

DRAGA DJECO,

VRIJEME JE JAGODA!

Jagode su sočne, slatke i jako ukusne,

a najbolje su kad ih zalijemo šlagom!

Idemo zajedno isprobati ovaj fini,

jednostavan desert u kojem će sigurno

uživati svi vaši ukućani!



- Trebati ćeš :
  - jagode
  - nožić
  - podlogu za rezanje
  - vrhnje za šlag ili šlag pjenu
- Zamoli roditelje da ti pomognu u kuhinji pronaći nož kojim ćeš moći rukovati, i kojim se nećeš ozlijediti. Svakako PAZI pri rukovanju njime! Operi jagode i zatim ih nareži na šnite. Ako ti roditelji dozvole pažljivo rukovati mikserom možeš sam pokušati miksati vrhnje, ili neka ti u tome pomognu odrasli. Zatim u čašu složi jedan red jagoda pa dodaj dvije žlice šlaga, i zatim ponovi postupak do vrha čaše. Po želji možeš posuti čokoladnim mrvicama 😊 dobar tek!



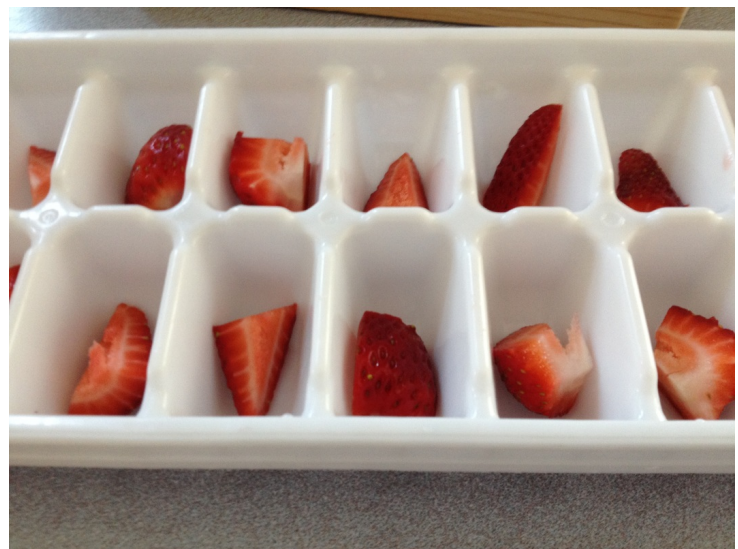
NASLIKAJ JAGODU TEMPERAMA ILI VODENIM BOJAMA.



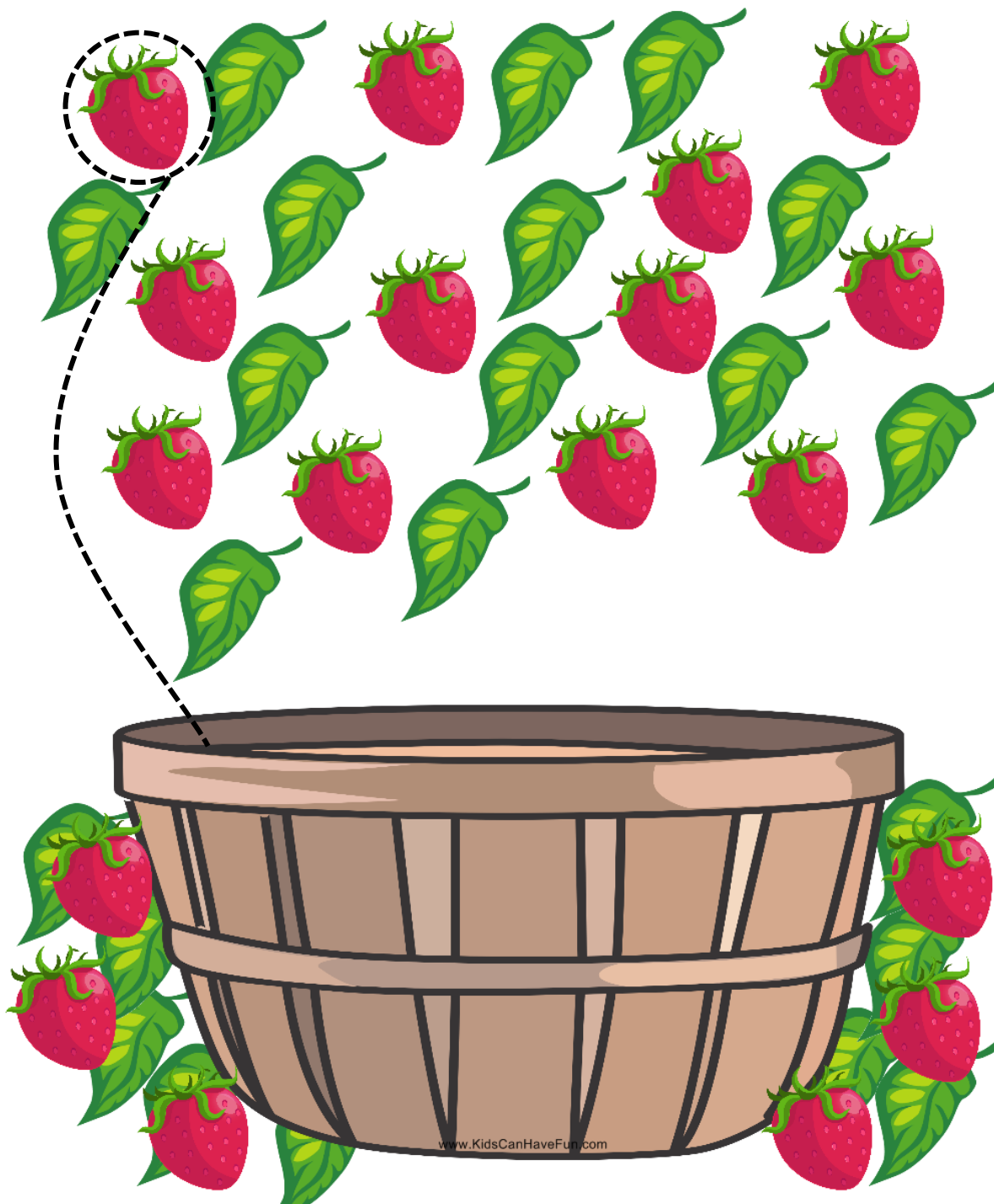
ISTRAŽIMO PROCES ZAMRZAVANJA I ODMRZAVANJA.

ZA OVAJ EKSPERIMENT TREBATI ĆEŠ NEKOLIKO MANJIH JAGODA (ILI VEĆIH ALI IZREZANIH NA KOMADIĆE), KALUP ZA LED I VODU.

POLOŽI JAGODE U KALUP ZA LED - SVAKU U SVOJU KOCKICU, TE KALUP NAPUNI VODOM DO VRHA. STAVI U ZAMRZIVAČ PREKO NOĆI. SUTRADAN KOCKICE LEDA SA JAGODOM MOŽEŠ STAVITI U VODU. AKO U VODU KAPNEŠ MALO LIMUNA I STAVIŠ LISTIĆ MENTE DOBITI ĆEŠ JEDAN OSVJEŽAVAJUĆI NAPITAK. KAD SE LED S JAGODOM OTOPI NEMOJ ZABORAVITI POJESTI JAGODE!



IZBROJI I ZAOKRUŽI 10 JAGODA A ZATIM IH LINIJOM SPOJI SA KOŠARICOM KAO U ZADANOM PRIMJERU.



IZREŽI SLIKU U BOJI PO ISPREKIDANIM LINIJAMA, PA DIJELOVE SLIKE ZALJEPI PO MODELU PRIKAZANOM OVDJE.

