

KOSILO TAKŠNO, DA BO VSEM PRIJETNO ☺

- Pomagajte pri pripravi kosila.
- Umijte si roke!
- Pripravite mizo (prtiček, jedilni pribor).
- Jemo kulturno, tako kot se vedno učimo v šoli ;).
- Po končanem obroku odnesite krožnike in pobrišite mizo.
- Če le lahko pomij posodo, starši bodo sigurno veseli.

25. 3. je materinski dan. Dragi učenci, presenetite svoje mamice, naj jim dan ostane v lepem spominu. Lahko jim pripravite tudi kakšno dobro jed. Nekaj idej vam ponujamo tudi učitelji podaljšanega bivanja.

SLADICA BREZ PEKE

Lahko pripraviš enostavno sladico brez peke.

Potrebuješ:

- Piškote
- Jogurt po želji (najbolje vanilijev)
- Sadje (jagode, banane, borovnice,...)

Napolnite kozarček s predhodno zdrobljenimi piškoti, jogurtom in dodajte po vrhu še sadje. Po želji lahko okrasite še s čokolado, mrvicami, perlicami... Prepustite se domišljiji ☺.



NEKAJ SLADKEGA OB MATERINSKEM DNEVU

Kuhanje in pečenje, pri katerem sodelujejo otroci in starši, družino povezuje. V teh dneh imamo odlično priložnost, da nekaj skuhamo ali spečemo.

Ste vedeli, da je tudi brez jajc in brez sladkorja mogoče speči zares čudovite korenčkove piškote, ki jih obožujejo tako otroci kot tudi odrasli?

Ob materinskem dnevu mamico razveselite s slastnimi piškotki.

Pri peki naj vam pomagajo starši. Skupaj poskusite stehitati posamezne sestavine in pripraviti testo. Nato po spodaj opisanem postopku izdelajte piškote. Medtem ko boste nestrpno pričakovali, da se spečejo, skuhajte čaj za celo družino. Mamici povejte, da jo imate radi in razmislite, za kaj vse ste ji hvaležni. Skupaj lahko preživite zelo lep materinski dan. 😊

Ko boste zaključili s peko, **pomij in pospravi** vse pripomočke!



RECEPT

SESTAVINE:

- 500g moke
- 250g eko rastlinske masti
- 250g korenja
- 1/2 zavitka pecilnega praška

POLNILO:

- 150g marelične marmelade

POSTOPEK:

- Korenje drobno naribamo.
- Dodamo ga moki, ki smo jo prej presajali skupaj s pecilnim praškom.
- Dodamo še maščobo in zgnetemo v testo, ki ga nato razvaljamo za nožev rob debelo.
- Z modelčkom (lahko tudi z narobe obrnjenim kozarcem) izrežemo srednje velike kroge, na sredino damo žličko marmelade. Robove kroga premažemo s čopičem pomočenim v vodo, prepognemo in ob robovih testo stisnemo z vilicami.
- Piškote zložimo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180-200 stopinjah približno 15-20 min!

DOBER TEK!