**ZADATAK: Pripremite kompot od jabuka pomoću recepta.**

**Zamolite roditelje za pomoć u guljenju, rezanju i vaganju.**

**RECEPT**

**SASTOJCI:**

1 KG JABUKA

KUHINJSKA VAGA

1 L VODE

80 GRAMA ŠEĆERA

1 VANILIN ŠEĆER

POLA LIMUNA

1 ŠTAPIĆ CIMETA

**PRIPREMA:**

IZVAŽITE 1 KG JABUKA POMOĆU KUHINJSKE VAGE.

IZVAŽITE I OSTALE SASTOJKE.

JABUKE OPERITE.

JABUKE OGULITE.

SVAKU JABUKU ODREŽITE NA POLA.

PONOVNO NA POLA.

ODSTRANITE KOŠTICE.

U LONAC STAVITE 1 L VODE.

ZAGRIJTE VODU DO VRENJA.

U VODU STAVITE JABUKE.

IZREŽITE LIMUN NA KOLUTIĆE.

U LONAC DODAJTE:

ŠEĆER

VANILIN ŠEĆER

ŠTAPIĆ CIMETA

KOLUTIĆE LIMUNA.

KUHAJTE 10-15 MINUTA.

MAKNITE S VATRE.

OHLADITE U KUHINJI.

OHLADITE U HLADNJAKU.

* KOMPOT OD JABUKA POSLUŽITE U ŠALICE.
* JEDITE VILICOM

2. SAT

**NAKON JELA SUDJELUJTE U PRANJU SUĐA.**

**OPERITE:**

NOŽ

LONAC

VILICE ILI ŽLICE

**OČISTITE I OBRIŠITE STOL NA KOJEM STE JELI.**