TEHNIČKA KULTURA, 28.10.

Napravi jednostavno jelo - kompot od jabuka. Slijedi upute na listiću.

KOMPOT OD JABUKA

SASTOJCI:

500 g [jabuka](https://www.coolinarika.com/namirnica/jabuka/)

500 ml [vode](https://www.coolinarika.com/namirnica/voda/)

40 g [šećera](https://www.coolinarika.com/namirnica/secer/)

1 [vanilin](http://www.podravka.hr/proizvod/vanilin-secer/%22%20%5Ct%20%22_blank) šećer

½ [limuna](https://www.coolinarika.com/namirnica/limun/)

1 štapić [cimeta u kori](http://www.podravka.hr/proizvod/cimet-u-kori/) ili prstohvat cimeta u prahu

PRIPREMA:

1. Jabuke operite, ogulite i narežite na kriške. Izvadite im sjemenke i kriške stavite u kipuću vodu.
2. Dodajte šećer, vanilin šećer, limun i cimet i kuhajte 10-15 minuta.
3. Dobro rashladite i poslužite se kompotom!

Dobar tek!



OZNAČI KVAČICOM U KOJIM FAZAMA PRIPREME KOMPOTA SI SUDJELOVAO/LA.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| operi jabuke |  |
| oguli jabuke |  |
| nareži jabuke na kriške |  |
| stavi jabuke u posudu s vodom |  |
| uz pomoć roditelja upali štednjak |  |
| dodaj šećer, vanil šećer, limun i cimet |  |
| pazi na sat – 10 minuta kuhanja i gotovo je |  |
| operi suđe koje si koristio/la |  |
| prebriši radnu površinu |  |
| probaj ohlađeni kompot od jabuka |  |