



# ALMANAPOK - DANI JABUKA, DANI ZDRAVE HRANE KÓRÓGYI ÁI - OŠ KOROG

Učiteljica: Dijana Palinkaš i  
Daniela Vujić

- DANI JABUKA U 1, 2., 3. RAZREDU - 18.10. – 22.10.2021.

- Ponedjeljak

- Donesi dvije jabuke različitih vrsta, boja ili veličina. Zapiši naziv sorte (neka ti pomognu roditelji), saznaj neku zanimljivost (podatke pronađi u knjižnici, na Internetu ili od poznanika koji imaju voćnjak). Ne ispisuj stranice s Interneta već izdvoji (zapiši) samo tebi razumljive i zanimljive podatke.

- Utorak

- Pitaj starije za recept nekog jela koje se rado jede u tvojoj obitelji u koje se stavlja jabuka ili neki proizvod koji se radi od jabuke. Recept jela donesi u školu.

- Srijeda


- Raspitaj se kod starijih članova obitelji znaju li neke izreke ili običaje vezane uz darivanje jabuka. Napiši izreku.

- Četvrtak

- Koji se proizvodi napravljeni od jabuka koriste u tvojoj obitelji? Ako možeš, donesi etiketu ili praznu ambalažu tog proizvoda. Donesi slikovnice, knjige, slike, pjesme, priče, igrokaze čija je tema jabuka ili rad u voćnjaku.


- Petak

- U petak 22.10. pozivamo roditelje na priredbu i da pogledaju razredne plakate i ostale radove učenika.



u svijetu i u  
Hrvatskoj  
- zeleno-žute boje.

Jonagold  
- slatko-kiselog okusa  
- hrskava i sočna




Najpopularnija jabuka u Hrvatskoj  
Plodovi su krupni, svijetlo crvene boje,  
Slatko-kiselkastog okusa.

Red Delicious



Najpoznatija američka sorta jabuka.  
Tamno crvene boje i slatkog okusa.  
Plodovi su veliki.

Ako sježu jabuku ubacite u vodu ona  
pliva na površini. Jabuke štite od bolesti  
i produljuju život.


Idared  
- miriše poput parfema  
- slatko-kiselog okusa  
- žućkasto-zelene  
Crvene boje.



CRVENI DELIŠEST  
- Crvena kraljica voća  
- tamno crvene boje  
- okus je sladak i

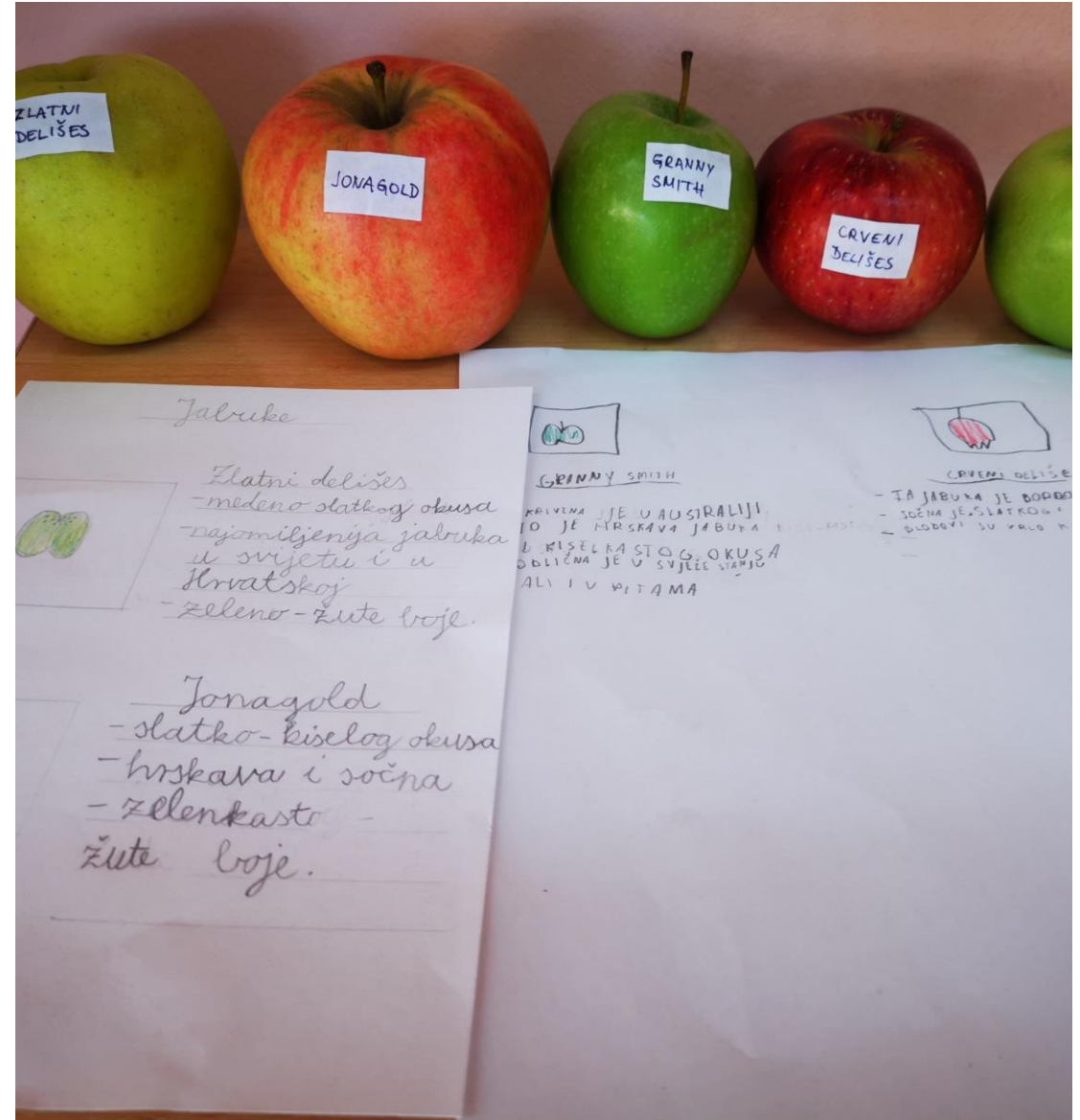
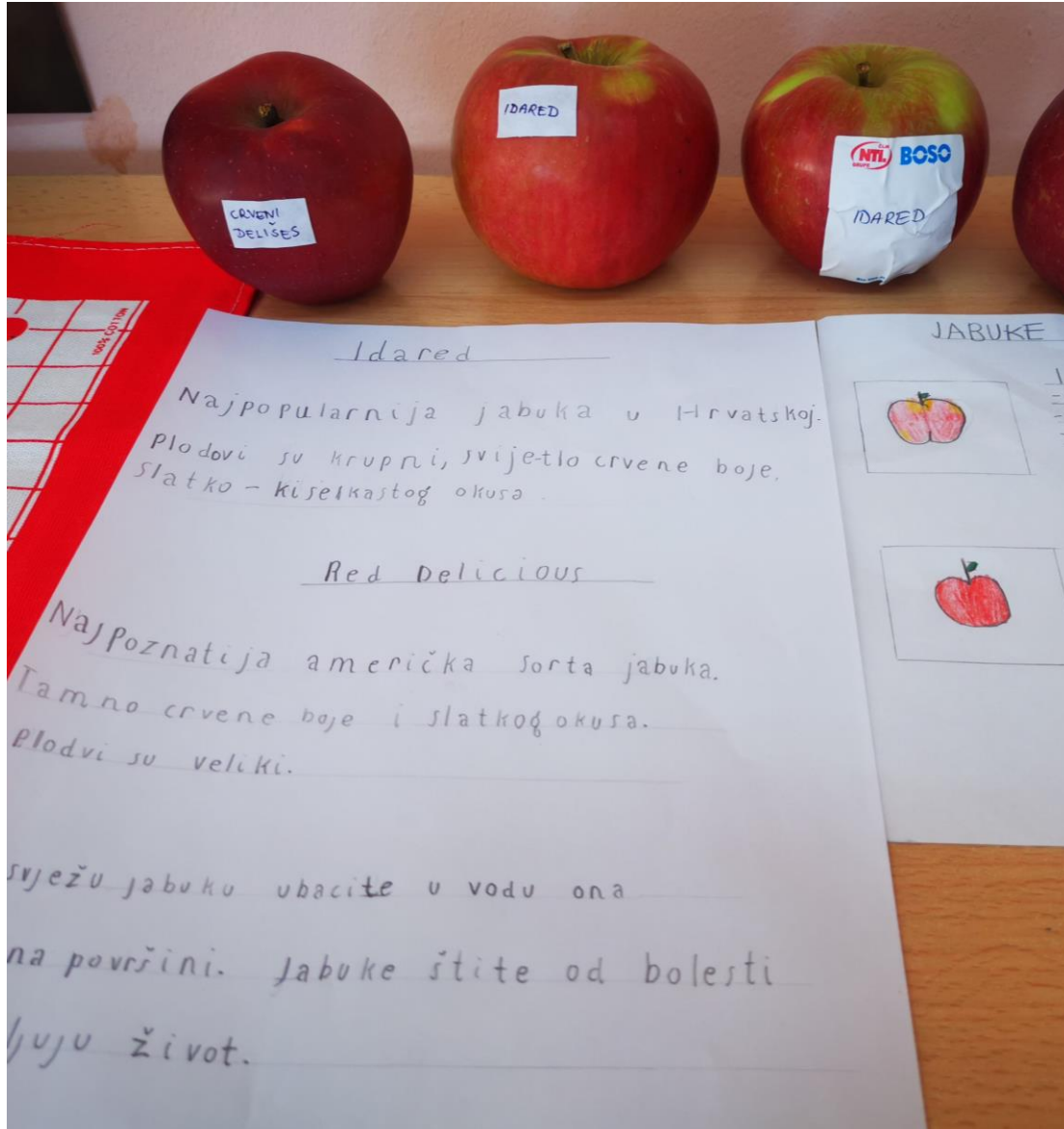



GRINNY SMITH  
- Otkrivena je u Australiji  
- to je hrskava jabuka kiselkastog  
- i kiselkastog okusa  
- oblična je u svježem stanju  
- ali i u pitama



CRVENI DELIŠEST  
- TA JABUKA JE BORDO CRVEN  
- SOČNA JE, SLATKOG I BLAGOG  
- PLODOVI SU VROLO KRUPNI

# PONEDJELJAK - O JABUKAMA





# UTORAK – SKUPLJAMO RECEPTE



## MUFFINI S JABUKAMA

### SASTOJCI:

1 JAJE  
100g ŠEĆERA  
60g ULJA  
120 ml MLJEKA  
250 g BRAŠNA  
1 PRAŠAK ZA PECIVO  
PRSTOHVAT SOLI  
200g JABUKA

PRIPREMA: JAJA I ŠEĆER IZMJEŠATI,  
DODATI UJE, MLJEKO, BRAŠNO, PRAŠAK  
ZA PECIVO I SOL  
DOBRO PROMIJEŠATI I NA KRAJU  
UMIJEŠATI NARIBANU JABUKU I CIMET

## Pita s jabukama

Tijesto:  
2 jaja  
40 dg brašna  
10 dg šećera  
20 dg margarina  
1 kašika vrhnja  
1 prašak za pecivo



Izraditi tijesto, prepoloviti na 2 djela,  
razvaljati. Pola staviti na dno tepsije i  
nabockati vilicom. Staviti jabuke pa  
opet tijesto. Peći na 200°C dok ne potamni  
tijesto.

### Punjenje:

1 kg jabuka  
šećer ovisno o jabukama  
cimet  
vanilin šećer

Jabuke naribati, staviti na vafiru da se omeška  
i dodati šećer, cimet i vanilin šećer prema  
potrebi. Dodati krušne mrvice, ako jabuke  
imaju puno soka.



## PITA OD JABUKA

### Sastojci

#### **TIJESTO**

450 g sitna brašna  
150 g šećera  
1 paketić praška za pecivo (ili žličica sode bikarbone)  
1 jaje  
150 g masti  
po potrebi: mlijeka

#### **FIL OD JABUKA**

oko 1 kg jabuka  
2 paketića vanilin šećera  
malo cimeta,  
par žlica kiselih (ili biskvitnih) mrvica  
oko 100 - 150 g sušara (po želji)

### Priprema

#### **I.**

Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto i ostaviti da malo odstoji.

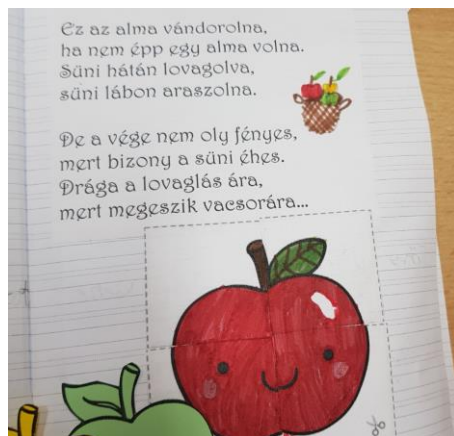
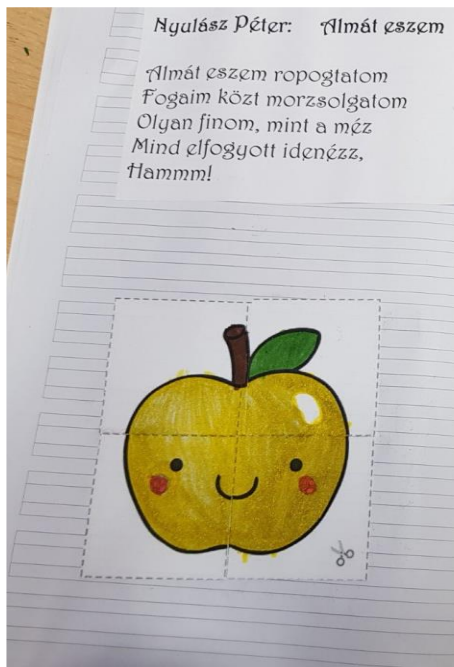
#### **II.**

Za fil jabuke oguliti, naribati i pomiješati sa ostalim sastojcima za fil.

#### **III.**

Razvaljati polovicu tijesta te staviti na namaštenu i pobrađenu tepanju (onu najveću),  
rasporediti nadjev, te pokriti drugim dijelom tijesta.





# SRIJEDA – IZREKE I OBIČAJI





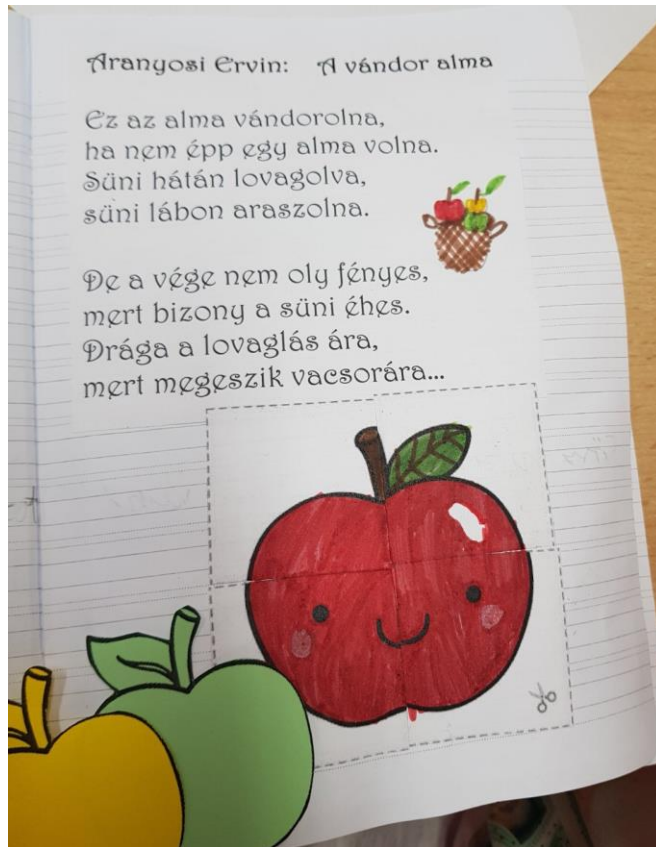
# ČETVRTAK – PROIZVODI, SLIKOVNICE, PJESMICE, SLIKE ZA IZLOŽBU

- OBUHVAĆENA NASTAVNA PODRUČJA I AKTIVNOSTI TIJEKOM TJEDNA
- HJ: Jasna Popović Poje: Na grani (igrokaz Jabuka i crv); Mudre izreke
- MJ: Szutyjejev: Az alma (Tarka mesék állatokról); Közmondások/mondókák; Versek az almáról
- SR: Uređenje učionice, vanjskog panoa i priprema izložbe (ALMAKÖNYV/KNJIGA O JABUCI)
- INA: Recepti s jabukama naših baka; Sve o jabuci – lapbook
- LK: Oblikujemo jabuku
- GK: Plesne strukture uz Alma Együttes: Almamánia (Téli alma, Nyári alma);
- pjesma Gryllus Vilmos: Alma
- PID: Vrste jabuka i dijelovi jabuke, Blagdan - Dan kruha
- MAT: Računamo s motivom jabuke



HJ: JASNA  
POPOVIĆ POJE:  
NA GRANI  
(IGROKAZ  
JABUKA I CRV);

# Magyar nyelv– Versek, mondókák az almáról. Mađarski jezik – Pjesmice, izreke o jabuci





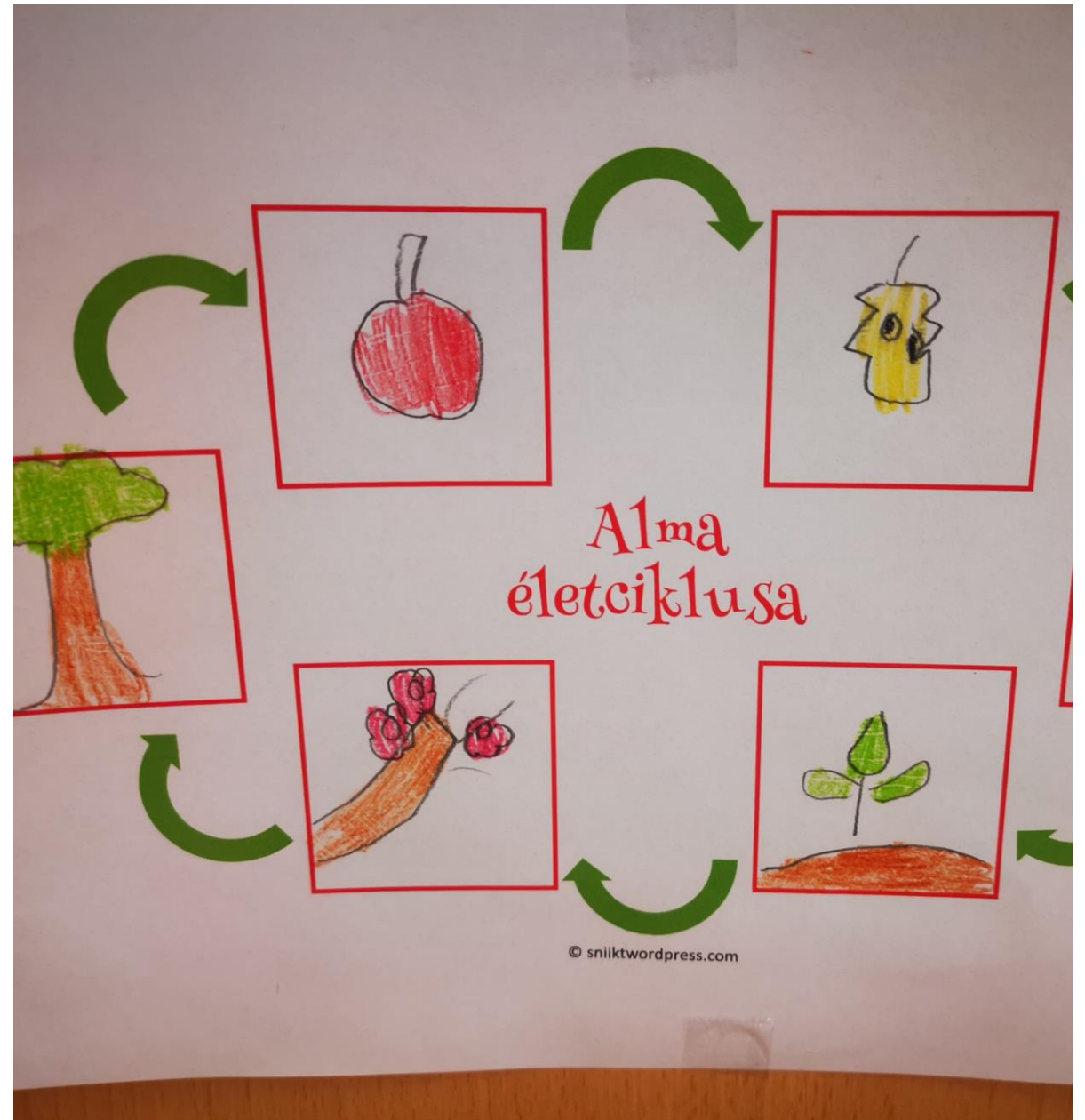
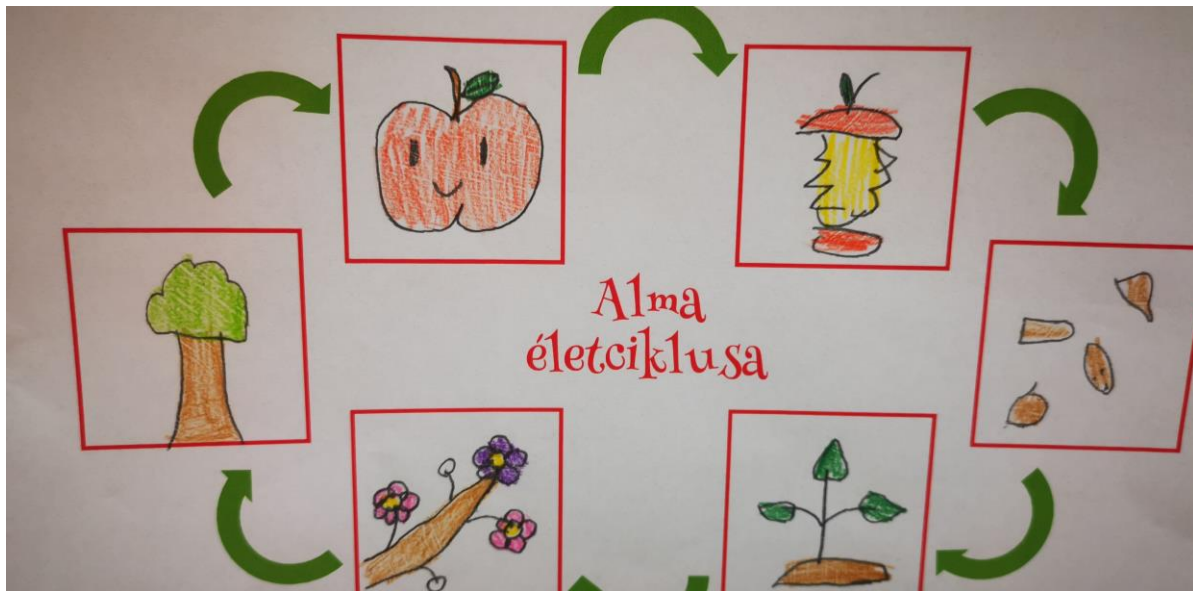
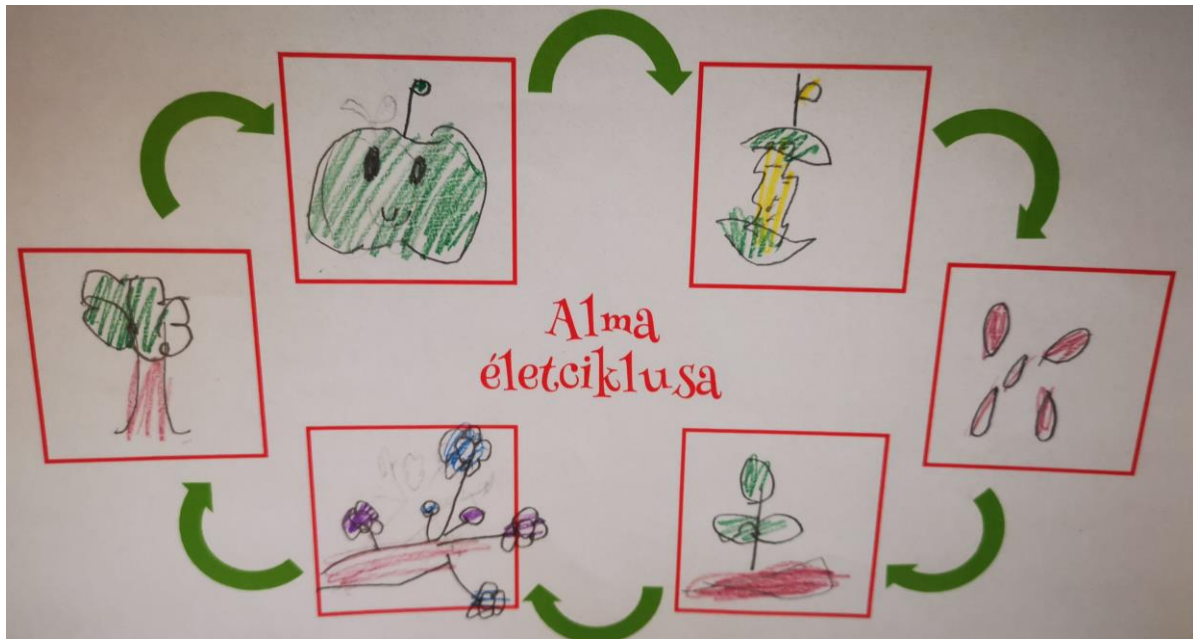
# INA - MINDENT AZ ALMÁRÓL – LAPBOOK SVE O JABUCI – LAPBOOK

# Priroda i društvo – Vrste jabuka i dijelovi jabuke





# PID – AZ ALMA ÉLETCIKLUSA; OD ZRNA DO JABUKE







# LK – OBLIKOVANJE JABUKE

---



# SR – ALMAKÖNYV KÉSZÍTÉSE / IZRADA KNJIGE O JABUCI

---

# PETAK – PRIREDBA, IZLOŽBA, DRUŽENJE S RODITELJIMA UZ KOLAČE I SOK

























