

RAZVIJANJE SAMOSTOJNOSTI

OBLAČENJE

1. PRIPRAVI SI OBLAČILA (kaj boš danes oblekel/a- prveri kakšno vreme je.)



2. SLEČI SI PIŽAMO. POSPRAVI JO.



3. OBLEČI SI MAJICO.



4. OBLEČI SI HLAČE.



5. OBUJ SI NOGAVICE.



Razvijanje samostojnosti

PRIPRAVI MEŠANO SOLATO Z JABOLKI IN OREHI

ZA SOLATO BOŠ POTREBOVAL:

- 3-4 jabolka;
- 150 gramov orehov;
- 100 gramov korena zelene;
- 40 gramov zelene solate;
- 100 gramov majoneze (lahko je manj);
- črni mleti poper;
- sol.



PRIPRAVA SOLATE:

1. Temeljito si umij roke.
2. Pripravi sestavine: 3-4 jabolka, zeleno solato, orehe, koreno zelene, majonezo, mleti poper, sol





3. Temeljito spero zelenjavo in jabolka s hladno vodo in jih položi na kuhinjsko krpo, da se posušijo.
4. Jabolka olupi, nareži na majhne kocke.
5. Korenino zelene spero v tekoči vodi, olupi in nareži na rezine. Nasekljaj orehe.
6. Vse sestavine zmešaj ter dodaj sol poper in majonezo.

Pomagaj pospraviti kuhinjo.

Pripravi krožnike in vilice.

Dober tek. :D

RAZVIJANJE SAMOSTOJNOSTI

PREHRANJEVANJE

SPOZNAJ ZAČIMBE.

PRI KUHANJU SO ZAČIMBE NEPOGREŠLJIVE:

1. PRIPRAVI SI 5 MALIH KROŽNIKOV ALI PODSTAVKE ZA SKODELICO.



2. NA VSAK KROŽNIK NATROSI ENO OD NAŠTETIH ZAČIMB.

- **POPER** (Je kralj začimb. Najdemo ga v treh različnih oblikah: cela zrna, mlet poper in fino mleti poper. K jedem ga dodamo čisto na koncu.)



- **RDEČA PAPRIKA V PRAHU** (Dodaja se v golaže, omake, joto, k pečenemu krompirčku...)



- **LOVOROV LIST** (Lovorjeve liste dodajamo jedem: enolončnicam, golažu, pasulju, k paradižnikovim omakam... Uporaben je tudi pri pripravi ozimnic.)



- **ČESEN IN ČEBULA**



- **CIMET** (Cimet uporabljamo pri peki piškotov, jabolčnih zavitkov...)



3. SEDAJ VSAKO ZAMIČMBO, KI JE NA KROŽNIKU:

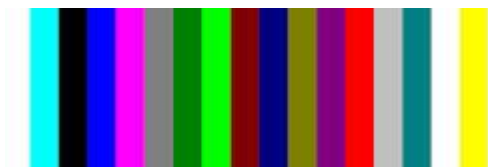
+ POTIPAJ



+ POVOHAJ



+ POVEJ KAKŠNA BARVA JE...



+ POISKUSI



