masla	Kuharice 
Vmešaj biskvitno testo.	
Peci na 180 C 30 minut.	
Pečeno biskvitno testo navlaži z mlekom.	
Prelj s čokoladnim oblivom.	

MAKOVO PECIVO

3 jajca
2 lončka sladkorja
1 lonček mleka
2 lončka moke
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.

Prelij s čokoladnim oblivom.

REDOVALNICA

Šolsko leto 2010/2011



Republika Slovenija
OŠ Ivana Skvarče
Zagorje ob Savi

NAVODILO
Listnato testo razreži na trakove.
Premaži z razžvrkljanim 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		 Republika Slovenija	
1 kg moke		OŠ Ivana Skvarče	
3 jajca		Zagorje ob Savi	
20 dag sladkorja			
1 maslo		REDOVALNICA	
1 dl olja		Šolsko leto 2012/13	
pol pecilnega		BRESKVE	
1 vanilin			
Limonina lupina			
Rum			
Vgneti testo oblikuj gladke kroglice. Peci na 190 C, do rumene barve.		Podpis razrednika	
Nadev		Svet staršev, Simona Vidlak	
20 dag orehov			
drobtine iz izdolbenih kroglic			
20 dag sladkorja v prahu			
1 maslo			
Kroglice namočí v kuhani kavi. Nadevaj z nadevom in povaljaj v barvilu ter sladkorju.			

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 gneteš 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 peci 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
Kepa Preus
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	REDOVALNICA
Naribana jedilna čokolada	Šolsko leto 2014/15
Ostanki iz peke:	KROGLJICE 50 LET
stopljena čokolada	
nadev od orehovih kroglic	
kokos	
drobtine od breskvic	
barvilo od breskvic	
polomljeni keksi iz peke	
sladka smetana	
voda	
Zmešaj in oblikujš kroglice.	Podpis razrednika
	Učiteljji

KROGLICE 50 LET

albert keksi
naribana jedilna čokolada
ostanki peke:
stopljena čokolada
nadev orehovit
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 '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

