

Simona Smatana

Žuk Hugo

tata rak

przełożyła Izabela Zając

Simona Smatana

Žuk Hugo

z języka słowackiego przełożyła Izabela Zając



Zielona Karta 3R jest zbiorem 3 ważnych zasad, dzięki którym masz pewność, że nasze książki powstały z troską o planetę.

1. Refuse! - Powiedz NIE! Nie produkujemy zbędnych rzeczy, które szkodzą środowisku.


2. Reuse! - Dajemy drugie życie: nasze książki są solidne, starannie wydane, żeby mogły służyć długo, a później zostać przekazane dalej.

3. Recycle! - Nasze książki nadają się do recyklingu, gdyż nie używamy foliowanych obwolut. Wysyłki realizujemy przy użyciu ekologicznych opakowań i jak najmniejszej ilości plastiku i wielokrotnie je wykorzystujemy.



t a t a r a k





Głęboko w lesie, między opadłym listowiem a malinowym chruśniakiem, niewielki żuczek imieniem Hugo szykuje smakowity, pachnący przysmak - kulkę ze zwierzęcych odchodów. Kiedy kulka jest już wystarczająco duża i krągła, Hugo toczy ją do domu. Trzeba bowiem wiedzieć, że Hugo to żuk gnojowy.

Tylko że Hugonowi nie wystarczy jedna kulka. Jest zachłanny i chce mieć ich jak najwięcej! Tupta więc po lesie i zbiera wszystkie kupy, które znajduje na swojej drodze, choć wcale tylu nie potrzebuje.





Hugo może się tylko bezradnie przyglądać, jak kulki znikają w strugach wody. Z ulewy ocalała tylko jedna.



Zatrzymuje się i ucina sobie pogawędkę z napotkanymi znajomymi.



Dostrzega, że las jest różnorodny i piękny.

4. Przepis na pyszne słodkie przekąski w kształcie kulek

Żuk gnojowy jest znany z tego, że robi kulki z odchodów różnych zwierząt. Ty jednak na pewno masz w kuchni lepsze składniki. Zawołaj tatę, mamę lub rodzeństwo i wspólnie przygotujcie słodką przekąskę.



Czego będziesz potrzebować?



filizanka
orzechów pekanowych



jedna łyżeczka
kakao



dwie łyżeczki
miodu



jedna łyżeczka
oleju kokosowego



filizanka
daktyli bez pestek

Co dalej?

1. Daktyle pokrój na mniejsze kawałki.
2. Zalej je wrzącą wodą i odstaw na 10 minut.
3. Następnie wylej wodę i ostudź daktyle.
4. Orzechy rozdrobnij za pomocą blendera ze specjalnym pojemnikiem.
5. Dodaj daktyle, kakao, miód, olej kokosowy i połącz wszystkie składniki.
6. Z powstałej masy uformuj dłońmi kulki.
7. Słodka, pachnąca przekąska jest gotowa.

