

Pozdravljeni.

Tudi danes ti ponujam nekaj predlogov za popestritev popoldneva.

1) IGRA KRIŽCI IN KROŽCI V NARAVI

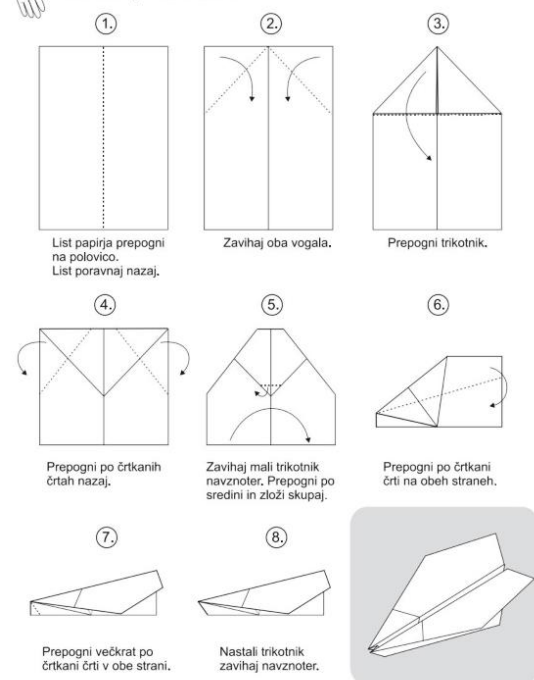
Štiri palice naj služijo kot mreža, storži in kamenčki pa kot figurice. Vsakih potrebuješ po 5. Tekmujte, komu bo najprej uspelo postaviti tri v vrsto.



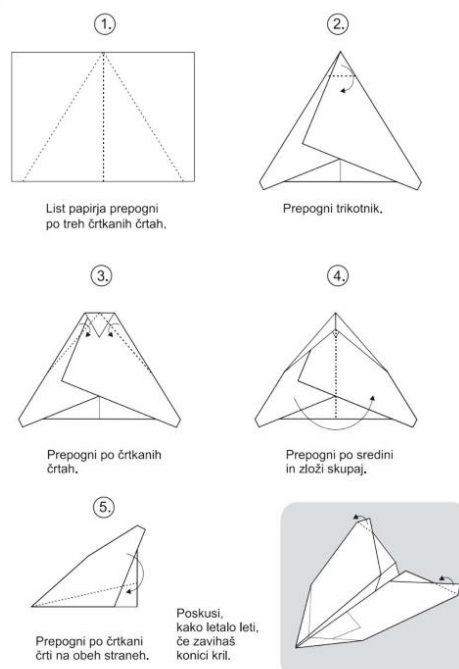
2) IZDELAJ SI SVOJE SUPER LETALO



Načrt za hipertehnično letalo



Načrt za super jadralno letalo



3) Kruhki brez moke

Sestavine za 6 do 8 kruhkov:

- 290 g mandljeve moke
- 125 g tapiokine moke
- 2 čajni žlički soli
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 160 ml tople vode
- 2 čajni žlički jabolčnega kisa
- 2 čajni žlički medu
- 1 razžvrkljan rumenjak

Priprava:

Prižgite pečico na 180 °C (navadna pečica). Na pekač položite peki papir.

V plastično posodo stresite mandljevo in tapiokino moko (deluje kot škrob), sol ter pecilni prašek.

Dobro premešajte. Nato dodajte vodo, jabolčni kis in med ter fino zmešajte.

Če je masa preredka dodajte še malo mandljeve in tapiokine moke.

Na silikonsko podlogo potresite tapiokino moko. V posodo nalijte vodo (10 cm v višino), jo zavrite in ji dodajte ščepec soli.

Dobljeno zmes razdelite na enake dele (6-8). Roke si fino pomokajte s tapioko in zmes oblikujte v krogle. Ne bojte se uporabiti veliko tapioke, da se bodo krogle lepše oblikovale. Zaradi tega ne bodo kruhki nič bolj trdi.

Vsak kruhek posebej položite na obračalko in ga potopite v vrelo vodo (ki naj še vedno vre na štedilniku). V vodi ga pustite toliko časa, da sam priplava na površje (1 do 2 minuti).

Kruhke dajte za 10 minut v pečico, ki se je medtem že segrela na 180 °C (navadna pečica). Nato jih vzemite ven in namažite z razžvrkljanim rumenjacom. Po želji dodamo povrh semena ali začimbe.

Pekač postavite nazaj v pečico za nadaljnjih 15 minut.

Po preteku časa peke zvišajte temperaturo pečice na 220 °C in pecite nadaljnjih 5 minut, oziroma toliko časa, da rahlo porjavijo.



Lep dan ti želim, učiteljica Dijana