

# OMENARETKI JA HERKKUPAISTOS

Omenaretkelle päästään syksyllä omenoiden kypsyttyä. Retkellä kerätään omenoita riittävästi omenapaistosta tai -piirakkaa varten, minkä lisäksi jokainen voi kerätä itselleen eväsomenan popsittavaksi.

Retki suuntautuu mahdollisuuksien mukaan päiväkodin lähiluontoon tai paikkaan, jossa omenapuita kasvaa. Omenapuiden kasvuympäristö tulee huomioida terveyssyistä, moottoritien varrelta ei omppuja tietenkään kannata poimia. Retkellä pysähdellään paikoissa, joissa kasvaa omenapuu – muitakin puita ja niiden antimia voi jäädä ihmettelemään. Retken päätteeksi valmistetaan herkullinen omenapaistos tai -piirakka itsekerätyistä ompuista.

Tutustukaa myös lähemmin omenapuun elämään! Mistä löytyvät omenan siemenet, josta nämä suuret puut ovat saaneet alkunsa? Selvittäkää, mitä oksissa kasvaa keväällä ennen omenoita. Mitkä hyönteiset viihtyvät omenapuissa? Luupit mukaan!

## OMENAPAISTOS

- 8 kotimaista omenaa
- 100 g voita
- 3,5 dl kaurahiutaleita
- 1 dl fariinisokeria
- 1 tl kanelia



1. Kuori omenat ja leikkaa ne lohkoiksi. Lado omenalohkot voideltuun uunivuokaan.
2. Sulata voi ja sekoita siihen kuivat ainekset.
3. Levitä seos omenoiden päälle ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.