

»LONČEK KUHAJ«

»Mmmm, kako diši. Le kdo kuha?

Mogoče čarobni LONČEK KUHAJ ali otroci iz vrtca?»

V skupini žabice so otroci v okviru projekta OD ZRNA DO KRUHA sprva spoznali postopek pridelave žita, mletje žita in peko kruha. Iz slanega testa so izdelali različne pekovske izdelke, ki so jih kasneje uporabili za simbolno igro in se tako seznanili s poklicem pek in prodajalec v pekarni. Spekli pa so tudi svoj kruh in žemljice.



Izdelovanje pekovskega peciva iz slanega testa.

Pečemo kruh.





Kupujemo kruh v pekarni.



Priprava testa za peko kruha.



Oblikovanje žemljic iz testa.

V skupini račk so si otroci ob zaključku teme RAZISKOVANJE SVETA želeli spoznati jedi iz drugih kontinentov. Tako so spekli indijskih kruh NAAN, AMERIŠKE PALAČINKE, MEHIŠKE TORTILJE IN ITALJANSKO PIZZO. Tekom celega leta pa preko torbe »VSE GRE ZA MED« zbirajo družinske recepte, ki jih bodo ob koncu šolskega leta zbrali v svojo kuharsko knjigo.



Priprava testa za kruh NAAN



Peka indijskega kruha NAAN.



Ameriške palačinke.



ZELENJAVNE MEHIŠKE TORTILJE



ZELENJAVNA PIZZA

