

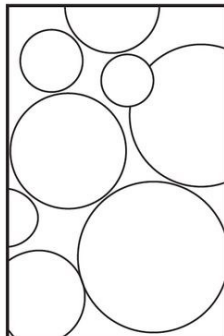
Ustvarjalne dejavnosti – 7. teden od 21. 12. do 24. 12. 2020

Kazalo vsebine

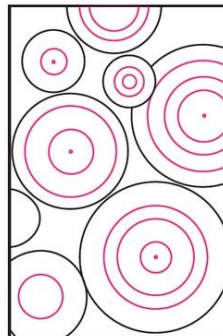
1.	Abstraktna umetnost s krogi, ravnimi in valovitimi linijami	2
2.	Kuharski recepti	3
2.1.	Božičkovi piškoti	3
2.1.1.	Ananasovi grižljajčki	3
2.1.2.	Lešnikovi piškoti	4
2.1.3.	Marmeladni žepki	4
2.1.4.	Rogljčki malo drugače	6
2.1.5.	Klasični ježki in ježki malo drugače	7
2.2.	Čokoladni piškoti	9
3.	Božična risanka	11
4.	Domača glasbila	11
5.	Eko smrekica	14
6.	Okraski za smrečico iz lesenih palčk	15
7.	Praznični pogrinjek	20
8.	Praznični spomin	20
9.	Slikanje s kavo	20
10.	Voščilnica	26

1. Abstraktna umetnost s krogi, ravnimi in valovitimi linijami

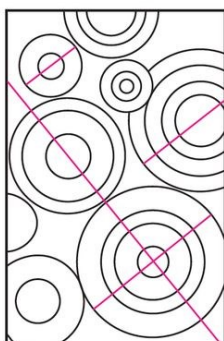
Poišči kak prazen list, različno velike lončke, jih obriši, tako da boš dobil/a več različnih krogov, katere lahko rišeš enega preko drugega. Vse delčke, ki nastanejo pobarvaj z različnimi barvami. Za barvanje lahko uporabiš lesene ali vodene barvice.



1. Fill the page with circles of all sizes.



2. Draw concentric circles inside each.

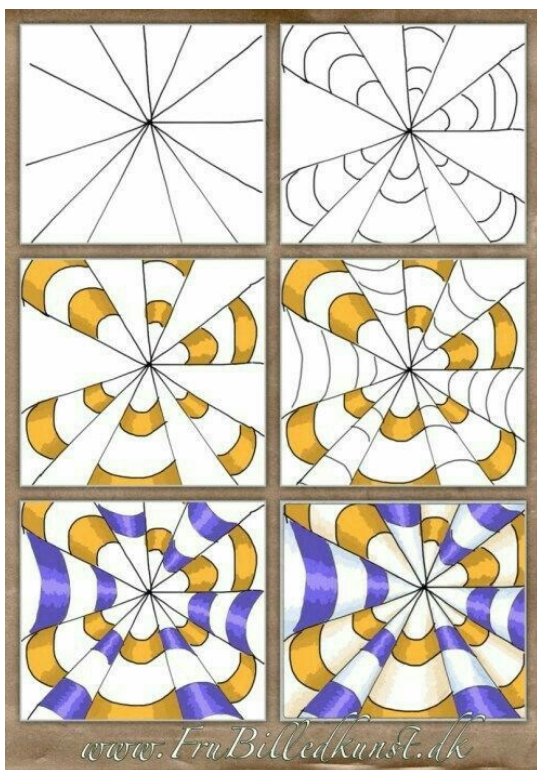


3. Split some circles in half with a ruler.



4. Trace and color or paint.

© artprojectsforkids.org



TinyRottenPeanuts.com

2. Kuharski recepti

2.1. Božičkovi piškoti

2.1.1. Ananasovi grižljajčki



Sestavine za ananasove grižljajčke

- 4 beljake
- 125 g sladkorja
- 125 g zmletih (olupljenih) mandljev
- 100 g dobro odcejenih ananasovih koščkov iz kompota (sesekljanih)

Priprava ananasovih grižljajčkov

Beljake stepite v čvrst sneg, postopoma primešajte sladkor in nato rahlo vmešajte mandlje in ananas. Na pekač, ki ste ga obložili s peki papirjem, z dvema žličkama polagajte male kupčke zmesi in jih postavite v naprej ogreto pečico na 140-160 stopinj za 30 min.

2.1.2. Lešnikovi piškoti



Sestavine za lešnikove piškotke

- 200 g praženih in olupljenih lešnikov
- 200 g bele čokolade za peko
- 100 g brusnic
- 120 g masla (sobna temperatura)
- 1 vanilijev strok
- Ščepec cimeta
- 150 g (rjavega trsnega) sladkorja
- 1 jajce
- 135 g (pirine) moko
- ¼ čajne žličke pecilnega praška
- ščepec soli

Priprava lešnikovih piškotkov

Moko, cimet, pecilni prašek zmešajte. Vanilijevemu stroku odstranite semena in jih vmešajte k sladkorju, dodajte še ščepec soli. Lešnike, brusnice in belo čokolado grobo sesekljajte.

Maslo in sladkor penasto vmešajte in na to hitro vmešajte še jajce. Med mešanjem postopoma dodajajte moko. Ko dobte enotno zmes z lopatko ali kuhalnico vmešajte še grobo sesekljane sestavine.

Oblikujte kupčke v velikosti oreha in jih polagajte na pekač obložen s peki papirjem.

Piškote pecite v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj, približno 10-15 minut.

2.1.3. Marmeladni žepki

Marmeladni žepki so klasika, ki jo pozna prav vsak, a si vseeno zaslužijo objavo. Priznam, ne pripravljam jih rada, ker nikoli niso tako lepi, kot bi morali biti, zato jih pa toliko rajši jem. Recept, ki ga objavljam je prijateljičin, ki ima marmeladne žepke v malem prstu – pripravi najlepše in najslastnejše kar sem jih kdajkoli jedla.

Sestavine za marmeladne žepke

- 500 g moko
- 250 g masla
- 250 g kisle smetane
- 2 žlici sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij
- ščepec soli
- marelična marmelada
- sladkor v prahu za posip

Priprava marmeladnih žepkov

V moko vmešajte pecilni prašek, vanilij, sladkor in sol. Dodajte hladno maslo ter kisko smetano in dobro zgnetite (lahko si pomagate z mešalnikom). Ko se sestavine dobro povežejo, testo razvaljajte ter izrežite poljubno velike kroge. Na sredino kroga dajte marmelado, krog prepognite in mu z vilico pritisnite robove.

Pecite v predhodno segreti pečici na 180 stopinj za 15 minut.



2.1.4. Rogljički malo drugače



Pa se lotimo še ene klasike, tokrat malo drugače.

V rogljičke ne paše samo marmelada ali čokoladni namazi, lahko jih naredite čisto po svoje, po okusu in trenutnem navdihu. Ponudite jih lahko kot sladico ali celo kot slasten božični zajtrk.

Sestavine za rogljičke malo drugače

- 500 g moke (moko izberite glede na svoje želje in okuse)
- dober ščepec soli
- sladkor (po okusu, bolj kot ste sladkosnedi, več ga dodajte, vendar imejte v mislih, da ga boste dodali tudi k nadevu)

- mlačno mleko
- zavitek suhega kvasa
- olje

Priprava malo drugačnih rogljičkov

Priprava testa: moko zmešajte s kvasom, soljo in sladkorjem. V moki z vilico naredite jamico, počasi dodajajte mlačno mleko in mešajte (zamesite testo kot za pico). Testo mora biti voljno ampak čvrsto. Polijte ga z oljem ter ga postavite na toplo, da vzhaja.

Razvaljajte ga v krog, izrežite trikotničke ter vsak košček posebej obložite z jabolkom, cimetom, mletimi mandlji, sladkorjem.... s sadjem, oreščki in še čem po lastni želji ter zavijte v rogljiček. Rogljiče premažite z jajcem ali z maslom. Pecite v predhodno ogreti pečici na 180 stopinj 15-20 minut.

2.1.5. Klasični ježki in ježki malo drugače



Pa se lotimo še klasičnih ježkov, ki jih prav tako zna pripraviti vsaka še tako ne spretna gospodinja.

Sestavine za klasične ježke

- 400 g baby piškotov (zdrobite)
- 60 g kakava v prahu
- 175 g sladkorja
- 125 g masla
- 1-2 žlici nutele
- rum po okusu
- 3 dl mleka
- kokosova moka za posip

Priprava klasičnih ježkov

Zdrobljene piškote zmešate z vsemi ostalimi sestavinami. Ko dobite enotno maso, si zmočite roke in z mokrimi prsti oblikujete poljubno velike kroglice oz ježke. Le te povaljajte v kokosovi moki. Preden jih ponudite naj nekaj časa počivajo v hladilniku.

In če se že igramo s klasiko, se poigramo tudi z ježki.

Sestavine za malo drugačne ježke



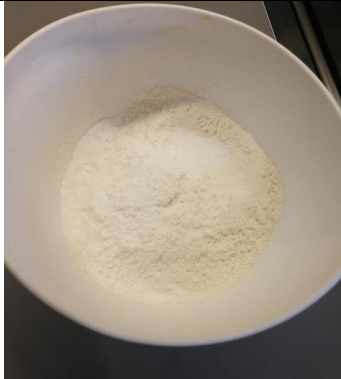

- 500 g albert piškotov (polnozrnatih)
- kozarec vloženi višenj, ki jih zelo dobro odcedite
- 1 kislá smetana
- 3-5 velikih žlic stopljenega masla
- cimet po okusu
- 1 jogurtov lonček čokolade v prahu
- rum po okusu (lahko tudi čokoladni liker)
- pol jogurtovega lončka mletih mandljev ali orehov ali lešnikov...

Priprava malo drugačnih ježkov

Enako kot klasične ježke tudi tukaj zmeljite piškote ter jim primešajte vse ostale sestavine, ko dobite enotno maso oblikujte ježke ter jih povaljajte v kokosovi moki ali v mletih mandljih ali v kakem drugem posipu, ki vam je pri srcu.

Dober tek želim!

2.2. Čokoladni piškoti

<p>Sestavine:</p> <ul style="list-style-type: none">- 270 g zmečkanega masla,- 80 g sladkorja,- 140 g rjavega sladkorja,- 3 vrečke vaniljevega sladkorja,- 3 jajca,- 520 g moke,- 3 žličke pecilnega praška,- 1 ščepec soli,- 270 g jedilne čokolade.	
<p>V skledi penasto zmešamo maslo, sladkor, jajca in vaniljev sladkor.</p> <p>Čokolado nasekljamo na majhne koščke.</p>	
<p>Moki dodamo pecilni prašek in ščepec soli.</p>	
<p>Zmes suhih sestavin stresemo v skledo s penasto maso in vse skupaj dobro premešamo.</p>	

V testo dodamo nasekljano čokolado in testo še enkrat dobro premešamo.



Oblikujemo kupčke in jih polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko.



Piškote pečemo na 190 stopinj približno 20 minut.

DOBER TEK! 😊



3. Božična risanka

Lenkine božične sanje

<https://www.youtube.com/watch?v=bNfdOowO3GM>

4. Domača glasbila

Ker je december praznično navdahnjen mesec in se letos, glede na razmere, zadržujemo bolj doma, je najbolje, da si veselje in zabavo narediš kar sam, v svojem lastnem domu. In kaj je boljšega za zabavo, kot glasba? Naredi si svoje lastne glasbene inštrumente. Lahko jih tudi praznično okrašiš.

PLASTIČNE ROPOTULJE:

Ropotulje lahko, če le niso izdelane iz kakšne kovine ali težjega materiala, oddajajo prav nežen, nemoteč zvok.

Potrebuje:

- Prazna plastična jajčka (od »Kinder jajčkov«)
- plastične žlice
- koruzo za pripravo pokovke (lahko jo zamenjate z rižem, fižolom, lečo, kar bo pripomoglo k različnim zvokom, ki jih vsaka sestavina oddaja)
- bel lepilni trak
- flomastre

Navodila za izdelavo:

1. Napolnite plastična jajca s pokovko ali s katero drugo sestavino. Zaprite plastiko.
2. Na vsako stran postavite plastično žlico, ki se bo lepo prilegala k zaobljenim robovom embalaže.
3. Z belim lepilnim trakom prilepite prilepite žlico na plastiko in oblepite celotno površino, ki jo naknadno lahko s flomastri dekorirate.
4. Spodnje, tanjše dele žlic z lepilnim trakom ravno tako prilepite skupaj, da bodo služili kot držalo.

To je to. Naj se »šejkanje« začne.



POLDOGOVATI BOBNI

Bobni dajejo v orkestru tisti pravi živahen in poseben ritem, zato si ga ustvarite doma.

Potrebujete:

- svinčnik
- uporabljeno rolo kakršnegakoli darilnega traku ali prazno rolo niti
- darilni trak
- gumb, kamenčke ali okrogle »nadeve« za ogrlice
- list papirja in flomastre
- šilo

Navodila za izdelavo:

1. S šilom naredite širšo luknjo na stranski, ožji ploskvi role. Potem naredite na vsaki strani še dve ozki luknji. Širšo uporabite, da vanjo potisnete svinčnik, ki bo služil kot stojalo (če bo potrebno, svinčnik pritrdite z lepilnim trakom), tanjši pa, da iz enega konca na drugi povlečete darilni trak.
2. Na vsakem koncu traku zavežite gumb, kamenček ali kakršnokoli trd okras.
3. Površino oblepite z listom papirja v enaki obliki in velikost, kot je obseg role, ter ga okrasite po svoji želji.

Instrument je pripravljen za miganje levo-desno in spuščal bo afriške zvoke.



5. Eko smrekica

Za eko smrekico potrebujete:

- stara revija
- sprej
- okraske

Mini eko smrekica je res enostavna za izdelavo in sama izdelava vzame vse skupaj 15 minut. Najprej vzamemo revijo in jo z zadnjega konca revije pričnemo prepogibati. Prvo prepognemo zgornji desni konec lista do notranjosti revije, nato pa še spodnji levi konec do prepognjenega dela, kot lahko vidite na 4 fotografijah:

<https://www.megamama.si/wp-content/uploads/2017/12/Mini-smrekica-iz-papirja-2.jpg>

<https://www.megamama.si/wp-content/uploads/2017/12/Mini-smrekica-iz-papirja-5.jpg>

<https://www.megamama.si/wp-content/uploads/2017/12/Mini-smrekica-iz-papirja-6.jpg>

<https://www.megamama.si/wp-content/uploads/2017/12/Mini-smrekica-iz-papirja-7.jpg>

Zloženo smrekico postavimo pokonci in jo na časopisnem papirju posprejamo s sprejem ter okrasimo po želji. Jaz sem vzela zlat sprej, ker sem ga ravno imela doma pri roki, še lepša pa pride smrekica, če jo posprejate z zelenim sprejem. Smrekico sem sama okrasila s pom pom cofki, ki sem jih prilepila z vročim lepilom. Lahko pa okraske izdelate tudi na drugačen način ali smrekico okrasite s čim drugim.

6. Okraski za smrečico iz lesenih palčk

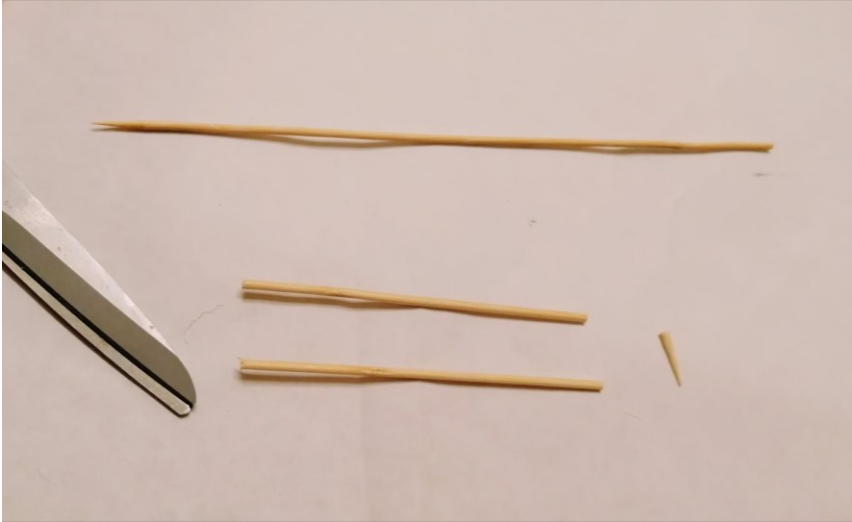
Potrebujemo:

- lesene palčke
- rafija
- lanena vrvica
- lepilo
- škarje

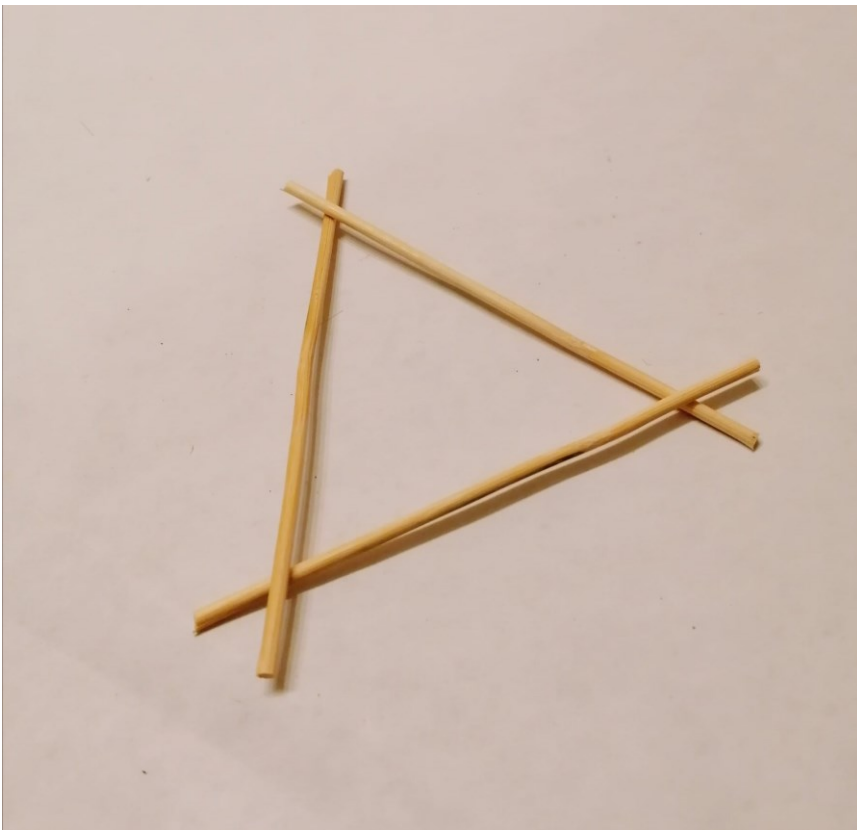


Postopek izdelave:

1. Palčkam najprej odstranimo špico in jo prepolovimo.



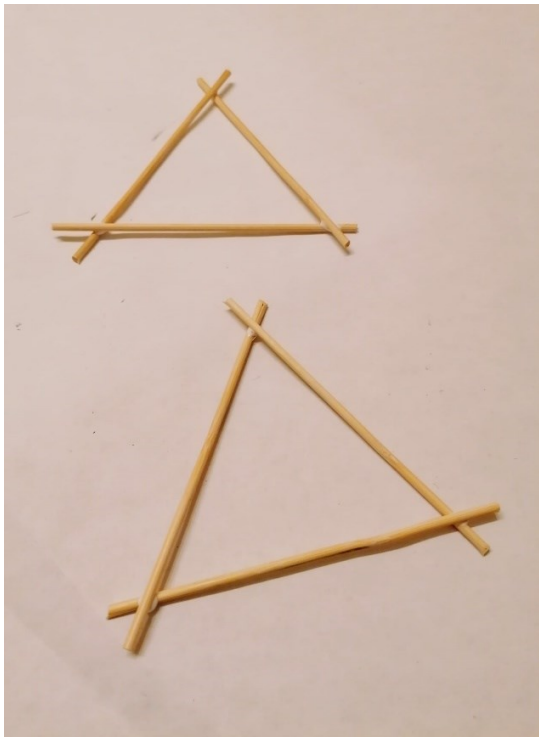
2. Po tri palčke zložimo v trikotnik kot kaže slika.



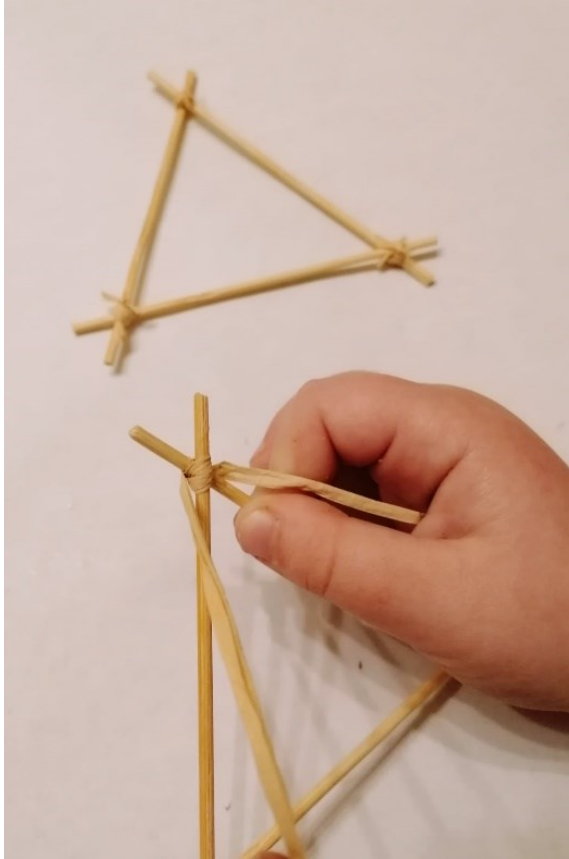
3. Kjer se palčke stikajo namažemo z lepilom.



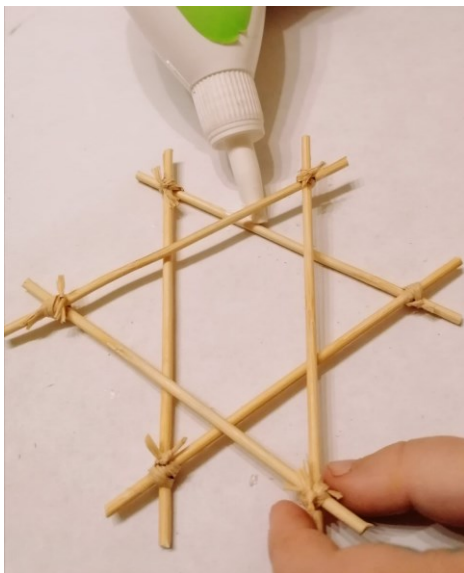
4. Za eno zvezdo potrebujemo dva trikotnika.



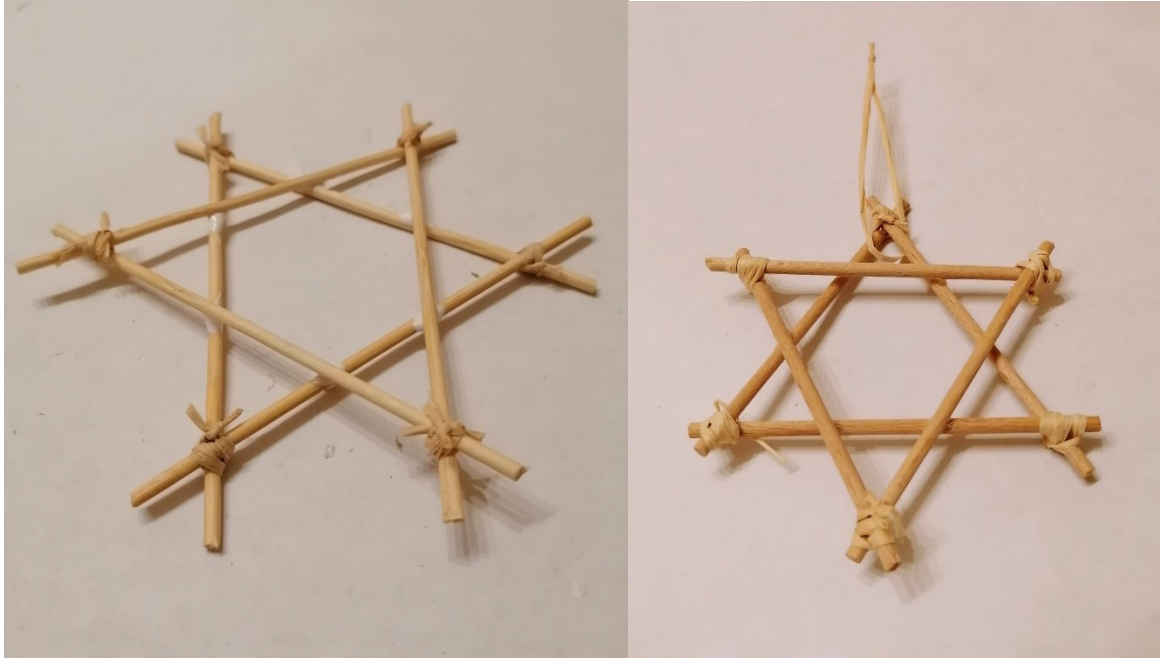
5. Ko se lepilo posuši, palčke med seboj (kjer smo jih prilepili) zavežemo z rafijo.



6. Nato damo trikotnik na trikotnik kot kaže slika in kjer se palčke stikajo namažemo z lepilom.



7. Tako je Zvezda izdelana. Na koncu ji dodamo še trakec.



8. Če želimo dve vrsti zvezdic, lahko zvezdo prepletemo z laneno vrvico.



7. Praznični pogrinjek

Pomagaj staršem pri pripravi praznične večerje tako, da pripraviš praznični pogrinjek. Pomagaj si s posnetkom.

Prijetno ustvarjanje!

<https://www.youtube.com/watch?v=HS2SOtljRo0>

8. Praznični spomin

Uri svoj spomin ob iskanju prazničnih parov.

<https://wordwall.net/resource/8805288>

9. Slikanje s kavo

PES – slikanje s kavo



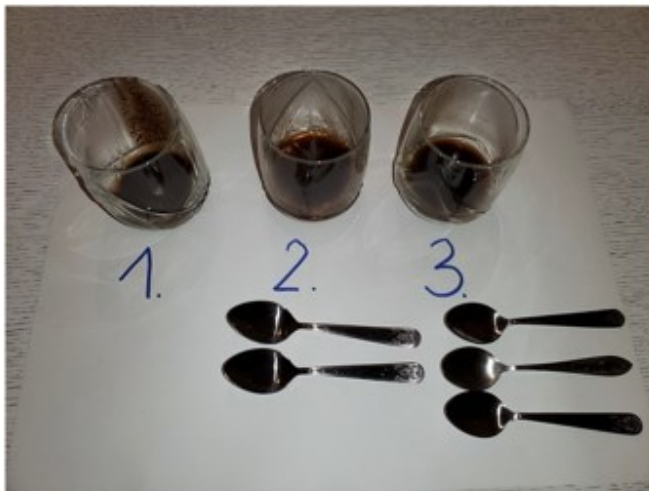
Delo na daljavo, november 2020,
Jožica Žurga



Prosi starše, naj ti
skuhajo skodelico res
močne črne kave. Ne, ne
boš je pil. S kavo boš
danes slikal.



Ko se kava ohladi, jo
prelij v tri kozarčke.



V drugi kozarček dodaj
dve žlički vode in v
tretjega tri žličke vode.

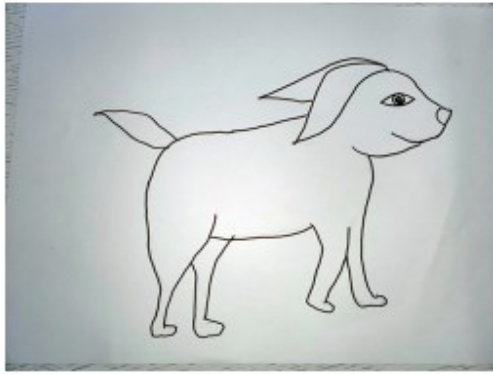


Dobil boš tri odtenke rjave
barve.

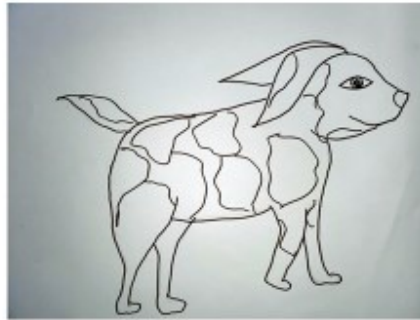


Na list nariši velikega kužka.
Super je, če imaš risalni list. Če ga
nimaš lahko delaš tudi na
kartonast pokrov od škatle za
čevlje ali drug karton. Če ničesar
od tega nimaš, delaj na bel list.

Riši s svinčnikom, ne pritiskaj,
ker boš odvečne črte zradiral.



Ko boš z risbo zadovoljen, črte prevleči z rjavim flomastrom.



S flomastrom nariši lise.



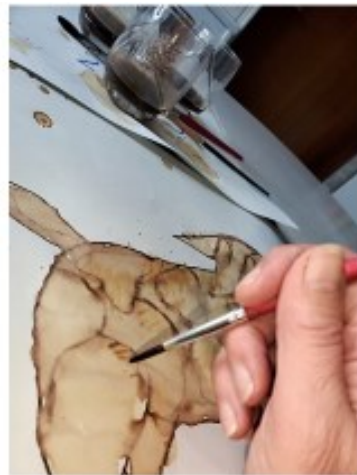
Lise pobarvaj z najtemnejšim odtenkom kave.



Lise pobarvaj z najtemnejšim odtenkom kave.



Vmes moraš risbo posušiti. Namig – da se mi je risba hitreje sušila, sem uporabila kar sušilnik las.



S čopičem lahko naslikaš dlake.



Smrček pobarvaj z rjavim flomastrom.



Z najsvetlejšim odtenkom kave pobarvaj tudi ozadje.



Na ozadje lahko kar s prstom naneseš nekaj pik najtemnejše kave.



Risba je dokončana. Če bi kužku rad še kaj narisal – morda ovratnico ali posodo s hrano, riši z rjavim flomastrom.

10. Voščilnica

KOT BI MIGNIL, SE JE LETO ZASUKALO NAOKROG IN ŽE SMO VSTOPILI V NAJLEPŠI, SKRIVNOSTNI IN PRAZNIČNI MESEC V LETU, DECEMBER.

TO JE ČAS VESELJA, SMEHA, OBDAROVANJ, MAJHNIH IN VELIKIH PRIČAKOVANJ IN ČAS, PRIMEREN ZA IZKAZOVANJE ZAHVAL IN VOŠČIL.

IZDELALI BOSTE SVOJO VOŠČILNICO, KI JO BOSTE LAHKO PODARILI SVOJIM NAJBLIŽJIM.

V NADALJEVANJU BOSTE NAŠLI NEKAJ PRIMEROV VOŠČILNIC, ZA KATERE POTREBUJETE MATERIAL, KI GA ZAGOTOVO NAJDETE DOMA. IZBERITE SI ENO IZMED VOŠČILNIC IN SLEDITE NAVODILOM.

KAJ POTREBUJETE?

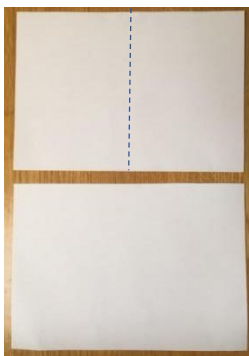
- PAPIR (BEL, REVIJALNI, ČASOPISNI),
- ŠKARJE,
- LEPILO,
- BARVICE, FLOMASTRE, SVINČNIK,
- KOZAREC ZA OBRISOVANJE KROGOV.



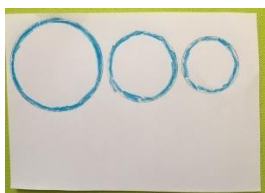
LEPO USTVARJAJTE!

1. SNEŽAK

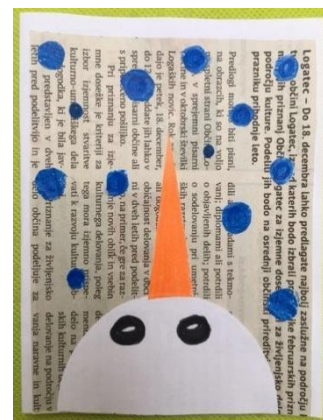
- BEL LIST FORMATA A4 PREPOGNITE NA POL IN GA PO ČRTI PREREŽITE. ENO POLOVICO LISTA PREPOGNITE ŠE NA POL, ZA VELIKOST VOŠČILNICE.



- DRUGO POLOVICO LISTA UPORABITE ZA SNEŽAKA. NA LIST OBRISIŠTE 3 RAZLIČNO VELIKE KROGE, JIH OBROBITE Z MODRO BARVICO IN IZREŽITE.



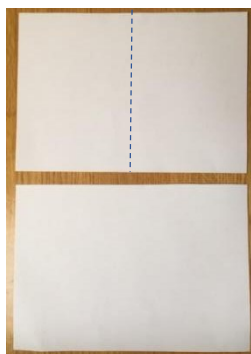
- KROGE PRILEPITE NA VOŠČILNICO, KOT KAŽE PRIMER SPODAJ IN S FLOMASTRI ALI BARVICAMI NARIŠITE ŠE OČI, USTA, NOS, ŠAL, SNEŽINKE ... ZA OZADJE LAHKO DODATE ŠE POLJUBNO OBLIKOVAN KOŠČEK ČASOPISNEGA PAPIRJA. ČE ŽELITE, LAHKO ZA SNEŽAKA UPORABITE TUDI ČASOPISNI PAPIR.



- LAHKO PA SNEŽAKA NAREDITE TUDI IZ POLOVICE KROGA IN MU DODATE ŠE NOS IN OČI. ZA OZADJE NA VOŠČILNICI UPORABITE ČASOPISNI PAPIR, DA BO SNEŽAK BOLJ VIDEN.

2. SMREČICA

- BEL LIST FORMATA A4 PREPOGNITE NA POL IN GA PO ČRTI PREREŽITE.
ENO POLOVICO LISTA PREPOGNITE ŠE NA POL, ZA VELIKOST VOŠČILNICE.



- IZ REVIJALNEGA PAPIRJA NATRGAJTE VEČ OŽJIH TRAKOV RAZLIČNIH DOLŽIN.



- TRAKOVE PRILEPITE NA VOŠČILNICO V OBLIKI SMREČICE. PO ŽELJI LAHKO POD SMREČICO Z BARVICAMI NARIŠETE DARILA.



NA VOŠČILNICO PA BOSTE NAPISALI TUDI VOŠČIL

NA VOŠČILNICO PRESLIKAJTE VOŠČILO IN SE SPODAJ PODPIŠITE.
VOŠČILNICO LAHKO PODARITE SVOJIM NAJBLIŽJIM.

