

DEJAVNOSTI ZA TEDEN OD 30. MARCA DO 3. APRILA

IZDELAJ VAZO ZA ROŽE

Za izdelavo vaze potrebuješ:

- velik jogurtov tetrapak
- škarje
- časopis
- mekol lepilo
- tempera barvice, čopič, kozarec vode

Postopek

Tetrapaku s škarjami odreži zgornji rob, da dobiš obliko vaze. Če tetrapaka nimaš, lahko uporabiš tudi kakšno drugo embalažo. Pomembno je, da je spodnji del embalaže zaprt, zgornji pa odprt. Časopis natrgaj na majhne koščke in ga z mekol lepilom nalepi na tetrapak. Koščke časopisa moraš nalepiti v več plasteh (vsaj v treh). Tudi zadnjo plast polepi z lepilom. Vazo daj sušiti, saj mora biti pred barvanjem čisto suha. Nato s tempera barvicami poljubno pobarvaj vazo. Veliko domišljije želim! ☺



NARIŠI ZAJČKA IN VEVERIČKO

Potrebuješ le list papirja ter svinčnik in barvice. V pomoč pri risanju naj ti bojo spodnje skice.



OD SPREDAJ:

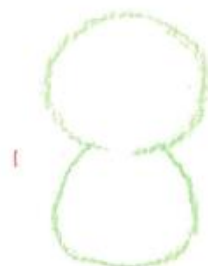
Nariši glavo,
telo in ušesa.



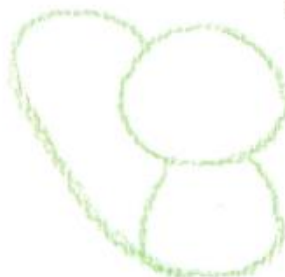
Dodaj noge in ...



... pobarvaj.



Nariši dve
ovalni obliki.



Dodaj rep.



Zdaj nariši noge.



Nato dodaj
še ušesa in
izpopolni rep.

UGANKE

Ali znaš odgovor za spodnje uganke?

Fantek je premajhen
za stranišče.

Lulal bi,
le kaj po hiši išče?

Črn, rumen,
pošteno rejen,
pošteno kosmat,
ima rožice rad.

Jo roka drži,
jo metla žgečka,
ko vse naloži,
bolj čista so tla.

Trn ni, pa vendar zbode,
živa ni, pa vendar dela,
skoz uho ji vtakni nitko,
pa bo luknja kmalu cela.

Včasih je črn, včasih je bel,
kdor ni presit, ga je zmeraj vesel.
Zunaj je skorja, notri sredica.
Nima nadeva kakor potica.

KUHARSKI KOTIČEK – PIŠKOTI S ČOKOLADO

Spodaj je napisan recept za vse, ki imate radi piškote in čokolado. 😊

Sestavine:

- 270g zmečkanega masla
- 80g sladkorja
- 140g rjavega sladkorja
- 3 vrečke vanilijevega sladkorja
- 3 jajca
- 520g moke
- 3 žličke pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 270g jedilne čokolade

Postopek

1 - V skledi penasto zmešamo maslo, sladkor, jajca in vanilijin sladkor.

2 - Čokolado nasekljamo na majhne koščke.

3 - Moko stehtamo in ji dodamo pecilni prašek in ščepec soli. Zmes suhih sestavin stresemo v skledo s penasto maso in vse skupaj dobro premešamo.

4 - V testo dodamo nasekljano čokolado in testo še enkrat dobro premešamo.

5 - Z žličko oblikujemo kupčke in jih polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Piškote pečemo na 190 stopinj celzija dokler niso zlato rumeni.

DOBER TEK! 😊



GIBALNE DEJAVNOSTI

Kljub trenutnim omejitvam je pomembno, da smo aktivni in skrbimo za svoje telo. Sam ali z družinskimi člani pojdi na sprehod v naravo, da se nadihaš svežega zraka. Lahko si aktiven tudi na dvorišču ali pa pomagaš doma pri delu na vrtu.

Aktiven si lahko tudi znotraj. Na internetu je veliko video posnetkov telovadbe. Športno se obleci in si pripravi bidon vode in telovadi s pomočjo posnetkov na internetu. Spodaj je nekaj idej za telovadbo.

<https://www.youtube.com/watch?v=kYsA9-Qbtyk>

<https://www.youtube.com/watch?v=N5gX--B1jlc>

https://www.youtube.com/watch?v=3_olssULEk0

Ideje za igre zunaj: gumnivost, ristanc, pepček, odbojka, badminton, metanje balinčkov...

Lahko mi pošlješ kakšno fotografijo izdelka ali dejavnosti na klemen.kos@gmail.com, z veseljem bom pogledal, kaj si ustvaril/a. 😊

Pripravil: Klemen Kos