

NOTRANJOST HIŠE

(14. 10. – 18. 10. 2024)

V tem tednu se bomo z otroki v vrtcu pogovarjali, **kakšna je notranjost hiše**. Spoznali bomo kuhinjo in jedilnico, shrambo in klet ter dnevno sobo.



Pravijo, da je **kuhinja** srce doma, saj se v njej družina pogosto zbira in druži. Z otroki si bomo ogledali kuhinjo vrtca ter spoznali, kaj v njej počnemo. V povezavi z njo se bomo učili prepoznati prvi in zadnji glas besede štedilnik, hladilnik, pečica in korito.

Tudi v **dnevni sobi** se veliko dogaja. To je prostor, ki ga uporabljamo za druženje in sprostitev. V dnevno sobo lahko tudi sprejmemo goste in jih pogostimo. Da bi lahko goste v vsakem trenutku dobro in hitro pogostili, se bomo naučili pripraviti preprost prigrizek - obložene kruhke.

Spoznali bomo, da sta **shramba in klet** za shranjevanje različne hrane, pijače in drugih stvari.

V petek bomo imeli **plesne urice**. Ob glasbi in s preprostimi gibi bomo uprizorili tesarja, ki obdeluje les in iz njega ustvarja pohištvo.

Prilagamo vam recept naših obloženih kruhkov. Lepo vabljeni, da ga preizkusite tudi doma!



SESTAVINE IN PRIPRAVA:

- tuna,
- kislá smetana,
- topljeni sirčki ali sirni namaz,
- kisle kumarice,
- sol,
- sir,
- peteršilj.

Pločevinke tune odpremo in odlijemo odvečno olje. Tunino meso stresemo v skledico in z vilico dobro pretlačimo. Dodamo kisló smetano, sirčke ali sirni namaz in vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladek namaz. Na drobno nasekljamo kisle kumarice in peteršilj. Vse skupaj stresemo v skledico. Dodamo malo soli in vse še enkrat dobro premešamo. Kruh narežemo na rezine in namažemo z namazom. Nanj z zobotrebcom pritrdimo košček sira in kumarice ter okrasimo z listom peteršilja. Dober tek!

Temo tedna objavljamo tudi na naši spletni strani: <http://zavod-vzd.si>.

Vabljeni