

## Sodobna priprava hrane (SPH)

Na nek način je je ta izbirni predmet nadaljevanje gospodinjstva.

Pouk poteka v skupinah po 15 do 20 učencev in sicer se srečujemo vsakih 14 dni po dve šolski uri.

Hitre kremne rezine, špageti z bolonjsko omako, mešana solata, pita z jabolčnim nadevom, hladni prigrizki, domača čokolada in rafaello, medenjaki, piščančji zrezki v smetanovi omaki s širokimi rezanci, jogurtove blazinice, nepravi kaneloni, kitajsko zelje v solati, čokoladni mafini, ...

Ali so se ti pocedile sline?

Te in še več dobrih jedi in sladic pripravimo pri SPH-ju. Poleg tega se naučimo meriti in tehtati sestavine, pogovorimo se o pomenu različnih hranilnih snovi in njihovih lastnostih, ...

Možnost, da kaj dobrega skuhaš, da se družiš v manjših skupinah in da poslušаш moje poučne zgodbe je, **da se prijaviš na SPH.**



Pa dober tek!