

## **Ustvarjalne dejavnosti – 6. teden od 14. 12. do 18. 12. 2020**

### Kazalo vsebine

<b>1. Ideje za okrasitev prazničnih piškotov.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Izdelava domačega snega.....</b>	<b>8</b>
<b>3. Izrezovanje snežink.....</b>	<b>9</b>
<b>4. Medeni božični kolač .....</b>	<b>10</b>
<b>5. Smrečice iz papirnatih prtičkov.....</b>	<b>13</b>
<b>6. Praznična voščilnica.....</b>	<b>15</b>
<b>7. Preproste novoletne voščilnice .....</b>	<b>16</b>
<b>8. Ustvarjanje iz slanega testa .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Živali pozimi .....</b>	<b>19</b>

## 1. Ideje za okrasitev prazničnih piškotov

V kuhinjah se pečejo piškoti, takšni ali drugačni. Najboljši pa so tisti, ki so že na oko zelo privlačni. Pripravili smo vam nekaj idej, kako lahko svoje medenjake, ali navadne piškote okrasite s sladkornim prelivom, ki ga enostavno naredite po spodnjem receptu.

### Recept sladkorni preliv

- 1 beljak
- 200 gr sladkorja v prahu
- par kapljic limoninega soka

Beljak ročno stepamo (z metlico, ali vilicami) in postopoma dodajamo sladkor, na koncu pa še limonin sok. Po želji dodamo različne živilske barve.

### Ideje za okrasitev













<http://novice.najdi.si/predogled/novica/7f578188e4e696d5d556aec027decd31/1001ideja-si/Lepota-in-zdravje/Ideje-za-okrasitev-prazni%C4%8Dnih-pi%C5%A1kotov>

(Vir: [Najdi.si novice](http://najdi.si/novice))

## 2. Izdelava domačega snega

Ker je odjuga v tem tednu že stalila sneg lahko sam doma narediš sneg s katerim se lahko zaigraš, narediš snežaka ali kepe...

Pripomočki:

- Soda bikarbona
- Pena za britje (ne gel)

Postopek:

V vedro ali veliko posodo stresi sodo bikarbono. Počasi dodajaj peno za britje toliko časa, da nastane sneg v želeni gostoti.

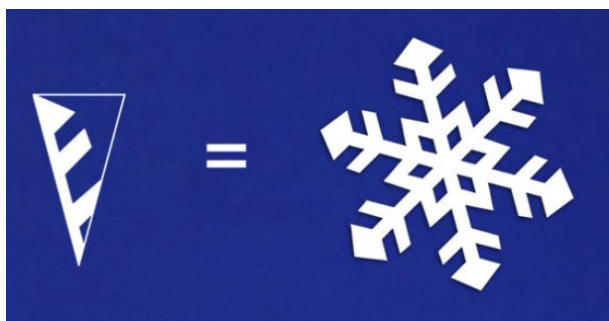


Ko se naveličaš igrati s snegom lahko v mešanico dodaš kis in opazuješ kaj se dogaja s snegom.



### 3. Izrezovanje snežink

Preizkusi se v izrezovanju snežink. 😊



#### 4. Medeni božični kolač

##### Sestavine:

- 240g moke,
- 6 jajc,
- ščepec soli,
- 170g masla,
- 130g sladkorja,
- 100g kostanjevega medu,
- vanilin sladkor, pecilni prašek,
- 3 žlice mleka,
- čajna žlička cimeta, ingverja in muškarnega oreščka,
- sladkor v prahu za posip.



Jajca ločimo. K rumenjaku dodamo sladkor, vaniljin sladkor in maslo.

Iz beljakov stepemo sneg in jim med stepanjem dodamo ščepec soli.

Rumenjake, maslo in sladkor umešamo.



V zmes z rumenjaki presejemo moko s pecilnim praškom in vse tri začimbe (cimet, ingver, muškadni orešček).



Dodamo še tri žlice mleka.



Vse skupaj zmešamo z električnim mešalnikom na najmanjši hitrosti.



Sneg iz beljakov počasi vmešamo v pripravljeno zmes.

Dodamo še dve žlici kostanjevega medu.

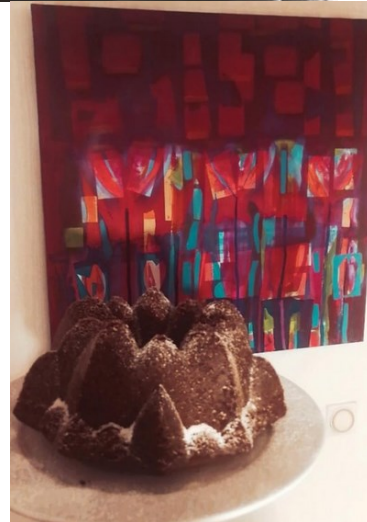
Pekač namastimo z oljem ali maslom in ga napolnimo s pripravljeno zmesjo.



Kolač pečemo 40-45 minut v segreti pečici na 180 stopinj.  
Pečeno malce ohladimo in nato potresimo s sladkorjem v prahu.



**PA DOBER TEK!**

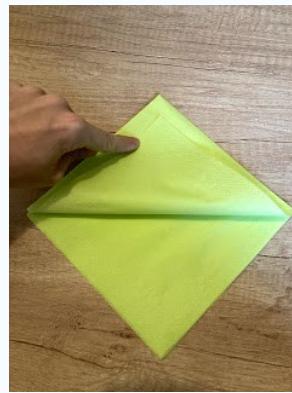


## 5. Smrečice iz papirnatih prtičkov

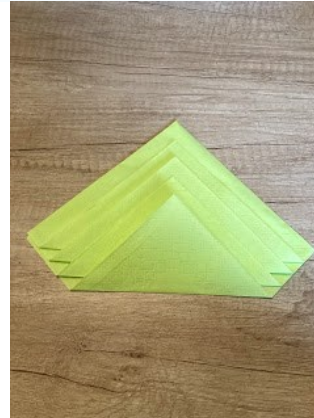
### SMREČICE IZ PAPIRNATIH PRTIČKOV- POPESTRITEV PRAZNIČNE MIZE



POTREBUJEŠ TOLIKO ZELENIH PRTIČKOV, KOT BO GOSTOV ZA TVOJO PRAZNIČNO MIZO.



NAJPREJ PREPOGNI VSAKO PLAST PRTIČKA POSEBEJ



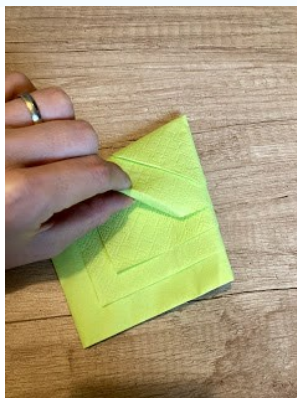
NATO OBRNI PRTIČEK NA ZADNJO STRAN (TISTO, KI JE BREZ ZAVIHKOV) ...



... IN PREPOGNI LEVO TER DESNO STRAN, KOT LAHKO VIDIŠ SPODAJ.



PRTIČEK JE ŽE DOBIL OBLIKO, KI NEKOLIKO SPOMINJA NA DREVO.  
SEDAJ JE ČAS ZA VIHANJE ROBOV.





## 6. Praznična voščilnica

Potrebuješ naslednji material:

1. bel karton ali malo debelejši papir
2. zeleno volno
3. iglo (v katero vdeneš volno, kar pomeni z malo večjim uhom)
4. majhne bisere z luknjico (stare ogrlice.. karkoli., najbolje rdeče barve, ampak vse je lahko lepo..), če nikakor ne najdeš nič od tega doma, potem pa kakšen lep svetleč, bleščeč papir (rdeč, zlat.. )
5. lepilo, škarjice
6. še en papir kakšne drugačne barve (najbolje rdeče in bele)
7. flomastre raznih barv

Pošiljam povezavo na Youtube-u, kjer se vidi, kako se naredi ta čestitka.

<https://www.youtube.com/watch?v=H9e3wJrm1UY&t=535s>

## 7. Preproste novoletne voščilnice

Bližajo se božični prazniki in lepo je, da se z majhno pozornostjo spomnimo najbližjih. Tokrat vam pošiljam voščilnico z motivom zasneženih božičnih smrečic v umirjeni belo-rjavi barvni kombinaciji.

### Potrebujemo:

- rjav papir
- bel papir
- bela tempera ali akrilna barva
- čopič
- belo pisalo
- vrvica
- luknjač
- lepilo
- škarje

### Postopek izdelave:

1. Belo akrilno bravo razredčite z vodo (ne preveč, a še vedno dovolj, da kaplja) in osnovo za voščilnico iz eko papirja poškopite. Počakajte, da se posuši.





2. Odrežite ali odtrgajte trak belega papirja in ga prilepite na osnovo.



3. Iz belega papirja izrežite trikotnik za smrečico. S pomočjo luknjača izrežite male kroge za okrasitev smrečice. Po želji lahko dodate še kakšen napis, npr. »Srečno« ali kaj drugega. Na smrečico lahko dodaš še pentljico iz vrvice. Če imate doma še kakšen dodatek več, lahko voščilnico popestrite z barvami, čipko, perlicami, bleščicami...



## 8. Ustvarjanje iz slanega testa

### PRIPOMOČKI ZA PRIPRAVO SLANEGA TESTA:

- skleda
- jedilna žlica
- tehtnica
- pekač, obložen s papirjem za peko
- pečica
- mreža za ohlajanje (ni pa nujna)

### SESTAVINE ZA PRIPRAVO SLANEGA TESTA:

- 300 g moke
- 300 g soli
- 2 dl vode
- 1 žlica olja



### POSTOPEK PRIPRAVE SLANEGA TESTA

Postopek priprave slanega testa je sila enostaven. V skledo odmerimo vse sestavine. Z žlico jih rahlo zmešamo skupaj. Ko se začne kazati oblika kepe testa, slano testo za ustvarjanje denemo na delovno površino (lahko jo še malenkost pomokamo) in zgnetemo gladko kepo slanega testa.

Testo je pripravljeno, da iz njega oblikujete poljubne izdelke. Lahko je to rožica, figurica živali, lahko spletete venček, naredite koralde, okraske za novoletno jelko, ... Kar želite!

Ko so izdelki narejeni, jih naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko in jih specite v pečici, ki ste jo segreli na 180 °C. Izdelke pecite približno 20 minut.

Nato jih, pečene, previdno preložite na mrežo, namenjeno ohlajanju biskvita. Če je nimate, lahko izdelke iz slanega testa ohladite tudi na pekaču.

Ko so ohlajeni, jih lahko po želji tudi pobarvate in na koncu še polakirate, če želite.



## 9. Živali pozimi

**SNEG JE PREKRIL POKRAJINO IN TEMPERATURE SO SE SPUSTILE POD LEDIŠČE. PRIŠEL JE ZIMSKI DEL LETA, KI JE SICER LEP, A ZA ŽIVALI ZELO NEUGODEN.**

VENDAR SO ŽIVALI PRILAGODLJIVE IN SO SE ŽE PRIPRAVILE NA ZIMO, KI JO PREŽIVLJAJO VSAKA PO SVOJE. IN KAKO ŽIVALI, KI JIH OD POMLADI DO JESENI SREČUJEMO NA VRTOVIH, PREŽIVIJO ZIMO? KJE SO, KAJ POČNEJO?

VEČINA ŽIVALI NE MORE URAVNAVATI SVOJE TELESNE TEMPERATURE, IN KER JE TA ODVISNA OD TOPLOTE V OKOLJU, IMAJO NESTALNO TELESNO TEMPERATURO. ZATO JESENI, KO SE JIM TEMPERATURA TELESA DOVOLJ ZNIŽA, NAJPOGOSTEJE KAR OTRPNEJO IN ČAKAJO NA POMLADNO OTOPLITEV. SO PA ŠE DRUGE MOŽNOSTI.

ČE BOMO ŠE DOMA, BOMO V NASLEDNJIH TEDNIH SPOZNALI KAJ POZIMI POČNE **DIVJAD, DVOŽIVKE IN PLAZILCI IN SESALCI**. TOKRAT BOMO POKUKALI V ZIMSKI SVET **PTIC**.

**PTICE** SO PRI ISKANJU HRANE ZELO IZNAJDLJIVE, VENDAR JO V ZIMSKEM ČASU TEŽJE NAJDEJO.

LJUDJE JIM LAHKO V TAKŠNIH RAZMERAH S KRMLJENJEM POMAGAJO PREBRODITI ZIMO.

V TRGOVINI LAHKO KUPIJO KRMNE POGAČE ALI JIH SAMI PRIPRAVIJO IZ MEŠANICE TOPLJENEGA GOVEJEGA LOJA IN SEMEN. PREJŠNJI TEDEN SMO »RECEPT« ZA PTIČJE POGAČE OBJAVILI TUDI NA NAŠI SPLETNI STRANI V RUBRIKI »DELO NA DALJAVO« POD »USTVARJALNE DELAVNOSTI«.

SEVEDA SE PA LAHKO TUDI SEMENA POLAGAJO V POKRITE KRMILNICE, POSTAVLJENE DOVOLJ VISOKO, DA NISO V DOSEGU DOMAČIH MAČK IN SO VARNE PRED SKOBCEM.



**MORDA TE ZANIMA, KAJ PA POČNEJO ŽIVALI V ŽIVALSKEM VRTU?  
VABLJENI, DA IZVEŠ [TUKAJ](#).**