

# Praktična vaja: **PINCA** in velika noč

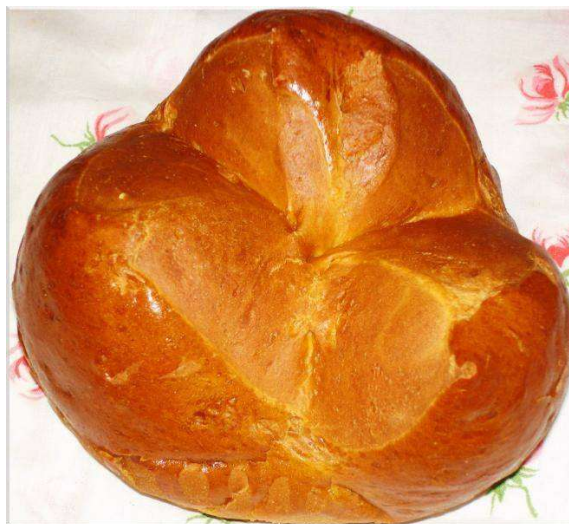


METKA BENEDIK, učiteljica

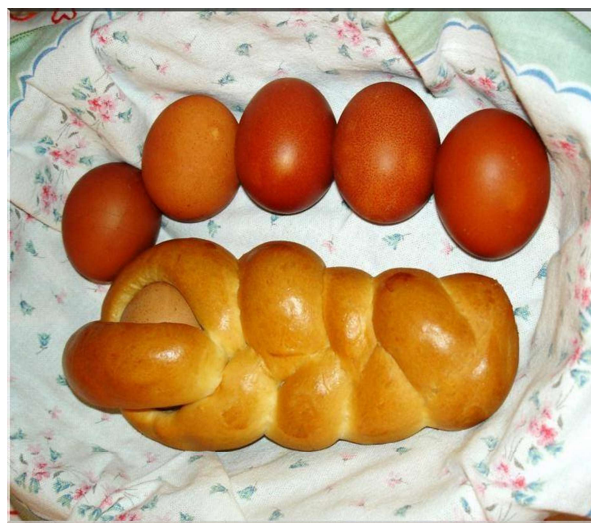
Velika noč je eden izmed večjih praznikov v krščanstvu. Ker je Slovenija po naravnih značilnostih zelo raznolika, je imelo že v zgodovini in ima še danes to velik vpliv na življenjske navade, tudi na prehrano. Tako je tudi z navadami ob praznikih, kamor spada priprava hrane.

Tako se v slovenski Istri pripravljajo pecivo PINCA.

Pinca je dejansko sladek kruh v obliki hleba. Iz testa za pinco se lahko pripravi tudi ptičice ali pletenke.



Pinca velja za krepčilno hrano, zato jo priporočajo doječim materam in ozdravljenim po hudi bolezni.



# RECEPT - sestavine

---

Za 5 oseb potrebujete:

0,5 kg moke

20 dag svežega kvasa

10 dag masla

10 dag sladkorja

3 rumenjake

¼ l mleka

ščepl soli

žlica ruma ali žganja

dišavnice:

mleti janež ali

vaniljev sladkor ali

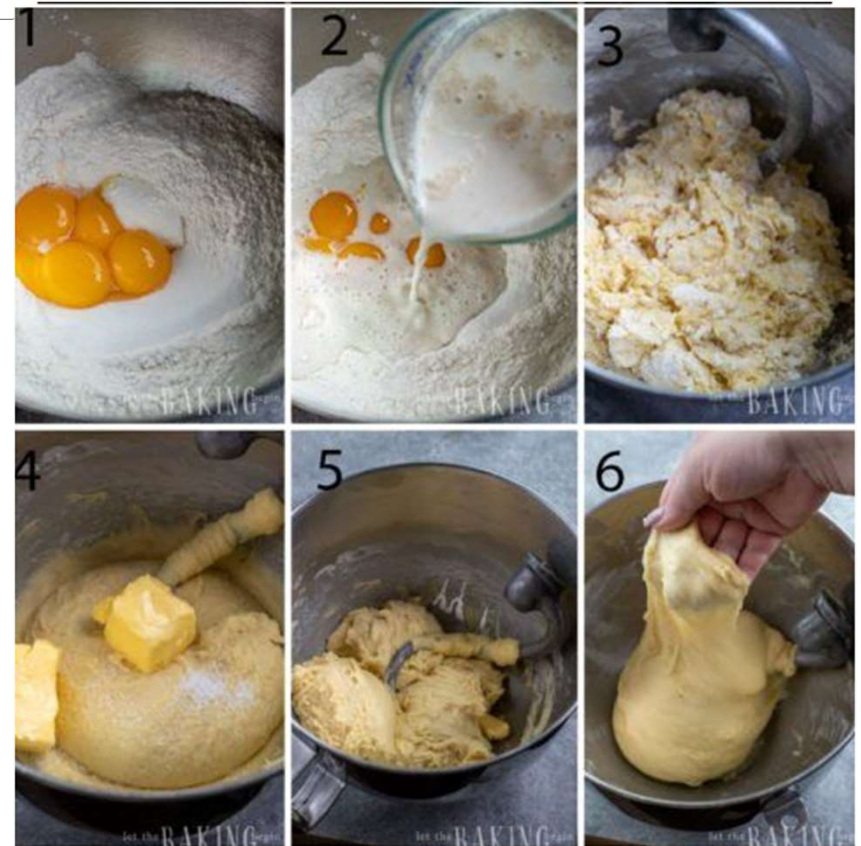
žličko posušenih neškropljenih olupkov mandarin

jajce za premaz



# RECEPT - postopek

- ❖ Mleko segrejemo, da je toplo (ne več kot 30°C), odvezamemo dve žlici v posebno posodico, dodamo 2 žlici sladkorja, malo moke in svež kvas. Premešamo v enakomerno zmes in pustimo na toplem, da vzhaja.
- ❖ Na pult ali v večjo skledo večkrat presejemo preostalo moko in na sredino naredimo jamico. Zmešamo preostali sladkor z rumenjaki in zlijemo na sredino jamice. Ob robu moke posolimo in dodamo dišave po izbiri, v jajčno zmes dodamo mehko maslo ter narasli kvas. Sestavine najprej z moko mešamo, nato gnetemo. Postopoma in po potrebi dodajamo toplo mleko, da dobimo elastično svetleče gladko testo. Postavimo ga v pomokano posodo, pokrijemo in pustimo na toplem, da vzhajano testo podvoji.





# RECEPT - postopek

- ❖ Testo razdelimo na 3 enake dele in iz vsakega oblikujemo okrogel hlebček in prestavimo na pekač. Pokrijemo in ponovno pustimo vzhajati da vidno narastejo.
- ❖ Na vrhu naredimo iz sredine navzven 3 kar globoke zareze.
- ❖ Pince premažemo z razžvrkljanim jajcem in postavimo v hladno pečico. Pince pečemo na 170°C 30-40 minut do lepe zlato rjave barve.
- ❖ DOBER TEK!



# NALOGA

---

- ❖ Slikaj postopek priprave
- ❖ V kratkih alinejah zapiši, kakšne tehnološke postopke si uporabil/-la.
- ❖ Končni izdelek slikaj postrežen, kot ste pripravljali pogrinjke do sedaj.

Zapis / fotografije  
oddaj v spletno  
učilnico.

