

POZDRAVLJENI 😊

UPAM, DA VAM JE USPELO NAREDITI VSE NALOGE ZA TA TEDEN IN, DA NI BILO PRETEŽKO.

DANES POSKUSI UJETI KAJ **SONCA**, GIBAJ SE V NARAVI IN SVEŽEM ZRAKU.
TA TEDEN SMO TE ŽE POVABILI NA **TRAVNIK** IN TUDI NASLEDNJA NALOGA JE POVEZANA S TRAVNIKOM.



**POMEMBNO : VEDNO, PREDEN GREŠ NA TRAVNIK, SE ZAŠČITI PRED KLOPI!
IN NE PIHAJ REGRATOVIH LUČK V OČI.**

KO PA UTEGNEŠ ALI PA, ČE ZUNAJ PREVEČ DEŽUJE, SI OGLEJ POSNETEK
REGRATOVIH CVETOV 😊

<https://www.youtube.com/watch?v=kOABCH51KnQ>

SI VEDEL/A, DA JE REGRAT LAHKO ZELO ZDRAV?

IZ NJEGA LAHKO NAREDIMO TUDI OKUSEN **REGRATOV SIRUP**.

ČE USTREZA TVOJIM STARŠEV VAS VABIM, DA **PREIZKUSITE RECEPT**, MENI JE
ODLIČEN 😊



SESTAVINE

200 – 300 CVETOV REGRATA

500 ML VODE

3 VELIKE POMARANČE

2 VELIKI LIMONI

1200 GRAMOV SLADKORJA



POSTOPEK

CVETOVE NABEREMO, RAZPROSTREMO NA ČASOPISNI PAPIR, ODSTRANIMO ŽIVALICE IN PUSTIMO URO DO DVE NA SONCU.

STRESEMO JIH V PRIMERNO VELIKO POSODO.

LIMONE IN POMARANČE NAREŽEMO NA KRHLJE VELIKE KOT CVETovi IN STRESEMO V POSODO K CVETOVOM.

DODAMO VODO IN KUHAMO 40 MINUT NA ZMERNEM OGNJU.

PRECEDIMO SKOZI GAZO; V DOBLJENI SOK PRIMEŠAMO SLADKOR IN SEGREJEMO.

SHRANIMO V STEKLENI EMBALAŽI.

IN OKUSIMO SLASTEN NAPITEK 😊



UŽIVAJTE V VSEM KAR POČNETE 😊

