

Pozdravljen!

Pa je drugega tedna izobraževanja na daljavo že konec.

Za danes sem izbrala 3 aktivnosti zate.

1. Vaja za izboljšanje pozornosti in čuječnost

Navodilo: Z zaprtimi očmi pozorno poslušaj zvoke v svoji okolici. Po eni minuti odpri oči in zapiši čimveč zvokov, ki si jih zapomnila. No, mojega glasu prav gotovo ne moreš slišati, te pa pozdravljam na daljavo. Upam, da si zdrav!

2. Branje

Navodilo: Ojoj, kaj sem izbrala, a ne? Spet to branje, ki ga je že tako ali tako vsepovsod dovolj, kajne? No, pa le ne bo tako zelo hudo.

Preberi spodnji recept. Recept sem sama preizkusila in meni je bilo pecivo zelo všeč. Če boš v teh dneh našel čas in če seveda imate te sestavine doma, ga skupaj s svojimi domačimi poskusi speči. Če pa v teh dneh tega ne bo mogoče narediti, pa ta dan pomagaj pri pripravi kosila. Mmmmm...le kaj boste danes kuhali?

SOČNO PECIVO

Sestavine:

4 jajca
1 jogurtov kozarec sladkorja
1 jogurtov kozarec olja
1jogurtov kozarec mleka
1,5 jogurtovnega kozarca benka
2 jogurtova kozarca moka
1 pecilni praček
1 vanilin sladkor
limonina lupina

Za navlažitev:

1,5 dl vode
sok 1 limone
1 žlica sladkorja

Postopek dela:

Z mešalnikom dobro zmešaj jajca in sladkor. Ko se dobro speni in naraste, dodaj še olje. Benko dodaj v mleko in ga rahlo segrej, da se benko raztopi. Mleko z raztopljenim benkom dodaj v maso in to ročno zmešaj. Nato primešaj še vanilin sladkor, limonino lupino in moko, v katero si pred tem vmešala pecilni prašek. Maso dobro ročno premešaj in peci pecivo približno 40 minut na 180°C.

Ko je biskvit pečen, ga navlaži. Ko se ohladi, ga premaži z marelično marmelado in posipaj s kokosom.

Dober tek!

3. Igra

Navodilo: Tudi za igro si moramo v teh dneh vzeti čas. S svojimi starši ali z bratom odigraj eno družabno igro po svoji izbiri. Mogoče si ob tem privoščite košček peciva, ki si ga spekel in topel čaj.

Lepo se imejte! Vsem pošiljam lep pozdrav!

Ponovno se ti oglasim v torek.

Učiteljica Iris