**JESEN U VOĆNJAKU**

[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https://radiomagnum.rs/ram-eko-i-kompanija-delta-agrar-traze-sezonske-radnike-za-rad-u-vocnjacima/&psig=AOvVaw0dNf3v48W7Xpc2rUgczYrb&ust=1602619555865000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCIis3p3tr-wCFQAAAAAdAAAAABAX)

**VOĆNJAK**

Upute: Pokažite djetetu sliku i neka Vam pokuša opisati što vidi na slici.

Kako se zove mjesto gdje raste voće?

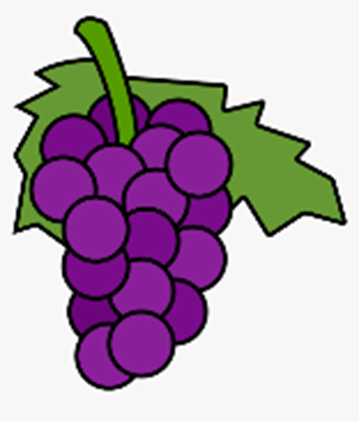


**STABLO VOĆA**

Upute: Pokažite djetetu sliku i neka Vam pokuša opisati što vidi na slici.

Na ćemu raste voće u voćnjaku?

Koje voće raste na ovom stablu?



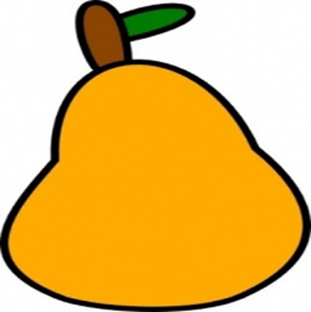
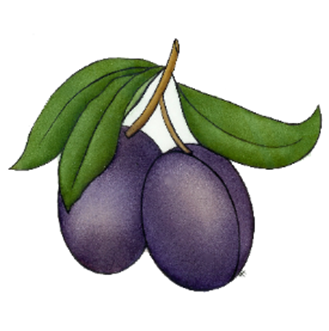
Koje je boje jabuka?

U koje godišnje doba sazrijeva jabuka?

[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https://hr.topcombi.org/7543725-description-and-characteristics-of-duchess-pear-variety-williams-cultivation-and-care&psig=AOvVaw21hYNe4RJ2axjlaKoKNGjC&ust=1602620197026000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCNCKyNfvr-wCFQAAAAAdAAAAABAD)

Upute: Pokažite djetetu sliku i neka Vam pokuša opisati što vidi na slici.

Koje voće raste na ovom stablu?



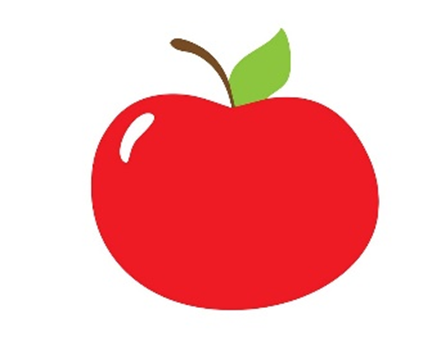
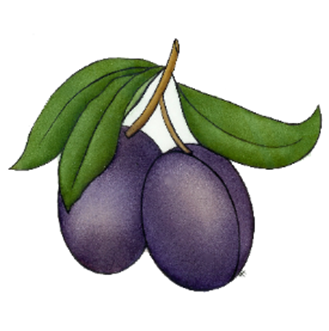
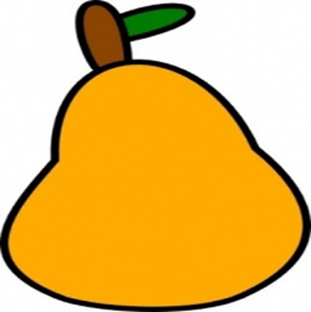
Koje je boje kruška?

U koje godišnje doba sazrijeva kruška?

[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https://www.coolinarika.com/recept/ocat-od-trnina/&psig=AOvVaw0IKdpD8dQcWunYyZKOgO5N&ust=1602620637280000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCKjotqnxr-wCFQAAAAAdAAAAABAL)

Upute: Pokažite djetetu sliku i neka Vam pokuša opisati što vidi na slici.

Koje voće raste na ovom stablu?

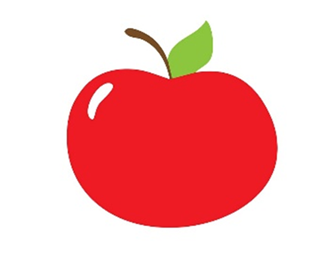


Koje je boje šljiva?

U koje godišnje doba sazrijeva šljiva?

Pitajte dijete da li se moža sjetiti što sve ljudi u jesen rade od voća u njegovom zavičaju. Dovoljno će biti ako kaže samo dva (pekmez, kompot).

Kod svakog pitanja „ Koje voće raste na stablu?“ ponudite prvo ponuđene slikice voća i neka ga prepozna i pokaže, a nakon toga imenuje.

**ŠTO SE SVE RADI OD ?**

****

**PITA**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.konzum.hr%2Fweb%2Fproducts%2Fkisko-jabucni-ocat-1-l&psig=AOvVaw2f-CVb8RiX3-jCcn_hzpc0&ust=1602700548398000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCNCB24-bsuwCFQAAAAAdAAAAABAK)**

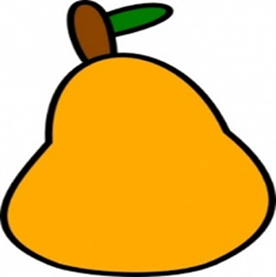
**OCAT**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.coolinarika.com%2Frecept%2Fkompot-od-jabuka%2F&psig=AOvVaw2ZBXEb5cFlG1CAZ-5heZwL&ust=1602700720416000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCPjnltqbsuwCFQAAAAAdAAAAABAE)**

**KOMPOT**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fbazzar.hr%2Fp%2FGVMA6EX-prirodni-sok-od-jabuke-0-2l&psig=AOvVaw1KtIr-k80jp22A3NCHtXBu&ust=1602700877117000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLjO266csuwCFQAAAAAdAAAAABAD)**

**SOK**

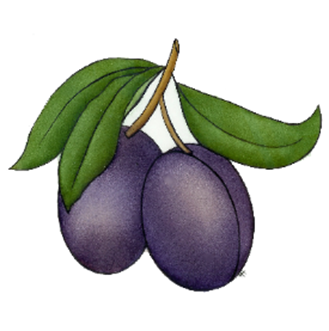
**Što se sve radi od ?**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fagrosavjet.com%2Fpekmez-od-krusaka-kao-prirodni-lijek-za-sve-bolesti%2F&psig=AOvVaw23Hl1yugYC1O960UX0pDWv&ust=1602701050411000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCIDKx_icsuwCFQAAAAAdAAAAABAE)**

**PEKMEZ**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fgastro.24sata.hr%2Frecepti%2Fjedini-recept-za-kompot-od-krusaka-koji-ce-ti-ikad-trebati-25316&psig=AOvVaw23Hl1yugYC1O960UX0pDWv&ust=1602701050411000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCIDKx_icsuwCFQAAAAAdAAAAABAK)**

**KOMPOT**

**Što se sve radi od ?**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.recepti.com%2Fkuvar%2Fzimnica%2F17658-dzem-od-sljiva&psig=AOvVaw3y9qxiZ62A5FA0c-j0S7jL&ust=1602701416777000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCODl2aCesuwCFQAAAAAdAAAAABAD)**

**PEKMEZ**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.swisslion-takovo.com%2Fproizvodi%2Falkoholna-pica%2F&psig=AOvVaw0R0h1O_HRwYJNpwKeM4MSD&ust=1602701511519000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCOj91M2esuwCFQAAAAAdAAAAABAG)**

**RAKIJA**

**[](https://www.google.hr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.zazaiman.com%2F2017%2F09%2Ftip-awet-muda-dengan-buah-prun.html&psig=AOvVaw3FDYjkuiCvH1kdVjdMiJj6&ust=1602701704531000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCOiK-66fsuwCFQAAAAAdAAAAABAO)**

**SUHE ŠLJIVE**

**Sve plodove koji rastu u voćnjaku u našem zavičaju možemo spremiti na adekvatno mjesto i po zimi jesti svježe. U jesen kad ih puno dozrije radimo od njih ove proizvode za zimnicu, jedemo po zimi kada u voćnjaku nema svježeg voća.**