

PEKA KRUHA V PREVOZNI PEČI NA DRVA

V ponedeljek, 18. 12. so se skupine otrok Rumeni metulji, Oranžni metulji, Zelene in Modre pike zbrali v večnamenskem prostoru, kjer nas je obiskal poseben gost g. Goran Kravos. Živi v Malih Žabljah, kjer ima družinsko pekarno pod imenom Pekarna Kravos. S seboj je pripeljal prevozno peč na drva in jo parkiral pred vhod enote Ribnik II.

Otrokom je najprej predstavil potek priprave testa za kruh. S pomočjo vprašanj so sodelovali pri naštevanju sestavin, ki jih potrebujemo za pripravo testa. Zaradi daljšega postopka vzhajanja testa, je g. Kravos testo za kruh iz 13 kg moke pripravil že doma. Vzgojiteljice in vzgojitelj smo otrokom s pomočjo kuhinjskih tehtnic razdelili po 200g mase testa. Iz njih so otroci oblikovali svoje hlebčke. Pri oblikovanju jim je pomagal g. Goran z nasveti. Vsak hlebček smo označili z leseno palčko z imenom otroka. G. Goran je poskrbel za kurjavo peči in primerno temperaturo za peko.

Ko smo hlebčke oblikovali, smo skupaj opazovali g. Gorana, kako jih je polagal v peč. Hlebčki so bili pečeni v 30 minutah, medtem pa smo rajali ob praznični glasbi v večnamenskem prostoru.

Sodelovali smo tudi pri jemanju hlebčkov iz peči. Veseli smo jih odnesli po igralnicah, kjer smo ohlajene zavili v vrečke in jih odnesli domov. S hlebčki smo razveselili tudi sodelavke.

Naslednji dan so otroci navdušeno pripovedovali o dobrem okusu kruha. Starši so tako kot kruh pohvalili tudi organizacijo dogodka.

Več si oglejte v foto galeriji.







