



DRAGI UČENCI IN UČENKE

Za nami je teden izobraževanja na daljavo. Verjamemo, da ste bili uspešni in da ste teden lepo preživeli. Upamo pa tudi, da ste opravili kakšno dejavnost, katero smo vam pripravili učitelji v podaljšanem bivanju. Dejavnost lahko fotografirate in naložite na spletno stran (<https://www.ostpavcka.si/navodila-za-pouk-na-daljavo/>) pod podaljšano bivanje. Fotografije pa lahko pošljete tudi svojim učiteljem, jih bodo veseli.

Tudi za ta teden smo za vas pripravili zanimive ideje, kako lahko preživite čas, ki vam ostane po končanem šolskem delu.

V petek, 20. 11. 2020, bo potekal tradicionalni slovenski zajtrk. Letos malo drugače, ker bomo doma. Zajtrk si lahko pripravite doma. Veseli bomo vsake slikice, ki nam jo boste poslali.

Tradicionalni slovenski zajtrk je sestavljen iz mleka, masla, kruha, medu in jabolk ali drugega svežega ali suhega sadja brez dodanega sladkorja.



GIBALNE IGRE

1. Preizkusite se v **izzivu na vseh štirih**. Zanj potrebujete blazino ali debelejšo podlago za oporo na rokah.



2. Različne **vaje s kolebnico** si lahko ogledate na naslednji povezavi (<https://www.youtube.com/watch?v=X4uPPtiiXIU&feature=youtu.be>).

3. Igre orientacije

a) **Po označeni poti**: dve barvi trakcev (npr. beli, **rdeči**; uporabite lahko tudi kaj drugega) razporedite na X metrov (poljubna razdalja). Iskalci sledijo trakovom, ki so različno oddaljeni. Pri vsakem traku lahko tekmovalce čaka kontrolni listek z **nalogo**, ki jo morajo opraviti (npr. naredijo 10 počepov/poskokov, vodijo žogo z roko na mestu, podajo žogo z nogo v zid, napišejo črko I, število 9, svoje ime, narišejo rožo...). Pot ima lahko krožno obliko, tako da sta start in cilj na istem mestu. Lahko pripravite od 6 do 10 kontrolnih listkov. Na pot se lahko podate individualno ali v parih (v tem primeru se morata tekmovalca ves čas držati skupaj) ter začnete v presledkih (npr. 2 minuti razmika med startom tekmovalcev).

Vsak igralec si zapomni (zapiše) vrstni red nalog, ki jih je na poti moral opraviti. S tem preverite ali je bil tekmovalec na vseh točkah v pravilnem zaporedju.



b) Orientacijska igra **Po opisani poti** je primerna za tiste, ki že znajo **brati**. Tik pred startom tekmovalec dobi **kratek opis poti** in **nalog**, ki jih je potrebno poiskati ter rešiti. Število kontrolnih listkov ter naloge so lahko enake kot pri igri Po označeni poti. Na pot se lahko podate individualno ali v parih (v tem primeru se morata tekmovalca ves čas držati skupaj) ter začnete v presledkih (npr. 2 minuti razmika med startom dveh tekmovalcev). Pomembno je, da tekmovalci natančno berejo navodila, si zapomnijo vrstni red nalog ali jih pravilno zapišejo na listek, ki ga nosijo s seboj.

c) Za igro **Skrita pisma** dobijo tekmovalci na startu **informacije le do prve kontrolne točke**. Tam izpolnijo nalogo in preberejo navodila do druge oz. naslednje kontrolne točke. Pisma morajo vrniti nazaj na isto mesto, zato da jih bodo lahko našli še drugi tekmovalci. S seboj naj imajo svinčnik ter papir, če bodo morali kaj zapisati ali narisati pri nalogah. Dodatne naloge na kontrolnih točkah, njihovo število in razmike med starti poljubno določite sami.



4. Telovadba s **plavalnimi tubami** ali **črvi** na kopnem je na povezavi https://www.youtube.com/watch?v=cIDv-f9Mn_g&app=desktop.

5. Igra v parih z **baloni**. Vsak igralec ima svojo blazino oz. označen prostor (s kreda, lepilnim trakom). Cilj igre je, da poskušate zadeti nasprotnikovo blazino oz. polje. Balon ne sme pasti zunaj označenega prostora. Servirate za blazino.

Potek igre je na <https://www.instagram.com/p/BzvfW32BgJx/?igshid=a3zur0tqh30c>.

6. Na povezavi <https://www.youtube.com/watch?v=oc4QS2USKmk> si oglejte razgibalne vaje. Seveda se zraven razgibajte tudi vi.

7. Igrate se lahko igro »Naj kocka odloči«. K igri povabite koga od domačih. Pred pričetkom igre si telo ogrejte s pomočjo osnovnih gimnastičnih vaj (5 vaj za roke, 5 vaj za trup, 5 vaj za noge). Vržite kocko in kolikor pik dobite- tako vajo izvedete.

	POČEPI 10X	
	TREBUŠNJAKI 8X	
	SKLECE 6X	
	IZPADNI KORAK 4X	
	POVALJKE 8X	
	PAJAC 8X	



BRALNI KOTIČEK

Berete kaj? Upamo, da imate doma kakšno zanimivo knjigo in jo veselo prebirate. Če ne, pa vsaj kako revijo ali učbenik. Lahko si pa prebere tudi te tri zgodbe.

AH, TI VIRUSI

NEKEGA TUROBNEGA JESENSKEGA DNE JE KATKI NAGAJAL NOS. NENEHNO JI JE CURLJAJO IZ NJEGA, ZATO JE BILA VES DAN NEJEVOLJNA. KO JE MAMICA KATKO POSPREMILA SPAT, JO JE POBOŽALA PO ČELU TER ZASKRBLJENO REKLA: »UPAM, DA NE BOŠ DOBILA KAKŠNE VIROZE.« KATKA, KI JO VSE ZANIMA, JE VPRAŠALA: »KAJ PA JE VIROZA?« »VIROZA JE BOLEZEN, KI JO POVZROČAJO VIRUSI,« JE DEJALA MAMA. KATKINE VEKE SO POSTAJALE TEŽE, VEDNO TEŽJE, DOKLER NISO POVSEM ZLEZLE SKUPAJ. POTOPILA SE JE V SVET SANJ. SANJALA JE O MAJČKENIH VIRUSIH – PRAVIH FALOTIH, KI SO POČELI RAZLIČNE VRAGOLIJE. ZASEDLI SO TELO IN POTEM PRIČARALI ŠE VEČ VIRUSOV. TO SO POČELI Z NAJVEČJIM UŽITKOM. MED NJIMI SE JE ZNAŠEL VIRUS, KI NI BIL TAK KOT DRUGI, BIL JE DRUGAČEN, NESEBIČEN IN DOBER. NI MARAL NAPADATI TELES.

NJEGOV PRIJATELJ MU JE NEJEVOLJNO DEJAL: »PA KAJ TI JE? VIRUSI TO POČNEMO ŽE OD NEKDAJ. TO JE VENDAR NAŠE POSLANSTVO. PRIDI Z MANO, TI BOM POKAZAL, KATERA TELESA JE NAJBOLJE ZASESTI. IN KATERIH TELES SE NE SPLAČA NITI LOTITI.« MAHNILA STA JO PO STANOVANJIH IN UGOTAVLJALA, KATERI LJUDJE SO BOLJ DOVZETNI ZA VIRUSE. HUDOBNI VIRUS SE JE ŠIROKOUSTIL: »NAJLAŽJE JE NAPADATI, KO SONCE IZGUBLJA SVOJO MOČ, KO SO DNEVI BOLJ SIVI IN SO LJUDJE BOLJ ČEMERNI, ŽALOSTNI, NEJEVOLJNI, RAZDRAŽLJIVI ... SREČNIH LJUDI Z UTRUJENIMI TELES, KI SE VELIKO GIBLJEJO IN JEJO ZDRAVO HRANO Z VELIKO VITAMINOV, SE NE SPLAČA NAPASTI. DOBRI VIRUS JE POSLUŠAL IN DEJAL: »NE MARAM, DA LJUDJE TRPIJO. ŠE POSEBNO NE MAJHNI OTROCI.« HUDOBNI VIRUS JE ZAVREŠČAL: »MENI SO PA VŠEČ MAJNI PACKI, KI SI NE UMIVAJO ROK. TE ZLAHKA NAPADEM. MALA MALICA.« »MENI SE OTROCI SMILJO. NE MOREM GLEDATI, KAKO BLEDI IN ONEMOGLI LEŽIJO V POSTELJI,« JE POTOŽIL DOBRI VIRUS. »JA, SAJ TO NI DOBRO ZA NAS, ČE OTROCI POČIVAJO, OBRAMBNE CELICE NAS PREJ SPRAVIJO IZ TELESA,« SE JE ZAMISLIL HUDOBNI VIRUS. DOBRI VIRUS JE ZAPREPADENO DEJAL: »LE KJE IMAŠ SRCE? TE NIČ NE PRIZADENETA ŽALOST V OTROŠKIH OČEH IN NJIHOVA NEMOČ. JAZ MALIH OTROK ŽE NE BOM OKUŽIL, MODRA ODRASLE LJUDI – SAMO TISTE NESRAMNE.« TISTI TRENUTEK JE KATKO ZBUDIL ATIJEV GLAS: »ZBUDI SE, KATKA. V VRTEC BO TREBA.« KATKA JE ODPRLA OČI IN DEJALA ATIJU: »A VEŠ, DA SEM

PONOČI SANJALA O DOBREM IN HUDOBNEM VIRUSU?« »AH, TI VIRUSI,« JE DEJAL ATI IN ZMAJAL Z GLAVO. TAKRAT JE KATKA UGOTOVILA, DA NIMA VEČ TEŽAV Z NOSOM. NIČ VEČ NI CURLJALO IZ NJEGA. SREČNA, DA JE PREMAGALA HUDOBNI VIRUS, JE ODKORAKALA V NOV DAN. »ZDAJ VEM, ČESA HUDOBNI VIRUSI NE MARAJO,« SI JE REKLA. »IN OD DANES NAPREJ BOM RAVNALA TAKO, DA SE MI BODO LE S TEŽAVO PRIBLIŽALI.

DARILO ZA ROJSTNI DAN

MEDVED IMA ROJSTNI DAN. A MIŠEK, KI MU JE POPLAVA ODNESLA DOM IN SE JE V GOZD ŠELE PRISELIL, NIMA DARILA. NEVIHTA GOSTE PREŽENE V BRLOG, KJER JIM MIŠEK VNDARLE PODARI NAJBOLJŠE DARILO.

»VELIKA ZABAVA PRI MEDVEDU GODRNJAVCU, VELIKA ZABABABABABA PRI MEDVEDU GODRNJAVCU!« JE DONELO PO GOZDU.

GOSPA ŠOJA JE IMELA RADA HRUP. ŠE RAJE JE IMELA ZABAVE. HRUPNE ZABAVE PA JE NARAVNOST OBOŽEVALA.

»DANES POPOLDNE PRI GODRNJAVCU, BUNKEC,« JE ZAVPILA JEŽKU.

»NE POZABI NA GODRNJAVČEV ROJSTNI DAN, SKOČEK,« JE ZAJČKA ZMOTILA PRI PREŠTEVANJU KORENČKOV.

»GOTOVO SE ŽE VESELIŠ TORTE, MIŠKO!« JE PRELETELA MIŠKA IN ODBRZELA NAPREJ.

»MMMM, ZABAVA,« JE MIŠKO POMISLIL NA PISANE BALONE IN MEDENO PECIVO IN ... »OH, SAJ RES, DARILO!«

MIŠEK JE ŠELE PRED KRATKIM PRIŠEL V GOZD, SAJ MU JE POPLAVA ODNESLA DOM. NJEGOV NOVI DOMEK JE BIL SKROMEN. NIČ PRIMERNEGA ZA DARILO NI IMEL. ŠOJA BO IZ SVOJEGA GNEZDA, POLNEGA BLEŠČEČIH REČI, GOTOVO PRINESLA KAJ DRAGOCENEGA.

JEŽEK ŠPIKEC BO VERJETNO KAJ SEŠIL IN VEVERICA ČOPKA KAJ SPEKLA.

LE ON, MALI MIŠEK, NI IMEL NIČESAR. NAJ SPLOH GRE NA ZABAVO? NERODNO BI BILO PRITI PRAZNIH ROK. GOTOVO BI BIL EDINI BREZ DARILA. NAJ SE ZLAŽE, DA JE BOLAN?

POBRAL JE LISTEK, DA BI SI ZAPISAL IDEJE, ČE BI SE MU KAKŠNA UTRNILA. ZAMIŠLJENO JE POSTOPAL PO JASI. DOLGO JE TAVAL, DOKLER GA NI ZMOTIL ŽIVŽAV. NAENKRAT JE OPAZIL TROJE.

NAJPREJ, DA JE BILO ŽE SKORAJ POLDNE. ZABAVA SE ŽE ZAČENJA. POTEM, DA SO MU MED RAZMIŠLJANJEM NOŽICE SAME ZAVILE NA POT K MEDVEDOVI VOTLINI. IN NA KONCU SEVEDA, DA JE ŠE VEDNO BREZ DARILA. ZAVZDIHNIL JE IN SE PRIBLIŽAL.

DRUŽINA STRŽKOVIH JE VESELO PREPEVALA IN NAJBOLJ RAZPOSAJENI GOSTJE SO ŽE POPLESAVALI PO TRAVNIKU PRED GODRNJAVČEVO VOTLINO. DIŠALO JE PO MEDU IN JAGOLADI. MEDO SE JE PRED VHODOM ZASKRBLJENO OZIRAL V NEBO.

RES, KOMAJ SO SE ZBRALI, ŽE JE ZAGRMELO. PRVIM KAPLJAM SO SLEDILI PLOHI, KI SO VSE PREGNALI V GODRNJAVČEV DOM. TAKO SILOVITEGA NALIVA ZLEPA NIHČE NI POMNIL.

»EH,« JE REKEL GODRNJAVEC.

»EH,« SO PONOVILO GOSTJE.

»OJEJ,« JE REKLA ČOPKA S TAKIM GLASOM, DA SO VSI POGLEDALI.

ROJSTNODNEVNA TORTA, LEHOTICA IZ SMETANE IN BOROVCIC, SE JE V NASTALI GNEČI SESEDLA IN POD STREHO SO PRINESLI NEPRIVLAČNO VIJOLIČNO KEPO.

»ŽE VEM, KAJ NAS BO SPRAVILO V BOLJŠO VOLJO,« JE REKLA ŠOJA.

»DARILA!«

IZVLEKLA JE PAKET. PREMOČENI PAPIR JE GODRNJAVCU SAM RAZPADEL V TACAH IN OGLEDALCE V NJEM NI BILO VIDETI TAKO LJUBKO, KOT BI BILO SUHO.

»TUDI MOJE DARILO JE RAZMOČENO,« JE BIL RAZOČARAN JEŽEK ŠPIKEC.

»NIČ ZA TO,« JE GODRNJAVEC TOLAŽIL GOSTE, SAJ JE ŽELEL OHRANITI DOBRO VOLJO MED GOSTI. A RAVNO TE JE PRIMANJKOVALO. STRŽKOVI SO SI S KLJUNČKI ČISTILI PERJE. OČITNO NEKAJ ČASA NE BODO PELI.

»JAZ DARILA SPLOH NIMAM,« JE TIHO POTOŽIL MIŠEK. »ČE BI ZNAL RISATI, BI NA TALE LISTEK LAHKO NARISAL VSAJ VOŠČILNICO.«

»ALI NAPISAL PESEM,« JE DODALA STAŠA STRŽEK, KI JE STALA TAKO BLIZU, DA GA JE SLIŠALA.

»NA PODOBEN LISTEK SMO NEKOČ NAPISALI NAČRT ZA DRUŽINSKI IZLET, « SE JE SPOMNIL MIŠKO, KI NI OPAZIL, DA GA POSLUŠA VSE VEČ ŽIVALI.

»VELIKO ZANIMIVEGA SMO DOŽIVELI,« JE NADALJEVAL. »TODA ŠE BOLJ NAPETO JE BILO MED POPLAVO. NA LISTU NAS JE NOSILO MED KORENINAMI IN NISMO VEDELI, ALI SE BOMO SPLOH ŠE USTAVILI.«

VSE BOLJ RAZGRET JE PRIPOVEDOVAL O PUSTOLOVŠČINAH, KI JIH JE MIŠJA DRUŽINICA DOŽIVELA PRED PRIHODOM V SVOJ NOVI DOMEK. PREJ NAMRŠČENA DRUŽBA SE JE TAKO ZATOPILA V NJEGOVO PRIPOVED, DA JE POZABILA NA SLABO VREME. SKUPAJ SO TREPETALI OB NEVARNIH PRIGODAH MALEGA MIŠKA IN NJEGOVIH STARŠEV. KO JE ŽE KAZALO, DA JIH BO POGOLTNIL HUDOURNIK, SE JE GODRNJAVCU ZALETELO, SAJ JE OD NAPETOSTI KAR POZABIL DIHATI.

NA SREČO JE MIŠJO DRUŽINO REŠILA VIDRA IN PREOSTANEK ZGODBE JE BIL POLN IGRE IN SMEHA IN NOVIH PRIJATELJEV. POSEBEJ, KO SO NA KONCU V VOTLINO POSVETILI SONČNI ŽARKI. NEVIHTE JE BILO KONEC.

»TVOJA ZGODBA JE ENO NAJBOLJŠIH DARIL, KAR SEM JIH KDAJ DOBIL,« JE NA KONCU REKEL GODRNJAVEC. »SE GREMO ŠE VEN POVESELIT?«

ČOPKA JE IZ OSTANKOV TORTE PRIPRAVILA SLASTNE BOROVIČEVE KROGLICE IN NAD TRAVNIKOM SE JE RAZPELA MAVRICA. MIŠEK MIŠKO JE ZAMIŠLJEN GLEDAL V LISTEK, KI GA JE ŠE VEDNO DRŽAL V TAČKAH.

»POVSEM BREZ DARILA TOREJ LE NISEM PRIŠEL,« JE POMISLIL IN SE ZADOVOLJEN PRIDRUŽIL ŽIVALIM NA PLESIŠČU. ZABAVA SE ZDAJ ŠELE ZAČENJA!

Pravljico lahko poslušate tudi na povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=gs83l-m3Y10>

KAKO JE MIHEC POSTRIGEL FRIZERJA

Mihec se ni pustil striči. Ko je bil prvič pri frizerju, ga je frizer malce oprasnil po ušesu in to se mu je hudo zamerilo; lahko bi mu ostrigel levi ali desni uhelj, kaj pa potem?!

A lasje so hitro rastle in se niso zmenili za Mihčevo odločitev. Odločil pa se je Mihčev oče, ko je nekega dne rekel:« Zdaj si pa že tak kot Robinzon s samotnega otoka. Jutri greva k frizerju, najboljšemu mojstru v mestu.»

Mihec se je najprej cmeril, potem pa kuhal mulo v svoji sobici. A očka ni popustil in naslednji dan je Mihec že sedel na visokem frizerskem stolu. Najprej je malo otepal okoli sebe, grdo gledal frizerja in močno potegnil glavo med ramena.



shutterstock.com • 1023603325

Prijazen frizerski mojster mu je lepo razložil, da ni zbiratelj otroških uhlev in da bo lahko pozorno opazoval v ogledalu vsak njegov gib.

Ker pa je Mihec še vedno trmasto tiščal glavo med rameni, mu je frizer ponudil še eno možnost: »No Mihec, pa bodi najprej ti frizer. Postrizi moje lase.«

Mihec je debelo pogledal, a frizer je že sedel na stolu poleg njega. «Ta frizer je pa res slika!» si je mislil Mihec, pograbil škarje in mojstrove črne lasje so padali v šopih na tla.

»Odlično Mihec! Zdaj si pa ti na vrsti!«

Mihcu je bila igra všeč in takoj je sedel na visoki frizerski stol; v nekaj minutah je bil lepo in na kratko postrizen.

Očka se je muzal, čestital frizerskemu mojstru, plačal in z Mihcem sta se poslovila.

Ko sta očka in Mihec za seboj zaprla vrata, si je mojster z glave snel nerodno postriženo - lasuljo.



USTVARJANJE

V tem tednu lahko ustvarjate na temo čebelic. Izdelujete lahko iz različnih materialov. Poglejte, kaj imate doma in izdelajte svojo čebelico.



Ustvarite si lahko tudi **družabno igro**. Lahko gre za križce in krožce (primer spodaj), lojtrce in kačice, monopoly ali pa si izmislite popolnoma svojo družabno igro. Ne glede na izbrano možnost, boste zagotovo potrebovali :

- karton ali trši papir (uporabili ga bomo za igralno ploščo)
- škarje
- svinčnik
- tempera bare, flomastri
- igralne figurice (kamenčki ali mali odpadni predmeti)



NAVODILA:

Izbira je vaša, malo razmislite, kaj še potrebujete poleg zgoraj naštetega. Pri izdelavi igre bodite pozorni, da podrobno dorečete navodila in jih tudi zapišete. Pred izdelavo obvezno narišite skico in poleg zapišite katere materiale in barve boste uporabili. Igra naj ne bo preveč preprosta, izmislite si nekaj pasti. Obilo kreativnosti pri izdelavi in še več veselja ob igranju igre z vašimi bližnjimi.

PLETEN LONČEK ZA SVINČNIKE



POTREBŠČINE:

- plastičen kozarček
- vrvica, volna
- škarje

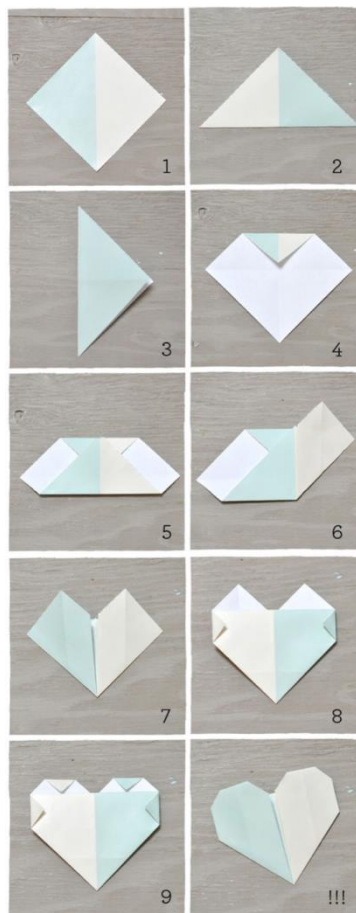
NAVODILA:

Plastičen kozarček narežemo na trakove do dna kozarca. Režemo na vsaka dva centimetra. Vzamemo vrvico in jo zavežemo okoli enega od trakov. Nato ovijamo trakove kozarca, enkrat spredaj, drugič zadaj, vse dokler ne pridemo do vrha. Vrvico nato zavežemo na enega izmed trakov. Naš kozarček je nared za uporabo.

OZNAČEVALEC STRANI: origami srce

Sledi korakom, prikazanim na spodnji fotografiji. Papir naj bo dimenzij 7cm x 7cm.

Ko dobiš končno obliko, le zatakneš srce na zgornji rob lista, kjer si končal z branjem.



GLASENE DEJAVNOSTI

1. Radi plešete? Poiščite si prostor, povabite svoje domače in skupaj zaplešite ob ritmu zabavne glasbe ☺.

<https://www.youtube.com/watch?v=lgezzQ5ISdk>



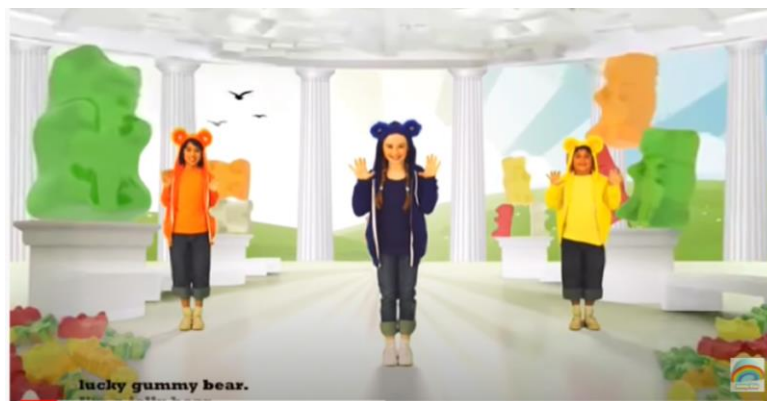
2. Poznate tole pesem? Zaplešite in uživajte.

<https://www.youtube.com/watch?v=TgcwKrf8wHM>



3. Še ena z medvedki in hitrejšim ritmom ☺.

<https://www.youtube.com/watch?v=6Q7-tzCCh3w>



Vir: www.youtube.com

Ogled risanega filma z naslovom ZAKAJ ČEBELE DELAJO MED si lahko ogledate na:

<https://www.youtube.com/watch?v=ePWDn7qH1uQ>

RECEPTI

Tudi tokrat vam posredujemo nekaj idej za jedi, ki jih lahko pripravite.

V tem tednu smo pripravili predvsem recepte za jedi, ki jih lahko pripravite v petek, 20. 11. 2020, ko bomo obeležili že 10. Tradicionalni slovenski zajtrk. Slogan tokratnega dne bo Zajtrk z medom – super dan!



SANJSKA SADNA KUPA

Sestavine:

- 300 g malin
- 50 g sladkorja
- 2 dl sladke smetane
- 4 razpolovljene zrele breskve (lahko tudi vložene)
- 8 kepic kakovostnega vaniljevega sladoleda
- pest mandljevih lističev

Postopek priprave:

<p>1. Za malinovo omako z električnim mešalnikom zmešaj polovico malin s polovico sladkorja in malo vode. Omako prelij v manjšo skodelico.</p>	
<p>2. Odraslega prosi, da breskve nareže na tanke rezinice. Medtem v skledi do čvrstega stepi sladko smetano s preostalim sladkorjem.</p>	
<p>3. V visokih kozarcih za sadno kupo po plasteh zloži rezine breskev, sveže maline in nekaj malinove omake, nato spet breskve, maline itd.</p>	
<p>4. Tik pred postrežbo na sadno kupo dodaj kepico vaniljinega sladoleda, žlico stepene smetane in posuj z mandlji. Počakaj, da se čokolada nekoliko strdi, nato pa se veselo posladkaj.</p>	

Vir: <https://www.dobertek.com/recepti/sanjska-sadna-kupa/>

POHANE ŠNITE Z BOROVNIČEVIM KOMPOTOM

Sestavine:

ŠNITE

- 2 jajci
- 1 žlica sladkorja
- 4 žlice mleka
- kapljica vaniljevega izvlečka ali arome
- 4 debele rezine dan starega belega kruha
- maslo za peko
- sladoled, ko postrežeš

BOROVNIČEV KOMPOT

- 100 g borovnic
- 1 žlica sladkorja
- malo limonovega soka

Postopek priprave:

1. Sestavine za borovničev kompot daj v ponev in počasi segrevaj na nizkem ognju tako dolgo, da borovnice začnejo spuščati sok. Kuhaj še dve do tri minute, da se kompot malo zgosti, nato ponev odstavi in jo pokrij, da kompot ostane topel.



2. V posodi ali krožniku zmešaj jajci, mleko, sladkor in vaniljin ekstrakt ter mešaj, da se sladkor stopi. Rezine kruha pomoči v jajčno mešanico.



3. V ponvi segrej maslo in kruhove rezine na obeh straneh popeci, da postanejo zlato rumene.



4. »Šnite« postrezi s kepico sladoleda in toplim borovničevim kompotom.







Vir: <https://www.dobertek.com/recepti/pohane-snite-z-borovnic-evim-kompotom/>

DOMAČE MASLO 1 (težji recept)

Sestavine:

- 750 ml sladke smetane z najmanj 36% mlečne maščobe
- 500 ml ledene vode

Postopek priprave:

<p>1. Sladko smetano prelijemo v mešalno posodo in pričnemo s stepanjem sladke smetane. Stepamo tako dolgo, da se strdi in nato s stepanjem nadaljujemo, vse dokler se ne začne ločevati od tekočine.</p>	
<p>2. Tekočina, ki pri tem nastane je pinjenec. Pinjenec precedite in ga shranite za peko, kuho, napitek, kavo..</p>	
<p>3. Kepo masla vrnemo v posodo za mešanje in prilijemo 250 ml ledene vode in z mešalcem ponovno premešamo.</p>	
<p>4. Nato vodo odlijemo in ponovno prilijemo 250 ml ledene vode. Sedaj s slaščičarsko lopatico obračamo in mešamo maslo. Ponovno odcedimo.</p>	
<p>5. Odcejeno maslo stisnemo še z rokami, da odteče še morebitna voda, ga poljubno oblikujemo in napolnimo v skodelico in shranimo v hladilnik.</p>	






Vir: <https://oblizniprste.si/slastni-namazi/domace-maslo/>

DOMAČE MASLO 2 (lažji recept)

Sestavine:

- 1,5 dl sladke smetane

Postopek priprave:

<p>1. V steklen kozarček za vlaganje nalijemo 1,5 dl sladke smetane. Pazimo, da je kozarček približno enkrat večji, kot količina smetane. Tesno zapremo s pokrovom in začnemo tresti. Smer tresenja tu ne igra vloge, lahko levo in desno, gor, dol.....v vse smeri.</p>	
<p>2.po štirih minutah, zglada vsebina doma narejenega masla tako →</p>	
<p>3. ...po desetih minutah pa že imamo doma narejeno maslo!</p>	
<p>4. Kroglico masla odcedimo.</p>	
<p>5. Maslo uporabimo.</p>	

Vir: <https://oblizniprste.si/slastni-namazi/doma-narejeno-maslo/>

MEDENI NAMAZ

Sestavine:

- 100g masla
- 50 g medu
- 10 g sladkorja
- ščepec morske soli
- kruh ali pecivo

Postopek priprave:

1. Maslo nareži na kocke in ga segrej na sobno temperaturo. Nato ga z vilicami potlači, dokler ne dobiš gladke zmesi.



2. Dodaj med.



3. Dodaj malo sladkorja v prahu in ščepec morske soli. Zmešaj z vilicami, dokler ne dobiš kremaste zmesi.

Namaži na kruh ali na kako drugo pecivo.







Vir: <https://sallysbakingaddiction.com/homemade-honey-butter/>

MEDENI NAMAZ Z OREHI

Sestavine:

- 40 g masla
- 45 g medu
- 25 g mletih orehov

Postopek priprave:

<p>1. Maslo segrejemo, lahko pa maslo tudi pustimo na sobni temperaturi in počakamo, da postane mehko.</p>	
<p>2. Mlete orehe damo v manjšo posodo za kuhanje ali ponev. Postavimo jo na štedilnik na srednje močan ogenj, da jih suho popražimo. Vmes jih ves čas mešamo s kuhalnico in pazimo, da se nam ne prismodijo. Tako jih suho popražimo, da lepo zadišijo in začnejo dobivati rjavkasto barvo, kar traja par minutk, nato pa jih odstranimo z ognja in še vedno malo mešamo, saj je posoda še vroča in bi se nam lahko prismodili.</p>	
<p>3. K zmešanemu ali stopljenemu maslu dodamo med.</p>	
<p>4. Na koncu mešanici za medeni namaz dodamo le še ohlajene mlete orehe. Vsujemo jih k maslu in medu in vse skupaj dobro premešamo.</p>	

5. Medeni namaz preložimo v servirno skledico in jo postavimo na hladno, da se namaz nekoliko strdi. Nato ga namažemo na kos najljubšega kruha.



Vir: <https://oblizniprste.si/slastni-namazi/medeni-namaz-z-orehi/>

PEČENE BANANE Z MEDOM IN OREHI

Sestavine:

- 2 zreli banani
- mleti cimet
- 40 g cvetličnega medu
- 2 čajni žlički mletih ali grobo nasekljanih orehov

Postopek priprave:

1. Banane olupimo in jih po dolgem prerežemo na pol.



2. Pekač obložimo z alu folijo in nanj položimo banane.



3. Banane potrosimo s cimetom. Banane damo v ogreto pečico na 180 °C in jih pečemo približno 15 minut.



4. Ko so banane pečene, jih previdno prestavimo na krožnik, prelijemo s cvetličnim medom ...



5. Banane posujemo z mletimi ali sesekljanimi orehi.



Vir: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/pecene-banane/>

KOSMIČI Z JABOLKI IN MEDOM

Sestavine:

- 1 jabolko
- 50 g ovsenih kosmičev
- 10 g mandljev v lističih
- 2 dcl mleka
- 20 g medu
- cimet (po želji)



Postopek priprave:

1. Kosmiče stresi v malo večjo posodo. Če želiš, lahko dodaš cimet.



2. Po kosmičih prelij med.



3. Potresi mandlje v lističih.



4. Jabolka nareži na manjše kose in jih dodaj v posodo s kosmiči.



5. Kosmiče, med, mandlje in jabolka narahlo premešaj.



6. Prelij z mlekom in še enkrat rahlo premešaj. Pusti stati 5 minut, da se kosmiči prepojijo z mlekom. Če je zmes pregosta, dodaj še malo mleka.



Vir: <https://thewanderlustkitchen.com/easy-homemade-apple-oat-muesli/>

KRUH Z (ARAŠIDOVIM) MASLOM, JABOLKI IN MEDOM

Sestavine:

- 1 jabolko
- arašidovo maslo ali navadno maslo
- 4 rezine kruha
- 20 g medu

Postopek priprave:

4. Jabolko razreži na tanke rezine.



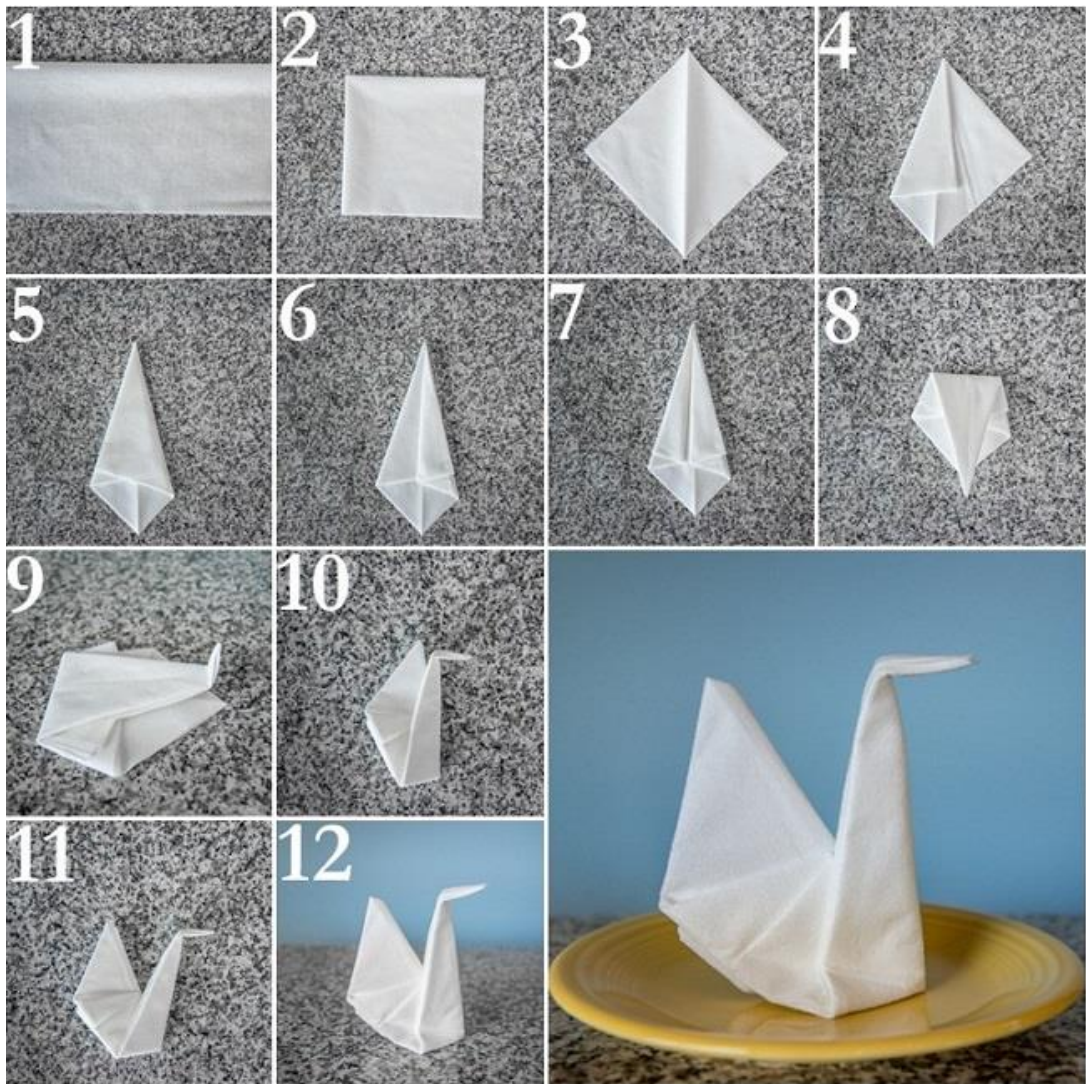
5. Na rezino kruha namaži arašidovo maslo (ali navadno maslo ali kak drug namaz) in nanj položi rezine jabolk. Pokapljaj z medom.

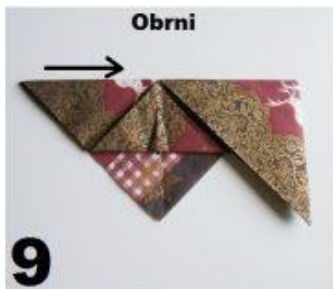
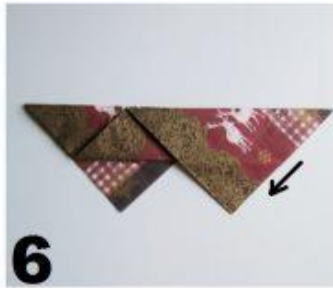
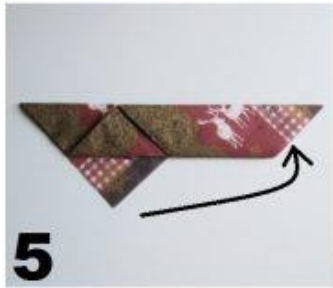
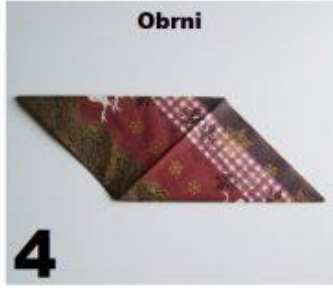
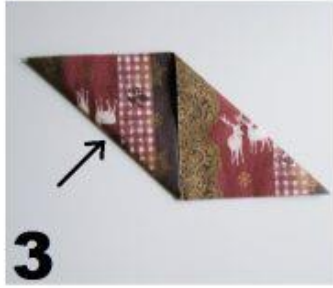
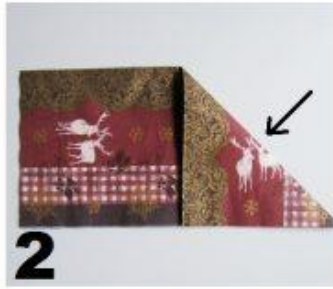
Kruh lahko tudi popečeš tudi v ponvi ali v pečici. V tem primeru ga premaži z maslom, da se lepše zapeče.



Vir: <https://www.foodbanjo.com/peanut-butter-toast-apple-honey/>

Za tradicionalni slovenski zajtrk lahko doma pripravite različne pogrinjke:







Pogrinjke pa si lahko ogledate tudi na povezavi:

<https://www.pinterest.com/pin/12736811436129003/>

<https://www.pinterest.com/pin/615585842808164400/>

Kako lahko še preživite ta teden?

- Lahko ga preživite v naravi. Odpravite se v bližnji gozd, se lovite po travniku, igrate skrivalnice s starši.
- Tekmujete lahko v preskakovanju kolebnice. Lahko je to zabava za celo družino. Tekmujte, kdo jo bo največkrat preskočil. Lahko pripravite tudi medaljo za najboljše.
- Kaj pa odbojka z balonom? Kolikokrat ga odbijete, da vam ne pade na tla?
- Plešite ob svoji najljubši glasbi.
- Po prostorih v stanovanju skrijte po eno nogavico. Priredite tekmo v iskanju parov. Kdor najde največ parov, je zmagovalec.
- Ogledate si lahko risani film Čebelica Maja.
- Pripravite petkov zajtrk. Prej izdelajte pogrinjke, v petek pa se sladkajte ob zajtrku. In ne pozabite na fotografije. Lahko jih objavite sami ali pa pošljite učiteljem podaljšanega bivanja.

Preživite lep teden. NAJ PO POSEBEN.



TOPLI POZDRAVI OD UČITELJIC IN UČITELJEV

PODALJŠANEGA BIVANJA, ki vas že MOČNO pogrešamo