

NAMAZI

VRTEC OTONA ŽUPANČIČA
Ljubljana

Pripravila: ILO HRISTOV, vodja kuhinje
URŠKA BILBAN, OPHR

Ljubljana, junij 2020

OSNOVNE SESTAVINE

Namaze delamo na osnovi masla ali tamar sira.

KOLIČINE:

Namazi so približne za polno število otrok vrtca!

ALERGENI so podčrtani in označeni s poševno pisavo!

❖ MESNO ZELENJAVNI NAMAZ

7kg <u>masla</u>
6kg kuhane mlete govedine (stegno)
6kg kislih kumaric
2kg korenja
1kg <u>gorčice</u>
sol
4kg <u>majoneze</u>

PRIPRAVA: Skuhamo meso in korenje ter ga ohladimo. V kotličku penasto umešamo maslo, ohlajeno meso, korenje in kumarice drobno zmeljemo. Dodamo gorčico, po potrebi tudi majonezo in vse skupaj dobro premešamo. Solimo po okusu.

❖ JAJČNI NAMAZ

7kg <u>masla</u>
70 trdo kuhanih <u>jajc</u>
sol
4kg <u>majoneze</u>
svež peteršilj

PRIPRAVA: Jajca trdo skuhamo, olupimo in naribamo. V kotličku penasto umešamo maslo. Dodamo naribana jajca in ostale sestavine ter vse skupaj dobro premešamo. Solimo po okusu.

❖ MEDENI NAMAZ

10 kg <u>masla</u>
4kg medu

PRIPRAVA: V kotličku penasto umešamo maslo, dodamo med in ponovno dobro premešamo.

❖ NAMAZ IZ ČIČERIKE

10 kg kuhane čičerike
17,5kg tamar sira
česen
gorčica
sol
olivno olje
<u>maslo</u> (po potrebi)

PRIPRAVA: Čičeriko čez noč namočimo v vodi. Kuhano čičeriko posolimo, ogladimo in drobno sesekljamo. V kotliček stresemo tamar sir in dodamo čičeriko in dobro premešamo. Lahko dodamo dodamo čisto malo masla, olivno olje, strt česen, sol in gorčico. Če je namaz presuh, dodamo še malo olja in vode ali masla.

❖ ČOKOLADNI NAMAZ

10kg <u>masla</u>
6l <u>sladke smetane</u>
4kg <u>čokoladne v prahu</u>
2kg <u>mletih lešnikov</u>

PRIPRAVA: Skuhamo čokolado in jo ohladimo. V kotličku penasto zmešamo maslo, dodamo čokolado, lešnike in dobro premešamo v gladek namaz.

❖ RIBJI NAMAZ

Sardelin, skušin, tunin namaz: ribje namaze delamo po istem postopku.

9 kg <u>tunine</u>
17,5kg <u>tamar sira</u> ALI <u>maslo</u>
sol
<u>gorčica</u>

PRIPRAVA: V kotliček stresemo tamar sir, dodamo odcejeno tuno / sardele / skuše in dobro premešamo v namaz. Dosolimo po potrebi, lahko dodamo tudi nekaj gorčice.

❖ NAMAZ IZ BUČ

3kg bučnega namaza
17,5kg tamar sira

PRIPRAVA: V kotliček stresemo tamar sir in bučni namaz ter dobro premešamo.

❖ AVOKADOV NAMAZ

4 kg avokado
17,5kg tamar sira
paradižnik
čebula
nekaj kapljic limone

PRIPRAVA: Avokado olupimo, pokapamo z limono (da ne potemni) in zmiksamo. Opcijsko lahko dodamo seseklano čebulo in paradižnik. Vse skupaj zmiksamo in zamešamo k tamar siru. Po potrebi dosolimo (tamar je že slan!).

Poleg namaza ponudimo korenje, ki ga narežemo na dolge palice.

❖ LIPTAVER NAMAZ

1 kg <u>skute</u>
1 kg zmehčanega <u>masla</u>
8 žlic mlete sladke paprike
8 kislih kumaric
4 žlice kumine
4 žličke kaper
4 žlice gorčice
4 čebule
12 strokov česna
sol

PRIPRAVA: Skuto in maslo stresemo v kotliček skledico dobro premešamo, da dobimo čim bolj gladko zmes. Dodamo gorčico, sladko in ostro mleto papriko, kumino, sol in poper. Zmes premešamo.

Čebulo skupaj s kumaricami in kaprami sesekljam na drobne koščke. Česen stisnemo, vse skupaj dobro premešamo, da se sestavine enakomerno razporedijo.

Pripravljen liptaver ohladimo v šokerju.

❖ DOMAČI SKUTIN NAMAZ

<u>skuta</u>
<u>kisla smetana</u>
malo čebule
sladka rdeča mleta paprika
sol po potrebi

PRIPRAVA: Skuto prepasiramo, dodamo kislo smetano, sesekljam čebulo, rdečo papriko ter sol.

❖ ZELIŠČNI NAMAZ

nemastna pasirana <u>skuta</u>
sveže naribano korenje
peteršilj, drobnjak / por
sol po potrebi

PRIPRAVA: nemastni pasirani skuti dodamo ostale sestavine, dosolimo in premešamo.

❖ SKUTNI SADNI NAMAZ

<u>skuta</u>
jagode / breskve
sladkor po okusu

PRIPRAVA: Skuti dodamo jagode, ki jih predhodno zmečkamo. Po potrebi sladkamo in vse skupaj zmešamo v namaz.