

POZDRAVLJENI UČENCI PODALJŠANEGA BIVANJA

- NAJPREJ EN LEP POZDRAV IN UPAM DA STE ZDRAVI. SREDINO POPOLDNE BOMO ZAČELI Z REBUSOM. UPAM, DA PRI REŠEVANJE LE TEGA NE BOSTE IMELI PREVEČ TEŽAV.



REŠITEV(EVEČNOS EGEP)

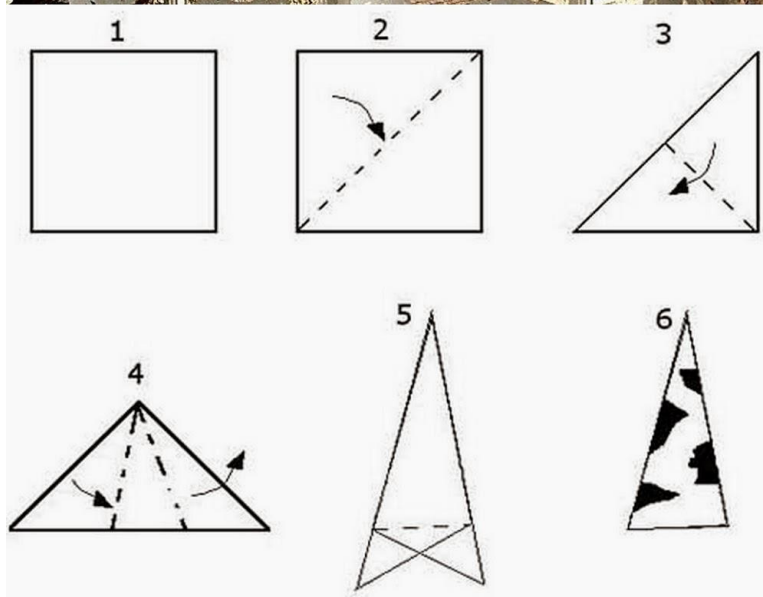
- TUDI DANES VAS BOM POPELJALA V KUHINJO. NAREDILI BOMO KEFIRJEVE JABOLČNE MAFINE. JABOLKA MAFINOM DODAJO ODLIČEN OKUS IN SOČNOST, KEFIR PA JIH NAREDI ŠE BOLJ RAHLE.

SESTAVINE (ZA 12 MAFINOV) SESTAVINE MERIMO NA SKODELICE (PRIBLIŽNO 2 DL):

- 1 skodelica navadnega kefirja Krepko
- ½ skodelice stopljenega masla Krepko
- 1 skodelica rjavega trsnega sladkorja
- 1 skodelica pšenične bele moke
- 1 skodelica pirine polnozrnate (ali druge polnozrnate) moke
- 2 jajci
- 3-4 srednje velika jabolka (olupljena, izkoščičena in naribana)
- 1 zavitek bourbonske vanilije
- 1 zavitek pecilnega praška iz vinskega kamna
- ščepec soli
- ščepec cimeta v prah

DOBER TEK PA NE POZABI NA ČISTOČO!

- TUDI DANES NE SMEMO POZABITI NA DNEVNO REKREACIJO. LAHKO SE ODPRAVIMO NA KRATEK SPREHOD V BLIŽNJO OKOLICO. ČE PA TEGA NE MOREMO IZVESTI, SE LAHKO VLEŽEMO NA TLA IN NAREDIMO 10 TREBUŠNJAKOV, SE VSTANEMO IN NAREDIMO 5 PREDKLONOV. ZA KONEC PA NEREDIMO ŠE 5 POČEPOV.
- KER NAS ZIMA NOČE ZAPUSTITI IN ŠE VEDNO RAHLO SNEŽI, LAHKO VZAMEŠ EN BEL LIST A4, GA VEČKRAT PREPOGNEŠ, VZAMEŠ ŠKARJE IN NAREDIŠ NEKAJ REZOV. PAPIR RAZTEGNI IN DOBIL BOŠ SNEŽINKO.
- TO LAHKO VEČKRAT PONOVIŠ IN OKRASIŠ OKNO.



- NE SMEMO PA POZABITI TUDI NA PETJE IN PLES. NA YOUTUBU SI IZBERI ENO PESEM, JO PREDVAJAJ IN ZRAVEN TUDI ZAPLEŠI. ŽELIM TI ČIM VEČ UŽITKOV IN SPROSTITVE.

LEPE POZDRAVE OD UČITELJICE POLONE IN NE POZABI NA UMIVANJE ROK!