

Knjiga puna zanimljivih ideja i dobre zabave!

Kolekcija
Knjiga za devojčice



*Mali priručnik za
radoznale i
snažljive
devojčice*



Autori: Mišel Lekru, Selija Gale
i Klemon Ru de Luz

Ilustracije: Žoslin Mile

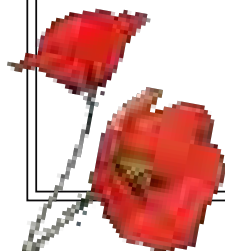
LAROUSSE





SADRŽAJ

Poslastice od meda	4
Napravi ljuľjašku	8
Mornarski ćvorovi	12
Šaveti za lepotu	14
Afićka igra jote	18
Nakit od papirza	20
Tajne pravih fotografja	24
Pažnja, otrovne biljke	28
Kutijica za šumsko voće	30
Pripremi se za izlet	34
Cveće u tanjiru	38
Dragocene fotografije	42
Rođendanska pinjata	46
Blagotvorni ćajevi	48
Postani meteorolog	50
Otkrij fuzoški	54
Šveće za svako godišnje doba	58
Moj bio-kalendar.....	62
Ručak na japanski način	66
Kad duva vetar	68



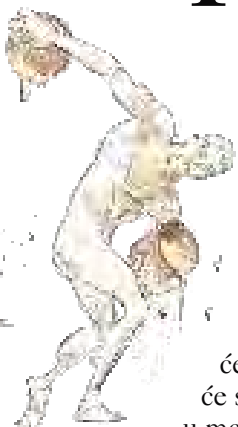
Potpuri	70
Pletena korpica	72
Tajne poruke	76
Napravi sama društvene igre	78
Leto u paru	80
Kako da recikliraš ambalažu od jogurta ...	84
Piće za svako godišnje doba	86
Zanimljiva igra — četvrtina majmuna ...	88
Postani pravi mađioničar	90
Kako da razlikuješ divlje cveće	94
Muzika za zabavu	96
Vila figura	100
Ježevi superzvezde	102
Cvet za ukrašavanje	106
Komete za plažu	108
Ukрасi za žurku	110
Parfem iz davnih vremena	114
Kutijica za nakit	116
Zamka za ružne snove	118
Moje beleške — Moji cteži	122



Poslastice

❧ od MEDA ❧

ŠTA JE TO MED?



Med proizvode pčele. One sakupljaju nektar iz cveća, a potom ga odnose u košnicu i odlažu u ćelije saća. Nektar će se polako pretvoriti u med koji će pčelama

poslužiti kao hrana. Med sadrži gotovo 80% šećera, ali ima i vodu, minerale i vitamine. Med pomešan sa vodom koristili su sportisti još u vreme antičkih olimpijskih igara da bi brže povratili

snagu! Blagotvorno dejstvo meda je poznato već hiljadama godina!

Od ovog čuda prirode tvoja koža će zablistati. Pored toga, med ima izuzetna antiseptička svojstva – pomaže da rana brže zaraste, da lakše zaspimo, smiruje bolove u stomaku i pomaže našem organizmu da se bori protiv gripa i upale grla.



❧ RECEPTI ZA SLATKA JELA ❧

*Dosadilo ti je da stalno jedeš hleb namazan maslacem i medom?
Uz ove poslastice ćeš poželeti da češće jedeš med!*



Jogurt hiljadu i jedna noć

Ovo je jedan od najstarijih i najboljih recepata!

Uzmi jedno pakovanje krem-sira ili jednu čašu jogurta.

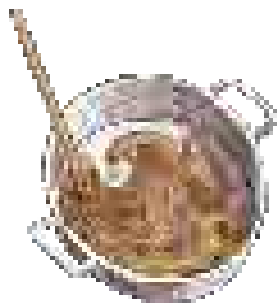
Dodaj dve pune kašike kvalitetnog meda (bilo bi dobro da bude organski), jednu šaku suvog voća (kajsija ili grožđa) i malo krupno samlevenih lešnika, pistaća ili oraha.





Kolač pustinjska ruža

Kamenje u pustinjama liči na latice ruža. Baš kao i ovi ukusni kolačići!



SASTOJCI

- 200 G ČOKOLADE ZA KUVANJE
- 2 KAŠIKE MEDA
- 150 G KUKURUZHNIH PAHULJICA

MATERIJAL

- PAPIRNE KORPICE



1

Na umerenoj temperaturi, u šerpi istopi kockice čokolade. Dodaj med i sve dobro sjedini drvenom kašikom.



2

Stavi polovinu kukuruznih pahuljica u činiju i po tome pospi polovinu istopljene čokolade.



3

Lagano promešaj. Dodaj ostatak pahuljica i nastavi da mešaš sve dok se pahuljice dobro ne natope čokoladom. Zatim prelij preostalom čokoladom i dobro promešaj. Kada pahuljice postanu potpuno čokoladne, kašikom sipaj ovu smesu u papirne korpice.



4

Svoje pustinjske ružice stavi u frižider i ostavi ih da stoje dva sata. Čokolada će se stvrdnuti, a ti si dobila ukusni desert u kome će uživati i mali i veliki gurmani!

