**OPB** **2, 25.3.2020, Sabina Brumen**

**PREHRANA**

**PEKA KRUHA (BREZ KVASA)-POMAGAJTE PRI PEKI**

Če nimate kvasa, si lahko pomagate s sodo bikarbono ali pecilnim praškom. Kruh lahko spečete brez vzhajanja. Sestavine samo premešate, oblikujete v hlebček ali štruco, položite v ogreto pečico in spečete.

**Za kruh brez kvasa boste potrebovali:**
500 gramov moke (bele, ajdove, koruzne …)
4 dcl mleka (če želite, lahko uporabite tudi sojino, riževo, mandljevo …)
2 žlički sode bikarbone ali pecilnega praška
Žličko soli

**Priprava:**
Pekač, v katerem boste spekli kruh, namažite z maščobo in potresite z moko, ali pa ga obložite s peki papirjem. Pečico že prej segrejte na 200 stopinj Celzija.

V skledo dajte najprej moko, pomešano s soljo, naredite jamico in vanjo stresite sodo bikarbono ali pecilni prašek. Mleko pogrejte in ko bo toplo, ga vlijte v jamico. Nato na hitro zmešajte v testo, ki je precej redko.

Prestavite v pekač in pecite 30 do 40 minut oziroma tako dolgo, da bo skorjica lepo zapečena.

**SAMOSTOJNO UČENJE-utrjevanje**

**2. in 4. razred:** Izmisli si matematično besedilno nalogo v obsegu števil, do katerih se učite, ter jo reši (načrt reševanja besedilnih nalog!).

**SPROSTITVENA DEJAVNOST:**

Sprehod na travnik, v vinograd.

NABERI REGRAD in ga pojej skupaj s svežim kruhom.

**USTVARJALNO PREŽIVLJANJE PROSTEGA ČASA:**

 Posnetek izdelave modela na povezavi: <https://www.facebook.com/100016024118245/videos/663169600893838/>