

**Povodom obilježavanja Dana kruha - dana zahvalnosti za plodove zemlje
novinarke našeg doma razgovarale su s nekoliko učenica na tu temu.**



Na samu pomisao toplog kruha obuze nas miris iz pekare ali i mamine ili bakine kuhinje, pa im je Lorena Jurković ispričala: “U mojoj obitelji baka peče kruh. Naravno, ne svaki dan već za posebne prigode. Njezin kruh je prava poslastica. Miris najfinijeg kruha u Slavoniji najviše se osjeti za vrijeme Uskrsa, kada ga nosimo u košari na posvetu. Miris kruha moje bake najfiniji je miris koji se može osjetiti.”



Često puta ne znamo što bi napravili sa ostatkom nekog obroka ili hrane općenito. No, naše prvašice Lana Knok i Lorena Brajo ispričale su nam kako njihove mame, na primjer, ostatke starog kruha osuše i pretvore u mrvice, a ponekada i nahrane domaće životinje. Voće često završi u mirišljavom kompotu ili finom smoothiju...



Često puta nas obuzme nezadovoljstvo
našim odnosom sa hranom, no naša maturantica

Željana Kralj to negira i navodi:

„ U moju prehranu su uključene raznovrsne namirnice
kako bi zadovoljila potrebe organizma i
dala tijelu ono što mu je
potrebno za rast, razvoj i održavanje.

Osim pravilnog odabira namirnica, pazim i
na umjereni unos hrane s malom nutritivnom vrijednošću,
te na dnevni unos voća i povrća.

Uz sve to, dozvolim si pokoji slatkiš
kako bi održala sklad kako bi moj odnos prema hrani
postao što bolji na duže staze.“

Darija Ljiljak prisjetila se tradicionalnih ličkih pola i objasnila da se radi o krumpiru koji se peče u ljuski u pećnici. Pole možete poslužiti sa suhomesnatim proizvodima, čvarcima i domaćom basom; kiselo vrhnje.



Prisjetila se i okrepljujuće ličke čorbe za koju su potrebne ove namirnice. mrkva, grašak, krumpir, janjetina ili teletina ili piletina sos od rajčice, sol, papar, crvena mljevena ljuta paprika, češnjak te ostali začini po želji. Hvala našoj Dariji!



I za kraj , odlazimo prema Jugu, točnije u okolicu Imotskog, odakle je naša Kujundžić Marijana. Ona je zamolila baku da zaviri u svoju kuharicu i podijeli recept tradicionalne torte...

IMOTSKA TORTA

Tijesto

- 250 g brašna
- 100 g maslaca
- 2 žlice šećera
- 3 žumanjka
- malo praška za pecivo

Nadjev

- 700 g badema
- rum
- 8 jaja
- 300 g šećera



„ s puno ljubavi i pažnje vrijedne ruke majke, bake i naravno mene, napravimo mnogo naših domaćih specijaliteta...”

„ pjesme i zabave nikad dosta, a kuća puna gosta...”

„ ruke pune posla, a želudcu nikad dosta...”

**DO IDUĆEG ČITANJA VELIKI POZDRAV OD UČENICA NOVINARSKE I FOTO SKUPINE I
PROF. SANJE!!!**