|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Nova pot 91351 Brezovica01 36 51 233www.vrtci-brezovica.si |  |

**NAZIV AKTIVNOSTI: Peka piškotov**

|  |  |
| --- | --- |
| **področje aktivnosti po kurikulumu**  | umetnost |
| **starost otrok** | 1-3 leta  |
| **strokovna delavca** | Mitja Kumer, Vesna Sever Borovnik |
| **namen aktivnosti** | Pomoč in sodelovanje pri peki piškotov. Otrok gnete testo, modelira, se rokuje z različnimi pripomočki in sestavinami za peko.  |
| **potreben material** | * Pripomočki: manjša skleda za gnetenje, kuhinjska tehtnica, žlica, nož, pekač, deska za valjanje, valjar, peki papir, modelčki za izrezovanje

Sestavine: 500 g moke 250 g mletega sladkorja (lahko tudi navadnega) 4 jajca 1 pecilni sladkor 1 vaniljev sladkor 1 limonina lupinica (po želji) 250 g masla |
| **opis aktivnosti****(navodilo za aktivnosti)** | Recept: V skledo za gnetenje ubijemo 4 jajca, dodamo sladkor in vaniljev sladkor. Z nožem nastrgamo maslo. Dodamo moko in pecilni prašek. Vse sestavine dobro zgnetemo in pustimo počivati v hladilniku vsaj eno uro. Nato pomokamo desko, vzamemo testo in ga razvaljamo. Z modelčki za piškote izrežemo različne oblike in jih polagamo na pekač, obdan s peki papirjem. Pečemo na 180 stopinjah Celzija, približno 7-10 minut, dokler kraki rahlo ne zarumenijo. Pečene piškote lahko porišemo z beljakovo ali sladkorno zmesjo ali pa jih zlepimo z marmelado.  |
| **morebitne fotografije dejavnosti iz interneta (navedite še vir)** | Vir: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/odlicni-keksi-iz-modelckov/> |
| **Misel, komentar vzgojiteljice** | Otroci zelo radi ustvarjajo in pomagajo zato je skupna peka odlična priložnost za združitev obojega.  |