

NARAVOSLOVNI DAN

## PRIPRAVA DOMAČIH SADNIH JOGURTOV



SKORAJ BREZ SLADKORJA 😊

VERJETNO SI ŽE VELIKOKRAT SLIŠAL, DA SO JEDI BREZ SLADKORJA BOLJ ZDRAVE. DANES BOMO PRIPRAVILI ZDRAVE SADNE JOGURTE SKORAJ BREZ SLADKORJA. BODO ZDRAVI IN OKUSNI.

### NAVADEN JOGURT ...

VEŠ, DA JE NAREJEN IZ MLEKA IN, DA JE ZELO ZDRAV. IMA VELIKO VITAMINOV IN TAKO MALO SLADKORJA, DA NAM JE VEČKRAT BOLJ KISEL, KOT SLADEK.

**ZAVIHAJTE ROKAVE,**

**PRIPRAVITE POTREBNE PRIPOMOČKE IN SESTAVINE**

**TER SE LOTI DELA.**

## ZA DELO POTREBUJEŠ

- NAVADNI JOGURT
- POLJUBNO SVEŽE IN SUHO SADJE TER KORENČEK
- REZALNA DESKA
- NOŽ
- STRGALO
- ŽLICE
- PREDPASNIK
- POSODICE ZA SADJE



## PRIPRAVA DOMAČEGA SADNEGA JOGURTA

1. TEMELJITO SI UMIJ ROKE.
2. SVEŽE SADJE IN ZELENJAVO DOBRO OPERI.
3. PO POTREBI SADJE OLUPI.
4. SADJE NAREŽI NA ČIM MANJŠE KOŠČKE. KORENČEK NASTRGAJ. PRI UPORABI NOŽA IN STRGALA BODI PREVIDEN.



5. NAVADNI JOGURT Z ŽLICO PORAZDELI PO POSODICAH/LONČKIH.

6. V NAVADEN JOGURT VMEŠAJ SADJE IN ZELENJAVO. BODI USTVARJALEN IN NAREDI RAZLIČNE SADNE JOGURTE (NPR. JAGODA IN BANANA, ROZINE IN SUHE MARELICE, KIVI IN BOROVNICE, JABOLKO IN KORENČEK ...).



7. ZUNAJ NA SONCU ALI V JEDILNICI PRIPRAVI POGRINJEK (PRTIČEK IN ŽLICA) ZA VSE DRUŽINSKE ČLANE. POVABI JIH K OKUSNI MALICI. NE POZABI JIM PREDSTAVITI, KAJ SI PRIPRAVIL.

VESELIVA SE FOTOGRAFIJ TVOJEGA DELA IN TVOJIH JOGURTOV.