

AJDOVI IN KORUZNI ŽGANCI

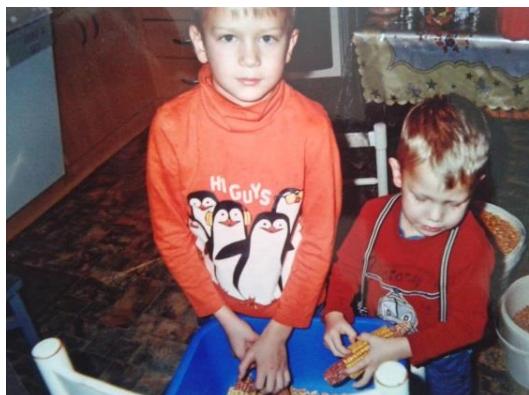
Moj dedek ima star mlin, v katerega stresa žito (koruzo, pšenico, ajdo, piro...) in tako dobi zdrob ali pa moko.



Mlin deluje tako, da zgoraj natrešeš žito, ki počasi potuje med mlinske kamne, ki zrna zdrobijo.



Ko se zrna drobijo, se počasi pomikajo naprej in pridejo zmleta ven skozi loputo. Tam jih dedek prestreže v posodo. Kadar strese v mlin koruzo, dobi ven koruzni zdrob. Če želi imeti koruzno moko, mora zdrob večkrat stresti v mlin.



Ker se mi je zdelo zanimivo spoznati, kako nastane moka, sem se odločil, da vam predstavim še jedi iz koruzne in ajdove moke. Z mamico sva pripravila ajdove in koruzne žgance, ki jih imava oba zelo rada.



Ajdovi in koruzni žganci so tipična kmečka jed, značilna za Slovenijo.



Žan Luka Skerbiš, 4. b