

PRAZNIČNI DAN DEJAVNOSTI

24. 12. 2020

Zadnji dan pouka v tem koledarskem letu bomo posvetili pripravam na praznike in skrbi za dobro počutje. Za vas smo pripravili veliko idej, kako si lahko doma ustvarite praznično vzdušje, si polepšate praznike in pripomorete k dobremu počutju. Veseli ljudje so bolj odporni na bolezni, zato so lepo preživeti prazniki pomembni tudi z vidika skrbi za lastno zdravje!

Izberi si dve dejavnosti, ki sta ti najbolj všeč. Če vas je v družini več, lahko pri dejavnostih sodelujejo tudi ostali družinski člani. V tem primeru se boste skupaj odločili, kaj boste na ta dan dejavnosti počeli. Pripravite si potreben material in pripomočke ter se veselo lotite dela.

PRIPOROČENE DEJAVNOSTI:

1. [Ogled šolske proslave](#)
2. [Praznična glasba, predstave, filmi ...](#)
3. [Peka piškotov in kuhanje prazničnih jedi](#)
4. [Izdelava voščilnic in pisanje voščil](#)
5. [Izdelava okraskov in krašenje doma](#)
6. [Pospravljanje in čiščenje doma](#)
7. [Športne aktivnosti na prostem](#)
8. [Naravoslovne aktivnosti na prostem](#)
9. [Ujemi trenutek](#)
10. [Miselne in družabne igre](#)
11. [Nekaj za dušo](#)

DOKAZILO O OPRAVLJENEM DELU:

Na spletni strani šole je Padlet, na katerem objavite fotografijo in kratek zapis o tem, kako ste preživeli ta dan. Zelo bomo veseli tudi voščila vaše družine. Objave bodo javne, zato se ni potrebno podpisovati z imenom in priimkom.

1. OGLED ŠOLSKE PROSLAVE OB DRŽAVNEM PRAZNIKU



26. decembra praznujemo 30 let odločitve, da bomo Slovenci živeli v samostojni in neodvisni državi. 23. decembra 1990 je v takratni socialistični republiki Sloveniji, ki je bila del Jugoslavije, potekal PLEBISCIT - nekakšno glasovanje, na katerem smo se Slovenci odločali, ali naj Slovenija postane samostojna in neodvisna država. V počastitev 30-letnice odločitve o novi državi smo pripravili šolsko proslavo, ki si jo oglejte v spodnji povezavi.

Povezava do posnetka: https://youtu.be/epfzni_4YnM

Pripravila: Peter Avbar in Matjaž Simonič

2. PRAZNIČNA GLASBA, PREDSTAVE, FILMI ...



CIN, CIN, CIN, ZVONČKI POJEJO ...

Med peko piškotov in drugih dobrot lahko poslušáš božične pesmi in se učiš tujih jezikov. Lahko poskusiš s pesmijo **Cin, cin, cin, zvončki pojejo** v slovenščini, angleščini, italijanščini, nemščini ali španščini.

<https://www.youtube.com/watch?v=KxjxRWizYT0>

<https://www.youtube.com/watch?v=VzXfigN-Jts>

https://www.youtube.com/watch?v=pHKdd2Veh_w

<https://www.youtube.com/watch?v=iZ2m4mHI3bA>

<https://www.youtube.com/watch?v=9qlzA8c65H0>

Pripravil/a: Andrejka Repič

Vir fotografije: <http://clipart-library.com/clipart/pc5oA4pxi.htm>



OGLED PREDSTAVE HRESTAČ

Zgodba, povzeta po Hoffmannovi pravljici Hrestač in mišji kralj je ena najlepših baletnih pravljic, ki čudovito pričara božično vzdušje. Govori o skopuhu, ki ne mara Božiča. Skozi sanje spozna krivice, ki jih je storil v življenju, se pokesa ter postane ljubeč in radodaren človek. Baletna uspešnica je uprizoritev s sporočilom, da človeka osrečita prijaznost in sočutje do drugih ljudi.

Povezava do posameznih odlomkov je na zelo prijeten način dostopna [tukaj](#).



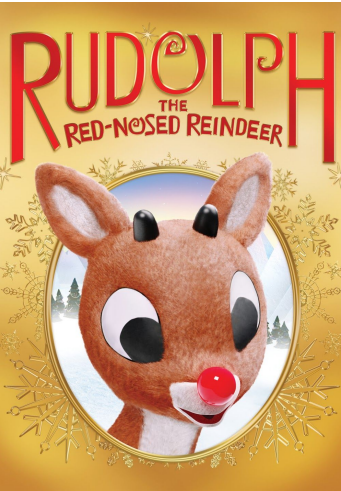


Glasbena pravljica SNEŽENI MOŽ

Si predstavljaš živega Sneženega moža? Kaj vse lahko počne? Udobno se namesti in si oglej.

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

Pripravila: Petra Premrl

 <p>LUTKOVNO GLEDALIŠČE LJUBLJANA</p>	<p>GREMO V LUTKOVNO GLEDALIŠČE</p> <p>Na tem spletnem mestu si lahko ogledate več lutkovnih predstav:</p> <p>http://www.lgl.si/si/vrtci-sole/spletna-pedagoska-gradiva</p> <p>Pripravila: Adela Lavrenčič</p>
	<p>BOŽIČNE KARAOKE</p> <p>Obožuješ prepevanje znanih božičnih pesmi, a ne poznaš celotnega besedila? Pomagaj si s karaokami in se na zanimiv način nauči besedila. Da bo vse skupaj še bolj zabavno, povabi k petju še ostale člane družine. Na tem spletnem mestu najdeš kar nekaj karaok:</p> <p>https://www.youtube.com/results?search_query=bo%C5%BEi%C4%8Dne+pesmi+karaoke</p> <p>Pripravila: Monika Kogoj</p> <p>Vir slike: https://www.pinterest.com/pin/372180356680468552/</p>
	<p>RUDOLF THE RED-NOSED REINDEER</p> <p>Animiran film v stop motion-tehniki o jelenčku Rudolfu iz leta 1964 je božična klasika, ki je v ZDA brez izjeme predvajana vsak božič, pri nas pa je znana le redkim.</p> <p>Enourno zabavo in veliko božičnega duha si zagotoviš:</p> <ul style="list-style-type: none"> - s televizijo, računalnikom, tablico ali drugo napravo, ki predvaja Youtube videe, - s pokovko - in skodelico vročega kakava. <p>https://www.youtube.com/watch?v=RVk8gjj5-9U (v angleščini)</p> <p>Pripravil: Kristjan Mavri</p> <p>Vir fotografije: https://www.imdb.com/title/tt0058536/</p>

3. PEKA PIŠKOTOV IN KUHANJE PRAZNIČNIH JEDI

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine: 25 dag masla, 35 dag moke, 10 dag mletega sladkorja, 10 dag mletih orehov, 1 jajce

Postopek: Hitro pregneteno testo oblikujemo v rogljičke, pečemo 20 minut pri 200 stopinjah. Povaljamo v mletem sladkorju, lahko pa tudi v kristalnem sladkorju.

Pripravl/a: Ester K. S.

Vir: Recepti moje mame.



ZDRAV PRIGRIZEK: DREVESCE VITAMINOV

SESTAVINE:

- poljubno sadje: kivi, jabolka, hruške, banane, jagode, grozdje ...
- korenček

PRIPOMOČKI:

- nož
- deska za rezanje
- zobotrebci
- nabodalo/paličica za ražnjiče
- modelčki za piškote
- krožnik ali pladenj

POSTOPEK:

1. Na deski za rezanje z nožem odrežemo del jabolka, da pripravimo ravno podlago, ki jo postavimo na krožnik ali pladenj.
2. V jabolko pritrdimo nabodalo/paličico za ražnjiče, na katero pritrdimo korenček.
3. Okrog jabolka in korenčka pritrdimo zobotrebce.
4. Sadje razrežemo na poljubne koščke ali z modelčki za piškote pripravimo različne oblike.
4. Na zobotrebce pritrdimo koščke sadja tako, da zapolnimo smrečico.
5. Uživamo v zdravem prigrizku.

Pripravila: Nika Obed

Vir fotografij: <https://www.pinterest.com/pin/106256872432127181/>



ARAŠIDOVE KOCKE

Potrebujemo

- 200 g čokolade
- 200 g sladkorja

- 150 g masla
- 250 g polnozrnatih piškotov
- 300g arašidovega masla

Postopek priprave

Čokolado stopimo v skledi nad loncem vrele vode. V drugem loncu počasi stopimo maslo.

V multipraktiku zmeljemo piškote in rjavi sladkor. Potem dodamo stopljeno maslo in še arašidovo maslo. Vse zmešamo z žlico. Maso damo v pravokotni pekač, ki smo ga obložili z peki papirjem, in enakomerno porazdelimo. Prelijemo s stopljeno čokolado in damo vsaj za pol ure v hladilnik, da se čokolada strdi. Ko se čokolada strdi, z ostrim toplim nožem narežemo kocke.

Pridobljeno 17. 12. 2020 s spletne strani:

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/arasidove-kocke/>

Izbrala: Nataša Markič



RAFAELO KROGLICE

Sestavine:

- 75 ml mleka
- 200 g kokosove moka
- 100 g masla
- 120 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijev sladkor
- 60 g otroških piškotov
- 100 g praženih lešnikov (celih)
- Kokosova moka

Postopek priprave:

Kokosovo moko, sladkor, vanilijev sladkor in mlete piškote premešamo. Maslo raztopimo, mu primešamo mleko in vlijemo v mešanico suhih sestavin. Maso dobro premešamo in damo za nekaj časa v hladilnik. Iz mase oblikujemo kroglice, v sredino damo pražen lešnik in povaljamo v kokosovi moki. Pripravljene kroglice damo v papirnate skodelice. Hranimo na hladnem. Pripravila:

Tatjana Leskovec Sever

Vir: Kodele, Alenka. 2010. Najboljši piškoti, sladki grižljaji in slano pecivo. Ljubljana: ČŽD Kmečki glas.

Vir slike:

<https://www.super-hrana.si/domace-raffaello-kroglice-iz-5-sestavlin>

MEHKI MEDENJAKI

Sestavine:

- 500g moka
- 1,5 čajne žličke sode bikarbone
- 1 zvrhana jušna žlica kakava v prahu
- 150 g sladkorja v prahu
- 150 g masla
- 150 g medu
- 2 jajci

Postopek priprave:

Skupaj zmešamo suhe sestavine (moka, soda bikarbona, kakav, sladkor v prahu).

Nato jim dodamo stopljeno maslo, jajci in med. Sestavine skupaj zmešamo. Po okusu lahko dodajamo začimbe kot so cimet, muškadni orešček, janež ipd. ali pa dodamo žličko začimb za pripravo medenjakov.

Ko imamo gosto maso, jo razvaljamo in s pomočjo modelčkov naredimo medenjake.

Postavimo jih v pekač in pečemo 10 min na 180 °C.

Dober tek in lepe dišeče praznike

Pripravil: Matija Skapin

Foto: osebni arhiv



ČOKOLADNI PIŠKOTI

Sestavine:

- 50 g mehkega masla
- 75 g finega kristalnega sladkorja
- 1 rumenjaki
- 150 g moka

- 25 g stopljene in ohlajene temne čokolade
- 1 beljak in 150 g mletega sladkorja za preliv za okras

Postopek priprave:

Vse sestavine zgnetemo v gladko testo, razvaljamo ga med dvema peki papirjema na debelino 4mm. Z različnimi modelčki izrežemo oblike in jih polagamo na pekač obložen s peki papirjem. Pečemo približno 10 minut na 180 stopinj. Vzamemo jih iz pečice in počakamo, da se ohladijo. V posodi z vilicami zmešamo tekoč beljak in mleti sladkor, da dobimo belo sladkorno kremo. Z dresirno vrečko, ki je napolnjena s kremo, pokapljamo in rišemo vzorce po piškotih. Potem pustimo, da se krema strdi.

Vir: Atkinson, Catherine. 2008. Drobno pecivo. Tržič: Učila Internacional.

Pripravila: Mateja Vuga



OREHOVI TRIKOTNIKI

Sestavine:

- 210 g moke
- 140 g masla
- 70 g sladkorja
- 100 g mletega sladkorja
- 70 g mletih orehov
- 35 g narezanih orehov
- 2 jajci
- vaša najljubša marmelada

Iz moke, masla, sladkorja in rumenjaka zamesimo testo. Pustimo, da malo počiva na hladnem. Testo razvaljamo približno 1 cm na debelo in ga položimo v pekač.

Iz beljakov stepemo sneg. Postopoma dodajamo mleti sladkor. Na koncu dodamo še mlete orehe. Testo premažemo z marmelado, nato pa ga prelijemo še s snegom z orehi. Po vrhu potrosimo narezane orehe. Pečemo približno 30 minut na 180 stopinj. Ko je pečeno, narežemo na trikotnike. Po želji jih lahko namočimo še v čokolado.

Vir recepta: domača zakladnica

Vir slike: <https://www.gurman.eu/recepti/krhki-trikotniki-z-lesniki-10716>

Pripravila: Tina Koren



BOŽIČNI PIŠKOTI

Sestavine za krhko testo:

250 g moke

150 g masla

150 g sladkorja

1 celo jajce (beljak in rumenjaki)

ščepec soli

Predpriprava:

Pekač obložimo s peki papirjem. Naredimo krhko testo. Zmehčano maslo in sladkor penasto stepemo. Dodamo jajce in ščepec soli, nazadnje pa na vse skupaj presejemo moko. Na hitro zamesimo gladko testo. Testo razdelimo na 3 približno enake kose, potem pa v vsakega na hitro vgnemo po eno aromo. Nazadnje vsak kos testa oblikujemo v kroglo, ki jo zavijemo v prozorno folijo in jo položimo v hladilnik za 60 minut.



Sestavine za arome (nadeve):

35 g mletih lešnikov

1 mala žlica cimeta

1 mala žlica ingverja v prahu

Priprava: Pečico ogrejemo na 210 stopinj. Klasičen pekač obložimo s peki papirjem. Vsako kroglo testa posebej z dlanjo nekoliko sploščimo, potem pa testa razvaljamo približno centimeter debelo. Iz vsakega izrežemo poljubne kekse (npr. zvezdice), ki jih polagamo v pekač. Tega položimo v ogreto pečico za pribl. 15 minut, da se kekci zlato rjavkasto obarvajo.

Pripravila: Damijana Dolenc

Vir: internetne strani +vsakoletne predpraznične izkušnje



NUTELINI PIŠKOTI

Sestavine:

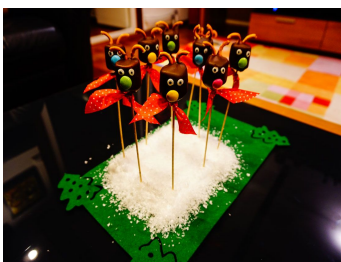
- 150 g moke
- 240 g Nutelle
- 1 jajce
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta

Priprava:

Vse sestavine odmerimo v posodo v kateri bomo pripravili maso. Vključimo tudi pečico in njeno temperaturo nastavimo na 160 °C (ventilacijska pečica). Vse sestavine na hitro z žlico premešamo, nato pa z rokami zgnetemo v kepo testa. Vzamemo pekač, ga obložimo s papirjem za peko, nato pa s čistimi rokami zajemamo maso za Nutelline piškote, vzamemo približno toliko mase, da bomo med dlanmi lahko oblikovali za cca. oreh veliko kroglico. Oblikovane kroglice polagamo na pekač. Nutelline piškote pečemo v predhodno ogreti pečici (160 °C, ventilacijska pečica) 8-10 minut. Čas peke je odvisen od velikosti kroglic, ki jih boste oblikovali.

Vir: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/nutellini-piskoti-2/>

Pripravila: Tina Vehovec



ČOKOLADNI JELENČKI

Sestavine

- Vrečka sladkornih penic (marshmallows)
- 100 g temne ali jedilne čokolade
- 50 g masla
- Smarties bomboni
- Prestice
- Malo tičino mase ali marcipana
- Jedilna črna barva

Potrebni pripomočki

- Palčke za ražnjiče
- Okrasni trak
- slamica

Postopek

Čokolado z maslom stopi nad vodno paro. Vsako penico nabodi na paličko in potunkaj v čokolado. Počakaj, da se čokolada malo strdi, nato jim sredi obraza zalepi smrček iz bombona in v glavo napiči roge.

Zdaj še oči. Majhen kos tičino mase ali marcipana na tanko razvaljaj. Vzemi slamico in z enim koncem izreži iz mase krogec, na drugem pa pihni, da dobljeni krogec pade ven. S prstom jih splošči in na sredino s črno barvo nariši zenice. To naredi z zobotrebcem.

Srečno z jelenčkom Rudolfom in njegovimi jelenčki vam želim,

Katja Leban

Vir: Midvakuhava

Pripravila: Katja Leban



ŠARKELJ

SESTAVINE:

4 jajca
24 dag sladkorja
24 dag moko
10 dag vode
10 dag olja
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
limonina lupinica

POSTOPEK

Jajca, sladkor in vanilijev sladkor stepemo, nato počasi med stepanjem dolivamo olje, potem še vodo. Nazadnje dodamo še moko, kateri smo prej primešali pecilni prašek in limonino lupinico.

Testo damo v pomaščen in pomokan model in pečemo na 180 stopinjah cca. 45 - 50 minut. Ko se ohladi, lahko prelijemo s stopljeno čokolado in okrasimo.



Vir: www.kulinarika.net



VEGANSKA DOMAČA ČOKOLADA

Sestavine:

- 100g kakavovega masla
- 140 g presnega kakava (lahko tudi navadnega nesladkanega kakava)
- cca. 80g agavinega sirupa
- ščepec soli
- začimbe po izbiri

V stopljeno kakavovo maslo stresete kakav in počasi mešate, da dobite homogeno zmes brez grudic.

Zmesi dodate ščepec soli in agavin sirup, katerega količino lahko prilagajate po svojem okusu.

Že tukaj lahko okus vaše čokolade izboljšate z izbranimi začimbami. Poskusite lahko eno ali ustvarite mešanico začimb po vašem okusu. Nekaj idej: cimet, vanilija, janež, kardamom, nastrgana lupinica pomaranče, kajenski poper ali čili.

Ko ste zadovoljni s svojim izdelkom, je čokolado potrebno le še strditi. Pekač ali modelček postavite za 10 minut v skrinjo ali za 1 uro v hladilnik.

Pripravila: Nataša Čuk

Vir: <https://extraveganza.si/domaca-cokolada-veganski-recept/>



DOMAČE NAPOLITANKE

Sestavine:

1 paket oblatov

Krema

- 200 ml mleka
- 50 g sladkorja
- 1 jajce
- 40 g moke
- 1 vanilijev sladkor
- 250 g masla
- 250 g sladkorja v prahu
- 40 g kakava

Iz mleka, sladkorja, jajca, moke, vanilijevega sladkorja skuhamo kremo. Med mešanjem jo ohladimo. Dodamo zmeščano maslo,

sladkor v prahu in kakav ter stepamo. Ko postane krema rahla, jo namažemo po oblatih in sestavimo. Rezino obtežimo in postavimo čez noč v hladilnik. Naslednji dan poljubno narežemo.

Vir - Alenka Kodele, Najboljši piškoti, sladki grižljaji in slano pecivo

Pripravila: Mirjam Bratož



SADNI SOK S SMETANO

SESTAVINE:

- 1 banana,
- 8 jagod,
- sladka smetana.

PRIPOMOČKI:

- gospodinjski aparat,
- nož za sadje,
- rezalna deska,
- kozarec,
- žlička.

POSTOPEK:

1. Banano operemo, olupimo in jo narežemo na koščke. Jagode operemo in jim odstranimo peclje.
2. Sadje stresemo v univerzalni aparat (smoothie aparat) in ga zmeljemo. Sok nalijemo v kozarec.
3. S pomočjo gospodinjskega aparata stepemo še sladko smetano.
4. Sadni napitek postrežemo v kozarcu. Po želji ga okrasimo z rezino sadja.

Pripravila: Lara Bizjak

Vir: Gospodinjstvo, Učbenik za 5. razred OŠPP NIS

Vir fotografije:

<https://i.pinimg.com/originals/ec/99/cc/ec99cc6014e05c432a4b503739520aca.jpg>



HRUSTLJAVI JABOLČNI ČIPS S CIMETOM

SESTAVINE (za 4 prigrizke)

- 3 jabolka katerekoli sorte in
- 1 žlička cimeta (neobvezno).

PRIPRAVA:

1. Jabolka dobro splaknemo pod tekočo vodo in jih nato obrišemo s čisto kuhinjsko brisačo. Jabolku s pripomočkom za odstranjevanje sredic odstranimo sredico. Če tega pripomočka nimamo, lahko sredico odstranimo potem, ko jabolko že narežemo na rezine.



2. Jabolko (ni ga treba lupiti, lahko pa ga tudi, če želimo) narežemo na tanke rezine z mandolino za rezanje, ribežnom ali pa z ostrim nožem.
3. Rezinice potresemo s cimetom in ga previdno razporedimo po vseh rezinah.
4. Čips lahko naredimo v sušilniku sadja, zelo enostavno pa tudi v pečici. Jabolčne rezine razporedimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Rezinice razporedimo v eno plast s čim manj prekrivanja. Če imamo na razpolago rešetko, rezinice položimo na rešetko.
5. Rešetko (pod rešetko postavimo plitek pekač) postavimo v pečico, ogreto na 140°C za približno 30 minut. Če imamo to možnost, pečico nastavimo na ventilatorsko pečenje. Čas pečenja bo odvisen od debelosti jabolčnih rezin in od pečice. Rezinice med pečenjem enkrat previdno obrnemo.
6. Pečen jabolčni čips vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi. Med hlajenjem bo postal še bolj hrustljiv.
7. Čips hranimo v dobro zaprti posodi ali vrečki.

Pripravila: Lara Bizjak

Vir:

<https://www.sitfit.si/recepti/hrustljiv-jabolcni-cips-s-cimetom-iz-pecice/>



PISANE KROGLICE

SESTAVINE:

- ❖ 20 dag maslenih piškotov
- ❖ 10 dag sladkorja v prahu
- ❖ 25 dag margarine
- ❖ 4 žlice mleka
- ❖ 10 dag kokosove moke
- ❖ 10 dag čokolade v prahu
- ❖ pisane mrvice

POSTOPEK PRIPRAVE:

Maslene piškote zmeljemo ali zmečkamo. Dodamo vse ostale sestavine, dobro premešamo in za eno uro postavimo v hladilnik. Oblikujemo kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki/mrvicah/čokoladi v prahu. Kroglice damo za 30 minut v hladilnik in jih nato ponudimo v papirnatih košaricah. Kroglice hranimo na hladnem.

Pripravila: Lucija Valič

Lasten vir



VROČA ČOKOLADA S PUDINGOM

Ko zadiši po zimi, zadiši tudi po vroči čokoladi. Odlično vročo čokolado si lahko pripraviš tudi doma.

Sestavine za vročo čokolado:

1 l mleka

100 g (najbolje) temne čokolade

1 vrečka čokoladnega pudinga

2 zvrhani žlici kakava

3 zvrhane žlice sladkorja

Priprava vroče čokolade:

Prašek za puding, kakav in sladkor zmešamo z malo hladnega mleka, dokler ne dobimo gladke zmesi. Nato zavremo mleko, ga odstavimo in vmešamo pripravljeno zmes ter na koščke nalomljeno temno čokolado. Na zmernem ognju mešamo še 2 do 3 minute, dokler se čokolada ne stopi in ne nastane gosta zmes. Vroč čokolado nalijemo v skodelice in postrežemo. Če želite, vročo čokolado okrasite s stepeno smetano in nastrgano čokolado.

Pripravila: Kristina Valič

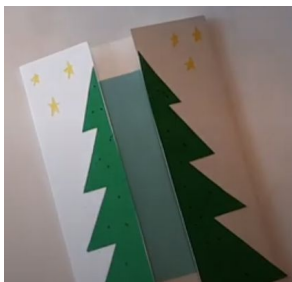
Pridobljeno s spletne strani 19. 12, 2020

<https://zenska.hudo.com/recepti/sladice/najboljsi-recepti-za-pripravo-vroce-cokolade/>

Vir fotografije:

<https://siol.net/media/img/ef/03/b707cfd3c04b86b77cd5-vroca-cokolada.jpeg> Pridobljeno s spletne strani 19. 12. 2020

4. IZDELAVA VOŠČILNIC IN PISANJE VOŠČIL



VOŠČILNICA

Navodila

Podrobna navodila in postopek izdelave so na spodnji povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=11CzHXL78BQ>

Pripravila: Anja Slejko



OKRASKI IZ PAPIRJA

Navodila

Podrobna navodila so na spodnji povezavi:

https://www.youtube.com/watch?v=Th5sYU2_ye8

Pripravil/a: T. Lipušček

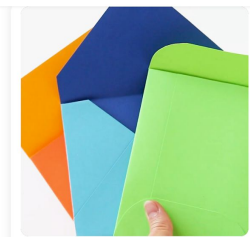


VOŠČILNICA

1. Izberi trši list papirja A4 in ga prereži na pol. Iz enega kosa lahko izdeláš dve voščilnici.
2. Polovico papirja prepogni na pol, da se odpre kot knjiga.
3. Na sredino nalepi pravokotnik iz temnejšega papirja, da dobiš okvirček.
4. Iz zelenega papirja izreži majhen trikotnik in ga prilepi na sredino pravokotnika. (Lahko uporabiš tudi star časopisni papir)
5. Poišči majhne, pisane gumbke in jih z lepilom v stiku prilepi na trikotnik, da bodo predstavljali balončke.
6. Na vrh trikotnika z barvico nariši rumeno zvezdo.
7. Na dnu s flomastrom ali kemičnim svinčnikom napiši "Lepe praznike"

Pripravila: Katja Furlan

Vir fotografije: lasten arhiv



PISEMSKA OVOJNICA NA 3 NAČINE

Oglej si video posnetek, v katerem so prikazani trije preprosti načini izdelave pisemske ovojnice.

<https://www.pinterest.com/pin/848365648544001109/>

Pripravili: Učitelji TIT

Vir fotografije: <https://www.pinterest.com>



BOŽIČKOVA VOŠČILNICA

Potrebuješ:

- list papirja
- črn flomaster ali barvico
- rdečo barvico

Postopek si oglej na spodnji povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=ZaedLcJLV6o&t=62s>



Pripravila: Nika Kos

Vir: <https://www.youtube.com/watch?v=ZaedLcJLV6o&t=62s>



VOŠČILNICE Z OKRASKI IZ HAMA PERLIC

Potrebuješ:

- hama perlice in ploščice,
- pisala,
- trši papir za voščilnice.

Iz Hama perlic lahko narediš različne praznične in zimske motive. Nekaj predlogov lahko vidiš na priloženih fotografijah, motivi pa bodo še lepši, če jim dodaš kaj svojega.

Izberi si poljuben motiv in ustrezno ploščico ter prični z delom. Ko končaš, na perlice obvezno položi peki papir in se z likalnikom nekajkrat zapelji čez, da se perlice dobro stopijo in zlepijo.

Ko je okrasek narejen, ga lahko prilepiš na sprednjo stran voščilnice. Druga možnost je, da okrasku daš vrvico in ga obesiš na božično drevo, si z njim okrašaš sobo ali ga nekomu podariš.

Da bo voščilnica še bolj posebna, obvezno nariši kakšne detajle (vrvico, lisički brke, majhne zvezdice, snežinke, ...). Uporabi črno, svetleče ali belo pisalo. Ne pozabi napisati tudi lepih voščil in z njimi razveseli sorodnike in prijatelje.

Pripravila: Polona Lavrenčič

Viri fotografij:

<https://blog.hooraytoday.de/de/schnelle-weihnachtskarten-mit-kindern-basteln/>

<https://www.amicella.de/grusskarten-aus-hama-perlen/>

<https://mrsberry.de/weihnachtskarten-basteln-mit-buegelperlen/>

<https://i.pinimg.com/originals/fb/9d/ec/fb9dec55fa94db2fa76328e481841349.jpg>

5. IZDELAVA OKRASKOV IN KRAŠENJE DOMA



PISANI STORŽKI

Navodila: Za delo potrebuješ storže, tempera barve, čopič, mekol lepilo ali pištolo za vroče lepljenje, cofke, bunkice, bleščice, darilni trakec...

Storže najprej pobarvaj z zeleno ali ali belo tempera barvo. Ko so storži posušeni, nanje prilepi cofke ali bunkice, lahko pa jih samo posuješ z bleščicami.

Na storže potem prilepi še darilni trakec in dekoracijo obesi.

Pripravil/a: Daša Černigoj



SLANO TESTO

Osnovno slano testo pripravite tako, da v posodi zamesite **2 skodelici moke, 2 skodelici fino mlete soli in skodelico vode**. Po potrebi lahko dodate še naravno **barvo za živila**, ki bo popestrila vaše izdelke, ali pa **kapljico olja**, da bo testo bolj voljno.

Svoje izdelke lahko **posušite na tri načine**.

Prvi je ta, da jih zložite na list papirja in jih kakšen teden **postavite v toplo in suho prostor**. Tako se bodo še najboljše posušili tanki okraski.

Za večje figurice in ostalo je primerneje, če jih **nekaj časa sušite na zraku, nato pa za pol ure postavite v pečico, ogreto na 50°C**.

Če se vam mudi, lahko kreacije **za deset minut zložite neposredno v pečico, ki jo prej segrejete na 180°C**. A bodite previdni in svoje izdelke kar naprej preverjajte, ali so na otip že suhi, saj se lahko zgodi, da bodo ob predolgemu pečenju porjavili ali razpokali.

Ko se do konca posušijo, jih seveda lahko okrasite tako, da jih **pobarvate**.

	<p>Pripravil/a: Maja Bitežnik</p> <p>Vir slike: https://malo-veliko.blogspot.com/2015/12/advent-16-domaci-okra-ski-za-smreko.html</p> <p>Vir teksta: http://dobranovica.si/slano-testo-hitro-pripravljen-poceni-nadomestek-modelirne-mase/</p>
	<p>SMREČICA IZ FILCA</p> <p>Pripomočki: filc, škarje, nit, šivanka, polnilo.</p> <p>Postopek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izreži smrečico za vsak okrasek 2x, - na smrečico izvezi različno velike zvezdice, - po dve smrečici zašij skupaj po robu, - smrečico napolni s polnilom in zašij odprtino, - dodaj še vrvico za obešanje in smrečica je končana. <p>Želim vam prijetno ustvarjanje.</p> <p>Pripravil/a: Vanesa Pev Stibilj</p>
 	<p>SNEŽINKE IZ ROLIC PAPIRJA</p> <p>pripomočki: rolice WC papirja, škarje, mekol lepilo, ščipalke, ravnilo, svinčnik.</p> <p>Viri: https://www.youtube.com/watch?v=-Oq65ll4haw</p> <p>https://u3sevnica.weebly.com/sne381inke-iz-rolic-toaletnega-papirja.html</p> <p>Pripravila: Tina Vižintin</p>



SMREČICE IZ RAZNIH MATERIALOV

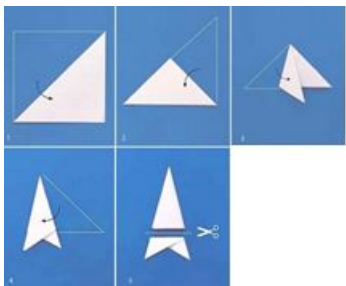
Navodila za delo najdete na spodnji povezavi.

Vir: <https://www.youtube.com/watch?v=Vnc7UqaMjiM>

Vir slike:

<https://www.google.com/search?q=christmas+tree+from+waste&tbn>

Pripravila: Alenka Fakin



PREPROSTE PAPIRNATE SNEŽINKE

Pripomočki: bel ali svetlo moder navaden papir, škarje, lepilni trak ali bela nitka.

Iz papirja izrežeš kvadrat. Velikost kvadrata je odvisna od tega, koliko veliko snežinko želiš narediti. Kvadrat prepogneš in odrežeš po narisanem navodilu.

Iz podlage, ki jo dobiš, izrežeš poljuben vzorec, lahko pa uporabiš vzorce, ki jih vidiš na sliki.

Izdelane snežinke lahko na željeni prostor prilepiš z lepilnim trakom ali jih obesiš na belo nitko.

Vir:

<https://helpsophia.ru/sl/pitanie/kak-delat-krasivyie-snezhinki-iz-bumagi-poshagovo-snezhinki-iz.html>

Pripravila: Ksenija Benko


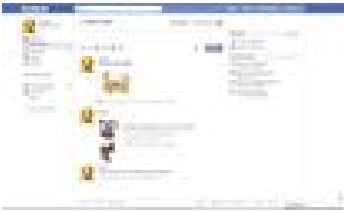


NARAVNI OKRASKI IZ SUŠENIH POMARANČ

Pripomočki:

Pomaranče, nož, dodatki po okusu (cimet, sladkor, klinčki, ingver), pentlja, nit in šivanka, sušilnik za sadje (ali pečica).

Pomaranče razrežeš na rezine, debele približno 1 centimeter. Če želiš, jih lahko posuješ s sladkorjem in začimbami po okusu, okoli pomarančne lupine pa lahko vanjo zabodeš tudi klinčke. Tako bodo pomaranče temnejše. Lahko pa jih pustiš tudi brez dodatkov - v tem primeru bodo svetlejšje.

	<p>Pomaranče daš v sušilnik za sadje (traja približno 8 ur), lahko pa jih zložiš na pekač in posušiš v pečici (4 - 5 ur pri temperaturi 60°C).</p> <p>Ko so pomaranče posušene, jim na vrhu s šivanko namestiš nit, da lahko obesek obesiš na smreko. Dodaš jim lahko tudi pentljo.</p> <p>Pripravila: Klara Slokar</p>
	<p>PRAZNIČNI OKRASKI V ZADNJEM TRENUTKU</p> <p>Alu folija je nepogrešljivi pripomoček v vsakem gospodinjstvu.</p> <p>Čudovita je tudi za božično dekoracijo in aranžmaje. Primere in navodila najdete na spodnjih povezavah.</p> <p>Vir:</p> <p>https://www.yout-ube.com/watch?v=pjbQXibAczQ&list=RDCMUCSqN878DyQulKuH0TkqdXUw&start_radio=1&t=181</p> <p>https://www.yout-ube.com/watch?v=8PptvFvHGIU</p> <p>https://www.yout-ube.com/watch?v=Sm5dJEp67w4</p> <p>https://www.yout-ube.com/watch?v=UOJd0f90FnQ</p> <p>https://www.yout-ube.com/watch?v=WNCsgVYwuDA</p> <p>Pripravila: Petra T. Slejko</p>
	<p>Skupaj s svojo družino postavi jaslice.</p> <p>Nato si skupaj oglejte božično zgodbo v sodobni preobleki:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=9y0-8AKvscc</p> <p>Pripravila: Petra Kodre</p>



3D SNEŽINKA

Pripomočki: papir različnih barv (bela, rdeča, zlata...), škarje, lepilo, vrvica za obesiti snežinko

Navodila za izdelavo pa najdete na spodnji povezavi:

<https://craftboxgirls.com/blogs/articles/diy-3d-paper-snowflakes>

Pripravila: Mateja Simčič



SNEŽNA KROGLA

Navodila sem vam pripravila v video povezavi:

<https://youtu.be/siTPvYDhR60>

Pripravila: Tina Marc

Vir fotografij: vegilandija.si, oopsi.si



BOŽIČNA JELKA

Potrebujemo:

- 28 rolic toaletnega papirja (čim manjših);
- 3-4 rolic za dno;
- majhne igrače;
- barve.

Prebarvajte rolice toaletnega papirja zunaj in znotraj. Najbolje je, da drevo lepitate od spodaj navzgor - to je bolj priročno. Prepričajte se, da se zgornja rolica prilega zarezi med spodnjima dvema. V vsako režo položite igračo. Na vrhu lahko naredite majhno luknjo in skozenj speljete nit, tako da igrače visijo na drevesu. Spodnje rolice postavite navpično. Od zgoraj lahko drevo okrasimo z biseri. Če je treba, podlago težje postavite kamni ali kaj drugega v notranjost - tako bo drevo nepremično.

Pripravil: Peter Čermelj

Vir:

<https://proboty.ru/sl/uhod/figurki-iz-tualetnyh-vtulok-nasha-lka-iz-rulonov-ot-tualetnoi-bumagi.html>



SNEŽAK IZ PAPIRJA

Pripomočki: dva bela lista papirja A4, barvni papir, lepilo v stiku, škarje in nekaj sukanca.

Bela lista papirja prepogni na pol in razreži, da dobiš 4 manjše liste velikosti (približno 15 cm x 21 cm). Izdelavo snežaka nadaljuj po navodilih na povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=Eli5tC0L0cg>

Pripravila: Nataša Kolaković



OKENSKA DEKORACIJA

Iz belega šelešamerja izreži različne hišice. Z majhnimi koščki lepilnega traku jih prilepi jih na spodnji rob okna.

Če želiš, lahko izstrižeš še nekaj krogcev, ki bodo predstavljale snežinke (lahko si pomagaš z luknjačem). Tudi te prilepi na okno.

Taka dekoracija bo prišla še posebej do izraza zvečer, ko je luč v prostoru.

Pripravila: Keti Bratina

Vir fotografije: Pinterest



PRAZNIČNI POGRINJEK

Izdelaj praznični pogrinjek v obliki snežaka.

Lahko si še bolj domiselna od ideje na fotografiji. Uporabi čim več užitnih naravnih materialov ter velik in mali krožnik, Oči so lahko olive, nos manjši korenček, usta košček rdeče paprike, gumbi paradižnik češnjevca ali rezine salame, klobuk kos popečenega kruha, za roke uporabi pribor.

Pobrskej po kuhinji in bodi ustvarjalen.

Hkrati je to že predjed praznične večerje.

Pripravila: Marta Benko




PRAZNIČNI POGRINJEK


Izdelate lahko praznični pogrinjek, smrečico iz papirnatega prtička. Navodila za pripravo pogrinjka imaš na povezavi:

<https://www.youtube.com/watch?v=plkWFQ89XyE>

Pripravila: Damjana Urh

	<p>PRAVLJIČNO OKRAŠENA MIZA</p> <p>Veliko različnih idej, stilov in materialov.</p> <p>https://deloindom.delo.si/kuhinja/praznicna-miza-kancek-domisljije-us-tvarjalna-zilica</p> <p>Pripravila: Nataša Čuk</p>
	<p>SERVIETNA DEKORACIJA SVEČANIH POGRINJKOV</p> <p>Pripomočki: serviete iz blaga ali papirja</p> <p>Navodila za delo so na spodnjih povezavah.</p> <p>Vir: https://www.youtube.com/watch?v=vAOH1ub9utk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=3YJcG1Q3e3E</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=nKx0eGmKI1A</p> <p>Pripravila: Katja Rijavec</p>

6. POSPRAVLJANJE IN ČIŠČENJE DOMA

	<p>SKRB ZA HIŠNE LJUBLJENČKE</p> <p>Poskrbi za svojega hišnega ljubljence (npr. očisti njegovo kletko, akvarij, ležišče, poskrbi za njegov kožuh, pelji ga na sprehod). Če imaš psa, se v družini pogovorite, kako ga boste zaščitili pred petardami.</p> <p>Pripravila: Petra Kodre</p> <p>Vir fotografije: https://www.zivalnik.si/novice/yorkshirski-terier-yorkshire-terrier/</p>
---	--

Fotografija



NARAVNO ODIŠAVI SVOJ DOM

Pri nas že od nekdaj veljajo za »zimске sadeže« zlasti agrumi – eden izmed treh dobrih mož vam jih je gotovo nosil v otroštvu, ko prazniki še niso pomenili velikih daril. Druga tipična stvar pa so »božične« začimbe, kamor spadajo tudi klinčki. Za lep in dišeč namizni okras uporabite kar oboje, tako pomaranče kot klinčke.

Potrebujete pomarančo in nekaj zavojev celih klinčkov – odvisno od tega, kakšen vzorec želite narediti na pomaranči oziroma kako na gosto jih boste zapičili v pomarančo. Za začetek vam svetujemo, da si ne zastavite previsokih ciljev, saj je zapikovanje klinčkov v pomarančno lupino v resnici precej dolgotrajno delo in lahko zato hitro postane naporno.

Najini nasveti:

- Za lažje zapikovanje klinčkov - z zobotrebcom narediš luknjico v katero potem zapičiš klinček.
- Uporabi pomarančo s tanko lupino - klinčki pridejo v kontakt s sokom in močneje dišijo. Klinčke kasneje lahko uporabimo za čaj ali kuhano vino.
- V hladnejšem prostoru bo dišeča pomaranča obstojna dlje časa.

Pripravili: Teodora Slokar in Tanja Čermelj

Vir: spletna stran "Marmelina"



UREDİ SVOJO SOBO

Svojo sobo si v mislih poskušaj razporediti na naslednje kategorije:

- ❖ spanje
- ❖ sproščanje
- ❖ učenje
- ❖ shranjevanje
- ❖ oblačila

Nato začni z urejanjem posamezne »kategorije«. Pospravi **posteljo**, uredi **igrače** (pospravi družabne igre, uredi in poravnaj knjige, kocke in podobne igrače daj v škatlo, tiste sestavljene pa lahko daš na polico na razstavo).

Pospravi **šolske potrebščine** (zloži jih po predmetih).
Preglej peresnico (ošili, dopolni, zavrzi).

Preglej **predale** – bi lahko kakšnega izpraznil (je mogoče v njem zate že vse neuporabno, premajhno).

Preglej in **uredi omaro/predale z oblačili**. Sproti lahko pregledaš, če ti je še vse prav in ali je čisto. Oblačila, ki si jih že nosil in so še uporabna za naslednji dan vedno odloži na isto mesto (stol).

Če v sobi (še) nimaš **koša za smeti** si ga lahko narediš sam (s pomočjo staršev). Poišči večjo škatlo in jo okraji z reklamnim papirjem, starim darilnim papirjem ipd. Seveda je tak koš primeren za »suhe« smeti (papir, šiljenje), ne pa za ogrizke od sadja ali čajne vrečke.

Posesaj tla in na koncu obriši prah.

Koliko »izgubljenih« iger in zanimivih stvari si našel med pospravljanjem?

Pripravil/a: Sandra Peršin Nemeč

Vir: Pridobljeno 18. 12. 2020 s spletne strani:

<https://dekoraca.si/urejena-mladinska-soba/>

Vir - fotografija: Pridobljeno 18. 12. 2020 s spletne strani:

<https://maksijev-koticek.si/mladinska-soba-smyk-iii/>



PRAVILNO LOČEVANJE ODPADKOV

Najboljši odpadek je tisti, ki sploh ne nastane.

Če pa odpadki nastanejo, ga oddamo pravilno v točno določen zabojnik oz. posodo.

Sobo pospraviš in počistiš, vse odpadke, ki pri tem nastanejo, skrbno ločuješ (lahko pa tudi kaj recikliraš).

Pa še **pomembno sporočilo**:

<https://www.youtube.com/watch?v=vbM6nY6lvbY>

Pripravila: Eva Pellegrini Mitič

Vir fotografije:

<https://www.simbio.si/cache/documents/5416ba7c8cc2a42b463cd6c>

7. ŠPORTNE AKTIVNOSTI NA PROSTEM

Fotografija



ZIMSKI POHOD

Primerna obleka in obutev.

Predlagane smeri:

- Predmeja - Čaven
- Predmeja Golaki
- Col - Javornik
- Vipava - Nanos
- Pot po robu
- Pot po Angelski Gori
- Pot po Dolu
- pot po lastni izbiri

Pripravil/a: Marjetica Stopar

Vir: fotografija s spletne strani: speleos-siga.org

SANKANJE

- Primerna obleka in obutev.
- Primerna izbira terena (naklon, razgibanost terena).
- Če sanki več ljudi, vzpostavite teren za sankanje in vleko sani. Običajno sani vlečemo ob robu sankališča
- Sankališče se mora zaključiti na ravnem.
- Prepovedano sankanje po prometnih poteh.

Pripravil: Primož Zgonik



IGRE NA SNEGU

Primerna obleka in obutev.

Učenci izdelajo iz snega različne skulpture, sneženega moža, angelčka v snegu, se igrajo skrivalnice, iščejo skriti zaklad, opazujejo živalske sledi. Preizkusijo se v igri kepanja, lovljenja, hoje v snegu.

Med dejavnostmi se sprostijo, uživajo, se zavedajo nevarnosti ...

Pripravila: Tea Ličen

Vir fotografije: ringaraja.net



IZOGNI SE OVIRAM

Igro, ki jo bom predstavila, se lahko igraš doma ali pa tudi zunaj na prostem. S pomočjo vrvic ali trakov, si lahko med stenami ali med drevesi, pripraviš prepleteno mrežo. Vrvic ali trakove različno postavi ter dobro pritrdi na steno oziroma zaveži na veje dreves. Sedaj pa poskusite priti mimo ovir, brez da bi se jih dotaknili. Je komu uspelo?

Pripravila: Anja Ferjančič

Vir fotografije: Pinterest

IGRA "POIŠČI NEKAJ"

Pojdi na daljši sprehod. Med sprehodom se ustavi nekje na travnati površini. Poišči naslednje stvari, pri tem pa pazi, da rastlin ne tržeš ter po končani aktivnosti predmete vrneš nazaj, kjer si jih dobil-a:

- Poišči nekaj rjavega
- Poišči nekaj hladnega
- Poišči nekaj trdnega
- Poišči nekaj gladkega
- Poišči nekaj toplega
- Poišči nekaj, kar diši
- Poišči nekaj živega
- Poišči nekaj hrapavega
- Poišči nekaj mehkega

Pripravila: Janet Čufer



SPREHOD MED LUČKAMI

Ker se pozimi popoldne že znoči, izkoristi čas za sprehod po svoji soseski ali po kraju, v katerem živiš. Toplo se obleci in vzemi s seboj lučko, da boš viden v temi.

Na sprehodu opazuj praznično vzdušje v svoji okolici - okrašene jelke in barvne lučke. Vidiš lahko prekrasne barvne kombinacije, ki ti bodo pričarale praznično vzdušje.

Pripravila: Teja Volk



BOWLING

Potrebuješ cca 6-12 plastenk in nekaj teniških žogic (lahko tudi druge manjše žogice).

Poišči si čim bolj ravno podlago in dovolj prostora. Na koncu postavi »keglje« (plastenke) v obliko trikotnika.

Na tla si označi črto (s kredo, vrvico, palico) kjer boš zakotalil žogico proti kegljem. Daljšo razdaljo kot si boš izbral, težje bo podreti keglje.

PRAVILA IGRE:

Cilj igre je s prvim metom podreti vse keglje (STRIKE). Če vam to ne uspe, poskušate podreti preostale keglje z drugim metom (SPARE). **V vsakem okviru torej vržete največ dvakrat.**

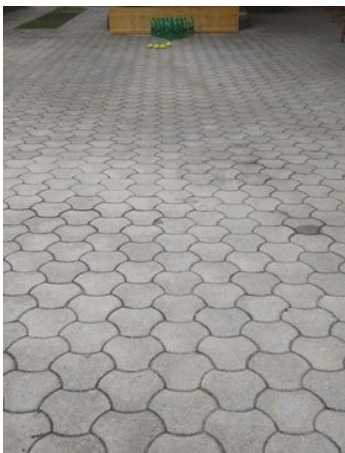
Kolikor kegljev ste v dveh zaporednih metih podrli, toliko točk ste pridobili.

Sledi naslednji tekmovalec, ki poskuša s prvim metom podreti vse keglje.

Zmaga tisti, ki prvi doseže 100 točk!

Pripravil: Jernej Rosa

Foto: Jernej Rosa





OGLED SMUČARSKIH SKOKOV V ŽIVO

Z vsakim novim letom se bliža tudi znamenita novoletna skakalna turneja. Verjetno pa malokdo od vas ve, da so **v naši bližini, na Kovku**, pred kratkim zgradili tri lepe nove skakalnice, kjer redno vadijo vaši vrstniki. Kot namig za izvedbo dneva dejavnosti vam priporočam družinski izlet in ogled teh skakalnic. Morda boste imeli srečo in spremljali tudi trening pogumnih mladih skakalcev.

Pripravil: Aleksander Lapajne

Foto: Jaka Gasar



FARTLEK

Fartlek je vadba v naravi, pri kateri se menjavajo hitrosti teka in dodajajo druge športne vsebine (različne oblike vaj za moč, vaje za tehniko teka, sprinte, teke v klanec itd.).

Fartlek je torej vadba, ki nima omejitev. Je kot igrišče, na katerem se lahko igramo različne igre.

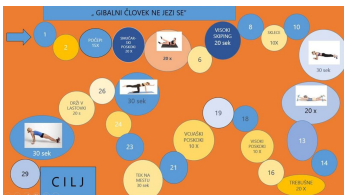
Če imaš možnost, imej s seboj uro ali telefon, s katerim lahko meriš čas. Vadbo si lahko prilagodiš glede na možnosti, ki jih imaš v okolici... Potrudi se in uživaj.

Kaj je fartlek in na kakšen način se izvaja, si poglej na spodnjem posnetku:

<https://aktivni.metropolitan.si/tek/nasveti-za-tekace/video-fartlek-2/>

Pripravila: Darja Vidmar

Foto: Darja Vidmar



GIBALNI ČLOVEK NE JEZI SE

Tokrat se bomo igrali človek ne jezi se malo drugače.

Pravila igre so enaka kot pri igri človek ne jezi se kot jo poznate. Med igro imate gibalne naloge, ki jih morate opraviti, ko pridete na določeno polje.

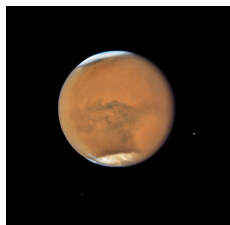
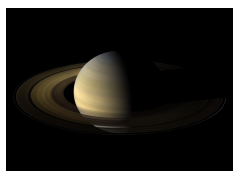
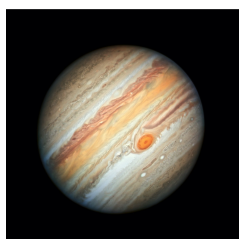
Zmaga tisti, ki pride prvi do cilja.

Za igro potrebujete igralno kocko in kopijo slike (natisnjeno ali prerisano), ki je na povezavi

<http://osdl.splet.arnes.si/files/2020/12/Gibalni-človek-ne-jezi-se.png> .

Pripravila: Zalka Bolčina

8. NARAVOSLOVNE AKTIVNOSTI NA PROSTEM



IZJEMNA PRILOŽNOST ZA OPAZOVANJE PLANETOV

V teh dneh imamo edinstveno priložnost, da na nebu s prostimi očmi vidimo kar tri planete: Jupiter, Saturn in Mars. Planete boste najlažje opazili zgodaj zvečer, ko na nebu še ni preveč zvezd (npr. ob 17.00).

Jupiter in Saturn sta dve zelo svetli piki na **jugozahodu**, ki sta zelo blizu druga drugi. Svetlejša je Jupiter, manj svetla poleg nje pa je Saturn.

Mars je zelo svetla pika, ki jo vidiš, če se obrneš proti **vzhodu** in pogledaš precej visoko v nebo. Pika je rahlo rdečkaste barve.

Če imate doma daljnogled ali teleskop, lahko ob dobrih vremenskih pogojih opazite prstane okoli Saturna ter štiri lune, ki krožijo okoli Jupitra (majhne pike).

Zanimivost: 21. 12. 2020 bosta Jupiter in Saturn na nebu tako blizu skupaj, kot nista bila že 400 let in bosta naslednjič šele leta 2080.

Pripravil: Sašo Žigon

Vir fotografij: Nasa.gov



IZDELAVA PREPROSTE PTIČJE KRMILNICE IN OPAZOVANJE PTIC


Iz odpadnih materialov lahko izdeláš preproste prtičje krmilnice. Možnosti je veliko, danesti pokažem tako iz rollice toaletnega papirja.

Rolico premažeš z arašidovim maslom ali kakšno drugo podobno maščobo, nato pa čez posipaš semena. Rolico daš na vrvico in obesiš na balkon ali bližnjo vejo.

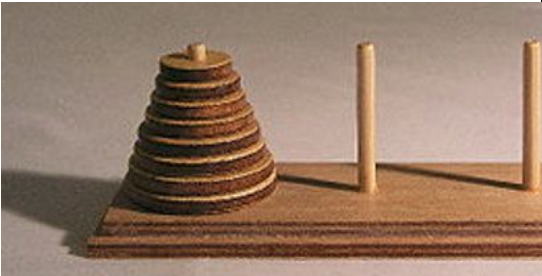
	<p>Opazuj ptice, ko se bodo hranile. Na spletni strani Prirodoslovnega muzeja najdeš ključ za določanje ptic, njihove opise, fotografije in celo posnetke njihovega oglašanja.</p> <p>http://www2.pms-lj.si/kljuci/vrtne-ptice/</p> <p>Želim ti, da bolje spoznaš ptice v naši okolici.</p> <p>Pripravila: Karolina Kobal</p> <p>Vir: lasten arhiv</p>
	<p>KDO JE HODIL TU PRED MANO?</p> <p>Ste že kdaj hodili po snegu in opazili zanimive sledi, pa niste vedeli komu pripadajo?</p> <p>Lovska zveza Slovenije je izdala zanimivo knjižico, ki je dostopna tudi na spletu. Z njeno pomočjo boste prepoznali marsikatero sled v snegu ali blatu:</p> <p>https://www.lovska-zveza.si/userfiles/Prostozivece_zivali/pdf/Stopinje_in_sledovi_divjadi.pdf</p> <p>Pripravila: Irena Kodele Krašna</p> <p>Vir fotografije: lasten arhiv</p>

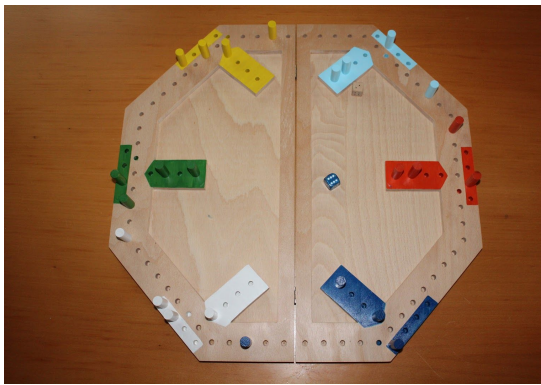
9. UJEMI TRENUTEK

 	<p>FOTOGRAFIRANJE POKRAJINE, DETAJLOV, ZANIMIVOSTI NAŠEGA KRAJA</p> <p>Podajmo se na sprehod z zelo odprtimi očmi in poiščimo prav poseben motiv in ga fotografirajmo.</p> <p>Naj nam ostanejo lepi spomini na leto, ki ga ne bomo pozabili.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>Pripravil/a: učitelj/ica Nataša Rupnik</p>
---	--

	Vir: lasten arhiv
	<p>DRUŽINSKA FOTOGRAFIJA</p> <p>Se še spomniš, kdaj se je vaša družina skupaj fotografirala?</p> <p>Predlagam ti, da se s svojo družino praznično oblečete, pripravite božično ozadje in posnamete skupno fotografijo.</p> <p>Poišči fotografijo lanskega leta in ju primerjaj.</p> <p>Pripravila: Darja Benčina</p>

10. MISELNE IN DRUŽABNE IGRE

	<p>HANOJSKI STOLP</p> <p>Miselna igra, ki je primerna za vse starosti.</p> <p>Za igro so potrebne tri palice, na katere zlagamo okrogle ploščice različnih velikosti.</p> <p>Igra se začne tako, da so ploščice v kupčku na začetnem stolpu urejene od vrha do tal v vrstnem redu od najmanjše do največje, tako da ima kup obliko stožca.</p> <p>Cilj igre je premakniti celotni kupček ploščic na drugo palico (kupček) z najmanjšim možnim številom potez, z upoštevanjem pravil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • naenkrat lahko premaknemo samo eno ploščico in • na vrh manjše ploščice ne smemo postaviti večje. <p>Začnemo lahko samo s tremi ploščicami – diski.</p> <p>Pripravila : Darinka Mravlja</p> <p>Vir: http://www.educa.fmf.uni-lj.si/izodel/sola/2000/ura/tinka_majaron/strani/hanojski_stolp.htm </p>
--	--



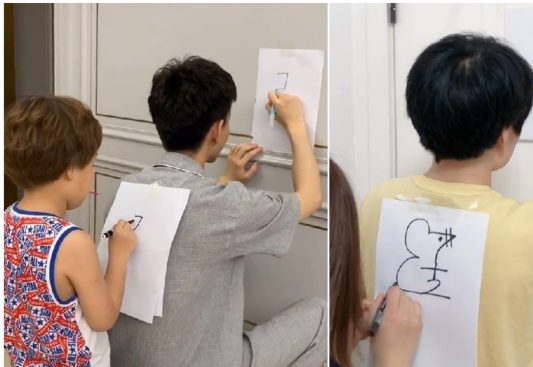
Fotografija: Tanja Čermelj

PREŽIVLJANJE ČASA OB DRUŽABNIH IGRAH

Družina se lahko prijetno poveže ob igranju družabnih iger:

- spomin,
- človek ne jezi se
- karte
- Activity
- Jenga...

Pripravila: Tanja Čermelj



Vir:

<https://www.youtube.com/watch?v=EqSL64uk1Q4>

IGRA - RISANJE NA HRBET

Igra je primerna za celotno družino.

POTREBUJETE

- Dva lista papirja
- Dve pisali
- Lepilni trak

Enemu od družinskih članov na hrbet prilepi list papirja. Nanj narišeš svojo risbo. Ta, ki ima na hrbtu zalepljen list, pa na svoj list poskuša narisati enako risbo kot ti.

Pripravila: Špela Bolčina



PRAZNIČNI TRI V VRSTO

MATERIALI IN POTREBŠČINE:

- 10 kamenčkov
- barvice
- tanek vodoodporni flomaster
- vrečka iz blaga
- ravnilo

POSTOPEK:

1. Odpravi se na sprehod v naravo in naberi 10 kamenčkov podobne velikosti in oblike.
2. Z barvicami na 5 kamenčkov nariši podobo, na preostalih 5 drugo (rišeš lahko smrečico, snežinko, snežaka ali karkoli drugega).
3. Na kamenčkih z vodoodpornim flomastrom dopolni detajle.
4. Na vrečico z ravnilom nariši črte tako, da jo razdeliš na 9 delov.
5. Družinskega člana povabi k igranju igre tri v vrsto.
6. Ko se igra konča, kamenčke pospraviš v vrečko.

Pripravila: Mara Obed

Vir fotografije:

<https://www.pinterest.com/pin/376543218831085048/>

POGOVOR OB TOPLEM KAKAVU

Skupaj prepisite trditve / vprašanja na listke, ki jih zvijete ter jih dajte v košarico. Ob toplu kakavu naj gre košarica v krog, kjer vsak izvleče eno trditev in nanjo odgovori. Na isto vprašanje lahko odgovorijo tudi ostali, lahko pa gre košarica naprej.

Strah me je bilo, a sem vseeno naredil/a:.....

Če en teden ne bi smel/a gledati TV ali brskati po telefonu, bi se zamotil/a s/z.....

V smeh me spravi

Zelo sem se potrudil/a in uspel/a pri

Najbolj uživam, kadar

Želel/a bi spremeniti ...

V novem letu se veselim ...

Če bi bil/a lahko pravljичni junak, bi bil/a ...

Rad/a bi se večkrat počutil/a ...

Hišno opravilo, ki ga ne maram ...

Moja dobra navada je ...

Če bi bil/a dobra vila ...

Če bi mi zlata ribica izpolnila 3 želje, bi to bile ...

Zelo me moti, ko ...

Moj najlepši spomin je ...

Včasih se bojim, da bi ...

Katero pravilo te v šoli/sluzbi najbolj spravlja v slabo voljo?

Pomoč potrebujem pri ...

Dobro sem se odločil/a, ko ...

Ta trenutek me je strah ...

Naštej 3 svoje lastnosti na katere si ponosen/ponosna.

Pri sebi bi rad/a izboljšal/a ..

Zelo uživam, ko ..

Če mi ne bi bilo treba hoditi v šolo / službo, bi

Pri bratu / sestri / mami / očetu mi je najbolj všeč

Če bi bil/a ravnatelj/ica (direktor/ica), bi ...

Če bi bil/a pri nas doma jaz glavni/a,

Če bi imel/a veliko denarja, bi ...

Če bi doma lahko, uvedel/a novo pravilo, bi ...

Pogrešam ...

Dober/dobra sem pri ...

Moja najljubša igra je ...

Najbolj smešen dogodek v mojem življenju je ...

Pripravila: Urška Čuk



SKRIVNI PRIJATELJ malo drugače

Igro lahko igraš v svoji družini.

Navodilo:

1. Na listke napiši imena sodelujočih (družinskih) članov.
2. Vsak sodelujoči izbere en zakriti listič, na katerem je ime skrivnega prijatelja.
3. Dogovorite se za čas trajanja igre (npr. nekaj dni).
4. Ta čas svojemu skrivnemu prijatelju izkazuj drobne pozornosti, npr. listič s pozitivno mislijo, manjše darilce, ...
5. Po dogovorjenem času razkrijete imena skrivnih prijateljev.

Pripravila Zmaga Kos

Večkrat preizkušeno v praksi.

Vir fotografije: nijz.si, Interaktivne igre za spodbujanje in krepitev življenjskih veščin



MATEMATIČNA MISELNA UGANKA ZA MLADE IN MANJ MLADE

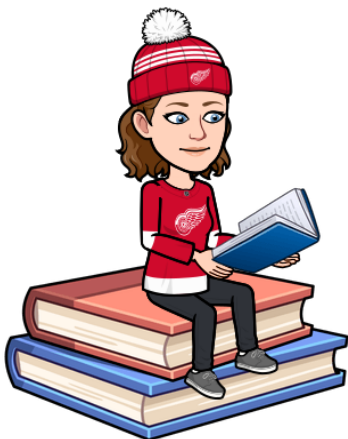
V DENARNICI IMAM 500€.

PORABIM	200€	-	OSTANE MI ŠE	300€
PORABIM	150€	-	OSTANE MI ŠE	150€
PORABIM	90€	-	OSTANE MI ŠE	60€
PORABIM	60€	-	OSTANE MI ŠE	0€
SKUPAJ	<u>500€</u>			<u>510€</u>

KAKO JE LAHKO PRIŠLO DO RAZLIKE?

Pripravil Vladimir Bačič

11. NEKAJ ZA DUŠO



DEŽELA PRAVLJIC

Si že slišal za Snežno kraljico? Veš, kje je doma in kaj počne? Če ne veš, te vabim, da se udobno namestiš pred računalnikom in prisluhneš pravljici. Veliko užitkov ob poslušanju!

<https://www.youtube.com/watch?v=F8HcOqYEsmk>

Pripravila Saša Kravos



OBJEM

Danes naj bo prav poseben dan. Tvoja naloga je, da objameš vsakega člana tvoje družine in mu poveš, da ga imaš rad. Ali ni prelep občutek?

Pripravila: Darja Benčina



PLAVAJOČE VOŠČILO

Svoje domače lahko presenetiš s prav posebnim čarobnim voščilom.

Potrebuješ:

- keramičen ali steklen krožnik
- vodo sobne temperature
- piši-briši flomaster za belo tablo

Navodila:

Na suh krožnik z večjimi črkami napiši kratko voščilo, lahko ga tudi okrašaš. Počasi prilij vodo in črke bodo zaplavale.

Meni je uspelo, sedaj pa poiskusi še ti!
Naj se čarovnija prične.

Za nazornejša navodila si oglej videoposnetek.

<https://youtu.be/0kl8GyaaEw>

Pripravila: Nika Praček



JAZ BOŽIČEK?

Naredi svojim domačim majhno presenečenje za božično jutro. Na listek za vsakega člana iz družine **napiši lepo misel (željo, pohvalo, zahvalo...)**. Listek zavij v rolco in mu dodaj še pentljico ali pa sporočilo kako drugače darilno okraši. Postavi ga pod drevesce.

Lepa beseda je največje darilo!

Pripravila: Neja Harej

Vir fotografije: <https://www.chinahao.com/product/553071578271/>



IGRA SVETLOBE IN SENC

Za tole zabavno igro potrebuješ naslednje pripomočke:

- svetilko,
- prazna rolica toaletnega papirja,
- škarje,
- prozorno folijo,
- in elastiko.

Najprej lahko okrašiš folijo ali nanjo kaj nalepiš. Nato jo s pomočjo elastike pritrdi na rolico toaletnega papirja.

Sledi zabavni del. Ko bo popolna tema, ugasnite doma vse luči, nato pa posveti s svojo svetilko v rolico papirja. Zagotovo bo zelo zanimivo.

Pripravila: Anja Ferjančič

Vir: Pinterest



DIY
Flashlight
Projectors