



DANES JE SREDA, 13. MAJA 2020. PO ČEM NEKI JE DAN DOBIL IME? NAJBRŽ ZATO, KER JE NA SREDI TEDNA. DELOVNEGA TEDNA.

NAJBRŽ STE DELOVNI TUDI VI. STE ŽE OPRAVILI NALOGE, KI STA VAM JIH DALI UČITELJICI? MORATE, DA BOSTE POTEM IMELI PROSTO POPOLDNE. IN POČELI, KAR VAM JAZ POSREDUJEM.

ZA DOBER ZAČETEK DNEVA POSLUŠAJTE PRAVLJICO IN SE OB NJEJ RAZGIBAJTE OZIROMA UMIRITE. <https://www.youtube.com/watch?v=KrWba9cr4Q4>

KER NI REKREACIJE NIKOLI PREVEČ, SI PRIPRAVITE LEŽALNO PODLOGO IN SE SPREMENITE V MORSKE ŽIVALI. UŽIVAJTE.

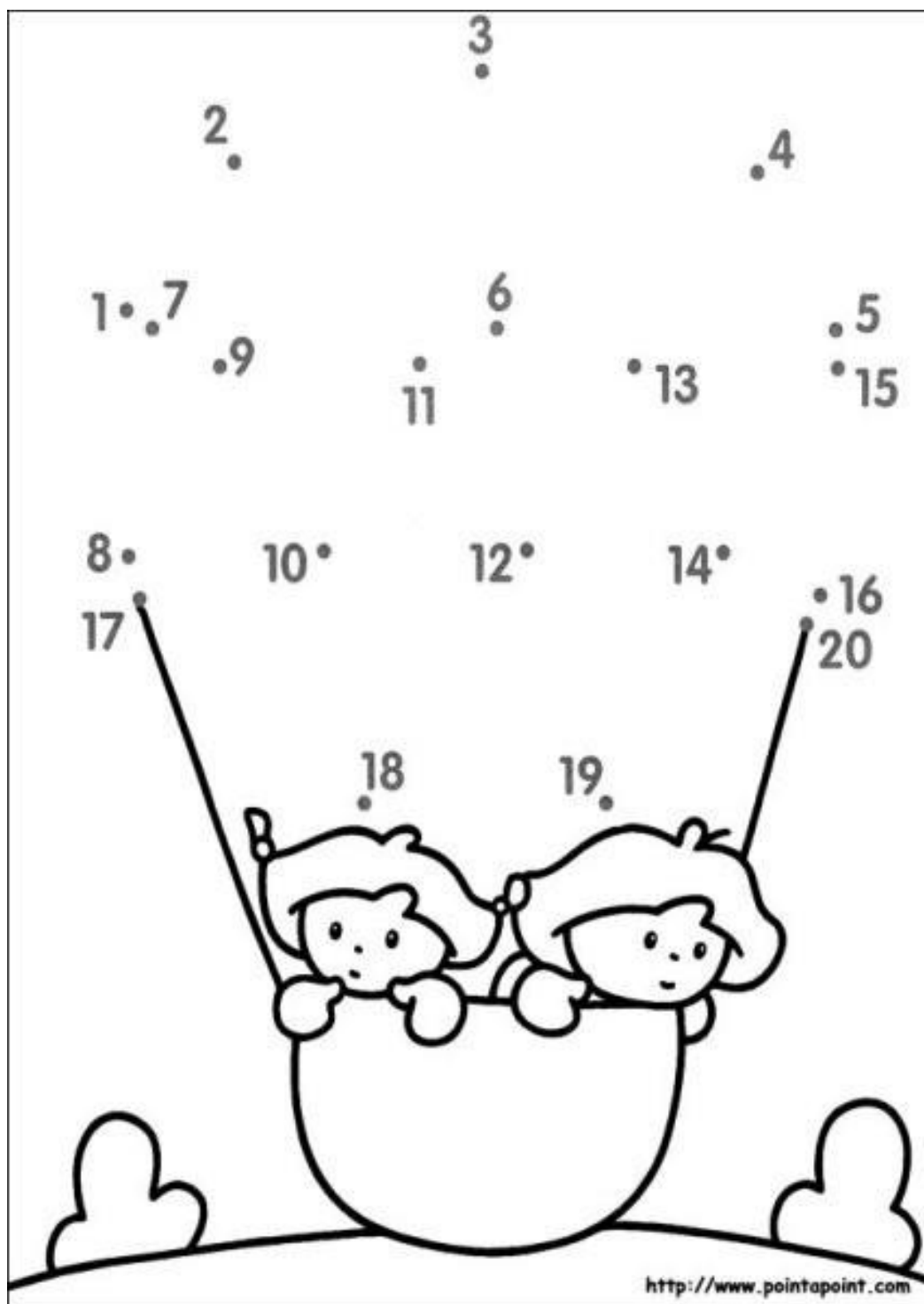
<https://www.youtube.com/watch?v=yPN04-XbEU4>

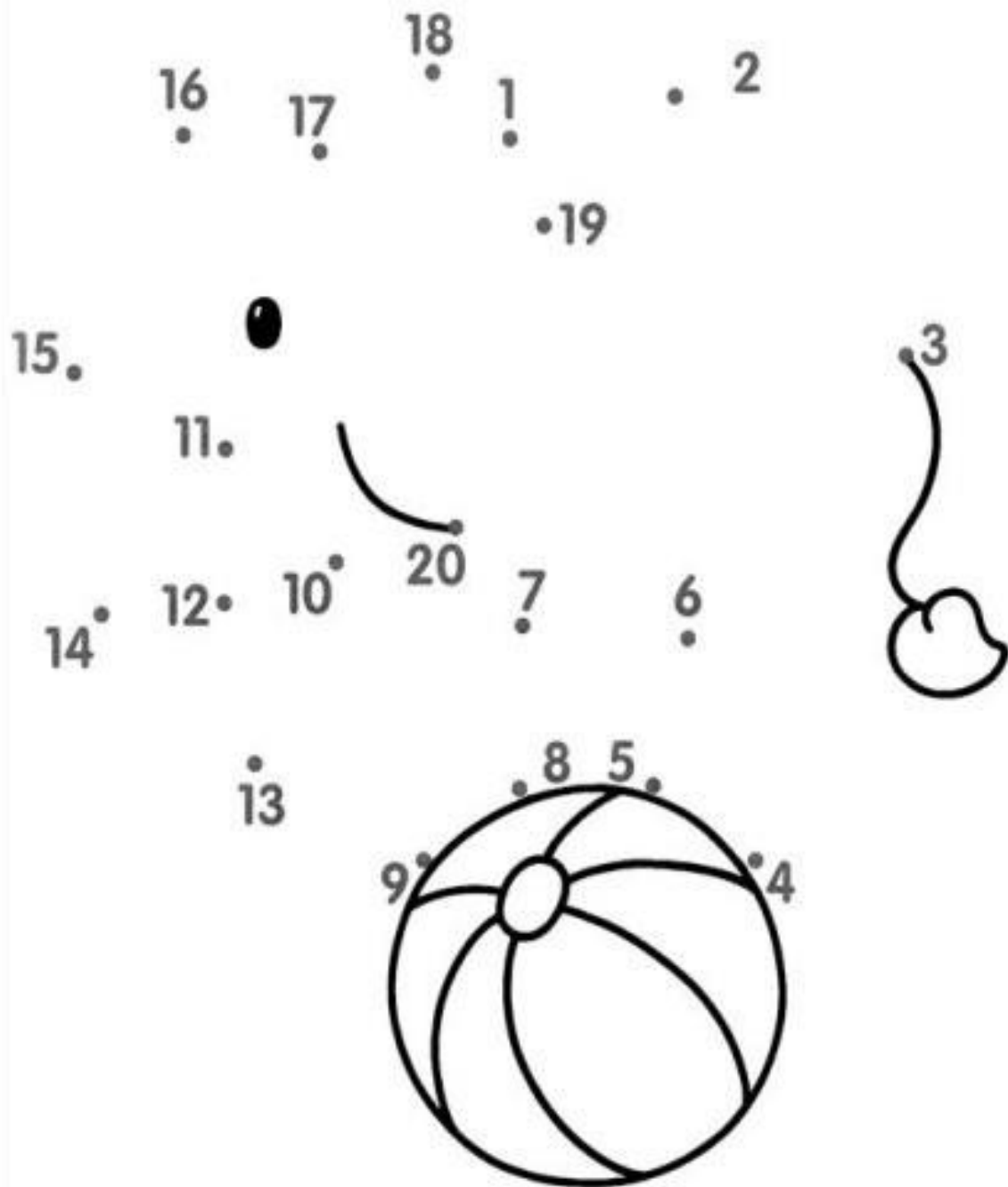
MALO RAZGIBAJTE ŠE SVOJE MOŽGANČKE. PREBERITE UGANKE, DOBRO RAZMISLITE IN POIŠČITE REŠITEV. STE UGANILI VSE?

- ŠTIRI NOGE IMA, A HODITI NE MORE, NE ZNA. KAJ JE TO?
- KAJ SI OBUJEŠ, KO HODIŠ PO HIŠI, DA NOGE SO TOPLE, KORAK SE NE SLIŠI?
- TIHO MERI ČAS, A ZBUDI NAS PRAV NA GLAS.
- POLNEGA MAMA POSTAVI NA MIZO, PRAZEN SE ZNAJDE SNEŽAKU NA GLAVI.

Rešitve: miza, copate, budilka, lonec

RES ŽE POZNATE ŠTEVILA DO 20? PA DA VIDIMO, KAKO VAM GRE ŠTETJE. POVEŽITE ŠTEVILA OD 1 DO 20 IN POBARVAJTE SLIKO.





ŠE ENA IGRA, PRI KATERI SE BOSTE SPROSTILI IN ZABAVALI ZRAVEN. POVABITE DOMAČE, DA SE MASIRAJO SKUPAJ Z VAMI.

MASAŽA - PEKA PICE

POSTAVITE SE V KROG, TAKO DA BOSTE S HRBTOM OBRNJENI DRUG PROTI DRUGEMU. »SPECITE« SI PICO PO SPODNJIH NAVODILIH:

- GNETENJE TESTA: S PRSTI IN DLANMI PREGNETETE MIŠICE NA NPR. MAMINEM HRBTU;
- VALJANJE TESTA: S PODLAKTJO SE POMIKATE GOR IN DOL PO HRBTU;
- NANAŠANJE OMAKE: S KROŽNIMI GIBI PO HRBTU NANAŠATE OMAKO;
- OBLAGANJE S SALAMO: NA HRBET POLAGATE CELE DLANI;
- NANAŠANJE SIRA: S KONICAMI PRSTOV SE POMIKATE PO HRBTU;
- PICO POTISNEJO V PEČICO: UČENCI SI PODRGNETE DLANI, DA SE OGREJEJO, NATO JIH POLOŽITE NA MAMIN HRBET.

KAJ PA ČE BI SPEKLI ŠE PRAVO PICO? STE JO ŽE KDAJ? POSKUSITE, USPEVA VAM BO. ZA POMOČ PROSITE KOGA OD ODRASLIH.

SESTAVINE (ZA 4 OSEBE):

ZA TESTO:

- 400 G GLADKE PŠENIČNE MOKE,
- 1 JUŠNA ŽLICA SOLI,
- 25 G SVEŽEGA KVASA (ALI POL VREČKE SUHEGA KVASA),
- 350 ML TOPLE VODE,
- 2 JUŠNI ŽLICI OLJČNEGA OLJA.



ZA NADEV:

- 2 DO 3 DL PARADIŽNIKOVE MEZGE,
- 1 JUŠNA ŽLICA ORIGANA,
- 200 G NAREZANE ŠUNKE,
- 200 G NARIBANEGA SIRA,
- 100 G NA KOLOBARJE NAREZANIH ŠAMPINJONOV,
- DODATKI: JAJCE, KORUZA, PARADIŽNIK, PAPRIKA, DOMAČA SALAMA, PRŠUT,...



V POSODO DAJTE NAJPREJ MOKO. NA SREDINI NAREDITE LUKNJO IN VANJO NADROBITE KVAS. KVAS ZALIJTE Z MALO TOPLE VODE IN GA PREMEŠAJTE S KUHALNICO. NATO DODAJTE ŠE OLJČNO OLJE. PREMEŠAJTE IN POSTOPOMA DODAJAJTE PREOSTALO MOKO TER VODO. KO BOSTE DODALI POLOVICO MOKE, NE POZABITE DODATI ŠE SOLI. ZMES GNETITE Z ROKAMA, DOKLER NE BOSTE DOBILI GLADKEGA IN POVEZANEGA TESTA.

TESTO PUSTITE POČIVATI V POSODI, KI NAJ BO POKRITA S KUHINJSKO KRPO. NAJBOLJE BO, DA JE POSODA NEKJE NA TOPLEM. KO SE KOLIČINA TESTA PODVOJI, GA STRESEMO NA POMOKAN PEKAČ, KI GA PREDHODNO POMOKAMO ALI PREKRIJEMO S PEKA PAPIRJEM. TESTO RAZVALJAMO Z VALJARJEM ALI PA KAR Z ROKAMI. ROBOVE OBLIKUJEMO, DA SO DEBELEJŠI. POTEM GA PREKRIJEMO S PARADIŽNIKOVO MEZGO IN POTRESEMO Z ORIGANOM. DODAMO OSTALE SESTAVINE.

MEDTEM OGREJEMO PEČICO NA ČIM VIŠJO TEMPERATURO (250 STOPINJ). IN KO JE VROČA, VANJ VSTAVIMO PEKAČ S PICO. PICO PEČEMO PRIBLIŽNO 8 DO 10 MINUT. PEČENA JE, KO JE NA VRHU SIR STOPLJEN, SKORJA PA PRIJETNO ZLATO-RJAVO OBARVANA.

TAKO, PICA JE GOTOVA, LE ŠE DOBER TEK VAM ZAŽELIM.

GLEDE NA VREME, VAM POŠILJAM ŠE NEKAJ POVEZAV DO PRAVLJIC:

- VEVERIČJI REP: <https://www.youtube.com/watch?v=DdWU0nE2GfE>
- KONJ MIŠKO PRI ZOBOZDRAVNIKU
<https://www.youtube.com/watch?v=qquUim48L5w>
- SLADKO TEKMOVANJE: <https://www.youtube.com/watch?v=-FsQSDCUIKs>

PA LAHKO NOČ IN SLADKE SANJE.

UŽIVAJTE IN DO JUTRI, LEP POZDRAV

UČITELJICA SIMONA

