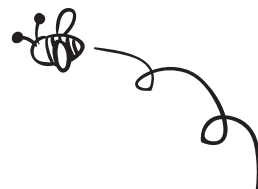


TRADICIONALNI SLOVENSKI

zajtrk

#teamFRŮCI

KAJ LAHKO POČNEMO Z OTROKI?

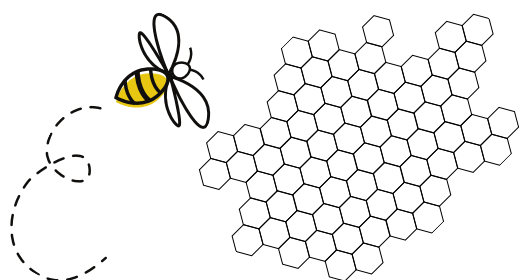


IZDELAMO čebelo



ČRTASTA
SRAJČKA IN
DROBCENA KRILA
-V LONČEK IZ
VOSKABO MED
NATOČILA. KAJ
JE TO?

ČEBELA



V HIŠKI SO HIŠICE NA
HIŠICAH LINICE, V
HIŠICAH SOBICE, V
SOBICAH ČAŠICE. V
ČAŠICAH SLADKI
MED, ZA DOBRO
JUTRO IN DOBER TEK.

ČEBELJAK

IZDELAMO

čebelji parj



1



2



3



4





ZSPM
zveza slovenske
podeželske mladine

#teamFROCI



IZDELAMO

medeni napitek



Potrebujeemo:

- KOZAREC VODE
- LIMONO
- ŽLIČKO MEDU



Postopek:

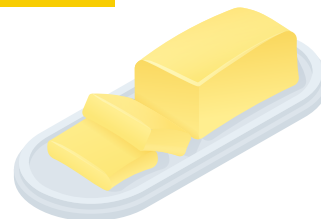
V KOZAREC VODE DAMO ŽLICO
MEDU TER STISNEMO NEKAJ
KAPLJIC LIMONE. VSE SKUPAJ
MEŠAMO TOLIKOL ČASA, DA SE
MED NE STOPI.

NE MOGLE
IMETI MEDU
BI ČEBELE,
ČE ŽELA
STRUPENEGA.
NE BI IMELE.



JE BELO
KAKOR
SNEG, GA
PIJEŠ, DA
BOŠ ZDRAV, A
VČASIH ZA
POS LADEKGA
SPREMENIŠ V
KAKAV.

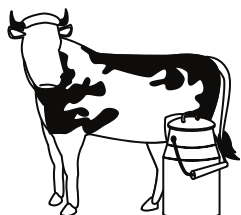
MLEKO



IZDELAMO

Postopek: domače maslo

SLAOKO SMETANO (NAJBOLJŠA JE TISTA OOMAČA) Z ELEKTRIČNIM
MEŠALNIKOM STEPAMO TOLIKO ČASA, DA SE STROI IN ZAČNE LOČEVATI
OO TEKOČINE. NATO TEKOČINO, KI JI PRAVIMO PINJEC OOLIJEMO. K ŽE
SKORAJ NAREJENEMU MASLU VLIJEMO NEKAJ LEDENE VOOE, DA SE
MASLO STROI. NAZADNJE GA VZAMEMO IZ POSODE TER GA PO ŽELJI
OBLIKUJEMO S POMOČJO PIŠKOTNIH MODELČKOV.





IZDELAMO
*jabolčno
čežano*



sestavine:
- JABOLKA
- VODA
- CIMET

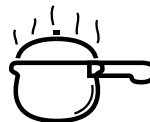


postopek:
JABOLKA RAZKOŠČIČIMO
IN NAREŽEMO NA MANJŠE
KOŠČKE. KOŠČKE
STRESEMO V POSODO IN
ZALIJEMO Z VODO.
DODAMO ŠE CIMET.
KUHAMO 20 MINUT NATO
PA VSE SKUPAJ
PRETLAČIMO.

JABOLKO
RDEČE HEJ,
KJE SI ZRASLO
MI POVEJ?
TAM NA
JABLANI
KOŠATI,
BOŽAL ME JE
SONČEK
ZLATI.
ZDAJ ME PA
NIKAR NE
GLEJ,
BRŽ UMIJ ME
IN POJEJ.

TI OKROGLI
SADEŽI VSEM SO
NAM V UŽITEK,
MAMA PA IZ NJIH
POGOSTO SPEČE
ZAVITEK.

JABOLKO



IZDELAMO
plakat



POIŠČITE REKLAMNE REVIJE, IZ KATERIH
IZREŽITE SUROVINE TRADICIONALNEGA
SLOVENSKEGA ZAJTRKA TER JIH
PRILEPITE NA VELIK LIST PAPIRJA.

