

Tedenska priprava za OPB2 (23. 3.–27. 3.)

Pripravila: Nataša Kofalt

| | ponedeljek, 23. 3. | torek, 24. 3. | sreda, 25. 3. | četrtek, 26. 3. | petek, 27. 3. |
|-------------|---|---|---|---|---|
| 12.50–13.40 | Kosilo: - poudarek na higieni rok. - če imate možnost, pomoč pri pripravi kosila (olupi krompir, nareži zelenjavo, pripravi solato ...). | Kosilo: - poudarek na higieni rok. - če imate možnost, pomoč pri pripravi kosila (olupi krompir, nareži zelenjavo, pripravi solato ...). | Kosilo: - poudarek na higieni rok. - če imate možnost, pomoč pri pripravi kosila (olupi krompir, nareži zelenjavo, pripravi solato ...). | Kosilo: - poudarek na higieni rok. - če imate možnost, pomoč pri pripravi kosila (olupi krompir, nareži zelenjavo, pripravi solato ...). | Kosilo: - poudarek na higieni rok. - če imate možnost, pomoč pri pripravi kosila (olupi krompir, nareži zelenjavo, pripravi solato ...). |
| 13.40–14.30 | SU: - domača naloga, ALI branje kratkih zgodbic (lahko sami ali s pomočjo sorojencev, staršev) - glej prilogo, ALI vadimo črke. | SU: - domača naloga, ALI branje kratkih zgodbic (lahko sami ali s pomočjo sorojencev, staršev) - glej prilogo, ALI vadimo črke. | SU: - domača naloga, ALI branje kratkih zgodbic (lahko sami ali s pomočjo sorojencev, staršev) - glej prilogo, ALI vadimo črke. | SU: - domača naloga, ALI branje kratkih zgodbic (lahko sami ali s pomočjo sorojencev, staršev) - glej prilogo, ALI vadimo črke. | SU: - domača naloga, ALI branje kratkih zgodbic (lahko sami ali s pomočjo sorojencev, staršev) - glej prilogo, ALI vadimo črke. |
| 14.30–15.20 | UPČ/SD - 22. marec, svetovni dan voda - voda, led, para, - razmišljamo, kako lahko zmanjšamo porabo vode, - kaj potone, kaj lebdi (spodaj navodila) POPOLDANSKA MALICA - ovsena kaša (spodaj recept) | UPČ/SD - igray se družabne igre s sorojenci, starši, - ogled lutkovne predstave (link spodaj), POPOLDANSKA MALICA - narastek iz prosene kaše (spodaj recept) | UPČ/SD - materinski dan, preberi pesmico mamici, - izdelaj/nariši/pobarvaj rožico (glej link, prilogo). POPOLDANSKA MALICA - skuhaj čaj, pripravi čajanko, piškote | UPČ/SD - samopodoba (priloga spodaj) POPOLDANSKA MALICA - zdrobov kolač (spodaj recept) | UPČ/SD - izdelaj cvetoče drevo, - pojdi na sprehod, na katerem opazuješ cvetoča drevesa, loviš ravnotežje po drevesih (glej spodaj) ... POPOLDANSKA MALICA - smuti (spodaj recept) |

VRT

Ilustrirala Ana Zavadlav



Prišla je pomlad in pikapolonica se je odločila, da si napravi vrt. Prekopala je gredico, potem pa ni vedela, kaj naj z njo.

»Korenja ne bom sejala,« je rekla, »ker nisem zajec.«

»In zelja ne bom sadila, ker nisem koza.«

»Koruze ne bom sejala, ker nisem kokoš. Meni je le do rož ... Ampak potem,« je rekla, »– kaj mi bo vrt, če imam lahko cel travnik?«

In se je vrnila tja, odkoder je prišla. Zdaj ve, kje je zares doma.



ZAJEC IN ZAJČEK

Ilustrirala Marjanca Jemec Božič

Očka zajec stopi do vrat, sinko hiti za njim.

»Greva?« vpraša očka in zajček pokima.

Lepo mu je teči z očkom. Z očkom je čisto drugače kot z mamo. Mama ni tako hitra, pa tudi nalašč pusti, da jo sinko prehiti. Z očkom gre zares, čeprav za hec. Z očkom tečeta tako, da na koncu oba globoko dihata. Z očkom gresta vsak dan malo dlje.

Ko tečeta, vidita marsikaj. Nekega dne opazita v blatu medvedje stopinje. Zajček debelo pogleda – kar stisne ga in marsikaj mu šine skozi misli.

»Tako velike so,« mrmra, »in moje tako majhne ...«

A očka ve, kam mali meri.

»Nič ne rečem,« pravi, »dobro je biti medved. Močan si kot hrast in mogočno izgledaš – to bi vsakdo rad. In najbrž je enako dobro biti volk: ostre zobe imaš in kadar hočeš, na ves glas zatuliš. A biti zajček, to je najlepše – poglej, kako sva lahkih nog!« reče in steče naprej.

»Ja, ja, lahkih nog!« zakliče sinko in steče za njim, vesel, da je zajček.



ŠKRATOVSKÉ OČI

Ilustrirala Marjanca Jemec Božič

Škripa, škripa beli sneg,
škripa pod nogami,
tam, kjer sonce boža breg,
zvonček se predrami.
Prvi zvonček, čisto sam,
zazvoni v pomlad,
ravno, ko tam mimo gre
drobni gozdni škrat.

Od veselja zažari,
že ga ima v ročici,
že ga nese, že hiti
k ljubljeni ženici.
Uf, kako se gledajo
škratovske oči –
da ne vemo, kdo se bolj
koga veseli.

Pesem o mami (25. marec)

(Mira Voglar)

Mamica, kaj naj ti kupim?
Mamica, kaj naj ti dam?
Zapojem ti pesem o sončku,
narišem ti vse kar poznam.
Naberem ti šopek vijolic,
rečem ti: »Rad/a te imam!«



Cvetoče drevo



LUTKOVNE PREDSTAVE

https://4d.rtvsllo.si/oddaja/lutkovne-predstave/173251139?fbclid=IwAR2NJj_7CuGc6b1hkZeJihBTxui0Noirhh_FcUVyE2ByzJonesbv5qDLsQ8

VADIMO PISANE ČRKE



Vem, polenta je hrana, lahko uporabite tudi kakšno alternativo (pesek, zemlja). Uporabite jo malo in večkrat. Otroci naj poskusijo v polento zapisovati pisane črke.

22. marec – Svetovni dan voda

<https://www.sta.si/2741643/22-marec-svetovni-dan-voda>

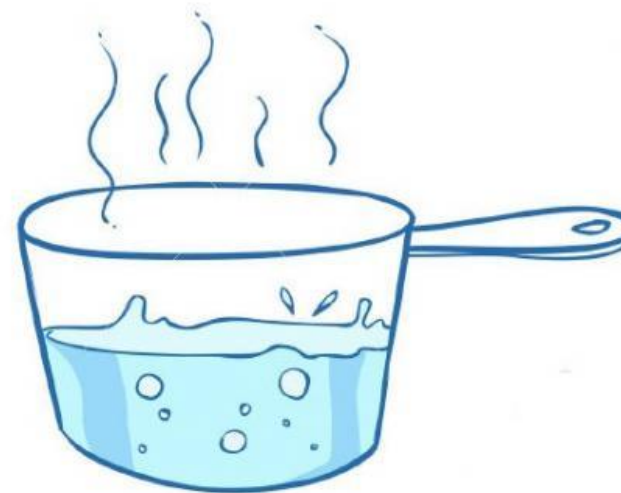




trdno stanje



tekoče stanje

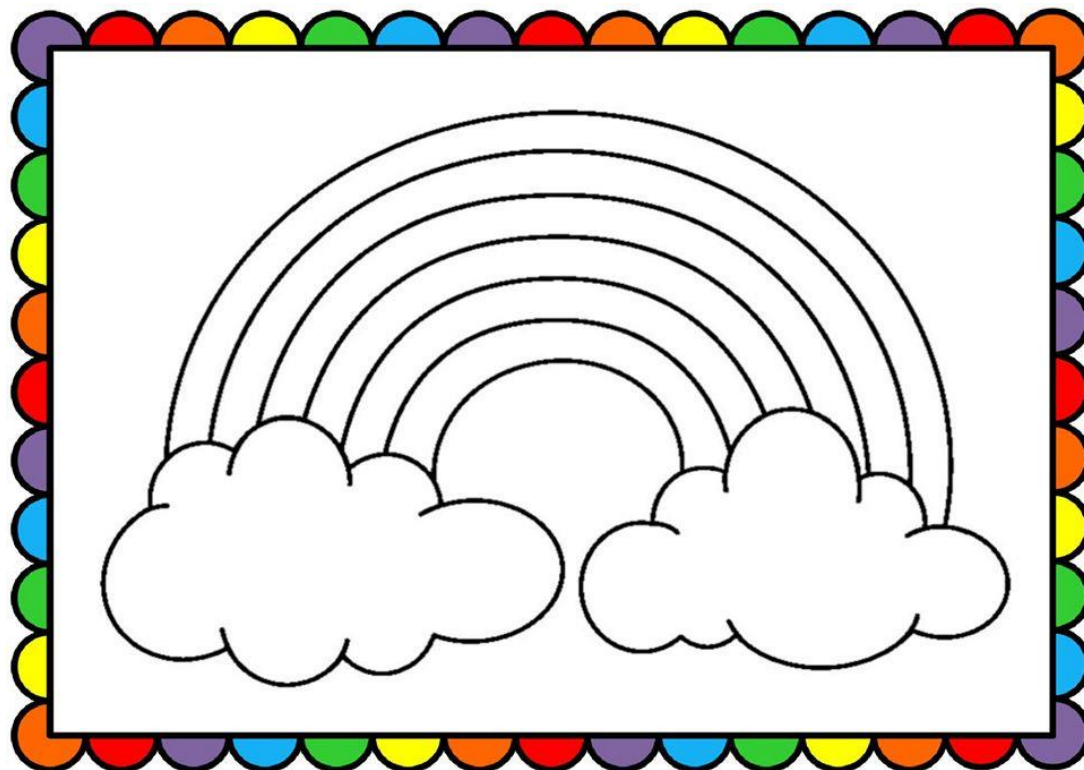


plinasto stanje

Samopodoba

NAVODILA:

1. V en oblak napiši svoje ime, v drugega pa "Ponosen/a sem nase!".
2. Razmisli, kako čudovita oseba si, zakaj si povsem edinstven/a in poseben/a.
3. Vsak mavrični žarek predstavlja tebe, kako čudovita oseba si. V vsak žarek napiši, na kaj si ponosen/a pri sebi.





HITRO, ENOSTANO IN OKUSNO

sestavine

- 200 g prosene kaše
- 3 jabolka
- marmelada po izbir (tokrat domača iz suhih sliv in dateljnov)
- cimet
- 450 ml vode ali rastlinskega napitka
- ščepec soli

navodila

- olupiš dva jabolka, ju narežeš na majhne koščke
- proseno kašo strešeš v vodo in jo soliš
- dodaš narezana jabolka in malo cimeta
- kuhaš toliko časa, da je kaša skoraj kuhana, vmes večkrat premešaš; ostati mora še zelo sočna
- nato odstaviš in pripraviš model za peko
- polovico mase nadevaš, po njej namažeš marmelado in pokriješ z drugo polovico mase
- po vrhu zložiš narezana jabolka ter jih posušeš s cimetom
- pečeš v ogreti pečici 20' na 180°C

PA DOBER TEK!

RECEPTI

<http://okusno.je/recept/ovsena-kasa>

Smuti z jagodami, jogurtom in pomarančnim sokom

Preprosto okusno in sladko! Popoln recept za zajtrk.

- 1 srednji jogurt
- 1 banana
- ½ skodelice pomarančnega soka
- 6-7 jagod, svežih ali zamrznjenih

Zdrobov kolač

Čas priprave: 45 minut
Količina: 20 kock

Sestavine:

biskvit

- 2 jajci
- 1 skodelica (2,5 dl) sladkorja
- 1 skodelica pšeničnega zdroba
- 1 skodelica mletih orehov
- 1 skodelica mleka
- 2 žlici moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 2 jabolki

obliv

- 200 g mlečne čokolade
- 50 g masla

pekač velikosti 21 x 24 cm

Priprava

1. V skledo ubij jajci, dodaj skodelico sladkorja in sestavine penasto zmešaj z ročnim mešalnikom. Dodaj mlete orehe, mleko, moko, vaniljev sladkor, pecilni prašek in zdrob. Vse skupaj ponovno zmešaj z mešalnikom.
2. Jabolki olupi in grobo naričaj (pazi na prste!) ter dodaj k pripravljeni masi. Naribani jabolki v maso vmešaj s kuhaličico.
3. Pečico segrej na 200 °C. Pekač velikosti približno 21 x 24 cm obloži s papirjem za peko. Nanj vlij pripravljeno mešanico in površino zravnaj z lopatico ali žlico. Biskvit prestavi v ogreto pečico in peci 15 do 20 minut.
4. Medtem pripravi čokoladni obliv. Čokolado razlomi v lonček, jo počasi segrej, da se stopi, in vmešaj še maslo. Ko je kolač pečen, ga previdno vzemi iz pečice in prelij s stopljeno čokolado. Kolač naj se ohladi, nato ga razreži na kocke.



Otroci kuhamo



Ravnotežje



Poskoki