

Navodila za delo – OPB 8 (2. 4. 2020)

Dober dan učenci in učenke!

Najprej najlepša hvala za poslane šale. Sem se tudi sama nasmejala. Danes pa je že četrtek in še malo pa bo petek. Petke imate/imamo po navadi vsi zelo radi, ali ne? :)

Danes si lahko, po sprehodu ali gibalnih igrah, popestrite popoldne in naredite **sladko gosenco**. Na desni strani so sestavine, ki jih potrebujete, potem pa veselo na delo, kjer te mojster Kvaka po korakih pripelje do okusne sladice.

Dobrote mojstra kvaka

SLADKA GOSENICA



1 V posodo vlijemo mleko. Dodamo jajce in moko ter zmešamo v gladko testo.



2 Dodamo ščepec soli in dobro premešamo.



3 V okroglo ponev vlijemo malo olja in ga segrejemo.



4 Na segreto olje vlijemo zajemalko testa.



5 Palačinko pečemo, dokler testo ne zakrkne, jo obrnemo in pečemo še z druge strani.



6 Pečeno palačinko položimo na ogret krožnik. Tako spečemo vse palačinke.



7 Palačinko namažemo z marmelado, zvijemo in položimo na krožnik.



8 Okrasimo jo s čokoladnim prelivom.



8 Naredimo gosenco. Noge ji naredimo s smetano in jagodami. Uporabimo lahko tudi katero drugo sadje. Za oči naj bosta dva pisana bonbona.

DOBER TEK!

POTREBUJEMO:

Sestavine za palačinke:

- 1 jajce
- 2 dcl mleka
- 2 žlički moke
- ščepec soli
- malo olja

Sestavine za okrasitev:

- marmelada
- jagode
- stepena sladka smetana
- čokoladni preliv
- pisani bonboni



39

Za konec vam pošiljam še nekaj **ugank**. Rešitve mi lahko pošljete na moj e-mail naslov (sandra.koprivsek@guest.arnes.si).

Siva plahutava ušesa
so kot cirkuška zavesa.
Dolgo trobljo gibko zvija,
težko deblo z njo ovija.

Štiri noge,
naslonjalo,
kjer sediš,
imam sedalo.

Zvečer se odpravi v svoje dvorane,
nič ni zaspan, oči si ne mane.
Mesi in valja, moko praši,
brčice suče, po kruhu diši.

Z opeko na opeko
hišico gradi,
na njegovih rokah
apno se drži.

Mokro in hladno,
slano kot presta
s pljuski objema
plaže in mesta.

Viri: Različne revije Zmajček.