**PODALJŠANO BIVANJE 4. IN 5. RAZRED**

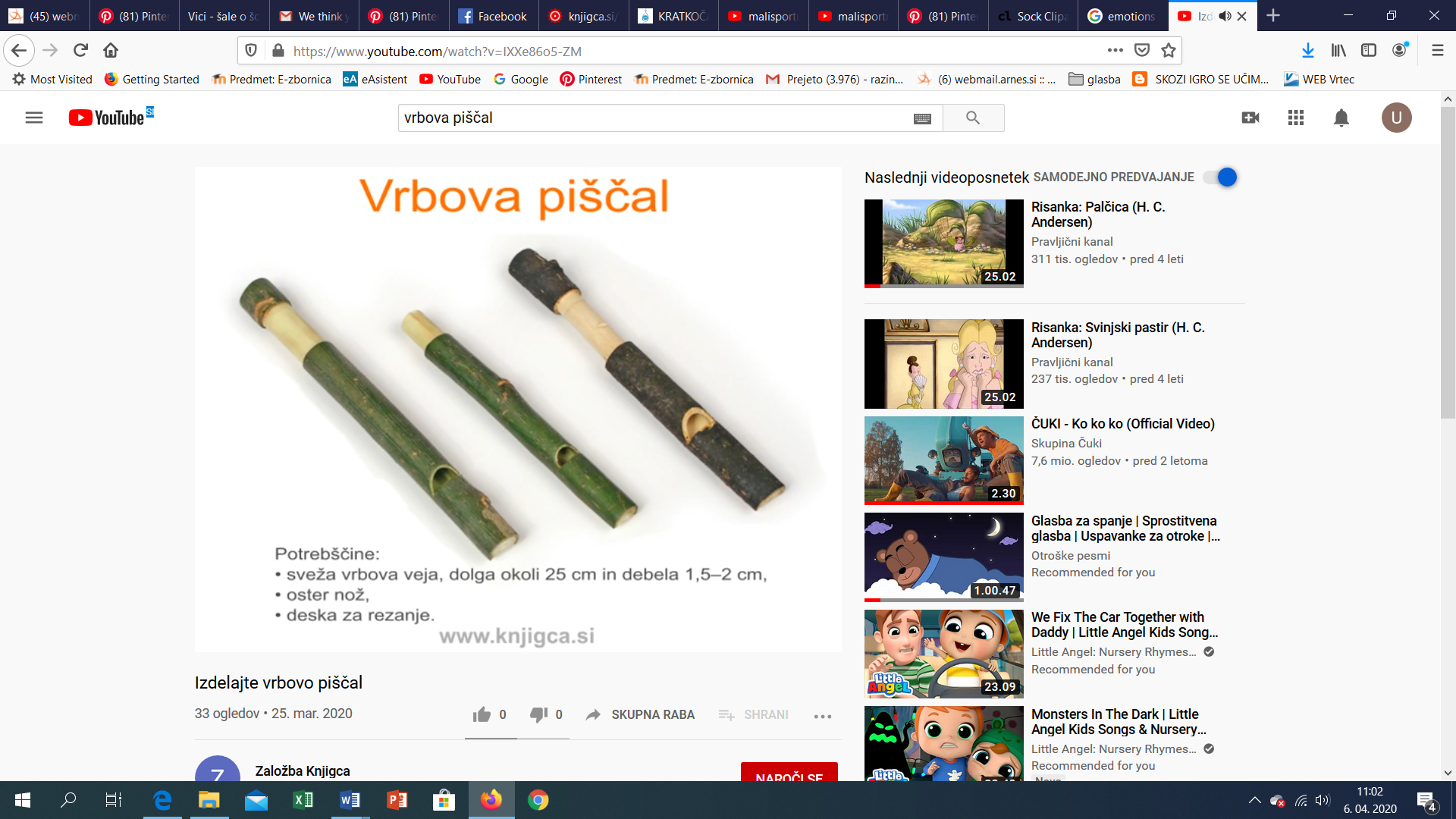
**Pripravila: Urška Razingar**

**1.VRBOVA PIŠČAL**

Ko boš odšel na sprehod v gozd si izdelaj svojo vrbovo piščal. Če nisi ravno spreten z nožičkom, naj ti pomagajo starši. Morda boš s piskanjem na piščal pregnal korona virus. Navodila za izdelavo najdeš na spodnji povezavi.

[**https://www.youtube.com/watch?v=IXXe86o5-ZM**](https://www.youtube.com/watch?v=IXXe86o5-ZM)





**2. VELIKONOČNI PIŠKOTKI**

Bi tudi ti rad dodal svoj delež k velikonočnim dobrotam. Speci enostavne velikonočne piškotke.

**Sestavine**

* 150 g masla
* 80 g sladke smetane
* 300 g moke
* ½ zavitka vaniljevega sladkorja
* drobno naribana limonova lupinica

**glazura**

* 2 beljaka
* 300 g sladkorja v prahu
* nekaj kapljic limonovega soka
* modelčki za piškote
* papir za peko
* jedilne barve za okrasitev
  1. Maslo, sladko smetano, moko, vaniljev sladkor in limonovo lupinico zgneti v testo (lahko si pomagaš tudi z mešalnikom). Testo naj počiva pol ure.



* 1. Kuhinjski pult malo pomokaj in na njem z valjarjem razvaljaj testo na 3 mm debelo. Iz testa z modeli izreži piškote različnih oblik.



* 1. Pekač obloži s papirjem za peko in nanj polagaj izrezane piškote. Če piškote s prsti težko dvigneš, si lahko pomagaš z lopatico. Pečico segrej na 185 °C in v njej peci piškote 8 minut.



* 1. Ko so piškoti pečeni, prosi odraslega, naj jih vzame iz pečice. Piškoti naj se na pekaču ohladijo, potem pa jih premaži z mešanico stepenega beljaka, sladkorja in limone. Ko se posušijo, jih še poriši s pisanimi jedilnimi barvami.



**3. VELIKONOČNI PIŠČANČEK**

Oglej si spodnje slike in si izdelaj velikonočno dekoracijo. Mislim, da ne potrebuješ navodil in jih boš razbral s slike ☺.

