



# Recepti življenja



E-zbirka prispevkov natečaja Pišemo z roko

Knjižnica Franca Ksavra Meška Ormož

Januar 2022



## Kazalo:

**3** .... Zakaj pisati z roko?

**4** .... *Slano* ....

**5** .... Čičerikin golaž

**6** .... Karantenske žemljice

**7** .... Kvašeni kifli

**8** .... Lepinje

**9** .... Slaniki

**10** ... Recept za ljubezen

**11** .... *Napitek* ....

**12** .... Limonada z medom

**13** .... *Sladko* ....

**14** .... Brioni

**15** .... Čokoladni lava cake

**16** .... Čokoladni razpokančki

**17** .... Hlebčki - razpokančki

**18** .... Kokosovi piškoti

**19** .... Krhko orehovi rogljiči

**20** .... Makova roža

**21** .... Marmeladni žepki

**22** .... Marmorni kolač

**23** .... Medenjaki

**24** .... Orehovi polžki

**25** .... Palačinke

**26** .... Piškotni zvitek - rolada

**27** .... Svatovski rogljički

**28** .... Vanilijevi rogljički

**29** .... Wafli

**30** .... *Juha življenja* ...

**31** .... *Življenje* ...



## Recepti življenja: e-zbirka prispevkov natečaja Pišemo z roko

Uredili: Marijana Korotaj, Nina Šulek, Jana Petek

Izdala: Knjižnica Franca Ksavra Meška Ormož

Odgovorna oseba: Milica Šavora, direktorica

Ormož, januar 2022

# Zakaj pisati z roko?

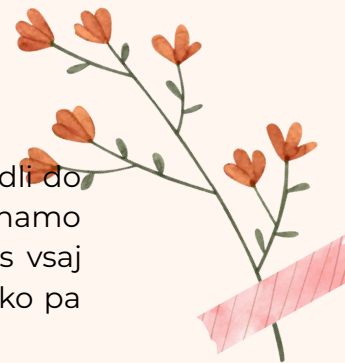
Razvoj informacijske tehnologije in prevladujoča uporaba digitalne komunikacije so privedli do zmanjšanja motoričnih spretnosti, ki jih razvijamo s pisanjem z roko. Čeprav si ne znamo zamišljati, da bi bili brez računalnikov in drugih sredstev digitalne komunikacije, pa nas vsaj teden pisanja z roko opomni, da nas tipkanje izenačuje, izolira, standardizira, pisanje z roko pa komunikaciji daje pridih bližine, človeške enkratnosti in kreativnosti.

Pisanje z roko je pomembna spretnost, saj se informacija, ki jo napišemo z roko, v spominu zadrži dlje časa, pri pisanju z roko se nam utrne več idej, ohranjamo pa tudi dolgotrajnejšo pozornost. In kaj je še pomembno? Pisanje z roko je izvirna človekova spretnost, vsakdo na svetu ima svojo pisavo, ki je enkratna in edinstvena.

Kdaj in kaj ste nazadnje pisali z roko? Voščila? Recepte? Dnevnik? Nakupovalni seznam?

Knjižnica Ormož se je pridružila Tednu pisanja z roko, ki poteka med 17. in 21. januarjem 2022, in je decembra 2021 razpisala Natečaj Recepti življenja - Pišemo z roko. Zelo nas veseli, da je z nami delilo kanček svoje neponovljivosti 112 oseb, ki so s pisanimi črkami zapisali svoje najljubše recepte – recepte življenja.

Prejeli smo recepte za okusne jedi, a tudi modrosti, pesmi in misli za uspešno, srečno in zadovoljno življenje. Uredili smo jih v e-knjižico, za katero si želimo, da jo večkrat pogledate in preberete, preizkusite recepte in upoštevate življenjska vodila.



Bilo sem  
zvesta si  
vse dni, a postal  
si me ti. jaz  
hulilo sem te  
iz globine srca,  
ti pa si me  
prizadel do  
dne!

## MEMO



Držim te v  
novocju. Zdoj mi  
se memores gobegmiti.  
A embrot bos odsel.  
dlugocē le aa vogal.  
dlugocē na prur hrib.  
Vkoli sveta. V majhem  
mohibtmik skromi sgomi  
me in srce ma široko  
odpru. Sreča je gotovost,  
ne cilj!

Želim ti čudovite dneve,  
prorokljene noči in igraiva  
tefa, ki bodo kot iz  
skratgice vzeta.



## Čičerikin golarž

250 g suhe čičerike

4 krompirji

6 korenčkov

1 čebula

2,5 l vode

sol, poper

lavonov list

kurkuma

ingver

smetana

DOBER TEK!

1. Čičeriko namakamo čez noč. Splahnemo in odcedimo.
2. Čebulo sesekljamo in prepražimo na maščobi.
3. Ko je čebula skoraj prepražena, dodamo ingver in kurkuma (vsakega 2 ž) in previdno pražimo nekaj minut. Dodamo lavor, sol, poper.
4. Zalijemo z vodo in dodamo čičeriko. Kuhamo 10 minut.
5. Dodamo narezan krompir in korenček. Kuhamo 20-30 minut.
6. Ko so sestavine kuhane, dodamo 3 ž smetane, lahko je rastlinsko.



ČE NISI SPOSOBEN IHETI LJUDI RAD,  
OSTAVI RAJE V SVOJEM KRALJESTVU,  
ALI PA SE UKVARJEJ Z METVIMI PREDMETI,  
LJUDI PUSTI PRI MIRU

LANA ŽEMLJIČ

Ne živi v preteklosti,  
ne sanjaj o prihodnosti,  
osredotoči se na sedanjost.

## KARANTENSKÉ ŽEMLJICE

500 g muke

1 del mlika

½ kvasa (20 g ali 1 vrečko suhega)

pol žl. sladkorja

1,75 del Radenske

4 žl. oljčnega olja

10 g soli

Vrhofes, oblikofes 8 žemljic, 15 minut se  
vzhafes, potem s kuharico narediš globoke  
žareze.

Peciš 20 min na 200°C.

Življenje je lepo...  
Saša

čekoč mi vedno daleč,  
A, če pravo morda tič za  
voglom, naj bo tvoj mekoč  
zaboven, varem in poln  
mork spoznomj. 😊

# Kvaseni kifli

## Testo

- 70 dkg moke
- 2 jajci
- 1 kocka kvasa
- 1 pesilni
- 2.5 del olja
- 2.5 del vode
- 2 žlici sladkorja
- malo soli

Vedno misli pozitivno

Samanta  
8.a

Zamesi testo in ga razdeli na dva dela.

V eno polovico testa daj 2 žlici kakava, v drugo polovico razdeli na 8 kroglic in pusti vzhajati 20. minut. Krepček (1 belega + enega rjavega plus enega na drugega) in posušaj. Razrezi na 8 delov trikotnikov in zavij od širokega do ozkega.

Daj v pečico in speci.

Skuhaj 3 del vode + 25 dkg sladkorja + vanili sladkor.

Vroč kifle ponovi v sirup in posušaj v kokos moki ali sladkorju v prahu.

Ohlajeno pojedj. Dober tek.

Življenje je prekratko,  
da bi zamudili en sam dan!

Lana Rajfi  
9. razred



Vsak dan je nov začetek.

Matej Predoš  
7.a, OŠ IVANJKOVA

Mlatja Krstjenjak, 8.a

Če deliš nasmeh iz  
drugimi, ga bodo tudi  
oni s tabo.

DODI PRIJAZEN  
POŠTEN, LJUBEZNIV

OŠ IVANJKOVA, Lj.  
Mlatja Krstjenjak

OŠ IVANJKOVA

## LEPI NJE

600 g mehke muke  
 $\frac{1}{2}$  kake kvasa  
scep sladkorya  
180 ml mlečne vode  
180 ml mlačnega mleka  
6 žlic jogurta  
1 žličko soli

250 °C 8 min

Čvoj cilj lahko doseješ, če se potrudiš in ne obupaš.

Lucija Paričič  
7.r, OŠ Ivanjhor

Vse v življenju hitro mine,  
razen prijateljstvo za zmeraj  
ostane. Nikoli NE obupaš  
kaj sti sreča te spremlja  
6.r, OŠ IVANJKOVA / Neja Belc

Nikoli ne obupaš, ker vsak zmore  
vse in ti ne boš edini, ki ne  
bi zmoget. VEDNO BOŠ ZMOGEL  
VSE, VERJEMI TEMU.

ZALA VIHER, 7.r OŠ  
IVANJKOVA

Življenje je polno vzponov in  
padcev, vendar so zanimivi  
vendar pa ne.



ZAN TRAJDIČ  
9.r OŠ IVANJKOVA

Težje je hoditi na memu nobi  
kot drugim.  
če ti upe, da na memu nobi  
dobro vodiš,  
potem si nosičem mudnec.

## SLANIKI

1 kg namenske moke

1/2 l mleka

5 dag kvasa (dodaj 1 žlico sladkorja)

2,5 dl belega olja

sol

Narediš 6 kolačkov. Premažeš jih z jajcem  
in posipaš z makom, sirom,...

DOBER TEK!

Če si osamljen, ti vedno  
mlado stoji ob strani

Majej Balic  
6.5. letš Ivanjaka

Če ne probaš grenko  
ne veš kaj je sladko

Jakob

lepa je bila mladost a  
tudi lepa je starost.  
Tako čas hiti, da se z  
je vrzi.

Težko je molčati, a še težje  
govoriti in ne quiti. Da bi  
molčal, se menda nikdar ne bi  
hesal; da bi pa eno besedo praveč  
izustil, bi se pa še rečkrat hesal.  
(Jakob Ukmarič)

Fly high no  
mater how hard  
you fall



Luka  
Lassak



Želaj si mlad  
ampak enkrat boš  
velik in boš postal  
star videl boš kaj  
skup je in življenje  
gre naprej in naprej  
če želiš  
Katarina Žliča 5.a OŠ Ivanikovci

## Recept za ljubezen ♡



### Sestavine:

- 1 skodelica romantike
- ščepec humora
- 2 žlici sreče
- 1 skodelica potrpežljiva
- 1 skodelica strasti
- 2 skodelici razpajanja
- 1 žlica razumevanja
- 1 žlica mešanosti

Sestavine skrbno premešaj, potresi s  
palčički in jili postreži t ljubez-  
nijo. Serviraj s strastjo.





Mark  
Skladon

Branje je pogovor.  
Vse knjige govorijo.  
Toda dobre knjige  
tudi poslušajo.

Dobra volja je napolna,  
ko si piši za uro!  
... 🎵 ...



Kivi roba dar, bet da je  
troj nadnje.

Knjigan Toplak  
in pto Lavandar

# LIMONADA Z MEDOM

## SESTAVINE:

- 1 L VODE
- 1 LIMONA
- 3 ŽLICE NESEGRETEGA MEDA
- ZELIŠČA ALI ZAČIMBE PO ŽELJI

## PRIPRAVA:

1. OŽAMEMO LIMONO

2. LIMONO ZMEŠAMO Z VODO

3. DODAMO MED IN DOBRO PREMESAJO

4. DODAMO METO, MELISO ALI CIMET



V življenju je pomembno le, da smo srečni in sledimo svojim sanjam.

Teja Mar, 5.a

OŠ Ivanjkovci

Lahko rešiš na koncu sveta, a samemu sebi ne boš nikoli njezal.

Najboljših in najlepših stvari  
ka srečo ni mogoče videti ali  
se jih dotakniti.

Treba jih je ouchiti v srcu.

(Helen Keller)

Niko Rakuš  
7.r OŠ Ivanjkovci



Od rojstva  
se zapredaš  
v tisočero nit  
pa me boš nikoli  
metulj

Mila Kacič

Življanja je nekaj najlepšega, če prav ima veliko uporabo,  
Vsmrno ga spoštuj.

Ana Pavičič 7. 12. 05 Ivankova



## 32101

### 4 ZUMENJAKE

15 dljg SLADKORJA

8 žlic MOČNE KAVE (KVHANE)

15 dljg MOKE

HALO TECILNEGA

10 dljg HLETIH OREHOV

SNEG 4 BELJAKOV

ZMKSAS IN

JAJ PEET (VISOK PEKAC)

### KREMA:

Kuhaj 3 del mleka, 1 vanili pudring in 3 žlice moke.

V hladno zmešaj 20 dljg mokaforine, 15 dljg zmeletega sladkorja in 1 rumenjok.

### PRELIV:

čokolada za kuhinje (CELA)

10 dljg sladkorja, 3 žlice mleka, 8 dljg mokaforine.

Ko se pecivo ohladi, ga premoži s kremno in puljij preliv.



DOBEL TER!  
Mimo

slon Petek 7r OŠ IVANJKOVCI

vedno verjemi v sebe,  
ker če ne boš,  
ti ne bo uspelo.



Živ! V vsakem letnem času posebej:  
dihaj zrak, pij pijace, dušaj sadje.  
prepusti se uplivom vsakega od njih.  
(Henry David Thoreau)



Matej Troj OŠ Ivanjkovci

Dobrota je pomebejša od  
modrosti

## Čokoladna lava cake

### Sestavine:

- 1 Bam mešanica za čokoladni soufflé (lava cake)
- 175 g jajc (3 jajca v L velikosti)
- 115 g Bam temne čokolade

### Postopek priprave

1. Najprej natehtamo točno količin jajc, nato pa jih stepemo skupaj z mešanico za lava cake. Stepemo približno 5 minut, da dobimo etono čokolado maso.
2. Masi dodamo temno čokolado, ki smo jo pred tem stopili nad vodno kopeljo. Stepemo še 2 do 3 minute, da se sestavine povežejo.
3. Maso damo za 15 minut v hladilnik in medtem pripravimo modelčke za lava cake.

4. Karamične modelčke za souffle (ali druge primerne modelčke) dobro premažemo z maslom, da se lava cake med peko ne bo prijel.

5. Maso vlijemo v namaščene modelčke, ki jih damo 8-10 minut v pečico, ogreto na 200°C. Čas peke je odvisen od posamezne pečice, zato je najbolje, da najprej spečemo en testni lava cake. Če se peče prema- lo časa, se bo sesedel, če se peče predolgo, pa ne bo tekoče sredine.

6. Takoj po peki jih previdno zvrne- mo na krožnike, dodamo še polju- bne dodatke (preliv, sadje, sladkor v prahu) in preprosto čokoladni lava cake postrežemo se toplem.

Moja najljubša mala jed.

Uta Belec

NIKOLI NE OBUPAJ, VEDE SE  
POTRUDI DO KONCA.

TIHOTA NOVAK  
ZP, OS MANKOVCI

badi prijazen  
nikoli ne badi  
žalosten  
badi najboljši

## ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

- 210 g ostre moke
- 55 g masla
- ščepec soli
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 vanili sladkor
- pomarančna lupinica
- 2 celi jajci
- 230 g čokolade za kuhanje
- 80 g sladkorja v prahu
- in še sladkor v prahu, v katerega boste povaljali čokoladne razpokančke pred pečenjem

Maso pripravimo vsaj 4-5 ur pred pečenjem, lahko tudi en dan prej.

Postopek:

Čokolado malomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega.

Medtem, ko se čokolada in maslo ohlajata, razširimo jajca, skupaj z vanili sladkorjem, sladkorjem v prahu in ščepcem soli.

Porelji si pripravimo moko, v katero vmešamo pecilni prašek.

Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo. Ob koncu zmeši za čokoladne razpokančke dodamo še moko s pecilnim praškom.

Ko je masa dobro premešana, jo za nekaj časa postavimo v hladilnik (lahko tudi čez noč).

Maso oblikujemo v kroglice v velikosti oreha.

Kroglice poravljamo v mletem sladkorju - sladkor naj dobro prekrije kroglice.

Pecimo jih na 180°C približno 10 minut. Da bodo lepše razpokali, lahko pekač z oblikovanimi kroglicami za nekaj minut postavite na hladno.



# čokoladni razpokančki



Imejmo se radi, spoštujmo  
življenje, ki ga imamo!

VALENTINA LAJHAR  
DS NANOVA



## HLEBČKI - ŽAZPOKANČKI

25 dkg ČOKOLADE V TRAHU  
25 dkg HLETIH OREHOV  
14 dkg SLADKOTJA  
3 JAJCA  
3 ŽLICE OSTRE MOKE

Temesto zmešaj jajca (cela) + sladkor in dodaj moko, čokolado v pr. in orehe. dobro doaj za dobro maso v hladilnik. Oblikuj kroglice in jih pokroj v sladkoto v prolem, dodaj jih na pekoč s peko papirjem (bolj mokozem gust po 5 kroglic).

Pečico prej segrej na 200°C, ko doš kroglice v pečico zmojšaj pečico na 150°C - peči 15 minut.

Vzemij pekoč iz pečice in pustij kroglice da se ohladijo in vtrudpejo.

DOBEL TEK !

Zake pomokoj s sladkotojem v prolem in z mojšimo žličko zojomeš maso in naredi kroglice v rokah.

diollet

Če nekaj te navdihuje,  
ne obupaj ob prvem spodrsljanju,  
ampak sledi svojim sanjam in ne obupaj.

Katarina Dimitrijeva  
7.r, OŠ Ivanjkonci

Bodite prijazni!  
Ludi, če se rava  
morcijejo se postavi  
zase. Laj boš vedno  
dobil ljubezen

OŠ IVANJKONCI  
Danica Ulebar, 5.a

## Kokosovi piškoti

### Sestavine:

- 100g margarine
- 80g belega sladkorja
- 1 čajna žlička vanilijevega sladkorja
- 1 jajce
- 180g pšenične bele moke
- 1 čajna žlička pecilnega prasha
- 50g kokosove moke
- 100g jedilne čokolade

Neža Borke

Včasih moram biti sava,  
da me zgrešim tvojimi koraki časa;  
da me ne slišim kamor si trav.

Ko sem čisto sava,  
pristavim uho k zemlji  
in občutim, kako ji tuje srce.  
(N. Maurer)

BODI VSAK DAN  
POZITIVEN IN SREČEN VEDNO BOLJI.

VELIKO SE SMEJ

PATRIK GJERK  
9. M. OŠ IVANKOVA

Resnica je kot zdravilo:  
lahko ga je dati drugemu,  
toda neprijetno je, če ga  
moraš sam pogoltati.

(Norveška)

Ne obupaj v svojem  
življenju, vedno je  
pot iz težav.

Liza Lazar  
6. M., OŠ IVANKOVA



skrivnost ure je v tem, da vedno delamo na tisto, kar imamo radi, sicer da imamo radi šč, kar delamo!

Nikolaženi Totolaj

V življenju moramo izpolniti svoje želje, če tudi ni zdijo nemogoče.

Vedno moramo uporabiti svoje srce.

Jan Holcnič  
9.11.2015 Ivanjka

# Trški orehovi rogličji

17 dkg moka

14 dkg masla

8 dkg sladkorja z limonino lupino

8 dkg zmletih orehot

možet vel cimeta

dobno jajce

Seveda naj im združbi maslo z moko, orehi in sladkorjem, pridemi cimet in pogneti z jajcem v testo. Nekaj časa naj na hladnem počiva, nato oblikuj rogličje, zloži jih na pločnicu in speči v srednje vroči pečici; še moče parafin v vanilijevem sladkorju, ali pomazi s kavo z jajcem, pečene pa potresi s sladkorjem.

Na vsaki strani strani  
Je nekaj lepega

TAI NOVAK

7.11.05 Ivanjka

Trdjenj je sušno, ranljivo, a nikoli ne ples, kaj šč ti bo zgodilo.

Bana Majhan  
6.11.05 Ivanjka

# Las je pivojenje

Naučimo se poslušati.

Dojajmo veliko, pričakujmo malo.

Imejmo radi sami sebe.

Spoustujmo starše oseh in vsakega.

Bodimo vedno do oseh prijazni in hkrati kritični.

Nikomur ne menjimo upanja; morda je to se, kar ima.

Naučimo se peči "ne brez stave sestri."

Razmišljajmo o velikih stvareh, uživajmo pa v drobnih radovednostih.

Trudimo se, da bi bili vedno bogati.

Prečo je najlepše deliti.

V demaržu ni sreče.

Ne praviš dušev, da ne bi pekel; "Imam te rad."

Ne bojmo se peči; "Zmotil sem se."

Tudi kadar peče "ne je še vedno dober človek."

Pogumno pečimo; "Pomagaj mi, prosim."

Reči hvala dananjemu dnevu. Z masmehom pozdravi jutro.

Ikentki s pravimi prijatelji minejo hitro, spominu ostanejo pa večno.

Naše pivojenje lahko opišemo kot čas, ki nam je odmerjen. Ne moremo ga kupiti, ne da se približati. Čas se menelno izteka.

Las je pivojenje

A.W.

## Skorva miza

Testo:

- 2 dl toplega mleka,
- 80g masla,
- 2 jajci,
- 1 rumenjak,
- 130g sladkorja,
- 2 vrečki vanilijnega sladkorja,
- 50g olja,
- 600g moke,
- 1 vrečka solnega kvasa,
- 1 žlica soli.

Premaz:

- 1 rumenjak,
- 1 žlica mleka.

Ana Tomšič

Sladkov:

- 2,5 dl mleka,
- 100g sladkorja,
- 1 vrečka vanilijnega sladkorja,
- 400g mlečnega moka,
- 2 beljaka

Moraš... moraš samo živeti in umreti,  
ostalo pa je tvoja odločitev.

ŽANA DOU JARČ  
3. 11. 05. 1980

Mila Kosec, Sa, OŠ Ivanjskova  
Klasi me skupaj, samo dobi svojih svojcem.



## MARMELADNI ŽEPKI

### SESTAVINE ZA MARMELADNE ŽEPKE:

- ~ 450 g bele gladke moke
- ~ 250 g masla
- ~ 180 g kisle smetane
- ~ morsoljna marmelada (na mader)
- ~ sladkor v prahu (na posip)

Iz moke, masla in kisle smetane iznetemo gladko testo. Damo na 2 uri v hladilnik, da se ohladi.

Testo razvaljamo in v obročnem modelu izrežemo kroge.

Na eno polovico kroga dodamo marmelado, drugi del pa prepognemo na polovico, da dobimo repeke.

Dobro potlačimo v silicami.

Pečemo jih 12-14 minut na 180°C.

Še tople pomaljšamo v sladkornem prahu.

V življenju mohlja duša  
ni postane  
ampak prijatelji po ostane.

Bodi pozitiven in pojdi  
prozi tedna vrata.  
V življenju si postavi cilje.

6.8. OS NANSKOVI

TPO RUBIN



Imejmo se radi, spoštujmo  
življenje, ki ga imamo!

VALENTINA LAZAR  
OS NANSKOVI

NIKOLI SE NE VDAJ, GAJ SVOJE CILJE  
JE TREBA DOSEČI. ZAUPAJ VASE IN SE  
NASMEJ, PBERI SE IN POJDI NAPREJ

LANA RAH  
9.8. OS NANSKOVI

Klara Vidarič, 8.a, Os Ivanjkovi

Kaj lepše v življenju so dobri  
trenutki, kot:

- videti prijatelja
- Brati najljubšo knjigo
- Prazniki...

Ampak najlepše je najti ~~veselje~~  
veselje v sebi.

"Brez sreče bi bilo življenje brez gruha  
brez kosti."

Heinz G. Konsalik



## Recept življenja

1. Bodi prijazen
2. Spomni se na druge
3. Pojdi in si naredi življenj.
4. Bodi kreativen

Katari na žličar OŠ Ivanjanci 5.a

## Marmoni kolač

### Ingredience:

4 jajca

2 jogurtova lončka **sladkorja**

2 vanilijeva **sladkorj**

maribano limonina lupinica

1 jogurtov lonček **mleka**

1 jogurtov lonček **olja**

3 jogurtovi lončki **molge**

polovica **pecilnega** praška

3 žličke **kakava**

### Postopek

Penasto umešamo jajca, sladkor, vanilijev sladkor in maribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlijemo mleko in olje. Na koncu pa šilicah dodamo moko, pomeženo s pecilnim praškom. Polovico mase vlijemo v namočen in namažan model za roketlj. V drugo polovico zmešamo kakav in vlijemo na prvo polovico testa.

Pecimo pri 200 stopinjah približno 45 minut (navedimo pekočnik z zobčičcem). Ohlajen kolač strusimo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

Med prijatelji  
ne šteje tisto,  
kar je izgovorjeno,  
temveč tisto, česar  
ni treba izreči.

Albert Camus

ZAKAJ LUNA BEDI,  
KO TI ZASPIŠ?

ZATO, DA POD TVOJE  
VEKE V SPANJE  
NATROSI SANJSKI  
DROBIŽ!

(Bina Štampe Žmavc)

Ormož, 31.12.2021 ZALAP.

ZA DOBRO ŽIVLJENE  
POTREBUJEŠ  
PRIJATELJE  
LJUBEZEN  
DRUŽINO  
ZDRAVJE.

MILAN MELE

Vse v življenju hitro mine,  
razen prijateljstvo za zmeraj  
ostane. Nikoli ne obupa  
kajsti sreča te spremlja

6.11.2015 IVA KUKUČI / Neja Belc

Življenje je lepa stvar, ki jo moraš  
izkoristiti. V njem moraš uživati in  
se imeti lepo. Ter nikoli ne obupaj,  
saj boš en dan magotovo našel  
smeh in veselje.

Jan Škoda  
9.11.2015 Zmarijanci

## MEDENJAKI

Sana  
Ploš



### SESTAVINE

- 600g Mleke
- 200g Sladkorja
- 200g Medu
- 150g Mehkega masla
- 3 jajca
- 2 žlički rdeče bikarbonate
- 1 žlička mačimor (cimet, limona lupinica)

Gasper Š. Ga oš Ivanjkovi

Življenje ni problem, ko ga je treba  
rešiti.



NASMEH NAS NIČ NE STANE VEMER ČUDEŽNO DELUJE.  
 NE OSIRUMASI TISTE GA, KI GA POKLANJA IN UBOGATI  
 TISTEGA KOMU JE NAMENJEN.

Lenka si kaka si.

Orehovi polčki

- Testo:
- 20 g kvasa
  - 0,5 žličke sladkorja
  - 200 g masla
  - 2 rumenjaka
  - 400 g mleka
- Nadev
- 3 beljaki
  - 250 g sladkorja
  - 240 g mletih orehov

Za testo pripravimo kvasac iz mleka in sladkorja, iz obeh sestavin zamesimo testo.  
 Za nadev pripravimo sneg iz beljakovin sladkorja, na koncu dodamo mleto orehe.  
 Testo razdelimo na tri dele. Vsak del razvaljamo na debelino 0,5 cm, približno 35 x 20 cm.  
 Premazemo z 1/3 nadeva, zložimo v rolado, narezemo na kolobarje pribl. 1 cm. Polagamo jih na pekač, doložen s peki papirjem, pecemo 13 min na 180°C. Pečene povlačimo s mleki sladkor. Vajš še 2x ponovimo

Denis Lesjak 8.a, 158 Ivanjkovci  
 Življenje je skrivnost, ki jo je treba  
 opazovati.

Zemlji  
 3. januar

Nikoli ne obupaj, in vedno bosti potrdiljiv.  
 Z. B. OSMANJK.  
 NEJC FAJTA

Blaž Kooper Cimerman oš Ivanjkovci 8.a

Za življenje ni niti časa niti prostor  
 življenje je sam en trenutek



## PALAČINKE

### Sestavine:

- 2 jajci
- 1 ženska žlica olja
- 1 žvrhana čajna žlička soli
- 14 jušnih žlic gladke moka
- okoli 450ml mleka

### Postopek:

V posodo damo obe jajci. Jajci zmésamo z metlico za stepanje. Dodamo sol in olje ter še malo premešamo. Nato dodamo 7 jušnih žlic moka in okrog 200 do 250ml mleka. Premešamo. Potem dodamo še 7 jušnih žlic moka in preostalo moko. Premešamo da dobimo gladko zmes brez grudic. V ponvi damo malo olja in olje segrejemo. V ponvi vlijemo zmes palačinko pečemo 3min na eni strani. Ko je palačinka pečena jo vzamemo iz ponve in jo premažemo z poljubnim premazom ter jo zavijemo. Dober tek.

lepa misel lep nasmehek  
to naj bo sreča nas vseh  
Bežička

## V MOJEM SRCU

Moje srce je kot čudežni vrt,  
ves zelen in z rastlinjem zastrt.  
V njem se dogaja veliko reči,  
časih je vroče in drugič sneži.

(Christine Roussey)

1.12.2021

MANCA PULKO

Prilično se vsi imamo  
radi in sliki družini  
na hruščice  
OŠ IVANJKOVCI ☺  
MIK MIKLOŠIČ

Maja Aleksić



Bodi prijazen,  
da bi se vsi imeli  
radi, da bi bili  
veseli

Lina J. Holjanec,  
5.a OS Ivanjskove



Če namesto  
kamen bi nevedno  
bilo  
srca imela  
kavala

## Svatorški rogjički

- 1 maslo
- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 2 dl mleka
- 2 dl kisle smetane
- malo soli
- 1 kocka kvasa
- 1 peščni prašek
- 2 vanilija
- mohar po potrebi - gladke (do 1 kg)

Testo gladko umesimmo, pustimo vzhajati  
45 minut, razvaljamo in oblikujemo  
žife, jih namočemo 2 marmelade ali oreki,  
se malo vzhajamo in spečemo. Posejemo  
s sladkorjem v palcu.

Dobri tek

V življenju ne pozabi  
svajih najljubših  
trenutkov.  
Nikoli ne obupaj.

Mia Novek  
6.a OS IVANJSKOVE



Sonce sije na zemljo in mi  
smo veseli je zato?

Stečal človeka podo ti tako  
in pri stcu ti je zelo lepo.

Terezija  
Ritorija



Vanilijevi rogljčki  
za praznične dni.

Sestavine:

210g hladnega masla

280g moke

100g mletih orehov

70g sladkorja v prahu

\* Za posip:

200g sladkorja v prahu,  
ki smo mu dodali žogčiček  
eko vanilijevega sladkorja

Maslo narežemo na kocke  
in s preostalimi  
sestavinami na hitro  
zghetamo testo.

Pustimo ga, da v hladilniku  
počiva 2 dni. Z rokami  
oblikujemo rogljčke  
in jih zlagamo na  
pekač, obložen s peti  
papirjem. Pri 180 stopinjah  
jih pečemo 15 minut.  
Se kroče pavaljamo v  
sladkorju.

Lepo sladkajte!

Yulija Grof Šuš, 8.a, OŠ Ivanjanci

Življenje je polno pati, izberi mo in ji sledi.

Im naj bo polna sreče, ljubezni in iskranja.

Ter ne pozabi življenje je polno napad, iz katerih  
se učimo.

NA NEKI TOČKI V ŽIVLJENJU  
SE BOŠ MORAL ZAVEDATI,  
DA BODO NEKATERI LUDJE OSTALI V TVOJEM  
SRCU, A NE V TVOJEM ŽIVLJENJU.

REBEKA GREGORINČIČ  
9a OŠ  
IVANJANCI



Zjutraj se sami sebi nasmejni in ogledalo ti ga bo vrnilo, Objemi se muzi korej, da se imas nad.

Potem se nasmejni svojemu blizujinu, objemi jih, da jim polepsas dan.

Iztegni dan in obrniti peter, pralubni, kaj ti

krmasa: selestenje listja, netje ptic, selestenje drobnih zivali med travo, plutanje pticjih hribe, teklo samo posrepa smicha, no lepoto narave, ker narava samo mi, narava je zivljenje.



Glavno je, da smo vsi skupaj,  
dobro je, da svojim prijateljem  
lahko pomagamo.

Lana Linn

6. 05 2020

## Waffli

Sestavine:

- 340g moka
- 1,5 žličke pecilnega praška
- 3 žlice sladkorja
- 0,25 žličke soli
- 1 žlička mletega cimeta
- 2 jajci
- 500 ml mleka
- 100g masla
- 1 žlička vanilijeve arome

Postopek:

- Mleko segrejemo do mlačnega. Dodamo maslo in pustimo, da se raztopi v mleku.
- V skledo presejemo moko in pečni prašek. Dodamo sol, sladkor in mleti cimet ter sestavine dobro premešamo.
- Beljake stepemo v gost sneg.
- Rumenjake vmešamo v mešanico mleka, masla in vanilijeve arome. Vmes vlijemo v skledo s suhimi sestavinami in vse skupaj dobro smesamo. Kežno vmešamo beljake.
- In jih spēcemo.



Teja

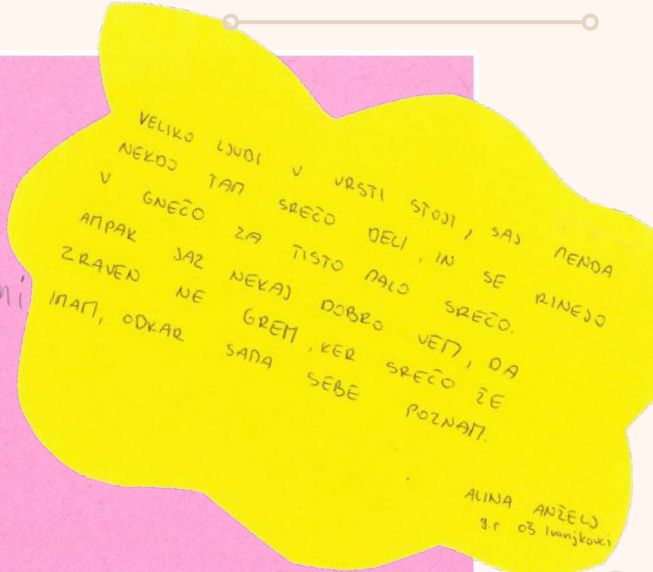
Karkoli te je, ti ne obupaj,  
vsajmi in roupaš, pa  
te ti bo lepo.

BEN MAJ GAŠPARIČ  
8.r  
OŠ IVANJKOVCI

- 1 velika vreča nasmehov
- 2 zvrhane žlice pozitivnosti
- 1 skodelica dobrega humorja
- 2 skodelici deljenja trenutkov z drugimi
- 1 skodelica samozavesti
- 2 žlici sočutja do drugih
- žlica preprostosti in sproščenosti
- 1 paket ljubezni do življenja
- Obvezna začimba: Poslušanje svojega srca

Vse sestavine zmešajte v veliko skledo, posujte  
z začimbo. Poslušajte svojega srca in zajemajte juho  
življenja z največjo žlico, ki jo imate!

Tjasa Rubín





Sreča je nekaj naj lepšega  
 kar se ti lahko zgodi

Amadeja Fojfar, 8a OŠ Ivanjska

Da ti bil lepši svet  
 in ti se ljudem pogovarja  
 li

Timna Glavinac, 5.a OŠ  
 Ivanjska

Bodi srečen in iskren  
 pa boš veliko živel

Podaj mi roko iskrena naj bo  
 čuvaj si jo in vedi, da lepo  
 ti bo.

Jo sem v stiski me lepo pogled  
 in dobro bo naprej

Terezija  
 Ržonja

" Samo srečen človek lahko osrečuje  
 druge ljudi. "

Phil Bosman

ŽIVLJENJE  
 je kot voznja  
 s kolesom...  
 da bi ohranil  
 ravnotežje,  
 se moraš premikati.

A. Einstein

©BV Copyright Reserved




# Hvala sodelujočim in dober tek vsem, ki berete!



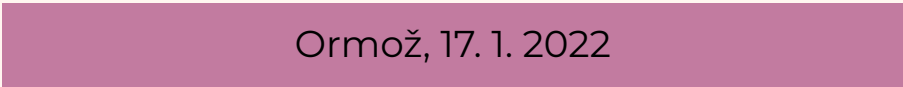
[knjiznica.ormoz@knjiznica-ormoz.si](mailto:knjiznica.ormoz@knjiznica-ormoz.si)

(02)741 55 84

<https://orm.sik.si/>



CREDITS: This presentation template was created by **Slidesgo**,  
including infographics & images by **Freepik**



Ormož, 17. 1. 2022

