U radu **zamoli roditelje za pomoć.**

Bliži se Uskrs pa ćemo izrađivati pisanicu. Izradit ćete je od ljuske pravog jajeta.

Uzmite jedno jaje iz hladnjaka i ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi. Zatim ga oprezno promućkajte.

S gornje strane (na vrhu) oprezno izbušite rupu iglom.

Zatim okrenite jaje na drugu stranu i izbušite rupu iglom i s druge strane na vrhu.

Ispod jajeta stavite posudicu.

Držite jaje u zraku.

S jedne strane pušite u rupu sve dok ne izađe svo jestivo jaje u posudicu.

**U ruci vam ostane samo cijela ljuska jajeta.**

Jestivo jaje koje ste ispuhali malo posolite i dobro promućkajte vilicom i ispecite.

**Ljusku jajeta spremite.**

**MOŽETE PROČITATI ČLANAK:**

[**https://zgexpress.net/dobar-savjet-kako-ispuhati-jaje/**](https://zgexpress.net/dobar-savjet-kako-ispuhati-jaje/)

**POGLEDAJTE VIDEO:**

[**https://www.youtube.com/watch?v=ukwnTFRfzvY**](https://www.youtube.com/watch?v=ukwnTFRfzvY)