

**Medgeneracijski centri Gorenjske – stičišče idej, znanj, izkušenj
in sodelovanja med generacijami**

MEDGENERACIJSKI CENTER NAKLO

**Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj
v sodelovanju z Občino Naklo in Združenjem iz bube v metulja vabi na delavnico:**

**Ustvarjamo v domači kuhinji – peka prazničnih piškotov
(sobota, 19. 12. 2020 ob 10. uri - spletna delavnica ZOOM)**



Dragi ljubitelji kuhanja in peke. December se hitro približuje vrhuncu in z njim tudi praznična peka. Skupaj bomo pripravili praznične piškote, ki bodo ne le dišali po cimetu, pomaranči, klinčkah ... ampak bodo nadvse okusni pričarali praznično razpoloženje v našem domu. Lahko pa so tudi lepo darilo za naše bližnje, prijatelje ali mogoče za kakšnega osamljenega sosedu.

Pripravili bomo snežne kepe, medenjake v sirupu in ruglah zvitke.

Recepte in sestavine si oglejte na naslednji strani, da boste imeli predpripravo končano pred pričetkom delavnice. Predlagamo, da **testo za Ruglah zvitke pripravite vnaprej, saj mora počivati vsaj 30 minut, ostalo pa bomo pripravili skupaj.**

Ustvarjalnico bo vodila Ula Hribar Babinski iz Združenja iz bube v metulja.

Za sodelovanje se prijavite na info@ctrp-kranj.si (ime, priimek, e-pošta). Po vaši prijavi vam bomo poslali povezavo do videokonferenčnega sistema ZOOM in navodila za tiste, ki se z zoom-om srečujete prvič.

Udeležba je brezplačna. Prisrčno vabljeni!

RECEPTI

Predlagamo, da testo pripravite vnaprej za **Ruglah zvitke**, saj mora počivati vsaj 30 minut:

RUGLAH ZVITKI

Testo:

- 500 g moke
- 150 g masla
- 250 g kisle smetane
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni orašek
- 100 g sladkorja
- 1 rumenjaki
- 1 jajce za premaz
- mleti sladkor

Za nadev: cimet, mleti orehi, lešniki, marmelada, nutela, kandirano sadje ...

MEDENJAKI V SIRUPU (teh ne pripravljajte v naprej!!!!)

Za sirup:

- 300 g vode od prekuhanih pomarančnih lupin
- 300 g sladkorja
- 180 g medu
- 2 cimetovi palčki
- 3 cele klinčke

Testo

- 500 g moke
- 1 pecilni prašek
- 1/2 jedilne žlice sode bikarbone
- 1 jedilna žlica cimeta v prahu
- 1/2 žlice mletih klinčkov

- 1/3 žlice mletega muškata oreščka
- 150 g zdroba
- 200 g mletih orehov
- 400 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- naribana lupina pomarančne skorje
- 125 g olivnega olja
- 125 g sončničnega olja
- 100 g pomarančnega soka *sveža pomaranča
- 3 žlice konjaka ali ruma
- 50 g medu
- 1 žlica vanilineve arome

SNEŽNE KEPE

Sestavine za 28 kroglic:

- 500 g moke
- 300 g masla
- 40 g mletih ali zdrobljenih lešnikov, orehov ali drugih oreščkov
- 1 vanilin sladkor
- 50 g mletega sladkorja
- 2 jedilni žlici vode
- 1 pokrovček ruma ali Whiskeya
- 2 čajni žlički vanilijeve arome
- 1 čajna žlička arome mandlja
- mleti sladkor za posip

Za zavijanje peki papir in zlata vrvica.

Kolikor je le možno, uporabite naravne, ekološke sestavine, ki bodo še dodatno prispevale k polnemu okusu, predvsem pa bodo piškoti bolj zdravi.