

**PETEK, 4. 12. 2020 – 2. Č**



DOBRO JUTRO **TJAŠA** IN **MIŠEL**.  
STA BILA VČERAJ KAJ NA SNEGU? UPAM DA, SAJ JE BILO  
ČUDOVITO...☺.

## **SLOVENŠČINA** **REŠEVANJE V DELOVNEM ZVEZKU – ČRKA U**

TA TEDEN SI SPOZNAL-A ČRKO U. DANES BOŠ VADILA-A PISANJE ČRKE U.  
POIŠČI DELOVNI ZVEZEK ZA SLOVENŠČINO IN REŠI NALOGE NA STRANI 38 IN  
39. NA STRANI 39 PIŠI ŠTIRI VRSTE ČRKE U, KOT JE OZNAČENO. SPODAJ PA  
PIŠI ŠE PO ENO VRSTO:

UŠ

ŠU

MAMA

OMA

ZLOGA IN BESEDI GLASNO PREBERI.

## MATEMATIKA – GEOMETRIJSKI LIKI

V SREDO SMO PREPOZNAVALI GEOMETRIJSKE LIKE.

POZNANO OKROGLO OBLIKO – KROG, TRIKOTNO OBLIKO – TRIKOTNIK IN ŠTRIKOTNO OBLOKO – KVADRAT IN PRAVOKOTNIK.

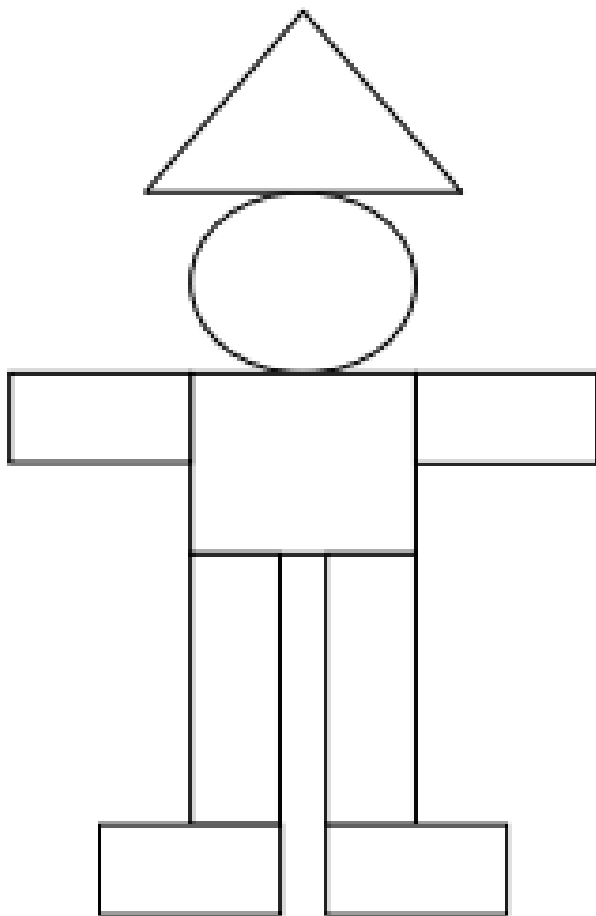
V STANOVANJU POIŠČI VSAJ DVA PREDMETA OKROGLE OBLIKE, DVA PREDMETA TRIKOTNE OBLIKE IN DVA PREDMETA ŠTRIKOTNE OBLIKE. POIMENUJ PREDMETE.

KO GREŠ NA SPREHOD IŠČI PREDMETE OKROGLE, TRIKOTNE IN ŠTRIKOTNE OBLIKE. POIMENUJ PREDMETE.

ZDAJ PA VZEMI ZVEZEK ZA MATEMATIKO IN NA PRVO PRAZNO STRAN NAPIŠI NASLOV (ALI TI NAPIŠEJO STARŠI) **GEOMETRIJSKE OBLIKE**.

VZEMI ŠABLONSKO RAVNILO IN RIŠI GEOMETRIJSKE LIKE: OKROGLE, TRIKOTNE IN ŠTRIKOTNE OBLIKE. LIKE POBARVAJ, BARVE IZBERI SAM-A.

ZDAJ PA POBARVAJ LIKE KOT JE ZAHTEVANO.



## **LIKOVNA UMETNOST – KVAŠENI MIKLAVŽEVI PARKELJN**

KOT VESTE JE JUTRI MIKLAVŽEV VEČER, KAR POMENI. DA VAS BO VERJETNO OBISKAL MIKLAVŽ. PONAVIDI STE NA TA DAN V ŠOLI DOBILI ZA MALICO PEČENEGA MIKLAVŽA ALI PARKELJNA. KER ZDAJ TO NI MOGOČE, PREDLAGAM, DA SI DANES ALI JUTRI MIKLAVŽA-PARKELJNA SPEČETE KAR SAMI. SEVEDA OB POMOČI MAMICE TO NE BO TEŽKO. POMAGAJTE SI S SPODNJO POVEZAVO.

<https://www.youtube.com/watch?v=MoF60KFQCOE>

PRILAGAM ŠE RECEPT:

### **Sestavine:**

- **Sestavine za testo:**
- 600 gramov moke (navadne, pirine ali črne)
- 1 rumenjaka
- 250-300 ml mleka
- 1/2 kocke svežega kvasa ali 1 vrečka suhega kvasa
- 6 žlic sladkorja
- 70 gramov masla
- čokoladne kapljice ali rozine
- rdeče blago ali papir
- 1 čajna žlička medu
- 2/3 čajne žličke soli
- **Sestavine za premaz:**
- 1 žlica masla
- 1 žlica sladkorja
- 1 žlica mleka

### **Postopek:**

1. Mleko segrejemo do toplega. V polovico vmešamo čajno žličko medu in nadrobimo/stresemo kvas, ga pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati vsaj 10–15 minut. V drugo polovico narežemo maslo in dodamo sladkor, ter počakamo, da se v mleku počasi stopita.
2. Moko presejemo in v sredini naredimo luknjo. V moko ob njej najprej vmešamo vzhajan kvas. Nato vmešamo sol in nazadnje še stopljeno maslo v mleku in rumenjaka. Testo zgnetemo. Nastalo testo bo dokaj lepljivo, kar naj vas ne prestraši, takšno namreč mora biti. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati na toplem slabo uro.
3. Testo razdelimo na 8-10 delov – odvisno od željene velikosti parkeljnov. Vsak del razvaljamo- oblikujemo v pravokotnik.
4. Pravokotnike položimo na peki papir in na njih vsakemu pravokotniku zarežemo linije za roke in noge in odrežemo del za rožičke. Nato z rokami lepo oblikujemo roke in noge ter rožičke. Za noske z nožkom vrežemo vršiček in ga s prsti povzdignemo ter spodaj pritisnemo rdeč trikotnik iz blaga. Za oči na testo pritrdimo rozine ali čokoladne kapljice – potlačite jih vse do dna ker se drugače

pri pečenemu parkeljnu ne bodo držale testa. Takšne parkeljne položimo v pečico segreto na 220 stopinj za 13-16 minut- odvisno od željene zapečenosti (predlagam da jih opazujete, ker se zelo hitro začnejo barvati na rjavkasto barvo).

5. Med tem v posodici stopimo in zmešamo sestavine za premaz in še vroče parkeljne premažemo s premazom, ter jih pustimo da se ohladijo.

## **ŠPORT**

ZUNAJ JE SNEG. PRIMERNO SE OBLECI, OBUJ IN POJDI NA SNEG. TEKAJ, SE KEPAJ S SVOJO DRUŽINO,... MORDA NAREDITE SNEŽENEGA MOŽA.

PRED NAMI JE VIKEND – PRAV POSEBEN VIKEND, SAJ NAS BO OBISKAL MIKLAVŽ. SE ŽE VESELITE?

LEP MIKLAVŽEV VIKEND VAM ŽELIM,

VAŠA UČITELJICA MARIJA.