



**АКТИВНОСТ  
IIIa, IIIб РАЗРЕДА  
ОШ „ПЕТРО КУЗМЈАК“  
РУСКИ КРСТУР**



**САРАДЊА СА  
ПОРОДИЦОМ  
ПРОФЕСИОНАЛНА  
ОРИЈЕНТАЦИЈА**



**ПОСЛАСТИЧАР**



**Звездана Мудри, мама ученика Ша одељења је посластичар.Највише пече торте па нам је то и показала.**



**Прво се пекупишкоте и премазују са одабраним филмом. после се са специјалним ножем наноси шлаг и обликује торту.**



**Украсавање торте по жељи.**



**Сад је ред на малепосластичаре. Први корак – пишкота.**



**Други корак – пишкоте су ту, фил је ту, ајмо да радимо.**



**Сваки мали посластичар је својеручно наносио фил на мале пишкоте и тортица је расла.**



**Трећи корак - специјалан нож помоћу којег се одстрањује вишак фила. Може да послужи и за наношење фила на целу тортицу.**



**Вредни, инспирисани и  
знатижељни мали  
посластичари наносе  
фил.  
„Да ли заиста ја то  
знам?“**



**Четврти корак – почело је  
украшавање тортице.  
Свако је то одрадио сам  
по својој жељи.**



**Пети корак – обликовање  
цветова, украса . За тај  
корак је потребно много  
искуства па нам је  
помогла наша мама  
Звездана.**



**НАШИХ РУКУ ДЕЛО.**

**ПРЕЛЕПЕ ТОРТИЦЕ  
МАЛИХ  
ПОСЛАСТИЧАРА.**

**БРАВО!**

**Свако је поносан на свој  
рад. И шта сад? Да  
поједемо или да  
оставимо?**



**Иван и Патрик су ипак наумили да поједу .Ајд да видимо, ко ће пре?  
Иван је победио, а Патрик се само намазан насмешио.Сенка и Јана су узели лепо спремљене тортице кући. То је шести корак нашег рада.**



**Задовољни, радосни што су имали могућност да направе мале тортице, мали посластичари су кренули у школу.Мами Звездани су рекли једно велико ХВАЛА и довиђења.**



**Ево још торти али сада у  
боји разних бојица.**



**Можда ће неко од ових  
ученика и заиста једног  
дана бити  
ПОСЛАСТИЧАР.**

**Са ученицима су биле  
њихове учитељице**

**КСЕНИЈА БОЃАНЕЦ И  
ВЕРУНА МЕЂЕШИ**

**29.10.2019.  
РУСКИ КРСТУР**