

Delo na daljavo OPB 4 (2.A)

Pozdravljeni starši, drage učenke in učenci 2.A,

včeraj ste reševali uganke o sadju in ustvarjali popoldansko malico iz sadja. Danes boste ugibali o različnih vrstah zelenjave, predtem pa še dobili recept za ZELENJAVNO JUHO, ki jo lahko tudi vi naredite za kosilo skupaj s starši. Juhe imate ponavadi radi, sama zelenjava pa se vam upira. Ko boste ob koncu kuhanja zelenjavo v juhi spasirali (zmleli), ne bo več ne duha in ne sluha o zelenjavi☺. **Zelenjava je prav tako zelo zdrava in vsebuje veliko vitaminov in mineralov, ki skrbijo ZA naše dobro zdravje, počutje in višek energije☺.**

Preden se lotite priprave zelenjavne juhe pa posredujem rešitve včerajšnjih ugank:

1. JABOLKO, 2. HRUŠKA, 3. ČEŠNJA, 4. SLIVA in 5. BRESKVA.

RECEPT ZA ZELENJAVNO JUHO

SESTAVINE za 3 porcije,

če vas je v družini več, povečajte količino sestavin:

- 120 g bučk
- 60 g korenja
- 100 g krompirja
- 1 strok česna
- 1 ščepl soli
- 4 dl vode
- ščepec suhega origana in majarona
- 30 g kisle smetane
- 1 žlica bučnega olja



Če določenih začimb nimate, jih izpustite oz. nadomestite s podobnimi, če jih imate doma.

To velja prav tako za zelenjavo.

POSTOPEK PRIPRAVE:



1. Olupimo krompir, korenje in bučko.
2. Operemo jih pod tekočo vodo in narežemo na centimetrsko kocke (korenje lahko na pol cm velike koščke, ker se kuha malo dlje).
3. Damo jih v posodo za kuhanje in dolijemo 4 dl vode.
4. Posodo damo na štedilnik in ko zavre, znižamo temperaturo na srednje nizko, da le rahlo brbota in kuhamo približno 15 minut. Z vilicami preverimo, ali je zelenjava dovolj zmehčana.
5. Ko je juha kuhana, dodamo ščepec suhega majarona in origana. Dolijemo žlico bučnega olja in dodamo 20 g kisle smetane.
6. S paličnim mešalnikom juho spasiramo, da postane kremna.

Zdaj pa še UGANKE ZAVOZLANKE☺:

1. Po prekli se pne, cveti in se vije, a ko dozori, se v srajčico skrije.
2. Ko nezrel je, je zelen, s soncem vsak dan bolj rumen, kadar polno dozori, rdeč je, pa še jezen ni.
3. Rad se zajček z njim sladka, mamica ga v juho da, če pa zobek imaš zdrav, tudi tebi pride prav.
4. V mladosti je lepo zelena, a v starosti zlatorumena, pod skorjo hčerkic sto ima, no kdo to mamico pozna?
5. Obleka na obleki, a kje ima telo? Kdor skuša ga odkriti, ga oči zapečejo.

Rešitve ugank dobite jutri. Če želite, si lahko pogledate kratek 3. minutni video o POSKOČNI ZELENJAVI: <https://www.youtube.com/watch?v=m2mLULYtUYw>

S pranjem, rezanjem, mešanjem zelenjave ste urili svoje spretno roke, prste, z ugankami ste trenirali možgane, zdaj pa le pojdite ven na



...

Lepo vas pozdravlja,

učiteljica Amra - amra176@gmail.com