

## Uganke

Spodaj je nekaj ugank, ki govorijo o poklicih, ki so povezani s hrano. Poskušaj ugotoviti, koga opisuje posamezna uganka.

1. Če bi njega ne bilo, bi slabo živeli,  
ker mleka, moke, jajc, mesa... bi ne imeli.
2. Kdo je ta, ki v krop zelenjavo zmeče,  
nato pa z zajemalko juho ven privleče?
3. Pri njemu se s sladoledom poleti ohladimo,  
lahko pa tudi kremne rezine in druge sladke dobrote dobimo.
4. Celo noč za nas bedi,  
da nas zjutraj s slastnimi žemljicami prebudi.
5. K njemu v trgovino odhitimo,  
da lahko kupimo, skoraj vse kar si zaželim.

Rešitve:

1. kmet
2. kuhar
3. slaščičar
4. pek
5. trgovec

Sedaj, ko ste uganili vse poklice, pa vas čaka še recept za dobro sladico. V družini se prelevite v slaščičarje in si pripravite okusne čokoladne ježke 😊

# Čokoladni ježki

## Sestavine

250 g bebi piškotov

50 g maslenih piškotov

30 g čokolade v prahu

3-4 žlice čokoladno-lešnikovega namaza

60 g masla sobne temperature

1,5 dl mleka

Kokosova moka ali čokoladne mrvice za posip

## Postopek

Vse piškote zdrobimo v drobtine.

Zdrobljenim piškotom dodamo še ostale sestavine (razen kokosove moke) in jih zgnetemo v enotno zmes.

Zmes damo v hladilnik za 2 uri.

Po 2 urah vzamemo maso iz hladilnika in iz nje oblikujemo krogle.

Krogle povaljamo v kokosovi moki ali čokoladnih mrvicah.

Najboljši so naslednji dan, če bodo do takrat zdržali 😊