

## **Recepti za klekljanje**

Veronika Žižek, Maja Kalan in Sara Marinko

### ***Sestavine***

8 pridnih klekljaric

ogromno metrov sukanca

9 kvačk (v primeru nepazljivosti in izgube)

čim večja izbira vzorcev

minimalno 40 parov klekljev

8 punjkeljnov s košaricami

zvrhana skodelica potrpežljivosti

cca. 7000 bucik

troje škarij

### ***Postopek***

Pred izvedbo tega tradicionalnega opravila si najprej napolnimo želodčke z okusno večerjo. Nato si v svoji sobi pripravimo vse potrebne sestavine, ki jih potem pazljivo odnesemo na delovno površino. Z nekaj spretnimi gibi premešamo kleklje med seboj. Za boljšo teksturo uporabimo tudi kvačko. Čipko pustimo počivati en teden in postopek ponavljamo celo leto. Proti koncu leta prvič ugledamo celotno podobo čipke, v katero smo toliko mesecev vlagali čas in spretnost.

### ***Prostor oz. pečica***

3. b

### ***Čas***

Vsak ponedeljek, 60 min

### ***Postrežba***

Čipko serviramo na temni podlagi in v čudovitem okvirju.

Želimo vam veliko ustvarjalnih užitkov.