

PEKLI SMO MEDENE PIŠKOTE

Otroci v našem vrtcu zelo dobro poznajo slovensko čebelo, »Krajnsko sivko«. Vedo tudi, da je med dober, zdrav in kako ga čebele pridelajo. Prav tako dobro poznajo delo čebelarja, s katerim so se podrobneje seznanili v okviru vsebin projekta Tradicionalni slovenski zajtrk.

Dogovorili smo se, da bomo vsebine razširili in tako smo v predprazničnih dneh decembra pekli medene piškote in z njimi okrasili novoletno smrečico ter si tako pričarali dišeče praznike.

Čebelar, gospod Jože Šafranko se je pokazal za pravega mojstra, za peko medenjakov.

Z njim smo preživeli tri dopoldneve. Medenjake smo pekli v vseh skupinah drugega starostnega obdobja.

Skupaj s čebelarjem smo pregledali pripravljene sestavine in jim dodali čarobni prašek, ki je poskrbel, da so našim medenjacom zrastle trebuščki. Za bolj dišeče in mamljive piškote pa smo dodali še cimet. Gospod Jože je vse sestavine pomešal in testo dobro pregnetel, ter oblikoval veliko kroglo. Testo smo poskusili in ugotovili, da je zelo dobro.

Otroci so dobili vsak svojo kroglico testa, ki so jo razvaljali in iz nje oblikovali zelene medenjake. Vanje so naredili luknjice, da so lahko kasneje vanje napeljali nitke in medenjake obesili na smrečico. Tako pripravljene medenjake so naložili na pekač in jih odnesli v kuhinjo, kjer so jih spekli. Pečeni so čudovito dišali. Seveda smo jih vsi takoj poskusili, bili so zelo dobri.

Drugi dan smo s kuharico, gospo Majdo Leskovar pripravili ledeni preliv s katerim smo naše medenjake še okrasili.

Sredi decembra, smo z medenjaki okrasili smrečico in spet je čarobno zadišalo.

V teh dneh vidimo otroke, ki kdaj pa kdaj smuknejo kakšen medenjaka iz naše skupne smrečice in spomin nam seže v čas, ko smo bili sami otroci, ko smo skrivaj smukali bombone iz domače smrečice in tedaj dobijo praznični dnevi poseben čar.





Recept: Medeni piškoti

800 g moke, 120 g margarine, 250 g sladkorja, 200 g medu, 2 jajci, cimet, 1 žlica jedilne sode, 8 žlic moka, maščoba za pekač.

Med moko sesekljamo maščobo, pridamo sodo in začimbe. V sredino naredimo jamico, vanjo dodamo sladkor, med, jajca in mleko ter na hitro umesimo testo, ki naj eno uro počiva na hladnem. Na pomokani deski ga razvaljamo na debelino $\frac{1}{2}$ cm. S pomočjo modelčkov oblikujemo piškote, ki jih polagamo na pomaščen pekač in na hitro spečemo.



Ledeni preliv:

20 dag mletega sladkorja, $\frac{1}{2}$ beljaka, sok ene limone

Zapisala pom. vzgojiteljice: Ivanka Kovačič