

## ODDELEK PODALJŠANEGA BIVANJA, 5. razred

Dragi bivanjski petošolci,

nov teden pouka na daljavo je prinesel čisto drugo vreme. Le kje konec marca v kaminu ne gori? 🏠 Pri nas že. Prav imenitno je, če lahko zraven beremo kakšno zanimivo knjigo.

### USTVARJALNI KOTIČEK

V sredo je materinski dan, zato močno stisnite svojo mamico in ji, če so rože na njenem vrtu pozeble, podarite papirnat šopek.

#### Potrebujete:

- list papirja zelene barve 9 × 21 cm (če doma nimate zelenega kolaž papirja, lahko bel list papirja pobarvate z barvicami),
- list papirja rdeče barve 9 × 21 cm (ali katere koli druge barve),
- list papirja zelene barve 8 × 9 cm,
- lepilo,
- škarje.

#### Potek dela:

Najbolje, da si ogledate filmček na spodnji povezavi. Za vsak primer imate spodaj še navodila.

<https://www.youtube.com/watch?v=tP1qbGrMDt8>

List papirja zelene barve (9 × 21 cm) začnete v enem kotu zvijati. Če vam ne gre samo s prsti, zavijte okoli barvice. Na koncu vam ostane nekakšen trikotnik. Z lepilom namažite notranjo stran in zavijte do konca. Dobili ste steblo! V list papirja poljubne barve naredite 1 cm (za 1 prst) široke zareze. Pazite, da lista ne prerežete do konca. Ustavite se približno 1 cm do roba. Vsak trakec zavijte s prsti. Če vam ne gre samo s prsti, zavijte okoli barvice. Spodnji del barvnega lista nalepite okoli stebela (glejte videoposnetek na zgornji povezavi, 3:32). Bodite natančni, ta del je najzahtevnejši. Izrežite še liste iz manjšega zelenega papirja (glejte videoposnetek na zgornji povezavi, 4:30). Najprej ga zložite v 'harmoniko'. Na zgornjo stran si za lažje izrezovanje narišite list. Pazite, da ne začnete rezati čisto spodaj, da se bodo listi na nekem delu držali skupaj. Liste nalepite okoli stebela. Rožica bo še lepša, če boste liste malo zavihali nazaj. Zdaj že znate, naredite še kakšno rožico druge barve, da boste imeli cel šopek.




### DRUŽABNE IGRE, UGANKE, IZZIVI ...



Koliko živali najdete v besedi SLOVENIJA? 💡



Ko jih najdete 12, se lotite še spodnje križanke.



# SLIKOVNA KRIŽANKA

Marčec 2020

5.  7.  4. 

6.  2. 

3.  1. 

1.  9. 

## KUHAJMO SKUPAJ

Ideja za materinsko jutro. 😊 Prosite očeta, da vam pomaga presenetiti mamico.

### Jajčna omleta s češnjevimi paradižniki

Sestavine za eno osebo:

- 1 žlica olivnega olja,
- 2 jajci,
- 5 češnjevih paradižnikov, narezanih na četrtine,
- 1/2 pesti drobnjaka, nasekljanega,
- 1 pest parmezana, sveže naribanega.



#### Postopek priprave:

Jajca ubijemo v manjšo posodo in jih s pomočjo vilice razžvrkljamo. Začinimo s soljo in sveže mletim črnim poprom.

Na kuhalnik pristavimo ponev, ki jo na visoki temperaturi segrejemo, dodamo olivno olje. Ko je olivno olje zelo vroče, vendar se ne sme kaditi, hitro dodamo jajca. Potresemo ponev, da se jajca enakomerno razporedijo in pustimo 20 sekund.

S pomočjo lopatice potisnemo robove omlete proti sredini ponve, z neprestanim tresenjem ponve. Na ta način enakomerno razporedimo preostalo jajčno tekočino. Omleta je narejena, ko je še vedno rahlo mehka, skoraj tekoča na sredini. Na tej točki hitro dodamo narezane češnjeve paradižnike in polovico nasekljanega drobnjaka in parmezan. Takoj odstranimo s kuhalnika.

#### **NASVET**

**Omleta mora biti bleda, rumena in ne rjave barve.**

Da zvijemo omleto, ponev dvignemo nad kuhalnik in jo nekoliko nagnemo stran od našega telesa. S pestjo krepko in kratko udarimo proti ročaju ponve, da se zgornja tretjina omlete

prepogne. Zdaj omleto zdrsnemo na krožnik, tako da se omleta dokončno zvije, z odprto stranjo navzdol. Lahko pa si pomagamo tudi z vilico.

Jajčno omleto postrežemo s preostalim nasekljanim drobnjakom ter žlico kisle smetane.

### SPROSTITVENE DEJAVNOSTI IN AKTIVNOSTI V NARAVI

Zaradi slabega (berite mrzlega) vremena se verjetno bolj zadržujete v hiši ali stanovanju. Lotite se spodnjih vaj! 😊



### ALI VESTE?

Ali veste, zakaj si moramo roke umivati z milom?

[https://www.youtube.com/watch?v= KirHm\\_sYfl&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v= KirHm_sYfl&feature=emb_title)

Roke si z milom umivamo zato, da z njih odstranimo bakterije, ki se naberejo na njih. Bakterije se skrivajo prav povsod, kamor seže vaša dlan.

Potrebujete:

- globok krožnik,

- manjši krožnik,
- vodo,
- poper,
- tekoče milo.

V globok krožnik nalijte nekaj vode, v manjšega pa par kapljic mila. V vodo stresite poper (to so bacili). Če prst pomočite v vodo, se 'bacili' primejo na vaš prst, kajne? Zdaj pa prst pomočite v milo in nato v vodo z bacili. Kaj se zgodi? Vsi 'bacili' se umaknejo stran od vašega prsta. 😊

Pazite nase.

Lep pozdrav

učiteljica Polona