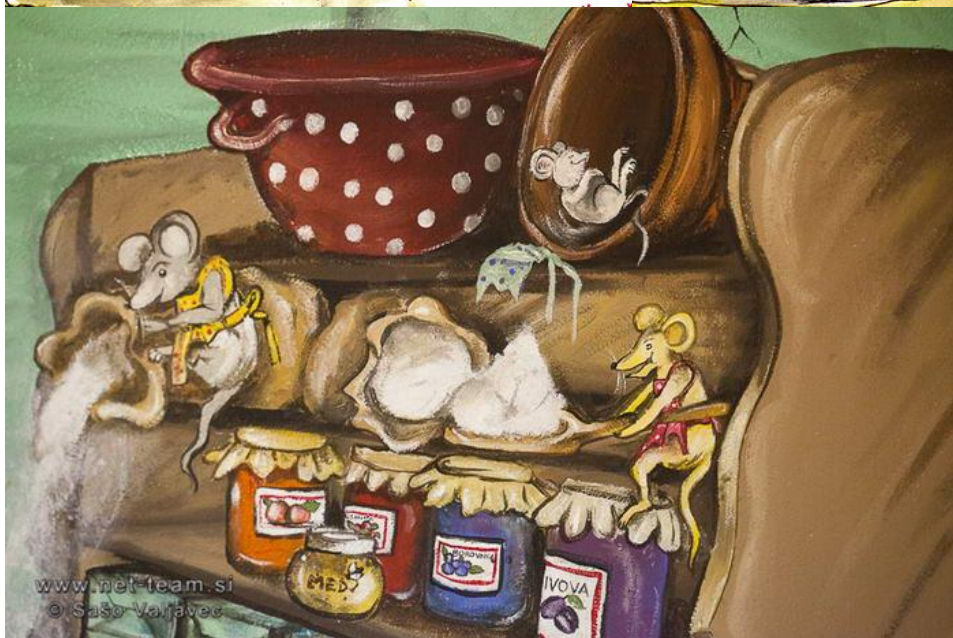


OPB 2, 1.B, Pouk na daljavo v ponedeljek, 23.3.2020

Pozdravljeni starši in dragi učenci ter učenke 1. B razreda.

Upam, da ste preživeli lep konec tedna in bili veliko v naravi.

Danes lahko skupaj poslušamo pravljico Svetlane Makarovič Pekarna Mišmaš. Če utegnete, pa sem spodaj dodala dva enostavna recepta za ocvrte miške in kruh. Žemljice, štručke, pletenice in preste lahko oblikujete tudi iz slanega testa, vendar ne bodo za pojedli. Dejavnosti seveda niso obvezne.



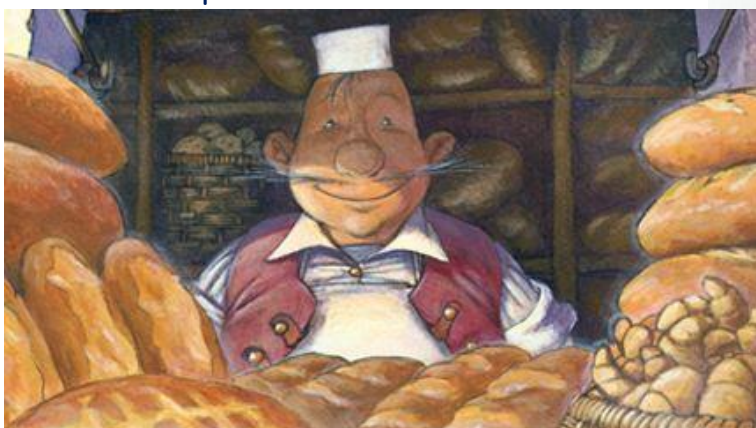
SPROSTITVENA DEJAVNOST:

Poslušaj pravljico: Pekarna Mišmaš (Svetlana Makarovič)

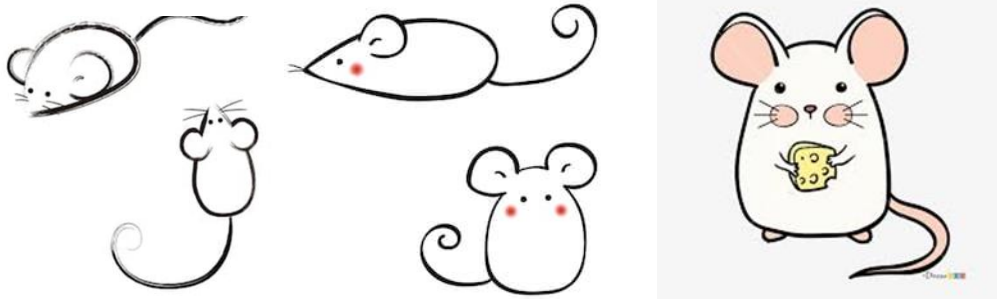
<https://www.youtube.com/watch?v=YYn9LzkqC1o>

USTVARJALNO PREŽIVLJANJE ČASA:

- Nariši pekarno Mišmaš

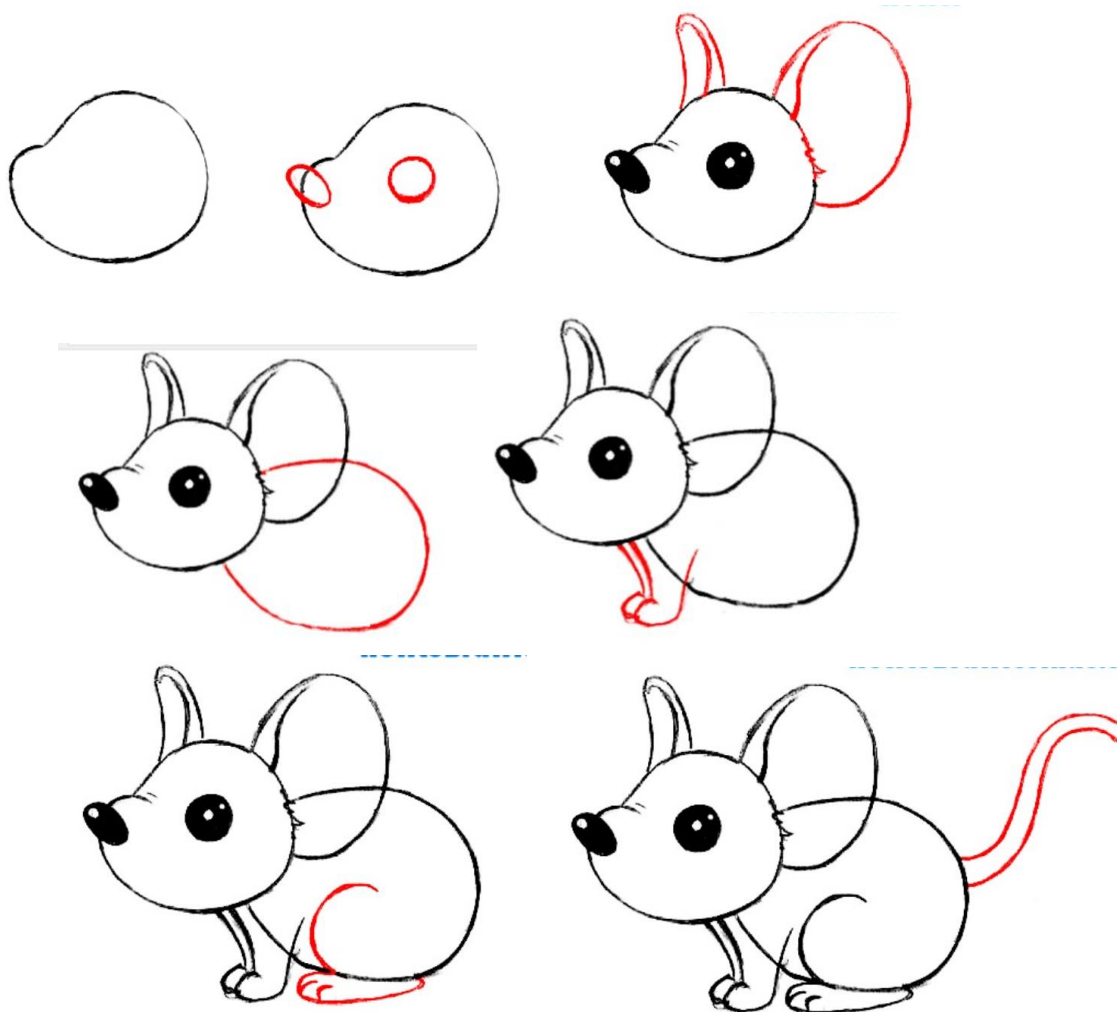


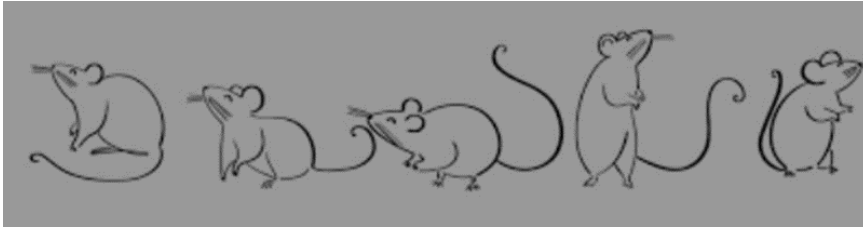
- Iz valovite lepenke ali tršega papirja različnih barv izreži posamezne dele miši: trup, ušesa in oči in jih prilepi. Rep naredi iz treh vrvic, ki jih napelješ skozi trup in spleteš v kitko.



Kako narisati miš:

- <https://www.youtube.com/watch?v=62s8kHohkI>
- <https://www.youtube.com/watch?v=KuScIoxcFKQ>





UGANKA

Na eni sami nogi stoji,
voščene solze toči, ko gori.

Spodaj sta dva recepta. Mogoče ti kdo od odraslih lahko pomaga ocvreti miške ali pa speči slastne žemljice, take kot so jih pekle miške v pekarni Mišmaš.

JOGURTOVE MIŠKE

Sestavine: 2 jogurtova lončka moke, 2 jajci, 1 pecilni prašek, 1 ščepec vanilije v prahu, 3 žlice sladkorja, malo soli, 1 jogurt

Jajca in sladkor penasto zmešamo in dodamo vse ostale sestavine. Dobro zmešamo in pustimo testo stati 15 minut. Olje segrejemo in vanj z žlico polagamo testo in zlato - rumeno ocvremo.

KORUZNE ŽEMLJICE

Sestavine: 500 g moke (lahko je pol bele pšenične in pol koruzne ali ajdove), 3 dl mlačne vode, 20 g kvasa, 1 žlička soli, 1 ž sladkorja, 1 žlica olja

V majhni skledici razdrobiš kvas, mu dodaš pol žličke moke in ščepec sladkorja ter nekaj žlic mlačne vode ali mleka. V večjo skledo daš moko, v katero si zamešal sol in v njej narediš na sredino jamico. Vanjo zliješ kvas ter malo mlačne vode. Mešaš s kuhalnico le na sredini in postopoma dodajaš mlačno vodo (le na sredini) in moko iz oboda. Počasi zajemaš moko iz strani, dokler je ne porabiš. Če je testo premokro, mu dodaš moko. Če je testo presuho, mu dodaš vodo. Ko se kepa testa loči od stene posode, je pravi čas, da pričneš z gnetenjem na pomokani deski. Ko je testo gladko in voljno, ga daj v pomokano skledo in pokrij. Počakaj, da vzhaja. Oblikuj žemljice in jih namaži z mešanico rumenjaka in vode. Peci na 220° C 15 do 20 minut.

Video peka kruha je preprosta:

<https://www.bing.com/videos/search?q=peka+kruh&view=detail&mid=D04AB7E00EE057BF0E97D04AB7E00EE057BF0E97&FORM=VIRE>

Lepo vas pozdravlja, učiteljica Romana