

VELIKONOČNE DOBROTE

Pred nami so velikonočni prazniki in spodobi se, da kaj dobrega spečemo. Če bo dobro, mora biti tudi lepo...



Poleg velikonočnih dobrot sodi kruh, ki je v tem času velikokrat v obliki pletenice. Običajno je tudi testo za takšne pletenice obogateno z jajci, maslom, sladkorjem, rozinami... Tukaj lahko rečemo, da vsaka gospodinja naredi testo malo po svoje.

In tvoja naloga ta teden je, da spečeš eno lepo velikonočno pletenico, ki jo bo občudovala cela družina (lahko bi jo tudi cela vas ampak to bo letos, v teh čudnih časih, malo težko ;)). Pri testu se posvetuj z članom družine, ki mu gre peka kruha najboljše od rok ☺.

Za pomoč sem ti pripravila nekaj fotografij in še boljše, nekaj video posnetkov, ki ti bodo pomagali do izvrstnega rezultata ;).

Tvoja naloga bo opravljena, ko mi oddaš sliko tvoje umetnine v spletni učilnici. Naloga velja za dve uri (verjamem, da bo še to premalo).

Rok oddaje naloge je petek, 17.april. Ampak, ker boš zagotovo pletenico ustvaril-a prej, mi jo kar pošlji. Zbrala jih bom za šolsko spletno glasilo.

Najboljši peki pa dobite značko v spletni učilnici ☺.



<https://www.youtube.com/watch?v=ZVd2-yMTdca>

<https://www.youtube.com/watch?v=97S9y-Cvqrs>