**DOMAČ KVAS ALI DROŽI**

V izrednih razmerah se moramo tudi v kuhinji pri pripravi obrokov pogosto znajti s tistim, kar imamo. Tudi v tem času pandemije v trgovinah ne moremo dobiti vsega kar bi želeli. Ena takih stvari je tudi kvas, ki ga marsikje primanjkuje. Zato se boste danes naučile pripraviti svoj kvas, ki ga imate lahko za vedno, le paziti je treba nanj.

Navodila za pripravo domačega kvasa ali droži, si lahko ogledate v videu, ki ga najdete na spodnji povezavi

<https://www.youtube.com/watch?v=gsp5pdnF5d0>

Gospa Anita v filmu za pripravo droži uporabi rženo moko, lahko pa uporabimo tudi polnozrnato ali običajno belo moko. Če uporabljamo belo moko, postopek priprave traja nekoliko dlje.

O nekoliko drugačnem postopku priprave droži pa si lahko preberete tudi v prispevku na spletni strani <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/domac-kvas/>.

**NALOGA**

Pripravi svoje droži po navodilih iz filma ali pa iz članka. Postopek izdelave traja več dni, zato se naloge lotiti kmalu.

Naloga zahteva nekaj potrpežljivosti in vztrajnosti, zato ne obupaj, če ti ne bo takoj uspelo.

Fotografijo svojih droži s kratkim opisom postopka pošlji do 9. aprila na moj e naslov.