

Jeżyki z owoców

Instrukcja przygotowania



Przygotuj:

- jabłko lub gruszkę
(przedtem umyte)
a jeszcze lepiej – obydwie te
owoce
- banan (umyty)
- migdały
- rodzynki albo suszoną
żurawinę
- chrupiące „paluszki”
- nożyk
- może przydać się też
wykałaczką lub patyczek do
szaszłyków, ale nie są
konieczne



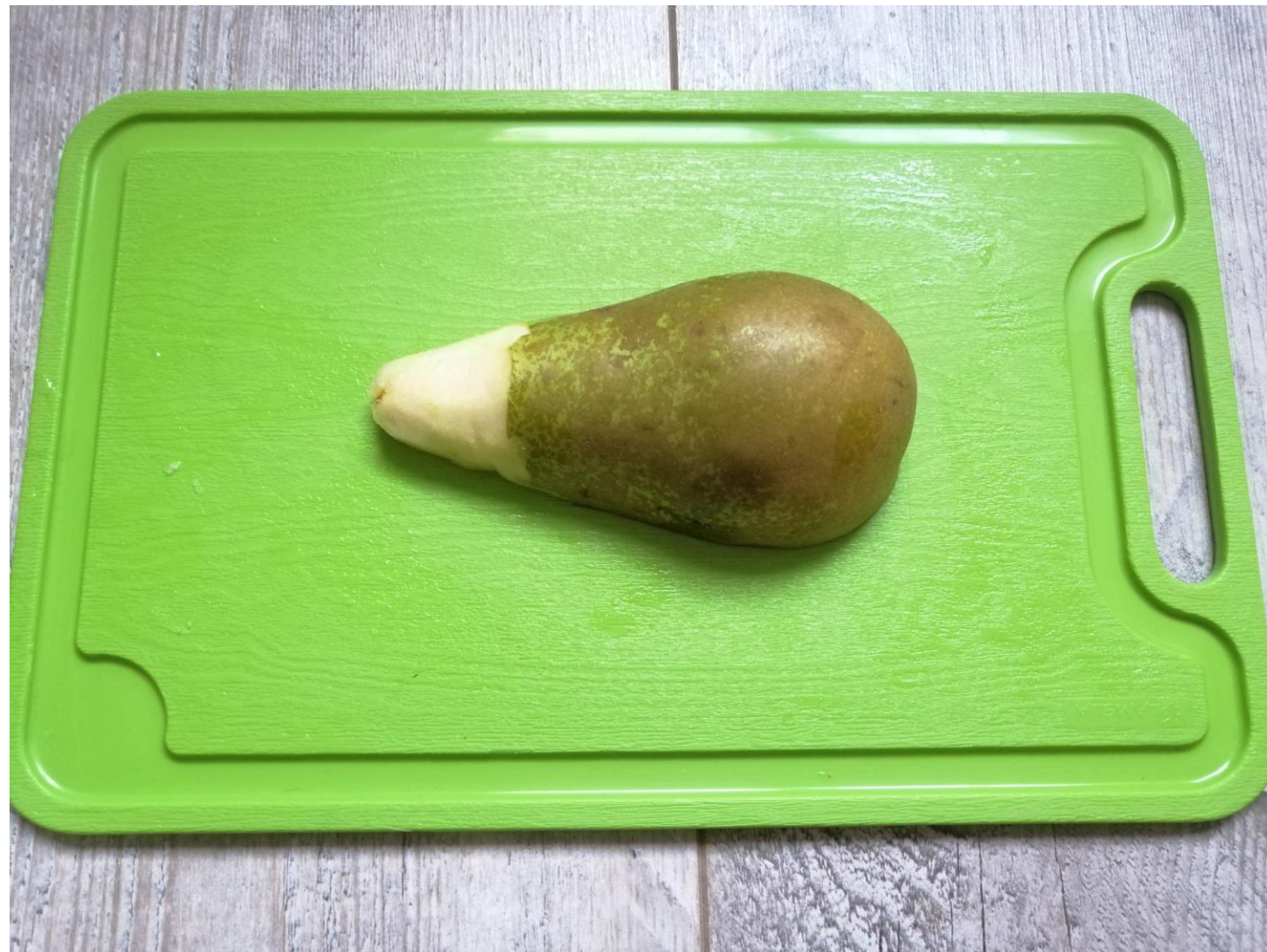
Przekrój na pół jabłko i gruszkę.

Jabłko i gruszkę
delikatnie przekrój na pół.
Usuń ogonki, ostrożnie
oczyść końcówki
połówek.
Banana obierz ze skóry.



Obierz ze skórki spiczasty koniec gruszki.

Postaraj się delikatnie obrać ze skórki węższy koniec gruszki, tak, by go nie uszkodzić. To będzie pyszczek języka.



Wbij migdały w skórę gruszki.

W pokrytą skórą część
gruszki wbij „kolce”
z migdałów.

W obrany koniec gruszki
wciśnij większą rodzynkę
- nosek oraz dwie
mniejsze – oczy.

Pyszny jeżyk już czeka
na schrupanie!



Przygotuj połówkę jabłka.

Połówkę jabłka z jednej strony delikatnie wydrąż. (podobnie, jak na zdjęciu)
Możesz poprosić o pomoc kogoś starszego.



Odkrój kawałek banana.

Odkrój spiczastą
końcówkę banana,
mniej więcej długości
Twojego kciuka.
Z tego kawałka
uformujesz pyszczek
jeża.



Uformuj pyszczek języka.

Dopasuj odkrojony kawałek banana do otworu, wydrążonego z jednej strony połówki jabłka. Banan powinien się troszkę wsunąć do otworu. Jeśli jest za duży, trzeba go trochę przyciąć nożem.



Wbij „kolce”.

Przygotowane paluszki
połam na mniejsze
kawałki i wbij je
w połówkę jabłka.
Jeśli jabłko jest twarde
możesz wcześniej zrobić
w nim małe otworki
wykałaczką lub
nożykiem.

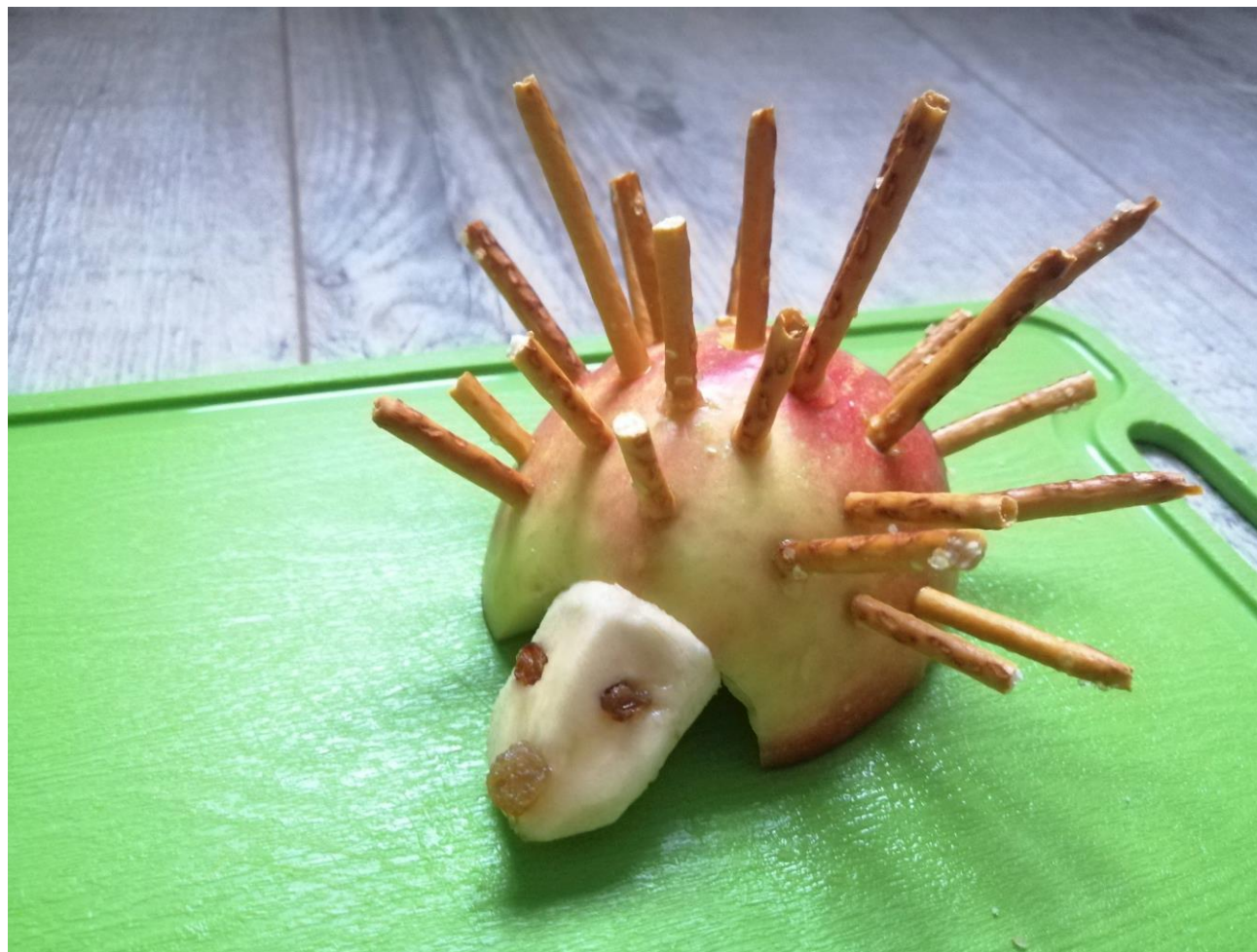


Dodaj oczy i nos.

Teraz możesz połączyć
wykałaczką tułów jeża
i jego główkę.

Nie jest to jednak
konieczne.

Wystarczy wsunąć główkę
do otworu z boku jabłka.
Wykorzystaj rodzynki do
stworzenia noska i oczek
zwierzątka.



**Twoje smakołyki z „igielkami” są gotowe!
Możesz przygotować je dla całej Rodziny.
Smacznego!**

