

# PODALJŠANO BIVANJE

## 1. SPROSTITVENA DEJAVNOST

Lahko poslušáš pesem Lepši svet: <https://www.youtube.com/watch?v=FXI8aGhNTaA> in se naučiš koreografijo, lahko greš na sprehod v naravo. Tudi v naravi se lahko igraš: lovljenje, skrivalnice, preskakovanje kolebnice, žoganje, mogoče tudi gunitvist (če gredo vsi člani družine na sprehod).

## 2. PRIPRAVA NA KOSILO IN KOSILO

Sodeluj pri pripravi kosila, veliko lahko narediš namesto svojih staršev. Pred kosilom pripravi mizo, krožnike, jedilni pribor. Pred jedjo si temeljito umij roke in po kosilu pomagaj pri pospravljanju posode.

Pred umivanjem rok, si lahko ogledate posnetek:

[https://www.youtube.com/watch?feature=emb\\_title&v=L89nN03pBzI&fbclid=IwAR1yZOAXEZrexMRDuv8JzBuZMHZqfrEm2AzQ1XHGI2HiErp3qRp2KfGwBow&app=desktop#menu](https://www.youtube.com/watch?feature=emb_title&v=L89nN03pBzI&fbclid=IwAR1yZOAXEZrexMRDuv8JzBuZMHZqfrEm2AzQ1XHGI2HiErp3qRp2KfGwBow&app=desktop#menu).

## 3. SAMOSTOJNO UČENJE

Branje malo drugače: danes beri 15 minut stoje v kuhinji.

Ko končate z branjem, lahko rešite sudoku.

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

					9			3
		4		1				9
3	9		7	8				4
	7		2			1	9	5
		8	6		1	4		
2	3	1			4		7	
7				9	3		4	1
6				2		9		
1			4					

#### 4. USTVARJALNO PREŽIVLJANJE ČASA

Danes lahko naredite:

- ameriške palačinke:



Potrebuješ:

- 4 lončki bele gladke moko,
- 2 jajci,
- 4 lončki mleka,
- 1 pecilni prašek,
- 6 žličk sladkorja,
- 1 žlička soli.

Postopek: v posodo daj moko, sol in pecilni prašek in vse skupaj dobro premešaj. V eno posodo daj rumenjake, v drugo beljake, ki jih stepeš v sneg. Rumenjakom dodaj sladkor in mleko ter zmešaj z mešalnikom. Zmes dodaj posodi z moko, soljo in pecilnim praškom. S kuhlalnico dobro premešaj beljake in dobljeno zmes.

Z majhno zajemalko zajemi zmes in jo zlij na sredino teflonske ponve, da se razlije v premer okoli 10 cm in zapeci, dokler se ne pojavijo mehurčki. Nato obrni in peči do zlato rjave barve. Pri peki palačink naj ti pomagajo starši!

Palačinke namaži z marmelado, čokoladnim namazom ali pa jih prelij z javorjevim sirupom. Njami ... 😊

- Ali rad/-a pomagaš pri pripravi hrane? Ali se morda raje igraš kuharskega mojstra/mojstrico? Iz papirja lahko izdeláš preprost pripomoček, ki ne sme manjkati na glavi najboljših kuharskih mojstrov. Sledi navodilom, za pomoč pa poprosi starše.



**Vse svoje izdelke, aktivnosti lahko fotografirate in pošljete svoji učiteljici podaljšanega bivanja na e-mail naslov, ki je objavljen pod »Navodila za delo« v zavihku »Podaljšano bivanje«.**