



»BAMBERBAM, BAMBERBAM, DVA TREBUŠČKA JAZ IMAM.
BAMBERBAM, BAMBERBAM, BOBNATI ŽE DOBRO ZNAM!«JE
ROPOTALA ČRKA B DANES ZJUTRAJ ŽE NAVSEZGODAJ.

ČRKE SO ZASPANO ODPIRALE OKENCA IN JO SPRAŠEVALE: »KAJ
PA TI JE? KAJ POČNEŠ TAK HRUP'«

VADITI MORAM, KMALU BOM JAZ NA VRSTI, DA OBIŠČEM OTROKE
V 1. A.

»ČE BOŠ TAKO BOBNALA, JIH BODO GLAVICE BOLELE.« SO JO
ČRKE JEZNO POGLEDALE.

»AMPAK, PRVOŠOLCI IZ 1. A SO ŽIVAHNI IN VESELI. GOTOVO
BODO Z MANO BOBNALI PO MIZICAH.« SI JE MISLILA ČRKA B, A SE
JE VSEENO VRNILA DOMOV, SAJ JIH NI ŽELELA SPRAVITI V SLABO
VOLJO.

KO JE PRIŠLA DOMOV, JE VZELA BRISAČO, OBRISALA BOBENČKA,
KI JIH JE VEDNO NOSILA S SEBOJ IN PRIČELA BRATI BERILO.
BRALA JE BESEDILO O BONBONIH.

»JOJ, SAJ RES, PRVOŠOLCI IMAJO VERJETNO RADI
BONBONČKE.« KOT BLISK JE HITRO STEKLA V KUHINJO, MEŠALA
JE, KUHALA JE IN PRIPRAVILA POSEBNE SADNE BONBONČKE.
NAJPREJ JE POJEDLA PET BONBONČKOV, POTEM ŠE PET.

»MMM, RES SO DOBRI, AMPAK NEKAJ JIH MORA OSTATI ZA 1. A.«
POKLICALA JE OVČKO ABECEDKO, DA IMA PRESENEČENJE ZA
VAS. KO JE NAŠA OVČKA VIDELA, KAJ VAM JE PRIPRAVILA, JE
ŽELELA EN BONBONČEK POSKUSITI.

»KAR POSKUSI, JAZ PA SE GREM PRIPRAVITI,« JE REKLA B IN
STEKLA PO BOBENČKE.

»BAMBERBAM, BAMBERBAM, DVA TREBUŠČKA JAZ IMAM.
BAMBERBAM, BAMBERBAM, BOBNATI ŽE DOBRO ZNAM IN Z
BONBONČKI SE SLADKAM.«

NAŠA ABECEDKA PA JE MEDTEM POJEDLA NAJPREJ PET
BONBONČKOV, POTEM PA ŠE ŠTIRI.

KO SE JE ČRKA B VRNILA V KUHINJO JE NA KROŽNIČKU SAMEVAL
LE ŠE EN BONBONČEK.

»JOJ, KAJ PA SEDAJ. VSE SVA POJEDLI, LE EN BONBONČEK JE
OSTAL. KAJ NAJ NESEVA OTROKOM?« JE VPRAŠALA ČRKA B.

OVČKA ABECEDKA JE POSTALA RDEČA V LIČKA KOT JAGODNI
BONBONI. HUDO JI JE BILO, KER VAS IMA RADA. AMPAK RADA IMA
TUDI BONBONČKE. IN BONBONČKI ČRKE B SO BILI TAKO SLADKI.

ČRKA B JE ZAROPOTALA PO BOBNIH IN SE NASMEJALA: »MENE
NAJ OTROCI LEPO NAPIŠEJO, MAMICE PA JIM BODO POMAGALE
POTEM PRIPRAVITI BONBONE.«

KAKO PA ČRKO B ZAPIŠEMO?

Z ZAPISOM ZAČNEMO NA ZGORNJI ČRTI IN NAPIŠEMO NAVPIČNO
ČRTO NAVZDOL. VRNEMO SE NA ZAČETEK IN NAREDIMO PRVI
TREBUŠČEK – BOBENČEK DO VMESNE ČRTE, NATO ŠE DRUGEGA
DO SPODNJE ČRTE. OBA LOKA STA ENAKO VELIKA.

B - BONBONI

SESTAVINE

POMARANČNI BONBONI

- 240 ML SVEŽEGA POMARANČNEGA SOKA
- 1 JEDILNA ŽLICA LIMONOVEGA SOKA
- 2 ZVRHANI JEDILNI ŽLICI MEDU
- 3 JEDILNE ŽLICE ŽELATINE

JAGODNI BONBONI

- 150 G JAGODNEGA PIREJA
- 80 ML VODE
- 1 JEDILNA ŽLICA LIMONOVEGA SOKA
- 2 ZVRHANI JEDILNI ŽLICI MEDU
- 3 JEDILNE ŽLICE ŽELATINE

PRIPRAVA

1. VSE SESTAVINE (RAZEN ŽELATINE) ZMEŠAJTE TER VLIJTE V LONČEK TER OB MEŠANJU SEGREVAJTE NA SREDNJEM OGNJU.
2. POČASI VMEŠAJTE ŽELATINO, DA ZMES POSTANE GOSTEJŠA.
3. SEGREVAJTE IN MEŠAJTE, DOKLER SESTAVINE NISO POVEZANE IN ŽELATINA POPOLNOMA STOPLJENA, MASA PA PRECEJ PROZORNA.
4. NA PAPIR ZA PEKO (DA SE IZOGNETE UMAZANIJI) POLOŽITE MODELČKE Z ŽELENIH MOTIVOM TER VANJE VLIJTE VSEBINO.
5. VSE SKUPAJ POSTAVITE V HLADILNIK ZA 30 MINUT, DA SE BONBONČKI STRDIJO.

NAMIG: ŽELATINO LAHKO NADOMESTITE Z NARAVNIM ŽELIRNIM SREDSTVOM AGAR.



DOBER TEK, OTROCI.

PA PAZITE, DA VAM MAMICE NE POJEDO VSEH BONBONOV.