|  |
| --- |
| **Učenci, pozdravljeni!**  Pošiljam vam zanimivo dejavnost, ki vam bo lahko popestrila in posladkala dan.  Tudi ta teden bom vesela vsake vaše fotografije ali sporočila (marjana.likar@guest.arnes.si)  Bližajo se počitnice zato vam želim, da se imate lepo, čim več časa preživite zunaj ter pazite na sebe ter zdravje vseh okoli vas.  S sončnim pozdravom v nov teden!  Učiteljica Marjana Likar  Bitmoji Image |

**ZDRAVA POMLADNA OSVEŽITEV – DOMAČ SLADOLED**

*POMEMBNO!* Sladoleda ne delaj brez nadzora staršev!

*Kaj potrebuješ?*

* Banana
* Poljubno sadje (jagode, breskve, maline, lubenice, borovnice, hruške, jabolka …)

Navodila:

1. Potrebuješ dovolj zrelo banano. Nareži jo na kolobarje, zloži v vrečko in daj za nekaj ur v skrinjo.
2. Pripravi si še sadje po izbiri in sekljalnik (multipraktik).
3. Zmrznjene banane in sadje vrzi v sekljalnik in zmešaj vse skupaj, da dobiš kremno maso.
4. Maso lahko razporediš po manjših skledicah ali v eno veliko.
5. Zmešan sladoled daj v skrinjo še za kakšne pol ure in pred tabo je tvoj domači sladoled.
6. Če imaš rad čokoladni sladoled, bananam dodaj čokolado v prahu ali sesekljano čokolado.
7. Če imaš še kakšno idejo kaj dodati, poskusi. Mogoče odkriješ nov zanimiv okus. Če ga odkriješ, mi ga sporoči, da poskusim še jaz. 😊