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

**NAZIV AKTIVNOSTI: POHORSKA OMLETA**

|  |  |
| --- | --- |
| **področje aktivnosti po kurikulumu**  | Umetnost, matematika, družba |
| **starost otrok** | 2-6 let |
| **strokovni delavki** | Silvenka Židanek in Karmen Sečnik |
| **namen aktivnosti** | - Otrok sodeluje pri pripravi in peki. - Starejši otrok sam pripravi recept v obliki plakata.- otrok uživa pri dekoraciji in poljubno ustvarja.- otrok spozna, da vsi odrasli in otroci pripadajo družini in so pomembni. |
| **potreben material** | * List papirja, škarje, flumastri, barvice, lepilo, slike iz reklam ali revij.
* Pripomočki: skleda, ročni mešalnik, velika žlica, okrogel pekač, peki papir.
* Sestavine: 3 jajca, 3 žlice sladkorja, 1 vanilin sladkor, 2 žlici moke, limonina lupina, sladka smetana, vloženo ali sveže sadje (marelice, jagode, breskve, ananas,…)
 |
| **opis aktivnosti****(navodilo za aktivnosti)** | * Z otrokom preberemo recept in ga narišemo ter slikovno opremimo (glej spodnjo sliko)
* Priprava mase: ločiš rumenjake in beljake, v rumenjake dodaš sladkor, vanilin sladkor, limonino lupino in z električnim mešalnikom » zmiksaš «, nato še z žlico vmešaš moko ter beljake, streseš v okrogel pekač, v katerega položiš peki papir, pečeš pri 170 stopinjah približno 15 – 20 minut, še vroč biskvit prepogni, ko se ohladi, ga namoči s sokom od kompota ali pomarančnim sokom nato namaži s smetano in poljubnim sadjem, tudi po vrhu namaži in položi sadje. Uporabi svojo ustvarjalnost in domišljijo.
 |
| **morebitne fotografije dejavnosti iz interneta (navedite še vir)** | C:\Users\Karmen\Desktop\VRTCI BREZOVICA\pohorska omleta\20200406_20505412.jpg |
| **Misel, komentar vzgojiteljice** | Otroci radi ustvarjajo, razmišljajo, se družijo, pomagajo, zato je to idealna priložnost za druženje in za uživanje v domačem vrtcu, pa srečno in dober tek.  |