

PEKA BUČNIH PIŠKOTKOV

Jesen nam je postregla z mnogimi dobrotami in nekatere so otroci prinesli tudi v vrtec. Ker smo bili v septembru povabljeni v dom starejših občanov na trebljenje buč, so nekateri otroci iz skupine Delfini z veseljem prinašali v vrtec predvsem različne buče.

Buče smo opazovali, se z njimi igrali, jih razstavili, risali in trebili. Z bučami smo izpeljali tudi tekmovalne igre in na koncu smo pripravili nastop dramatizacije *Razbita buča*, katero so otroci odlično uprizorili.



Vsi skupaj smo razmišljali, kaj bi še lahko naredili. Odločili smo se za peko bučnih piškotov iz bučnih semen. Skupaj smo poiskali recept na spletni strani in otroci so predlog za pripravo bučnih piškotov z veseljem sprejeli. Pripravili smo testo. Otroci so sodelovali pri tehtanju sestavin, zamesili smo testo, nato pa oblikovali kupčke in piškote izrezovali z različnimi modeli. Ob tem so otroci spoznavali sestavine in pripomočke ter se seznanjali s postopkom in higieno pri peki. Komaj smo čakali, da je zadišalo, in ko smo piškote poskusili, smo se vsi strinjali, da so zares zelo dobri.

Bi jih spekli tudi vi? Poskusite!

Sestavine, ki jih potrebujemo:

- 250 g bele pirine moke
- 80 g bučnih semen
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 ščepec soli
- 1 žlička vanilijeve paste
- 180 g masla
- 1 manjše jajce
- 1 čokoladno-lešnikov namaz

Postopek:

Moko zmešamo skupaj z zmletimi bučnimi semeni, s sladkorjem v prahu in s ščepcem soli. Nato dodamo na koščke narezano hladno maslo, vanilijevo pasto in manjše jajce. Zamesimo gladko piškotno testo. Po potrebi dodamo še več moke. Narejeno testo zavijemo v folijo in ga damo v hladilnik za dve uri, da se ohladi (mi v vrtcu smo pustili testo kratek čas počivati).

Ohlajeno testo razvaljamo na rahlo pomokani deski ali peki papirju. Iz testa z modelčki izrežemo poljubne oblike (naredili smo tudi kroglice, v katere smo polagali cela bučna semena). Piškote polagamo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo jih približno 12 minut na 180 °C, odvisno od pečice.

Ohlajene piškote lahko namažemo s čokoladno-lešnikovim namazom in jih zlepimo po dva in dva skupaj.

Piškoti z bučnimi semeni so lahko v zaprti posodi 2–3 tedne.

Naj vam teknejo!



Vzgojiteljici Suzana in Slavica