

POZDRAVLJENI UČENCI. VČERAJ STE IMELI KAR VELIKO DELA Z NALOGAMI PROSTEGA ČASA V SOBI ALI HIŠI ALI STANOVANJU. VELIKO STE BRALI IN RAZMIŠLJALI. DANES PA SEM VAM PRIPRAVILA DVE RAZLIČNI DEJAVNOSTI; ČE RADI KUHAJE, BOSTE KUHALI, ČE RADI ODIDETE NA SPREHOD V NARAVO, PA POT POD NOGE. VELIKO UŽITKOV PRI DELU.

- DANES BOMO PRIPRAVILI **SLASTNE MEDENJAKE** PO DOMAČEM RECEPTU. POGLEJTE SI RECEPT IN NAVODILA ZA DELO.



SLASTNI MEDENJAKI

Sestavine

- SLADKOR - 200 G
- VODA - 2 DL
- GLADKA MOKA - 120 G
- KORUZNI ŠKROB - 1 ŽLICA
- SONČNIČNO OLJE - 2 ŽLICI
- OREHI - 2 ŽLICI MLETIH OREHOV
- ZAČIMBE - PO OKUSU, LAHKO IZBERETE TUDI PREDPRIPRAVLJENO MEŠANICO ZA MEDENJAKE
- MED - 3 ŽLICE (ČE MEDU NE UŽIVATE, LAHKO UPORABITE TUDI MARMELADO)
- SODA BIKARBONA - 1 ŽLICA
- LIMONIN SOK - 1 ŽLICA

NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. ZMELJITE SLADKOR IN GA ZMEŠAJTE Z VODO. MEŠAJTE, DOKLER SE SLADKOR POVSEM NE RAZTOPI, NATO PA DODAJTE OLJE, MLETE OREHE, ŠKROB, MOKO IN ZAČIMBE ZA PRIPRAVO MEDENJAKOV.
2. KO SE SESTAVINE POVSEM POVEŽEJO, DODAJTE ŠE MED ALI MARMELADO IN POČASI MEŠAJTE.
3. NA KONCU DODAJTE ŠE SODO BIKARBONO IN LIMONIN SOK.
4. OBLIKUJTE PIŠKOTE POLJUBNE OBLIKE IN JIH NATO PECITE PRIBLIŽNO 15 MINUT, V PEČICI, KI STE JO PREDHODNO OGRELI NA 180 °C.

- ZA DRUGO IZBIRO PA SEM VAM PRIPRAVILA **SPREHOD Z NALOGAMI**. REŠITE JIH KOLIKOR ŽELITE. IZBERITE SI NAJLJUBŠE. PA UŽIVAJTE V SPREHODU IN POSLUŠANJU.

LEP DAN ŽELIM VSEM, PA LEPE POZDRAVE, UČITELJICA POLONA.

OPAZOVALNI LIST

IME: _____

DATUM : _____

LETNI ČAS: _____

OPAZUJEM VREME IN VREMENSKE POJAVE

OBKROŽI, KAKŠNO JE VREME IN KATERE VREMENSKE POJAVE OPAZIŠ.

SONČNO

MEGLENO

VETROVNO

OBLAČNO

NAŠA OBLAČILA

OBKROŽI BESEDE, KI PRIKAZUJEJO OBLAČILA TVOJIH SOSEDOV, STARŠEV NA OPAZOVALNEM SPREHODU.

BUNDA

KAPA

TRAK

ROKAVICE

PULOVER

NARAVA OKOLI MENE

OGLEJ SI VEJICO LISTNATEGA DREVESA IN JO NARIŠI.

SLIŠAL SEM:

BARVE CVETOV SPOMLADANSKIH CVETLIC:

**IZBERI ENO IZMED POMLADANSKIH RASTLIN IN JO PO
OPAZOVANJU NARIŠI. POIMENUJ JO.**

