

PRIBLIŽUJE SE NAM POLETJE

(13. 5. – 17. 5. 2024)

Zunaj postaja vse bolj toplo, dolge rokave počasi menjujemo s kratkimi. Vse to nam govori o tem, da se nam približuje novi letni čas, o katerem se bomo ta teden pogovarjali z otroki – **poletje**.



Spoznali bomo, **kaj se dogaja poleti zunaj**: dnevi so daljši, vreme je velikokrat sončno, temperature so visoke, kar pomeni, da je zunaj vroče, pojavljajo se poletne nevihte in toča. Da bomo te vremenske pojave bolje razumeli, bomo naredili kar tri poskuse: kako se mrzel in topel zrak pred nevihto pomešata, kako nastane oblak ter kako pada dež.

Tudi **rastline in živali se spreminjajo in prilagajajo na višje temperature**:

- rastline so sedaj zelene; nekateri grmi in rože cvetijo; v sadovnjakih in na vrtovih zori sadje in že pobiramo prvo zelenjavo, ki smo jo posadili spomladi;
- ker postaja vse topleje, se živalim tanjšajo kožuh; mladiči postanejo dovolj veliki, da zapustijo svoje starše in si sedaj sami iščejo hrano; ker se morje otopli, se množijo tudi nekatere ribe in školjke.

Z otroki bomo spoznali, da **se s prihajanjem poletja spreminjajo tudi naša oblačila in dela**: oblačimo se v kratke rokave, veliko pijemo, jemo veliko svežega sadja in zelenjave. Poletje je tudi čas, ko gremo na dopust.

V tem tednu bomo krepili naše kulinarične spretnosti in z otroki **pripravili nadevane školjke**. Posredujemo vam recept. Vabljeni, da ga preizkusite tudi doma!

NADEVANE ŠKOLJKE

Sestavine:

- testenine v obliki velikih školjk
- tuna iz pločevinke
- 2,5 žlice kisle smetane
- 120 g sirnega namaza ali topljenih sirčkov,
- 2 kisle kumarici,
- 3 vejice peteršilja,
- ščepec soli

Postopek:

Testenine skuhamo v slanem kropu po navodilih na embalaži. Da se školjke med seboj ne bi sprijele, jih zmočimo z mrzlo vodo in dobro ohladimo. Pločevinko tune odpremo in odlijemo odvečno olje. Tunino meso stresemo v skledico in z vilico dobro pretlačimo. Dodamo kisko smetano, sirni namaz ali topljene sirčke in vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladek namaz. Na drobno nasekljamo kisle kumarice in peteršilj. Vse skupaj stresemo v skledico. Dodamo malo soli ter vse še enkrat dobro premešamo. Z namazom nadevamo školjke ter jih postavljamo na servirni krožnik. V vsako damo listek peteršilja za dekoracijo. Postrežemo takoj.



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

Vabljeni