

Pri izbirnem predmetu SPH (sodobna priprava hrane) smo se pogovarjali o **odpadni hrani** in o tem, kako lahko odpadno hrano še drugače porabimo.

Nato smo naredili posebne piškote iz hrane, ki nam je ostala pri šolski malici in sicer iz koruznih kosmičev, brusnic in čokolade. Pripravili smo jih za celotni razred 7.c in 7.d. Učenci so se z njimi posladkali naslednji dan, po šolski malici. Piškoti so bili odlični!



Prilagamo še recept:

## KORUZNI POLJUBČKI Z BRUSNICAM

### Sestavine za okoli 15-17 poljubčkov:

- 70 g jedilne čokolade
- 80 g koruznih kosmičev
- 30 g suhih brusnic

### Postopek:

V lonec natočimo malo vode, nanj pa položimo posodo, v katero nalomimo čokolado. Izberemo večjo posodo, saj bomo kasneje dodali vse sestavine v to posodo. Segrevamo in tako nad soparo topimo čokolado. Vmes premešamo in ko je večji del čokolade stopljen, skledo umaknemo z lonca.

Suhe brusnice narežemo na manjše koščke. Namesto brusnic lahko uporabimo tudi drugo suho sadje, na primer rozine, slive, fige ... Narezane brusnice vmešamo v stopljeno čokolado. K čokoladi in brusnicam dosipamo še koruzne kosmiče. Čokoladne kosmiče nalagamo na pladenj, obložen s papirjem za peko ali pa kar v majhne košarice za mafine. To najlažje storimo z dvema žličkama. Tako pripravljene poljubčke položimo v hladilnik, da se čokolada strdi in se koščki kosmičev sprimejo v kupčke. Koruzne poljubčke hranimo v hladilniku.

