

OBESKI IZ SLANEGA TESTA



1. PRIPRAVI SLANO TESTO. 300 g MOKE, 300 g soli, 2 dcl VODE TER PO ŽELJI ŠE ŽLICA OLJA. VSE TO SKUPAJ DOBRO ZMEŠAJ, ZGNETI TER OBLIKUJ V TESTENO KROGLO.



2. TESTO PREVIDNO RAZVALJAJ, TER Z MODELČKOM ZA PIŠKOTE IZSEKAJ OKROGLE OBLIKE. NE POZABI NA LUKNJICO. TO LAHKO NAREDIŠ S POMOČJO SVINČNIKA ALI ŽEBLIČKA. PAZI, DA JE LUKNJA NAREJENA VSESKOZI, DA BOŠ VANJO POZNEJE LAHKO VTAKNIL/A VRVICO.



ČE BO TESTA PREVEČ, GA NE MEČI STRAN IN OBLIKUJ ŠE KAJ DRUGEGA (ŽIVAL, LONČEK, VENEČK, ROŽICE...)

3. TAKO PRIPRAVLJENE OBESKE SPECI V PEČICI. POLOŽI JIH NA PEKAČ, OBLOŽEN S PEKI PAPIRJEM IN NA 180 STOPINJAH PECI PRIBLIŽNO 20 MINUT (ODVISNO OD TEGA KAKO VELIKI IN DEBELI BODO). NUJNO: ČE S PEČICO NISI VEŠČ/A, NAJ TI PRI TEM OBVEZNO POMAGA NEKDO OD STAREJŠIH!
4. KO SE PEČENI OBESKI OHLADIJO JIH POBARVAJ S TEMPERAMI ALI DRUGIMI PRIMERNIMI BARVAMI, KI JIH NAJDEŠ DOMA. POTREBUJEŠ LE MODRO IN ZELENO. NA OKROGEL OBESEK POSKUSI NARISATI NAŠ PLANET. KONTINENTI NAJ BODO ZELEN, MORJE PA MODRO.

PO ŽELJI LAHKO NARIŠEŠ TUDI KAJ DRUGEGA, NA PRIMER SRCE ALI PA ZAČETNICO SVOJEGA IMENA.



5. KO SE OBESKI POSKUŠIJO SKOZI LUKNJICO NAPELJI VOLNO, VRVICO ALI OZEK TRAK. TA NAJ BO DOVOLJ DOLG, DA GA ZAVEZANEGA LAHKO OBESIŠ OKOLI VRATU.

ČE IMAŠ NA VOLJO ŠE KAKŠNE PERLICE ALI DRUGE OKRASKE, JIH BREZ SKRBI LAHKO NANIZAŠ NA VRVICE IN S TEM POSKRBIŠ ZA ŠE LEPŠO OGRLICO.

