

# Izdelava pogrinjkov

## POSTAVITE MIZO PO PREDPISIH



**1. Na spodnji sliki označi in poimenuj vse kar sodi k pogrinjku. Zapiši koliko hodov in katere vrste jedi bo postreženih (predjedi, sladice...).**



## **2. Skiciraj pogrinjek za naslednji meni :**

### **5-hodni svečani meni**

**Hladna predjed: kruhovi kanapeji s kavijarjem**

**Topla predjed : zelenjavna juha**

**Topla predjed : žabji kraki in mlad fižol, omaka**

**Glavna jed : puranji zrezek v gobovi omaki, njoki, dušena zelenjava**

**Sladica : pečen toffe puding, sadna torta, sladoled**

**3. Sestavi svoj 4 hodni meni in zanj skiciraj pogrinjek.**

## 4. Izdelava prtičkov za pogrinjek

Pri pripravi pogrinjkov ima pomembno vlogo lepo zložen prtiček. Tega lahko oblikujemo na najrazličnejše načine.



## A) PAHLJAČA

Prtiček prepogneš in postaviš kot kaže slika (1).

Na začetni spodnji strani začni prepogibati kot harmoniko, do polovice prtička (2) (3). Vse skupaj prepogniš na polovico, glej sliko (4).

Nato prepogni kot kaže slika (5). Preostanek pa še podvihaš kot kaže slika (6) – za oporo. Na koncu pahljačo razprostreš kot kažeta sliki (7) in (8).





## B) CVET STRELICIJE



Prtiček položiš na mizo v obliko diamanta, odprta stran je spodaj.

Preko sredine odprto stran zapogni navzgor, da dobiš trikotnik.





Levi in desni vogal trikotnika zapogni navzdol, da se stranici na sredini srečata.



Dobil si obliko romba.



Romb obrni, da bo spodnja stran zgoraj. Zdaj je prtiček v obliki trikotnika, pod katerim sta dva mala »repka«.

„Repka“ zapogniš navzgor, preko trikotnika.

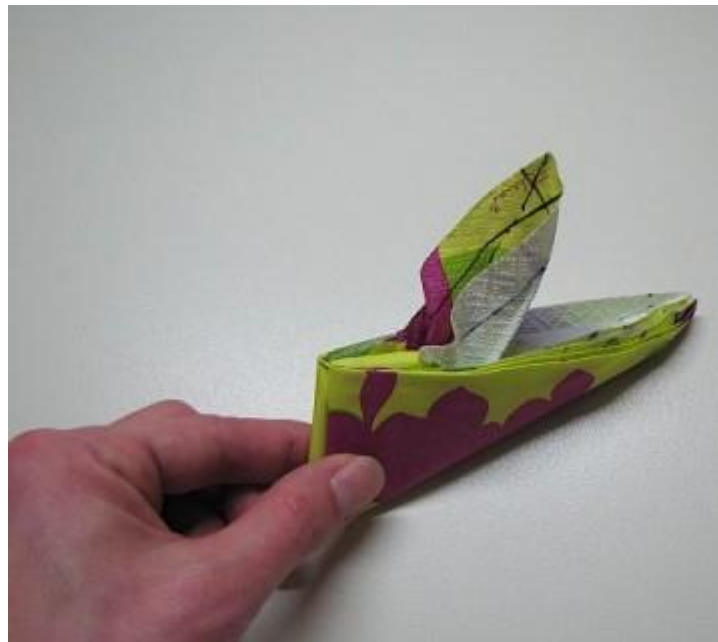


Trikotnik zapogniš preko sredine, tako da kraka zapogneš navzgor in sta repka ujeta med njiju.



Prtiček obrni na glavo, zdaj je del z repki spodaj.

Iz konice prtička potegnite prvi »prašnik« strelicije, za njim pa še ostale – vsako plast prtička posebej.





Poglej si posnetke zlaganja prtičkov na naslednji povezavi :

10 Basic Table Napkin Fold

<https://www.youtube.com/watch?v=enUfKRbJdOw>

Nauči se pet različnih načinov zlaganja prtičkov, ki jih boš uporabil pri praktičnem delu priprave pogrinjka.

Želim ti veliko veselja pri delu.