

***BELA MOKA, LONČEK VODE,
KOŠČEK KVASA, ŠČEP SOLI, ...***

to je le eden izmed devetih receptov, ki so jih uporabile udeleženske prve delavnice izobraževalne skupine **K(r)uharije** Univerze za tretje življenjsko obdobje.

Poizkusile so se v peki kruha iz kvašenega testa različnih vrst moke. Peko jim je omogočil Simon Urbančič, lastnik Gostilne pri Matetu, naš partner pri projekta »Kruh nas povezuje«.

Zamesile in spekle so beli kruh, rženi kruh, koruzni kruh, ajdov kruh z orehi, pirin kruh s semeni, sladki praznični kruh, polnozrnati kruh, žemljice iz moke 5 žit in Matetove štručke.

Med pripravo kruha so se seznanile z različnimi vrstami mok in njih uporabo, vrstami kruha, sestavinah, ki dajejo kruhu okus, pripravo kvasca in pomenu kvasa, soli in sladkorja, načinu mesenja in gnetenja testa, vzhajanja testa, o pomenu temperature pri peki kruha.

Priprava kruha v domači kuhinji se zdi na prvi pogled zapletena, zato jih je spremljala tudi misel, da jim morda na prvi delavnici ne bo uspelo, a ker so kruh pripravljale z ljubeznijo, mu dodale svojo radost, svojo dušo in nasmejani obraz, jim je že v prvo uspelo.

Kot se ob velikem uspehu spodobi, so ob zaključku delavnice še topel, dišeč in hrustljav kruh narezale in poskusile ter nazdravile in se dogovorile, da se v decembru srečajo na delavnici peke čarobnih prazničnih dobrot.

Lahko si pogledate [recepte](#), po katerih so udeleženske pekle