

KULTURNI DAN: PEKA KRUHA



Doma boste s pomočjo odraslih pekli 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 pecite 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.

