

URICE NA VRTU

Izvajalki Lidija Hafner in Marjeta Kavčič

Naš vrt sedaj počiva. Otroci pa so pogrešali srečanja; včasih samo za pogovor, najraje pa vidijo, da skupaj ustvarjamo. Postali smo pravi mojstri za sušenje in peko.

JABOLČNI ZAVITEK

VLEČENO TESTO SMO KUPILI. PRIPRAVILI SMO SESTAVINE, KI SMO JIH UPORABILI:

maslo
drobtine
kiselkasta jabolka
sladkor
cimet
sladkor za posip

Na pomokanem prtu namažemo tanko razvlečeno testo z razpuščenim surovim maslom.

Obložimo ga z olupljenimi in na tanke lističe zrezanimi jabolki in na maslu popraženimi drobtinami. Potresemo še s sladkorjem pomešanim s cimetom. S pomočjo prta ali samo rok ga zvijemo in položimo na pomaščen ali s peki papirjem obložen pekač.

Spečemo ga v pečici segreti na 200 stopinj.

Pečenega razrežemo, potresemo s sladkorjem v prahu in če je le mogoče, še toplega ponudimo, čeprav je hladen tudi odličen.

NAMIG: V NADEV LAHKO DODAMO TUDI SKUTO ALI ROZINE. PRED PEČENJEM SMO GA PREMAZALI KAR Z VODO. SKORJA JE BILA POTEM RES ODLIČNA. NEKATERI PA ZA PREMAZ UPORABIJO STOPLJENO MASLO ALI RUMENJAK.

IDEJ JE RES VELIKO. BOMO ŠE KDAJ PEKLI.





Nekaj jabolk pa smo tudi posušili. Zelo okusni so bili.



Zdaj pa še nekaj sličic o naši skrbi za ptice

Odločili smo se, da postavimo za mrzle dni tudi ptičjo hišico. To smo v petek, 11. 11., učenci 2.b in 3. b razreda ob pomoči prijaznega hišnika Gorazda tudi naredili.

Zdaj bo naša glavna skrb, da bo v ptičji hišici vedno nekaj zrnja. Ptice nam bodo hvaležne. V zimskem času jih bomo opazovali in ugotavljali katere ptice so rade obiskovale krmilnico.

Spomladi, ko se bo začelo ponovno delo na vrtu in v okolici, pa bodo ptice pobirale škodljivce in nam pomagale, da bo naš pridelek bogatejši, okolica pa lepša.





