



POGRINJEK Z RECEPTOM ZA PALAČINKE IN PEKA PALAČINK

RAP – USTVARJAJMO SKUPAJ IN
RAZVIJAJMO ROČNE SPRETNOSTI

Današnji dan, 31. 5. 2023, smo vsi nestrpno čakali. Dogovorjeni smo bili, da bomo pekli palačinke. Saj veste, takšne, kot jih mamica doma speče. Sploh pa, če so namazane z Nuttelo, so naravnost slastne.

Zapeli smo s pesmico Romane Kranjčan:
RECEPT ZA PALAČINKE. Zapojte jo tudi vi:

<https://www.youtube.com/watch?v=6IZj5UPSoMk>.

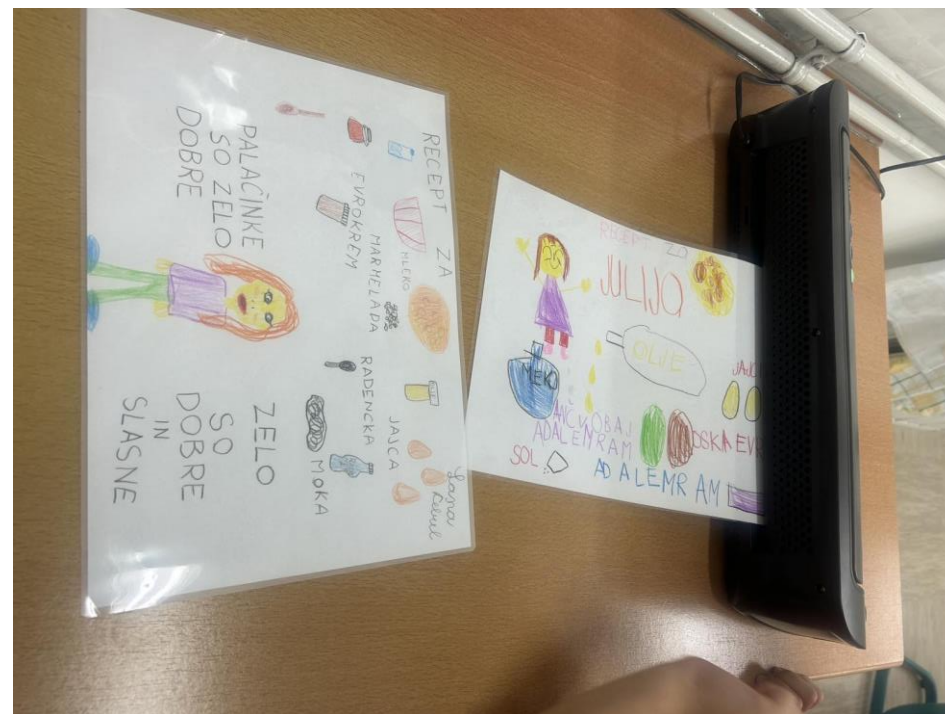


Vsak si je naredil pogrinjek z receptom za palačinke, in sicer tako, da je na list narisal, kaj potrebujemo za peko palačink.

Potrebujemo: moko, mleko, jajčko, ščep soli in vodo z mehurčki.

Potrebujemo tudi posodo, metlico ali mešalnik, zajemalko, ponev za peko, olje in lopatko za obračanje palačink.

Risbico smo vstavili v žepak za plastificiranje. In ... en, dva ... so bili vsi pogrinjki narejeni.





Ali veste, kdo najbolj težko čaka, da bodo palačinke pečene?

Ja, seveda, tisti, ki jih rad je. Učiteljica Janja jih je pekla, mi pa smo budno pazili, da se ne prismojijo. No, to se na srečo ni zgodilo.





Pri mazanju Nuttele se je malo zapletalo, saj ni hotela dol z žlice.
Spretno smo zvili palačinke in se sladkali.
Mmmm, so bile dobre.



Danes smo imeli zaključno srečanje. Otroci so domov odnesli svoje blazinice, ki so nastajale pri predhodnih urah. Kako je to potekalo, si preberite v enem od prispevkov.

Imejte se lepo, pa palačinke kdaj specite.

Janja Čebulj, mentorica RAP - ročne spretnosti

MAJ 2023

