

# PIČERJA PRI NAS DOMA

Ko sem bila še majhna deklica, sem vedno mamici pomagala pri peki potice in drugih dobrot. Mamici je uspevalo z levo roko, ko pa sem se z gnetenjem testa preizkusila sama, je vedno šlo nekaj narobe – testo je začelo razpadati, med valjanjem se je naredila luknja ipd. Kljub vsemu, sem bolj kot ne vsako leto opazovala in pomagala mamici.

No, in kar se Janezek nauči, to Janezek zna. Tudi sama vztrajno svoje otroke vključujem v gospodinjska opravila in ker imam tri fante, zelo rada posežem po enostavnih in hitrih receptih. Se sprašujete kako otroke navdušiti – z dobro vabo!

Zgodilo se mi je, da sem si zlomila roko. Najbolj vesela sem bila, ko sem odkrila naslednji recept – zahvala gre Jamiju Oliverju. Ko bodo prišli domov, bo hiša dišala po pici sem rekla.

## KAJ POTREBUJETE?

- električni večnamenski sekljalnik
- 0,5 kg moke (tip 500)
- pol vrečke suhega kvasa (3,5 g)
- 3 dl mlačne vode
- čajno žličko soli
- sestavine za pico po želji: paradižnikova mezga- jaz jo izboljšam s česnom in origanom, sir, šunka, gobe, koruza, artičoke, olive, čebula, bučka in še kaj, kar imate radi na pici
  
- pekače (najrazličnejše velikosti- spomnite se jenskih pekačev in porabite pokrove in spodnje dele ločeno, pekačev za narastke, prebranac ipd.)
- olje za premaz pekačev ali pa peki papir
- veliko dobre volje ☺

In sedaj veselo na delo. Delitev dela pri naši družini. Mlajša sinova presejeta moko (večkrat) in primešata suhi kvas in sol. Mešata z lesenimi žlicami in rokami. Starejši pripravi sekljalnik in odmeri mlačno vodo. Medtem je moka presejana.



Moko strese v sekljalnik in ga vklopi. Skozi zgornjo odprtino počasi (a ne preveč počasi) vlije vodo.



Zelo hitro se v posodi oblikuje testo v kepo in takrat ustavi sekljalnik. Testo s pomočjo lopatice vzame iz sekljalnika in ga strese na pomokano podlago.



S pomokanimi rokami ga najprej malo pogladi, nato pa zelo hitro še pregnete, postavi v posodo in pokrije čisto krpo. Vse skupaj postavi na peč ali k radiatorju. Testo pustimo počivati 60 min.



Za našo družino zadostuje ta količina. Iz te količine testa lahko naredite dve pici v velikosti pekačev iz pečice. V kolikor pa pričakujemo obiske mase ne podvajamo, ampak naredimo vse še enkrat, kajti naš sekljalnik ne zmore večje količine testa kot nastane iz 0,5 kg moke in bi ga lahko pokvarili. Pa še otroci uživajo pri delu, medtem ko prvi hlebček testa že vzhaja.

Medtem pripravim mezgo (vedno jo izboljšam na svoj način: malo česna, veliko origana, sol), koruzo, naribamo sir, narežemo češnjev paradižnik, mozarelo in še kaj.

Če vas lačna usta ne priganjajo, po 60 minutah pregnetite testo ponovno in ga pustite še 30 minut. Ta del navadno spustimo, ker vsi komaj čakamo kar sledi.



Testo vzamemo iz posode in ga stremo na pomokano podlago. Na hitro ga pregnetemo, nato pa ga razdelim na majhne koščke- delim odvisno od posod (malo po občutku – če imate radi debelejše testo ali tanjše). Otroci na hitro s čopičem z oljem premažejo pekače, nato pa svojo kepico testa s prsti razprostrejo po pekaču. In sedaj – na testo najprej mezga, nato pa tisto, kar gre vašim otrokom najbolj v slast.



V ogreti pečici pecite na 180° C 20 minut.

Za našo družino je to prava zabava. Nekaj manj jo je ko pospravljam kuhinjo, pa kljub vsemu - nikoli se ne lotimo picerije po sobotni »generalki«.

Čas, ki smo ga preživeli skupaj je neprecenljiv in ne pozabite, čas ki ga boste preživeli z otroki na takšen način ali drugačen način v kuhinji, bo zagotovo zapisal vsaj kakšno nepozabno zgodbo iz vaših družinskih dogodivščin. Kako že pravijo – ljubezen gre skozi želodček.



***Pa dober tek!***

**Zabavno družinsko kuharijo sem z vami delila Tjaša Brodnik**