

## KULINARIČNI IZZIVI PRI SONČKIH

Letos smo se prijaviли k projektu TURIZEM IN VRTEC, ki so ga letos poimenovali MOJ KRAJ-MOJ CHEF. Sončki smo se odločili, da se spopademo s tem izzivom. Mi smo naše kuhanje in ustvarjanja usmerili k jedem iz jabolk. Jabolka so naš najbolj pogost sadež na jedilniku, bodisi sveža jabolka ali jedi iz jabolk.



Najprej smo se pogovorili o jabolku, ki ima zdravilne učinke, saj poznamo rek, ki pravi: ENO JABILKO NA DAN ODŽENE ZDRAVNIKA VSTRAN. Starše smo zaprosili, da nam prispevajo kakšen recept za jedi iz jabolk.

Najprej smo se morali pripraviti za delo. Otroci so prinesli svoj predpasnik v vrtec in naredili smo kuharske kape iz papirja.

Najprej smo se dogovorili, da bomo pripravili jabolčne krhle.



Pripravili smo vse pripomočke za delo in jabolka.



Jabolka olupimo,



narežemo na krhlje



in damo v sušilnik sadja.



Takšni so naši jabolčni krhliji.

Žana nam je prinesla dober recept za jabolčno čežano, zato smo rekli, da jo pripravimo.



Pomemben je seveda recept, da vemo kaj vse potrebujem in kakšne postopke bomo izvedli.



Jabolka olupimo,



narežemo na koščke in damo v lonec.



Dodamo sladkor,



limonin sok in damo kuhat.

Po kosilu si lahko postrežemo čežano za sladico.



Naslednji dan smo se lotili najbolj pogoste sladice iz jabolk, jabolčni zavitek (štrudelj).



Najprej je potrebno narediti testo. Potrebujemo moko, sol, olje in vodo in mešamo.



Medtem, ko testo počiva, olupimo jabolka in jih naribamo za nadev.



Testo razvaljamo in razvlečemo in nanesemo nadev.



Nadev razporedimo po testu,

ki ga potem zvijemo.



Položimo v pekač in damo v pečico.

Po kosilu si zopet privoščimo sladico- jabolčni zavitek. Mnjami...



Zadnji dan našega kulinaričnega popotovanja smo si zastavili dva izziva: pečena jabolka, ocvrte jabolčne obročke in jabolčni kompot.



Jabolku izdorbemo luknjo, vanjo damo marmelado.



Položimo jih v pekač in že so pripravljena za pečenje.

Za ocvrte jabolčne obročke je potrebno olupiti jabolka in narediti luknjo na sredini.

Naredimo zmes za palačinke in namočimo obročke v zmes in položimo v ponev z vročim oljem.



Kuhali smo si tudi jabolčni kompot.



Za konec smo si pripravili razstavo vseh pripravljenih jedi. V ta namen smo si pripravili tudi namizne prte, ki smo jih potiskali z jabolki.



Ponosni smo na naše kulinarične dobrote.