

# *Kako smo radili dizane kiflice?*

## *RECEPT:*

*½ litre toplog mlijeka*

*2 vrećice suhog kvasca*

*1 kg glatkog brašna*

*2 žutanjka*

*2 dl ulja*

*Umijesiti tijesto i pustiti da se diže. Kad se napuni zdjela, tijesto izvaljati u krug, rezati trokute i puniti pekmezom. Ostaviti još da se diže a zatim premazati bjelanjkom i ispeći.*

## *OVAKO SU TO RADILE SOVICE:*





*I sve smo u slast pojedli (tu smo zaboravili slikati...)*

*Vaši odgojitelji!*

# AKTIVNOSTI U DJEČJEM TJEDNU

## LIKOVNE RADIONICE SA OSTALIM SKUPINAMA:



*Predstave: Mađioničar Josip, Dječova pogača, Koje je godišnje doba najljepše?, Djeca pjevaju*



*Bilo je jako zabavno!*