

Letos bomo velikonočne praznike vsi preživali doma. Za prijetno praznično vzdušje si svoje domove velikonočno okrasimo. Pojdite na sprehod, nabерite veje dreves in jih okrasite.

VAM IN VSEM VAŠIM DOMAČIM ŽELIM LEPE PRAZNIKE.

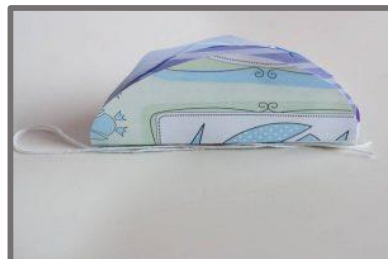
Učiteljica Tadeja

Predlog za izdelavo čudovitih papirnatih jajčk spodaj:

Jajčka iz papirja – potrebujemo:

- barvni papir (trši), kolaž papir ali navaden bel papir,
- šablono v obliki jajčke,
- lepilo,
- vrvico,
- škarje.

Najprej si narišemo šablono v obliki jajčke. Nato narišemo jajčke na različni barvni papir in le-te izrežemo. Nato vse izrezane jajčke prepognemo do daljši polovici. Vzamemo po 5 izrezanih in prepognjenih jajčk in jih prilepimo skupaj, kot vidiš na spodnji fotografiji. V kolikor boste delali iz kolaž papirja ali kakšnega tanjšega papirja, lahko skupaj zlepite tudi po 6 ali 7 listov. Preden nalepimo zadnji karton, v sredino dodamo še vrvico, na kateri bo naš jajček visel. Nato zalepimo še zadnji list in počakamo da se posuši.



Lahko pa jajčke izrežemo tudi iz belega papirja, ki ga potem sami okrasite.



Jajčka iz kartona – potrebujemo:

- karton
- šablono v obliki jajčke,
- barve,
- čopiči.



Jajčka lahko tudi preluknjate, skozi napeljete vrvico in obesite na veje.

Velikonočni piškoti (Recept iz revije *Dober tek*, april 2012)

Sestavine za 20 piškotov:

- 150 g masla
- 80g sladke smetane
- 300 g moko
- ½ vaniljevega sladkorja
- drobno naribana limonina lupina

Sestavine za glazuro:

- 2 beljaka
- 300 g sladkorja v prahu
- nekaj kapljic limoninega soka

Potrebuješ še modelčke za piškote, papir za peko, po želji pa še jedilne barve za bolj pisano okrasitev piškotov.

Priprava piškotov:

- Maslo, sladko smetano, moko, vaniljev sladkor in limonovo lupinico zgneti v testo (lahko si pomagaš tudi z mešalnikom). Testo naj počiva pol ure.
- Kuhinjski pult malo pomokaj in na njem z valjarjem razvaljaj testo na 3 mm debelo. Iz testa z modeli izreži piškote različnih oblik.
- Pekač obloži s papirjem za peko in nanj polagaj izrezane piškote. Če piškote s prsti težko dvigneš, si lahko pomagaš z lopatico. Pečico segrej na 185 °C in v njej peci piškote 8 minut.
- Ko so piškoti pečeni, prosi odraslega, naj jih vzame iz pečice. Piškoti naj se na pekaču ohladijo, potem pa jih premaži z mešanico stepenega beljaka, sladkorja in limone. Ko se posušijo, jih še poriši s pisanimi jedilnimi barvami.



Dober tek.