

ОШ "14. ОКТОБАР" ДРАГИНАЦ

ОДЕЉЕЊЕ: 2/1

УЧИТЕЉ: СНЕЖАНА ПУЦАРЕВИЋ

## **КОНКУРС "РУКА У ТЕСТУ"**

**ТЕМА: " БИОЛОШКА РАЗНОВРСНОСТ НА ТАЊИРУ"**

07.06.2016.

## ЗАЈЕДНИЧКА АКТИВНОСТ РОДИТЕЉА И УЧЕНИКА

БРОЈ УЧЕНИКА У РАЗРЕДУ :16, ПОДЕЉЕНИХ У 4 ГРУПЕ ПО 3 РОДИТЕЉА,

Потребно је коприва, сремуш, маслачак, хајдучка трава ( из природе ), црни лук, ротквице, зелена салата ( из баште ), смеђи шећер, лимун, свежа домаћа јаја, пројино брашно ( млевено у воденици ).

### ПРВА АКТИВНОСТ - СОК ОД КОПРИВЕ

Врхови жаре се добро оперу у дубљој посуди се сецкају, притискају виљушком уз постепено додавање воде да коприва испусти што више хранљивих састојака ( количина зависи од броја учесника ), затим се течност процеди дода се рендане коре и сока од лимуна, заслади смеђим шећером по укусу, све измешати и сок је готов. Остатак коприве искористили за пројару.

### ДРУГА АКТИВНОСТ-САЛАТА

Потребно је добро опрани листови ( маслачка, сремуша, хајдучке траве, младог лука, зелене салате и исецкане црвене ротквице). Ставити у посуду, додати лимуновог сока, маслиновох или сунцокретовог уља, соли по укусу и све измешати.

### ТРЕЋА АКТИВНОСТ-ПРОЈАРА ОД КОПРИВЕ И МЛАДОГ ЛУКА

Потребно је 4 домаћа јаја ( добро умућена), 3 чаше пројиног брашна, 1 чаша пшеничног, 1 чаша уља, 3 чаше минералне воде, по две кашике продистаног црног лука и сецкане коприве, једна кашичица соли и 200г тврдог дробљеног сира. Разлити у плех и испећи( у школи постоји кухиња тако да је испечена и сервирана свеже).

### ЧЕТВРТА АКТИВНОСТ

Припремање и сервирање сока, салате и пројаре и заједничка дегустација.

