

Što se u moru skriva?

Priprema ribljeg ručka učenika od 1. do 4. razreda PŠ Babići zajedno sa školskim kuharom Elvisom Čengijom

29.11.2022. svi učenici od 1. do 4. razreda PŠ Babići i naš školski kuhar Elvis Čengija pripremili su zdravi riblji ručak u prostorijama naše područne škole u Babićima. Učiteljice Sanja Novak i Sanja Ošaben pripomogle su da sve protekne u najboljem redu.

Djeca su najprije ogulila krumpir,



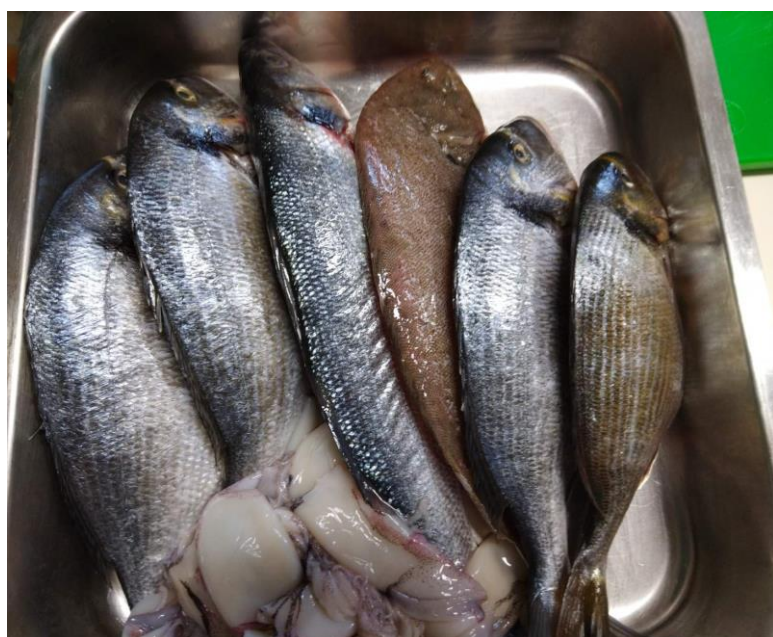
koji se stavio kuhati.



Dok se krumpir kuhao prali su zelenu salatu.



Ribe i lignje bile su očišćene vještom rukom našeg kuhara Elvisa.



Riba list svojim je oblikom privukla dječju pažnju.



S puno radoznalosti djeca su promatrala i učila kako se filetira riba.



Pažljivo su promatrala kako se pune lignje, a zatim su ih punili i sami.



Ribe i lignje bile su spremne za roštilj na otvorenom.





Nakon prženja riba i lignji na roštilju došlo je vrijeme da se jede sve što se pripremlilo. Riba i lignje izgledale su slasno.



I bile su! Sve se pojelo – do zadnjeg komadića!



Projekt je sufinanciran sredstvima
Europske unije iz Europskog fonda
za pomorstvo i ribarstvo



Operativni program
**ZA POMORSTVO
I RIBARSTVO**



Kao mali znak pažnje djeca su našem kuharu Elvisu izradila i uručila čestitku u obliku kuharske kape i zahvalila se na svemu, a posebno na jako zdravom i ukusnom ribljem obroku.



Učiteljica: Sanja Ošaben