

Higiena je potrebna tudi v domači kuhinji, saj se tam dnevno izvaja priprava obrokov hrane, v celoti ali kot dokončna priprava vnaprej pripravljenih jedi.

Pomembno je, da je hrana, ki jo ponudimo varna, kar pomeni, da ne sme biti okužena. Da bi lahko to zagotovili, moramo imeti ustrezno higieno.

Kuhinjo in kuhinjske pripomočke, posodo, pribor, hladilnik, shrambo moramo redno čistiti. Predvsem pa je pomembno, da imajo tisti, ki hrano pripravljajo čiste roke in skrbijo za osebno higieno.



PRIPRAVA KUHINJE

Preden se lotimo priprave hrane, moramo poskrbeti, da so kuhinja in posode ter pribor, ki jih bomo uporabljali, čisti.

UMIVANJE ROK

Naše roke morajo biti v kuhinji vedno čiste.

ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Vedno moramo sproti odstraniti vse odpadke. Pozorni smo na ločevanje odpadkov.

(Povzeto po NIJZ: <https://www.nijz.si/sl/higiena-v-domaci-kuhinji>)

Sedaj, ko ste ponovili pravila higiene v kuhinji, pa se lotite še priprave sladice 😊

PITA S ČOKOLADNIM PUDINGOM

Sestavine:

testo

400g moko
100 g sladkorja
150g masla
0,5 dl mleka
2 jajci
1 pecilni prašek

krema

5 dl mleka
150g sladkorja
2 rebri temne čokolade
1 zavitek čokoladnega pudinga
1 žlica moko
1 žlička cimeta

Postopek

Moko in pecilni prašek premešamo, dodamo sladkor, zmehčano maslo, jajci in mleko. Zgnetemo gladko testo in oblikujemo dve krogli. Ovijemo ju v prozorno folijo. Eno položimo v hladilnik drugo v zamrzovalnik.

Za kremo nekaj žlic mleka gladko razmešamo s praškom za puding in z moko. Mleko, ki nam je ostalo zavremo s sladkorjem in cimetom. Ko zavre, prilijemo zmes za puding. Med mešanjem počasi kuhamo, da se zgosti (približno 4 minute).

Odstavimo s štedilnika, primešamo čokolado in mešamo, dokler se ne stali. Kremo pustimo, da se malo ohladi.

Ko čakamo, da se krema ohladi, vzamemo testo iz hladilnika in ga razvaljamo v obliko pekača. Položimo ga v pekač, nanj razporedimo kremo. Na kremo naribamo kroglo testa ,ki smo jo dali v zamrzovalnik.

Pečemo 25 minut na 175°C, da se pita po vrhu zlato zapeče. 😊