

کدوی قلقله زن را می شناسی؟

شاید شما هم داستان کدوی قلقله زن را شنیده باشید. داستانی که ننه پیرزن می خواست از خونه دخترش که اون طرف تپه ی جنگلی بود به خونه اش برگرده، اما به خاطر اینکه شیر و گری و پلنگ اون رونخورن مجبور شد توی یک کدوی گرد و قلقلی قایم بشه و هی قل بخوره تا به خونه برسه، اما این هفته ما می خوایم بگیم کدو تنبل از بس خوب و مفید بوده به فکر نویسنده داستان افتاده که براش داستان بنویسه. امروز می خوایم بگیم با کمی فکر اقتصادی می تونید خودتون کنار بزرگ ترای خونه یک تخمه کدوی خوش مزه درست کنید. چطوری؟ خیلی ساده است روشش رو این دوست شما توی کوله پشتی توضیح میده.



سلام بچه ها، من رضوانم کلاس چهارم. امروز می خوام براتون بگم چطوری تخمه کدوی خونگی درست کنیم. من از تجربه های مامانم در آشپزی خیلی استفاده کردم. شما هم بهتره با نظارت یک بزرگ تر این کار را انجام بدین.

مواد لازم

نمک نصف لیوان آب

یک قاشق غذاخوری نمک خوراکی

سه قاشق غذاخوری آب لیمو

اول کدو تنبل را تمیز بشویید و خشک کنید تا همه چیز برای یک آشپزی، بهداشتی و تمیز باشد.

