**KULTURNI DAN: PEKA KRUHA**



Doma boste s pomočjo odraslih spekli kruh.

*Če komu to ne ustreza, lahko speče kaj drugega (npr. pecivo, pico,…) ali kaj skuha.*

1. Oglej si **posnetek** PEKA KRUHA JE PREPROSTA. <https://youtu.be/ZBEyi63qXak>

2. **Uredi povedi** po vrstnem redu in dobiš recept (lahko uporabite svojega)

*– priloga datoteka Kruh – recept (in rešitve) .*

3. Pripravite sebe in delovni prostor, kot ste videli na posnetku.

Dobro si umijte roke.

4. Naredite testo in specite kruh.

5. Pospravite delovni prostor.

6. Med peko rešite **križanko** *– priloga datoteka Križanka kruh (in rešitve).*

7. Ko se kruh ohladi, ga doma postrezite in ga skupaj poskusite.

Lahko dodate kakšen namaz ali prilogo.

DOBER TEK!

Pošljite kakšno sliko in napišite, kakšen je bil kruh.