



ČAROBNO V DECEMBER

Tehniški dan, 15. 12. 2020 (5. razred)

TEHNIŠKI DAN – ČAROBNO V DECEMBER

Letošnje leto je bilo posebno. Naše sobe so se spremenile v naše učilnice.

December je mesec, ki ga skušamo preživeti v krogu družine. Letos, bo to res čar decembra. Ker pa je to tudi prazničen mesec, mesec okraševanja, si bomo tudi mi svoje domove okrasili po svoje.

Poleg ustvarjanja ne sme manjkati božična glasba (← KLIKNI TUKAJ)

Naj se ustvarjanje začne! 😊



PRIPOMOČKI ZA DELO

PAPIR – različnih barv,
oblik, velikosti



LEPILO in ŠKARJE



RAZNO – storži, bleščice



BARVE – tempere, barvice,
voščenske, flomastri



ODPADNI MATERIAL

BOŽIČNA GLASBA IN
ČAJ Z MEDOM



DOBRA DRUŽBA IN
PRIDNE ROKE



KUHINJSKI PRIPOMOČKI
(tehtnica, pekač, valjar,
modelčki)



SESTAVINE – moka, sol,
voda



NARAVNI MATERIAL



USTVARJANJE

Ustvari praznično
okrasitev, ki bo krasila
tvoj dom.



POŠLJI SLIKE

Slike svojih izdelkov
pošlji svoji učiteljici.



PA ZAČNIMO!

3...2...1...GREMO V
PRAZNIČNO USTVARJANJE





VOŠČILNICE

V nadaljevanju imaš kar nekaj idej za izdelavo voščilnic. Izberi tisto, ki ti je najbolj všeč. V voščilnice napiši še voščilo in jih odnesi na pošto.



ZA IZDELAVO POTREBUJEŠ ...



TRŠI PAPIR, BARVNI PAPIR, ČASOPIS ...

Uporabi kar imaš doma.
Trši papir uporabi za osnovo.
Dodaj barvni papir, časopis, kolaž ...



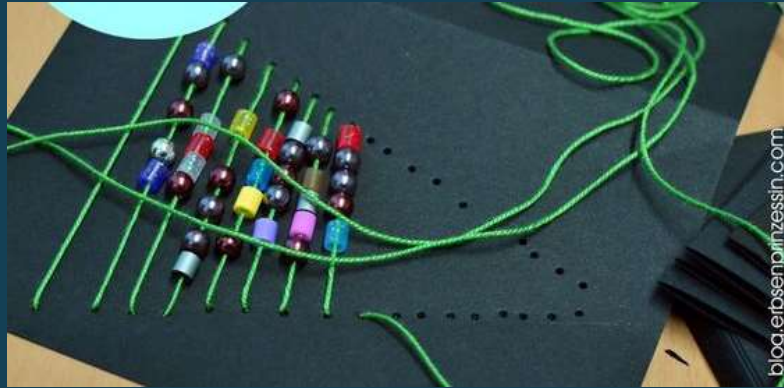
RAZLIČNE DODATKE:

Uporabi tempere, voščenske, bleščice,
nalepke, trakove, papir za zavijanje,
šiljenje, testenine ...

ŠIVANA VOŠČILNICA

POTREBUJEŠ:

- trši papir za voščilnico,
- zeleno nit,
- šivanko,
- perlice.

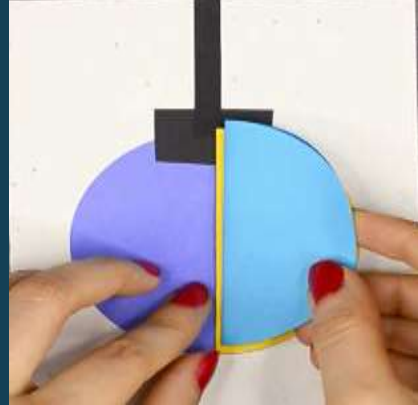
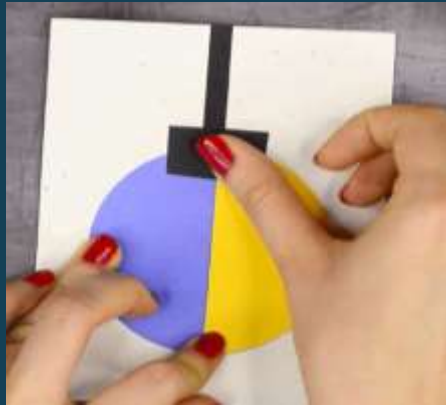
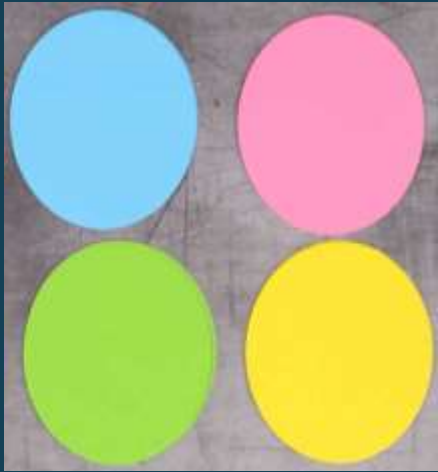


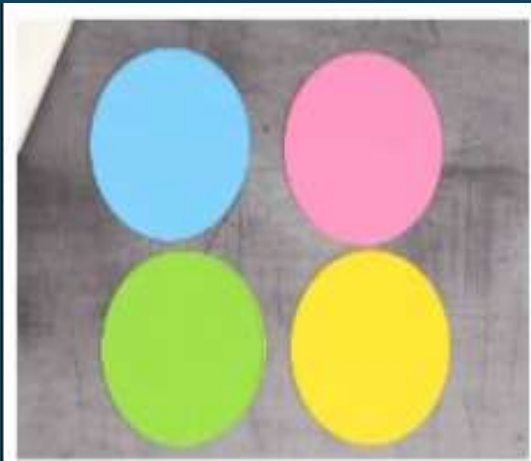
3D-VOŠČILNICA

POTREBUJEŠ:

- trši papir za voščilnico,
- barvni papir,
- škarje,
- lepilo,
- svečnik.







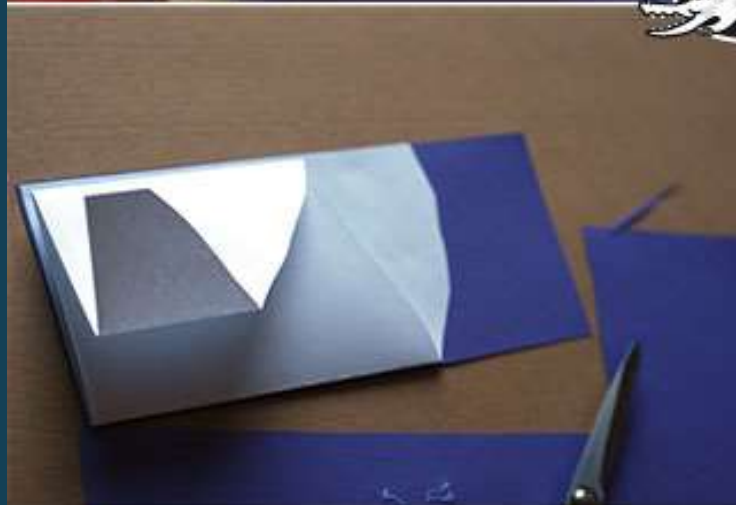


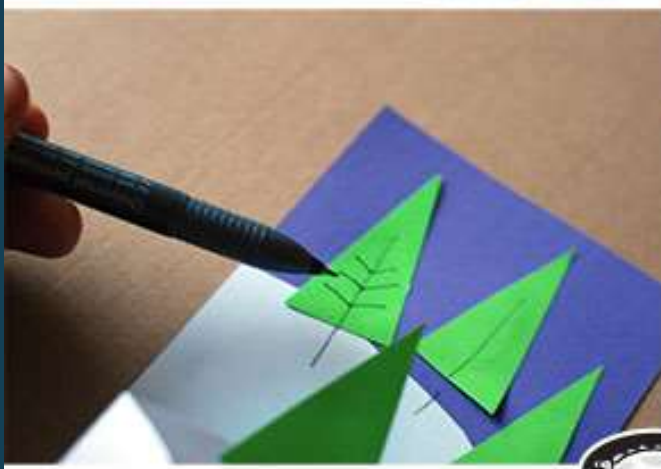
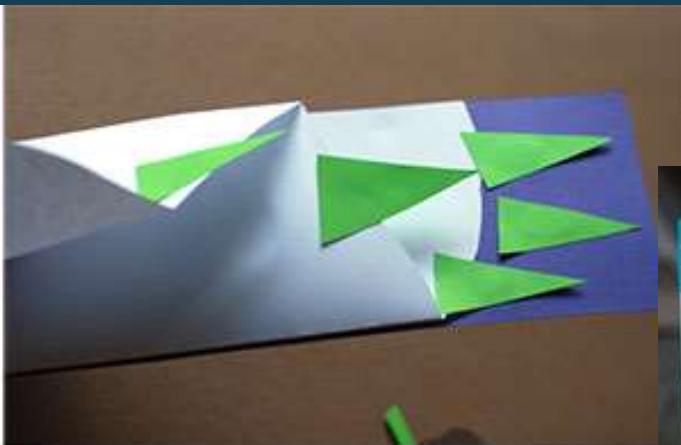
www.krokotak.com





www.krokotak.com

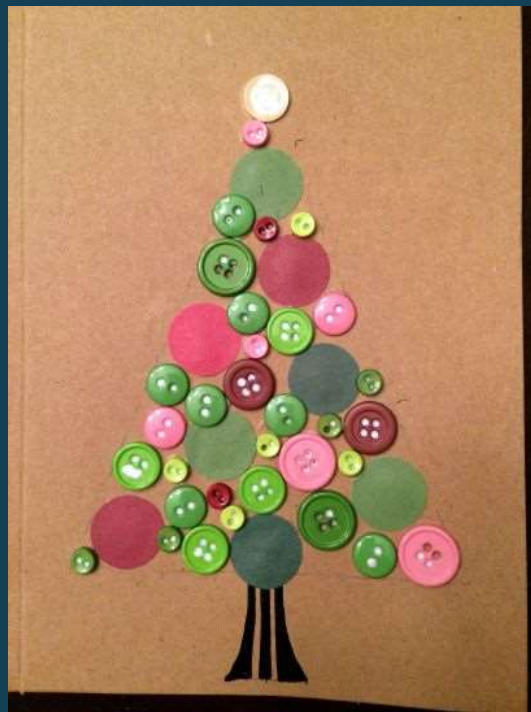




VOŠČILNICA Z GUMBI

POTREBUJEŠ:

- trši papir za voščilnico,
- pisane gumbe,
- lepilo mekol,
- svinčnik.









OKRASITEV VRAT

Ker se je tvoja soba spremenila v učilnico, ki je vsako leto lepo okrašena, lahko sedaj okrašiš vrata svoje učilnice/sobe.

ZA IZDELAVO POTREBUJEŠ ...



TRŠI PAPIR, BARVNI PAPIR, BARVICE,
TEMPERE, LEPILNI TRAK ...



Iz večjega papirja izreži snežakov trup, nariši mu še dodatke – nos, šal, usta ... Nazadnje mu naredi še GUGALNICO.



Iz papirja izreži črne oči, rdeč nosi in gumbce in jih nalepi na vrata. POGLEJ kako lep snežak.



Nariši nekaj krogov in jih okraši tako, da se bodo spremenili v novoletne okraske. Nanje prilepi še trakove in vse pritrdi na vrata svoje sobe.

Bo tvoja vrata morda krasila smrečica? Papir nareži na trakove, zlepi skupaj in naredi verigo. Pod smrečico ne pozabi nalepiti še daril.





IZDELKI IZ SLANEGA TESTA

Z izdelki slanega testa lahko okrašiš novoletno jelko ali narediš darila za obdarovanje.

ZA IZDELAVO POTREBUJEŠ ...



SESTAVINE

moka, sol, voda, olje



OSTALO

tehtnica, posoda za mešanje,
modelčki za piškote, pekač,
pečica

PRIPRAVA SLANEGA TESTA




SESTAVINE

- 300 g moke (gladke, bele)
- 300 g soli
- 2 dcl vode
- 1 žlica olja



POSTOPEK

Vse sestavine zmešaj v gladko testo. Ko končaš, ga še malo pomokaj. Na pomokani površini testo razvaljaj in začni z ustvarjanjem.



Izdelke lahko **posušiš na zraku** ali **spečeš v pečici** (na 180 °C, 10-15 min).



OKRASKI ZA NOVOLETNO JELKO

Slano testo **razvaljaj** na debelino pol centimetra (debelina prsta). Na **testo postavi čipko** ali pletenino in z valjarjem odtisni vzorček. Z modelčkom za piškote **izreži poljubno obliko**. Na vrhu naredi luknjico (s slamico). **Posuši**.



SOVICA

Iz slanega testa oblikuj **kroglico**. Z roko jo splošči, da dobiš **krog**, velik do 10 cm. Na spodnjem delu kroga s pokrovčkom **naredi vzorček za perje**. **Levi in desni del kroga zapogni navznoter** (to so krila). **Zgornji del** zapogni **navzdol** (to je glava). Z ravnilom oblikuj kljunček, s flomastrom pa oči. **Posuši**.



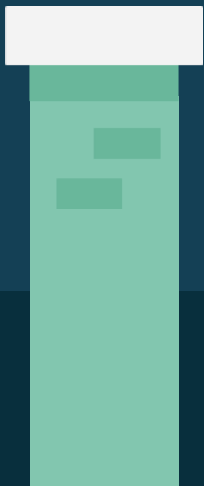
ŠE VEČ IDEJ





OKRASITEV PROSTOROV

Z različnimi dodatki lahko v vaš dom
pričaraš praznično vzdušje.



ZA IZDELAVO POTREBUJEŠ ...



RAZLIČNI MATERIAL

tulci, storži, naravni dodatki, prtički, barvni papir, plastenka, zamaški, pomaranče, klinčki, karton ...



OSTALI PRIPOMOČKI

škarje, lepilo, bleščice, kroglice, tempere, barvice, lepilni trak ...



STORŽI



POBARVAJ.

PRILEPI.

OKRASI.

OBESI.

IZDELKI IZ TULCEV



VENČEK IZ TULCEV

Tulce stisneš na pol in jih narežeš na 2 cm debelo. Dobil boš obliko lista. Posamezne „liste“ zlepi skupaj v obliko rože. Nato skupaj zlepi še rože v obliko venca in ga pobarvaj.



Skupaj v krog zlepi različno dolge paličice. Na paličice nalepi cvetove bombaža ali cofke. Zadaj prilepi še vrvico in venček lahko obesiš.



Razreži vatirane paličice in jih zlepi skupaj na različne načine. Zlepi jih s silikonsko pištolo. Dobil boš snežinke.



IZDELKI IZ DRUGIH MATERIALOV



• IZDELKI IZ PLASTENK; ZAMAŠKOV



Plastenko napolni z vato in okraši.



Plastenko oblepi s papirjem in okraši z ostanki blaga.



Plastenki nalepi oči, nos in dodaj rogove.





SMREKA
in
CIPRESA



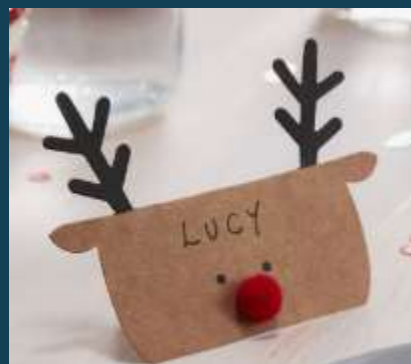
OREHI



POMARANČA
+
KLINČKI



IZDELKI IZ NARAVNIH MATERIALOV



PRAZNIČNA OKRASITEV MIZE





Lučke izrezane iz tulca
za toaletni papir

LUČKE IZ PAPIRJA



Izreži dva enaka kroga, ju
prepogni na pol in dve polovici
zlepi skupaj. Nalepi še
obešalo in pritrdi na
vrvico.





PIŠKOTI

*Naj vaš dom zadisi po prazničnih
piškotih.*

MEDENJAKI

SESTAVINE:

- 300 g gladke moke
- 100 g sladkorja
- 100 g medu
- 75 g masla
- 1,5 jajca
- 1 žlička sode bikarbone
- ½ žlice začimb za medenjake



POSTOPEK:

Med raztopimo na ognju. Prav tako raztopimo maslo, ki ga nato ohladimo.

Iz vseh sestavin zamesimo gladko testo, ki ga pustimo počivati v hladilniku vsaj 1 uro.

Testo razvaljamo na debelino 0,5 cm.

Medenjake pečemo 7 min. na 180°C. Ko jih vzamemo iz pečice, morajo biti še mehki.

LED: 1 beljak in 150-170g sladkorja v prahu stepamo 5 min. Dodamo še 3 žličke limoninega soka in stepamo še vsaj 5 min.

OREHOVI PIŠKOTI

SESTAVINE:

- 500 g moka
- ½ čajne žličke pecilnega praška
- 360 g masla
- 220 g sladkorja v prahu
- 100 g mletih orehov
- 6 žlic mleka
- limonina lupinica



POSTOPEK:

Moko presejemo in ji dodamo pecilni prašek. Temu dodamo sladkor v prahu, mlete orehe, maslo sobne temperature, malo limonine lupinice in mleko. Vse skupaj zgnemo v mehko testo in ga pustimo počivati v hladilniku vsaj 4 ure.

Piškote pečemo približno 10 minut na 180°C.

Z NJIMI SE LAHKO POIGRAŠ – IZREŽEŠ RAZLIČNE OBLIKE, JIH RAZLIČNO OKRASIŠ.





MOTO PIŠKŮTI

SESTAVINE:

Svetlo testo:

- 225 g moke
- 150 g masla
- 70 g sladkorja v prahu
- 1 vanilijev sladkor
- 1 rumenjак
- 2 žlici kokosa

Temno testo - vse enako kot za svetlo testo, le namesto 2 žlic kokosa, damo 2 žlici kākava.



POSTOPEK:

Najprej zamesimo svetlo testo, nato posebej še temno testo.

Vse sestavine, razen moke, zmešamo kremasto zmes. Temu dodamo še moko in zamesimo v gladko testo.

Testo sploščimo in damo v hladilnik, da počiva čez noč.

Pečemo jih 10 minut na 180°C.

Ko so pečeni, jih sestaviš tako, da je zgornji piškot svetel, spodnji pa temen. Namažeš jih z Nutelo.



MEDENA HIŠKA

SESTAVINE ZA MEDENO TESTO:

- 375 g sladkorja v prahu,
- 750 g moke,
- 1 pecilni prašek,
- 1 čajno žličko sode bikarbone,
- 375 g medu,
- 75 g margarine,
- 2 žlici kakava,
- 1 čajno žličko cimeta,
- Ščepec coli,
- 2 jajci,
- 3 žlice vode.



POSTOPEK:

V 1. posodi stopljeni margarini dodamo med in sladkor. Pustimo, da se ohladi. V 2. posodi zmešamo vse ostale sestavine, nato pa dodamo še vsebino 1. posode. Dobro zgnetemo, zavijemo v folijo in pustimo, da počiva 24 ur na sobni temperaturi. Če bo po 24 urah testo preveč mehko, lahko dodamo še malo moke.



SESTAVINE ZA BELJAKOV LED:

- 3 beljaki,
- 750 g sladkorja v prahu,
- 3 žlice limoninega soka.

POSTOPEK:

Stepemo beljake, dodamo sladkor in limonin sok, tako da dobimo čvrsto maso. Maso stepamo vsaj 10 minut na visoki hitrosti.

PRIPRAVI ŠE ČOKOLADICE, BOMBONE, PIŠKOTE... ZA OKRASITEV.



SESTAVLJANJE HIŠKE

1. Na pomokani površini testo razvaljaš na isto debelino (3-5 mm debeline).
2. Na testo nariši 2 večja pravokotnika in 2 manjša pravokotnika, ki jih boš uporabil za stene. Nariši tudi večja pravokotnika, ki ju boš uporabil za streho.
3. Iz pravokotnikov izreži odprtine za okna in vrata.
4. Štene in streho najprej speci na 170°C (15-20 minut).
5. Počakaš, da ohladi in začneš s sestavljanjem hiške.



Z beljakovim ledom (recept v nadaljevanju) skupaj zlepiš stene in streho. Prav tako z njim okrašaš hiško in nanjo prilepiš ali sladkarije ali podrobnosti, ki si jih naredil in spekel iz medenega testa. Lahko pa sladkarije najprej prilepiš z beljakovim ledom in šele nato sestaviš hiško.

1. Zmes beljakovega ledu damo v vrečke za brizganje ali v prozorne vrečke za pakiranje živil ter ji odstrižemo majhen vogal. Najprej skupaj zlepimo vse 4 strani hiše in sušimo 2 uri. Nato prilepimo še streho in pustimo še 2 uri, da se na sobni temperaturi posuši. Potem začnemo z brizganjem in dodajanjem podrobnosti.
1. Ko se hiška posuši, jo lahko postaviš na izbrano mesto v hiši in služi kot dekoracija v veselem decembru. Ker pa je izdelana iz medenega testa, je tudi užitna, zato se jo lahko tudi poje.









UPAM, DA SI PRI DELU
UŽIVAL.



IZDELKE POSLIKAJ IN
POŠLJI UČITELJICI.



RAZSTAVI IZDELKE IN
OKRASI STANOVANJE.



VIRI: SLIKE (PINTEREST.COM), ŠPELA DRAGAN

PRIPREDILA: ŠPELA DRAGAN PO PREDLOGI UČITELJIC OŠ STOPIČE

Če želiš praznični čudež, si potipaj lice.
Če želiš slišati praznično melodijo, položi dlan na svoje srce.

Če iščeš najlepšo misel, prisluhni svoji tišini.
Če želiš občutek radosti, poskrbi, da podariš objem.

Čarovnija praznikov je skrita v nas.
Če jo želiš občutiti, moraš biti nanjo pripravljen z vsem, kar premoreš.

Pozitivne misli

BODITE DRUG DRUGEMU NAJLEPŠE DARILLO.