

DAROV GOZDA NA KROŽNIKU

V gozdu lahko najdemo veliko hrane. Tudi če pozabimo na meso gozdnih živali, nam ostane še veliko možnosti. Nabiramo gobe, gozdne sadeže, užitne rastline in kostanj.



Tokrat bomo pripravili kosilo z gobovo juho, sladico iz gozdnih sadežev in kosilo bomo zaključili z likerjem in kavo, ki pa nista iz naših gozdov. Pojdimo na čudovito pot nabiranja darov gozda, priprave kosila in uživanja v dobro gozdni kulinariki.

Dober tek!

Načrt:

- 1. Nabiranje**
- 2. Priprava**
- 3. Kuhanje**
- 4. Uživanje v sadovi gozda in našega dela**

1. Nabiranje

Ker je osnova našega gozdnega kosila gobova juha, se najprej odpravimo v gozd nabirat gobe. Gobe moramo očistiti že na najdišču.



Izkušeni gobarji navdušijo tudi otroke, ki se radi pridružijo nabiranju.



Gobe obvezno nabiramo v košare, ko omogočajo posipanje trosov po poti.



Najboljše so različne pletene košare.



Za gobovo juho so najboljši jurčki, med njimi pa izstopa jesenski goban (*Boletus Edulis*).



Jurčki skoraj vedno rastejo v skupinah.



Okus gobovi juhi izboljšajo lisičke (*Cantharéllus Cibárius*). Lahko pa pripravimo juho samo iz lisičk.



Lisičke je lahko nabirati, saj imajo značilno obliko, barvo in vonj. Tudi lisičke rastejo v skupinah.



Vsaka goba ni za v juho. Pazimo se strupenih gob. Ena od njih je rdeča mušnica (*Amanita Muscaria*).



Lepi rdeči klobuk z belimi pikami nam omogoča, da jih ne zamenjamo z drugimi gobami. Ker so lepe jih pustimo na rastišču v okras gozda.

Najbolj pa se moramo paziti smrtno
nevarne zelene mušnice (Amanita
Phalloides).



Grüner Knollenblätterpilz
AMANITA PHALLOIDES



1 Rotkappe
2 Birkenpilz

Brezov turek (*Leccinum Versipelle*) in Brezov ded
(*Leccinum Scabrum*) sta lahko dober
nadomestek za jurčke, ker sta jim podobna po
okusu in konsistenci mesa..



Hkrati z nabiranjem gob, lahko pogledamo še za gozdnimi sadeži. Brusnice nam bodo služile za sladico in omako.



Tudi borovnice lahko uporabimo za sladice, od zavitka do sadnih solat.



Dodamo zelenjavo z domačega vrta. Najboljši je korenček, cvetača, peteršilj in zelena.



Za sladokusce pa lahko dobimo poseben okus z dodatkom jajčevca.

2. Priprava



Iz gozda smo prinesli mnogo različnih gob. Razdelimo jih za različno uporabo. Drobnjak pa bomo kasneje dodali gobovi juhi.



Fricassée de Cèpes

Za gobovo juho uporabimo predvsem jurčke. Dodali pa bomo tudi česen in peteršilj.

3. Kuhanje

Za gobovo juho najprej prepražimo
čebulo...



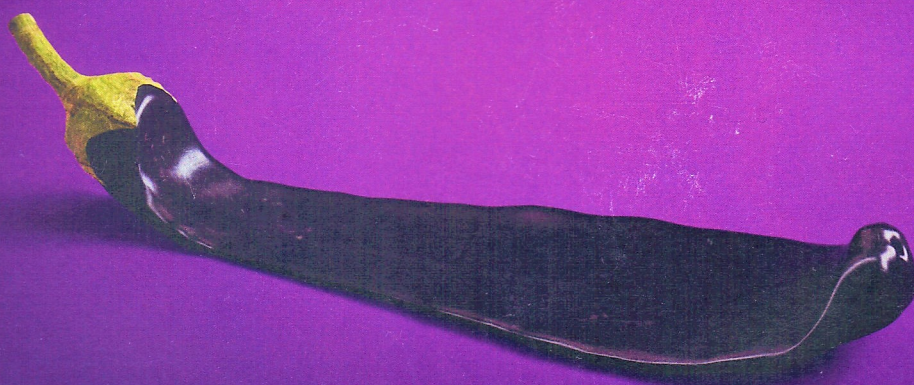
... in na kocke narezan krompir.





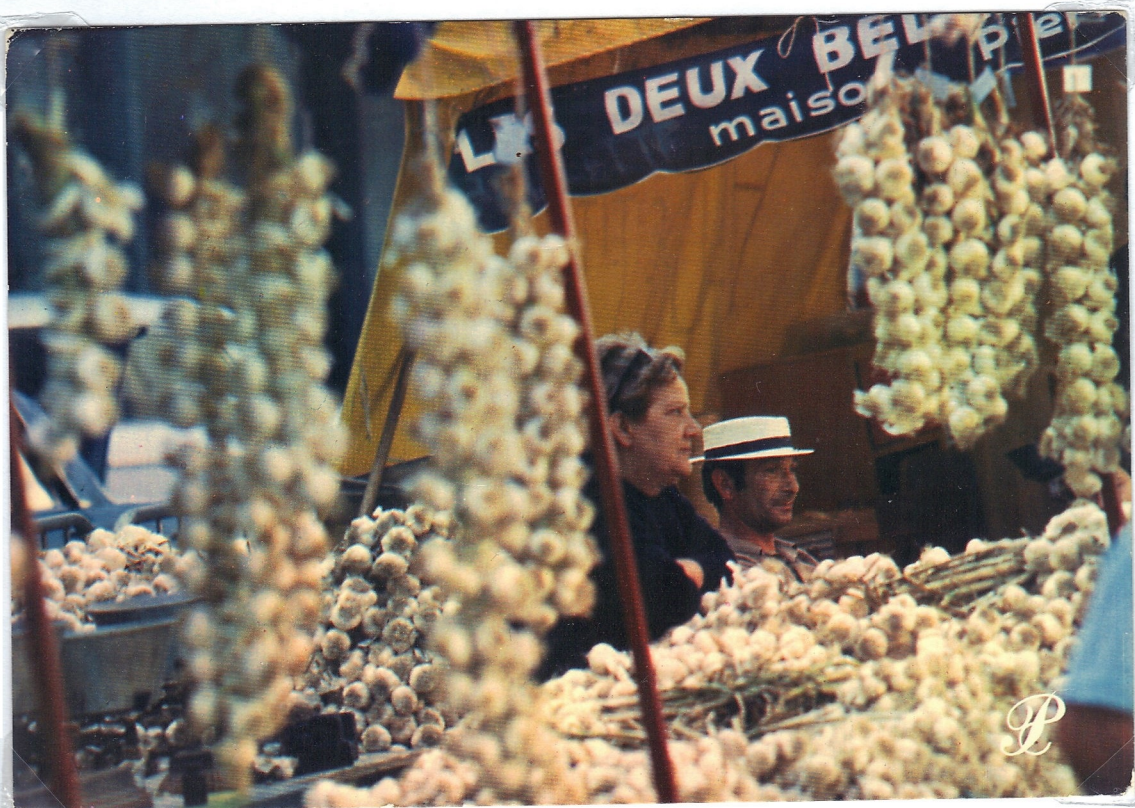
Dodamo zelenjavo z domačega vrta. Najboljši je korenček, cvetača, peteršilj in zelena.

**GETTING THE BEST OUT
OF FRUIT AND VEGETABLES.**



tibits

Za sladokusce pa lahko dobimo poseben okus z dodatkom jajčevca.



Na koncu dodamo strok česna in ščepec soli.



Začnimo pa jo z malo popra.

Najzahtevnejše opravilo pri pripravi
gobove juhe je priprava živil.



Ko je vse v loncu, je pomembno le mešanje in nadziranje vrenja.

4. Uživanje v sadovi gozda in našega dela



Kosilo se zaključí s sladico.



Die beste
Mamma der
Welt!

Kosilo bomo zaključili z zeliščnim likerjem za dobro prebavo.

