

# SLASTNI ŽELODI

Jesen nam prinaša polno radosti in lepote. Drevesa odvržejo svoje plodove in pisano obarvane liste. V skupini »Delfini« smo se tako odločili, da bomo to jesensko radost prenesli v igralnico in naredili slastne ŽELODE.

Vzgojiteljici in otroci smo si nadelni vsak svojo » kuharsko kapo« narejeno iz tršega papirja in predpasnik ter za kratek čas vsi skupaj postali čisto pravi kuharji. To je pri otrocih vzbudilo veliko veselja. Skupaj smo pregledali recept za pripravo ŽELODOV in se pogovorili, katere sestavine in »potrebščine« potrebujemo. Odpravili smo se v kuhinjo, kjer nam je kuharica Majda najprej prisluhnila kaj bomo počeli in kaj potrebujemo. Prijazno nam je poiskala in izročila vse kar smo potrebovali. Lepo smo se zahvalili in se polni pričakovanj vrnili v igralnico, kjer smo takoj pričeli z delom.



Najprej smo kekse dali v vrečko in jih zdrobili z valjarjem. Vsak je dobil priložnost in se z valjarjem »sprehobil po njih«. V skledo smo dali kokosovo moko, čokolado v prahu, sladkor v prahu, iztisnjen sok pomaranč, zdrobljene kekse in stopljeno maslo. Vse sestavine smo s kuhalnico zmešali v malo bolj trdo testo. Nato si je vsak otrok vzel malo testa, naredil svoj želod in zgornji del želoda povaljal v zdrobljenih keksih. Nato je dodal še bobi palčko za pecelj. Tako smo nadaljevali, dokler ni zmanjkalo testa. Pri otrocih je bilo čutiti pravo veselje in navdušenje. Ko smo porabili vso testo in so bili želodi narejeni, smo jih zelo hitro pospravili v svoje želodčke. Med sladkanjem je bilo med otroci slišati : »Mm kako so dobri.« Ja res je, tako so bili dobri, da smo pojedli vse do zadnjega » želoda ».



Ta dan je bil v naši skupini malo drugačen. Želiva, da se ta jesenska radost in vonj po slastnih želodih prenese v vaše domove. Zato bova ta recept delili z vami.

Midve sva zelo uživali in verjameva, da boste tudi vi.

**Pa DOBER TEK !**

#### **RECEPT**

##### Potrebujemo:

- 20 dag maslenih piškotov
- 10 dag sladkorja v prahu
- 10 dag kokosove moke
- 10 dag čokolade v prahu
- 25 dag masla
- 4 žlice pomarančnega soka
- slane palčke ali preste

##### Priprava:

Piškote zmeljemo ali zdrobimo. Petino zdrobljenih piškotov shranimo, ostali količini pa dodamo sladkor v prahu, kokosovo moko in čokolado v prahu ter premešamo. Prelijemo s stopljenim maslom in pomarančnim sokom ter dobro pregnetemo. Iz mase oblikujemo kroglice oz. želode. Del želoda povaljamo v preostanku zdrobljenih piškotov, tako da dobimo želodove kapice. Peclje ustvarimo iz nalomljenih palčk ali prest.



Monika Horvat