



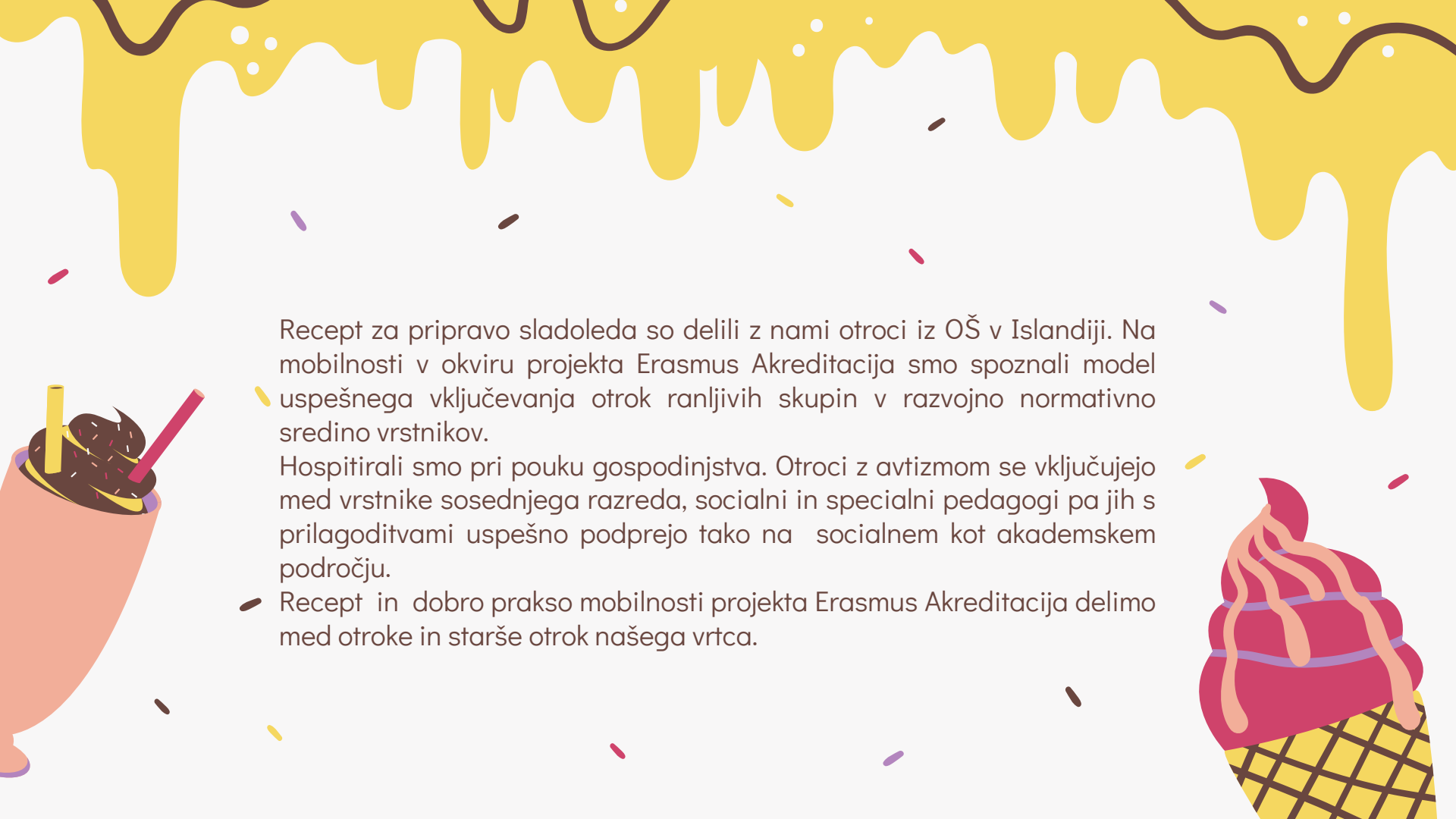
Sofinancira
Evropska unija

Priprava sladoleda – primer uspešnega uključevanja ranljivih skupin v pedagoški proces

**DOBRA PRAKSA PROJEKTA
AKREDITACIJA ERASMUS**

Uesna Nemec, Blaž Novak





Recept za pripravo sladoleda so delili z nami otroci iz OŠ v Islandiji. Na mobilnosti v okviru projekta Erasmus Akreditacija smo spoznali model uspešnega vključevanja otrok ranljivih skupin v razvojno normativno sredino vrstnikov.

Hospitirali smo pri pouku gospodinjstva. Otroci z avtizmom se vključujejo med vrstnike sosednjega razreda, socialni in specialni pedagogi pa jih s prilagoditvami uspešno podprejo tako na socialnem kot akademskem področju.

- Recept in dobro prakso mobilnosti projekta Erasmus Akreditacija delimo med otroke in starše otrok našega vrtca.

FOTO UTRIKI S POUKA GOSPODINJSTVA na ISLANSKI OŠ





**FOTO UTRIKI S
POUKA
GOSPODINJSTVA
na ISLANSKI OŠ**

PRIPRAVA SLADOLEDA

1. LOČI RUMENJAKE IN BELJAKE.
2. STEPI SNEG.
3. STEPI SLADKO SMETANO.
4. STEPI RUMENJAKE S SLADKORJEM.
5. MED RUMENJAKE VMEŠAJ : ALI ZMRZNJENO ALI SVEŽE SADJE ALI KAKAV ALI ...
6. NARAHLO VMEŠAJ VSE TRI ZMESI SKUPAJ, PAZI DA JE POSODA DOVOLJ VELIKA!
7. POSODO S SLADOLEDOM POSTAVI V ZAMRZOVALNIK PREKO NOČI.
8. 15 MINUT PREDEN SE BOSTE SLADKALI S SLADOLEDOM, GA POSTAVI NA MIZO IN GA LE GLEJ.
9. DOQBER TEK!





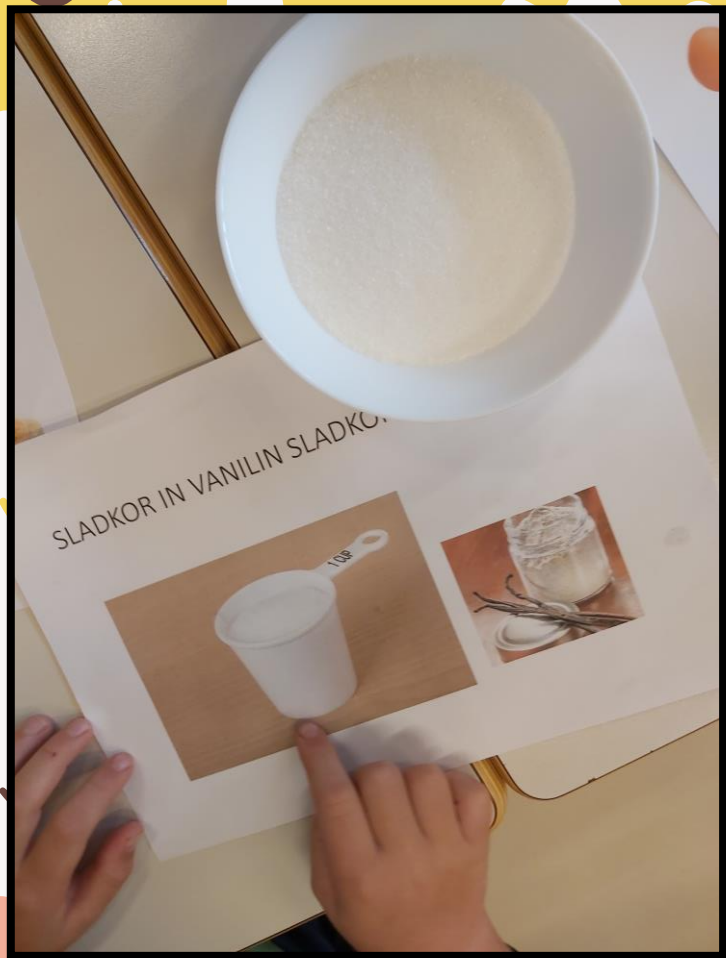


MIŠIĆE IM OSTAVIO
U DRUGI MAJIN!

ml
Čista
Krem
za šlaganje

5%
DOKOLICA
VARNOSTI I
KVALITETE

MMY
G

















Mmmmmm!





DOBER TEK!

