

Bučno-hruškov medeni napitek

Sestavine:

- četrtna buče hokaido
- 1 velik korenček
- 3 hruške
- 1 žlica ajdovega medu
- 2 vejici mete

Priprava:

1. Bučo in hruške olupimo in narežemo na koščke.
2. Kuhamo ju z vejicami mete v malo vode približno 10 minut.
3. Medtem ostrgamo in naribamo korenček ter ga na koncu dodamo v lonec.
4. Po 2 minutah kuhanja, odstranimo meto, in vse sestavine spasiramo.
5. Ko se malce ohladi, vmešamo med in ponudimo.

Avtor recepta: Skupina Prleške kuhle, OŠ Središče ob Dravi

Medeni namaz s skuto

Sestavine:

- 25 dag sveže puste skute
- 2 žlici navadnega čvrstega jogurta
- 2 žlici gozdnega medu
- cimet v prahu
- 1 jabolko

Priprava:

1. Pusto skuto dobro pretlačimo s kuhalnico in ji primešamo navadni jogurt.
2. Dodamo 2 žlici medu in cimet v prahu.
3. Namaz namažemo na kruh ter nanj položimo krhle jabolko.

Osvežilni medeni namaz lahko uporabimo kot nadev za palačinke, rulado ali prilogo k sladicam.

Medeni napitek

Sestavine:

- 2 dl mleka
- 2-3 žlice gozdnega medu
- 2 žlici kakava

Priprava:

1. Mleko in kakav dobro zmešamo v vrču ali v mešalniku, da se kakav stopi.
2. Dodamo med, znova dobro premešamo in popijemo.

Mehki medenjaki

Sestavine:

- 50 dag moke
- kavna žlička sode bikarbone
- 15 dag masla ali margarine
- 15 dag sladkorja v prahu
- 2 jajci
- 15 dag segretega in ohlajenega medu
- ščep cimeta

Priprava:

1. Iz sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku.
2. Iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem.
3. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut.
4. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi.

Medeni mafini

(sestavine za 12 mafinov)

Mokre sestavine:

- 70 g masla,
- 80 g cvetličnega medu,
- 120 g navadnega jogurta,
- 1 vanilin sladkor,
- 1 jajce.

Suhe sestavine:

- 120 g moke,
- pol čajne žličke sode bikarbone,
- kavna žlička cimeta,
- 50 g mletih orehov ali lešnikov
- koščki čokolade (po želji).

Priprava:

1. Suhe sestavine pomešamo.
2. Maslo, med in jajce penasto umešamo, nato primešamo še jogurt in vanilin sladkor.
3. V maso vmešamo suhe sestavine.
4. V pekač za mafine položimo papirnate posodice. S pripravljeno maso napolnimo modelčke do $\frac{3}{4}$.
5. Pečemo v pečici, ogreti na 180°C približno 20 minut.
6. Ohlajene mafine lahko poljubno okrasimo.

Avtorica recepta: Marica Drmaž

Čokoladna salama z medom

Sestavine

- 200 g piškotov Albert ali podobnih,
- 100 g orehov in lešnikov (lahko samo orehi ali samo lešniki),
- 6 rumenjakov,
- 50 g gozdnega medu (oz. med po okusu),
- 1 vaniljev sladkor
- 200 g masla,
- 400 g temne čokolade,
- sladkor v prahu za posip.

Priprava

1. Osem piškotov z roko na grobo zmeljemo in jih prihranimo za kasneje.
2. Piškote v sekljalniku zmeljemo v piškotno moko. Piškotno moko prestavimo v skledo za mešanje in v istem sekljalniku na grobo zmeljemo orehe in lešnike in jih dodamo k piškotni moki.
3. Rumenjake in sladkor stepemo v kremno zmes in nad soparo kuhamo, da se zgosti. Ko se zmes nad soparo zgosti, dodamo nadrobljena temno čokolado, med in maslo. Mešamo, da se vse stopi in poveže.
4. Čokoladno zmes dodamo piškotni moki z oreščki; dodamo tudi grobo zdrobljene piškote. Maso z rokami združimo v enotno maso. Masa mora biti voljna, ne sme biti presuha in se ne sme drobiti. Če je presuha in se drobi, dodajte žlico ali dve mleka, če je premokra, dodajte še piškotno moko ali mlete oreščke.
5. Iz mase z rokami oblikujemo salamo in jo zavijemo v prozorno kuhinjsko folijo ter za nekaj časa postavimo v hladilnik.
6. Pred uporabo salamo odvijemo in jo potrosimo s sladkorjem v prahu. Za večji učinek prave salame jo zavijemo nazaj v folijo in nato odvijemo. Sladkor se bo oprijel slastne čokoladne salame in bo povečal učinek prave salame. Če je salama v hladilniku postala pretrda, počakajmo pol ure, da se malo zmehča, in jo šele nato narežemo na centimeter debele rezine.