

## OPB 2, 1.B, Pouk na daljavo v sredo, 15.4.2020

Pozdravljeni starši in dragi učenci ter učenke 1. B razreda.  
Danes bomo spet ustvarjali. Izdelali bomo podmornico.



Da ne bomo pozabili, da smo kuharski mojstri in mojstrice, spodaj prilagam recept za odlično jed za zajtrk, ki so jo jedli naši dedki in babice. Ali uganeš katero?

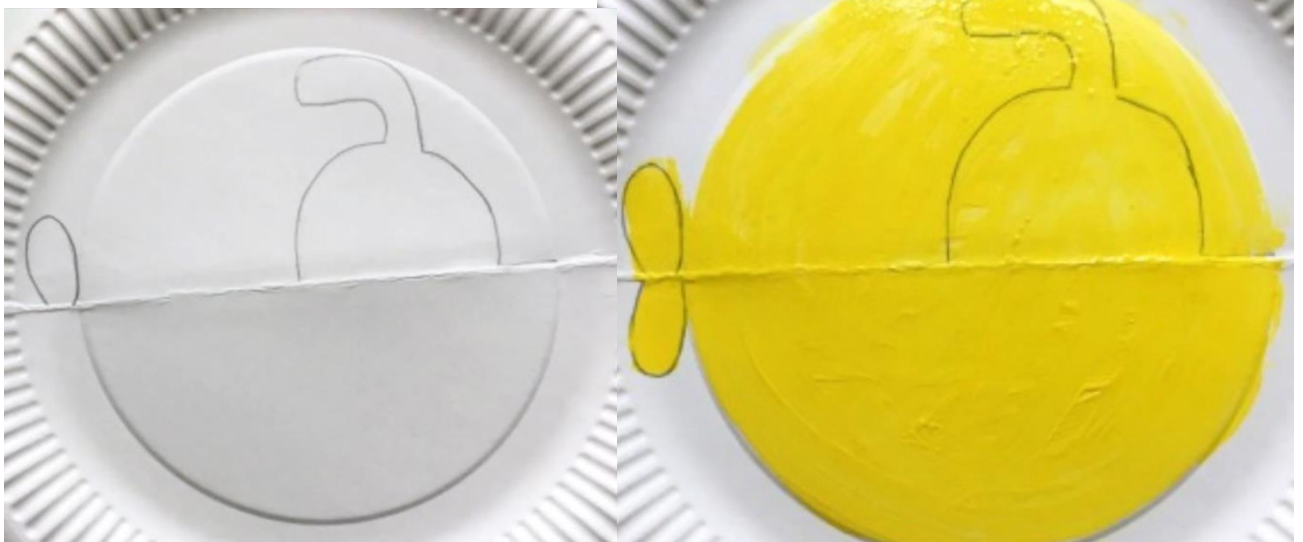
### MLEČNA ? ,MATI NAŠA IN OTROČJA SLADKA PAŠA.

#### USTVARJALNI PROSTI ČAS: izdelava podmornice

Potrebuješ: krožnik iz papirja, moder prtiček ali svileni papir, flomastre, barvice, škarje, lepilo (olfanož - uporabi naj ga odrasla oseba), svinčnik,...



Na krožnik nariši obris podmornice (kabino, vijak,....)



Podmornico pobarvaj s tempera barvicami.

Nareži ali natrgaj koščke papirnatega servieta in z njimi oblepi rob krožnika.



Nariši okna in ribice in jih nalepi na podmornico.



Pri tem koraku potrebuješ pomoč odrasle osebe. Z olfa nožem naj previdno izreže kabino in vijak.



Podmornico prepogni in jo zagugaj.

Poskusimo narediti zase nekaj dobrega. Vrnimo se v čas naših babic, ki so prisegale na zdrave učinke prosene kaše. Proso so uživali že v prazgodovini. V srednji Evropi si je nevesta pred poroko proso natresla v čevlje, svatje pa so mladoporočenca po končanem obredu posipali s prosom, zato ker je proso simboliziralo vztrajnost in plodnost.

## RECEPT

### MLEČNA PROSENA KAŠA

Potrebuješ:

- 2,5 dl vode
- 2 dl mleka
- 60 g prosene kaše
- 10 g masla
- žlico medu, cimeta, ščepec soli



Po želji dodamo: banano, rozine, jabolko, brusnice, mlete lešnike, kokosov čips,...

Oprano in odcejeno proseno kašo kuhamo približno 15-20 minut v vodi, ki smo ji dodali mleko in ščepec soli. Tik pred koncem kuhanja ji lahko dodamo nekaj masla, cimeta in medu. Prileže se s sadjem, rozinami, mletimi oreščki, kokosovimi koščki,.... Mlečna prosena kaša je preprosta jed iz stare slovenske kuhinje. Naši dedje in babice so jo jedli s suhimi slivami.

#### PROSENA KAŠA MALO DRUGAČE:

<https://www.bing.com/videos/search?q=youtube+prosenka+ka%C5%A1a&view=detail&mid=74F76EECE4E5FD5E746A74F76EECE4E5FD5E746A&&FORM=VRD&ru=%2Fvideos%2Fsearch%3Fq%3Dyoutube%2520prosenka%2520ka%25C5%25A1a%26qs%3Dn%26form%3DQ&VR%26sp%3D-1%26pq%3Dyoutube%2520prosenka%2520ka%25C5%25A1a%26sc%3D0-20%26sk%3D%26cvid%3DA858E5E9C0F6464988711752C2D8E745>