

## TEDENSKA PRIPRAVA ZA PODALJŠANO BIVANJE 3. RAZREDA

(4. 5.–8. 5. 2020)

TEDENSKA TEMA: Prišel je maj



Dragi tretarji!

Teden št. 7. Znanstvena fantastika, kajne? Da smo doma 6 tednov, pa da niso počitnice? Žal ni znanstvena fantastika, ampak bolezen, ki je skoraj ustavila svet. A vse se vrti, vse se obrača in tudi to se bo obrnilo. Počasi se bo svet začel vrteti po znani poti.

Ne, niso bile počitnice, smo morali kar pošteno zavihati rokave. Še dobro, da je bil zdaj en teden res pravih počitnic, da smo si napolnili baterije za zadnji krog. Vsi upamo, da se vrnemo v šolske klopi, ker nas šola že hudooo pogreša.

Za konec pa ... vsak dan preberite napis v zgornjem zelenem kvadratu, ki ga krasi šmarnica.

**Maj ... resno mislimo ... bodi prijazen!**

### **PONEDELJEK, 4. 5. 2020**

Prvomajske počitnice niso brez pomena ... 1. maja praznujemo namreč praznik dela, še pred tem pa smo 27. aprila praznovali dan upora proti okupatorju. Pa pogledjmo, kaj ta dva praznika sploh pomenita.

#### **Dan upora proti okupatorju**

V spomin na to, da smo se leta 1941 kot narod enotno uprli okupatorju, 27. aprila praznujemo državni praznik, ki se uradno imenuje **dan upora proti okupatorju**.



Kratko razlago o tem prazniku so pripravili v oddaji Infodrom:

<https://youtu.be/OTd9D2DYm-s>

## 1. maj – praznik dela

1. maj pomeni simbol mednarodne solidarnosti vseh delavcev in je spomin na dogodke, ki so se zgodili v začetku maja 1886 v Chicagu.

Mednarodni praznik dela praznujejo ljudje po svetu že od leta 1890, ko je kongres 2. internacionale v Parizu leto pred tem priporočil ta dan za delavski praznik.



Kres na ljubljanskem Rožniku, ki ga vsako leto prižgejo na predvečer praznika.

Delavci so takrat postavili zahtevo po 8-urnem delavniku, vendar pa jih je pri tem ovirala policija. V spopadu je bilo ubitih več ljudi, pet delavcev pa je bilo obsojenih na smrt. Vsakoletne demonstracije na 1. maja v spomin na čikaške dogodke so prerasle v proslave, ki so postale oblika delavskega boja.

Delavci še danes v mnogih mestih prvomajsko jutro začnejo z budnico godbe na pihala. Na ta dan potekajo sprevodi z delavci, ki se lepo oblečejo in si pripnejo rdeče nageljne. Od vseh običajev se je pri nas najbolj ohranilo prižiganje kresov na večer pred praznikom. Takrat postavijo tudi prvomajski mlaj, ki je narejen iz



smreke ali bora, na vrhu ima zastavo, na deblu pa vence.

Tudi o tem prazniku so v Infodromu pripravili prispevek in vas vabimo, da si ga pogledate:

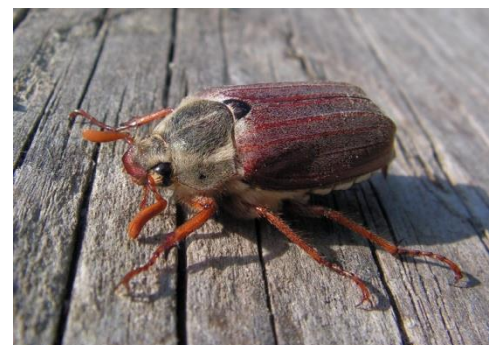
[https://www.youtube.com/watch?v=qgg6-lt4lpM&feature=emb\\_rel\\_end](https://www.youtube.com/watch?v=qgg6-lt4lpM&feature=emb_rel_end)

### TOREK, 5. 5. 2020

Vstopili smo v mesec maj. Pa pogledjmo, kaj ta pomladni mesec skriva. Poigrali smo se in poiskali nekaj besed, ki se začnejo z besedo **maj**:

**majski hrošč, majaron, majolka, majoneza, major.**

Poznate vse pomene? Če ne, odprite Google in pobrsajte, sedaj to že znate, kajne?



Za konec pa lahko poslušate eno lepo pesem, ki ima naslov Maj:

[https://www.youtube.com/watch?v=-wWm\\_pYzeSc](https://www.youtube.com/watch?v=-wWm_pYzeSc)

Zavrtite jo staršem, verjemite, veliko staršev jo bo znalo vsaj malo zapeti. Lahko se jo pa naučiš tudi ti.



**SREDA, 6. 5. 2020**

## Zelenjavna juha »po moje«

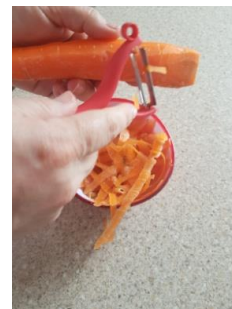
V tretjem razredu ste že dovolj veliki, da lahko že kaj pomagata skuhati. Zato sem danes za vas pripravila eno dobro zelenjavno juhico. Seveda naj bo glavni kuhar nekdo od odraslih, vi pa le pridno pomagajte in nadzorujte. Pa kar pogledjmo, kaj potrebujemo.

Sestavine:

- 3 korenčki
- 5 krompirjev
- 2 pesti graha
- 1 čebula
- 2 pesti riža (ki se ne razkuha)
- sol
- poper
- peteršilj
- bazilika
- mleti česen
- vegeta/zelenjavna kocka (po želji)



Korenje najprej olupimo, nato ga narežemo na majhne kockice. Enako naredimo s krompirjem.



Krompir, grah in korenček najprej pokuhamo – vsakega v svoji posodi, vodo malce osolimo, vre naj 5 min. Nato vodo odlijemo.



Na olju popražimo na drobno narezano čebulo.  
Ko postane zlata, dodamo korenje, krompir, grah in riž.  
Minutko mešamo, nato pa zalijemo z vročo vodo  
(najprej 4 skodelice, potem pa vodo dodajamo, ker se riž  
»napije«). Glavni kuhar bo že vedel, koliko vode mora še  
dodati.



Dodamo sol, poper, peteršilj, baziliko in česen (če ga imate, nič pa ne bo narobe, če ga nimate). Po želji lahko dodate vegeto (najboljša je domača) ali zelenjavno kocko. Na zmernem ognju (da lepo počasi vre) kuhamo 30–35 min. Vmes moramo premešati in dodati vodo, če le-ta povre.

Ob zelenjavni juhi imam jaz rada tudi solato. Zato vam prilagam predlog za pomladansko solato: zelena solata, jajčka, olje, kis, sol in česen.



In kaj smo danes kuhali? To je to ... zelenjavna juha »po moje«, zraven pa zelena solata.

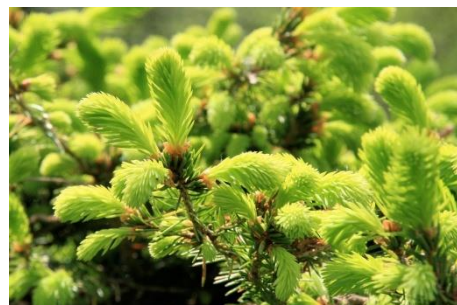


Dobro tek!

**ČETRTEK, 7. 5. 2020**

## SIRUP IZ SMREKOVIH VRŠIČKOV

Zdaj je čas, ko so smrekovi vršički ravno pravšnji, da iz njih naredimo sirup. Predlagamo vam sprehod v gozd, kjer si jih naberete. Seveda pri tem pazimo, da ne uničujemo narave. Vršičke nabiramo na stranskih vejah, nikakor pa vej ne lomimo. Velja? Pa poglejmo, kako bomo naredili sirup. Sirup lahko naredimo iz sladkorja ali iz medu.



Za kvalitetne vršičke je potrebno dovolj sonca. Zato za nabiranje vedno počakamo, da sije sonce dan, dva, da drevesa najprej dobro osuši. Takšni vršički vsebujejo dovolj eteričnih olj in smole, kar je pogoj za dober in kvaliteten sirup. Zato vršičkov ne peremo, pazimo pa, da jih nabereмо stran od prometnih cest.

Torej naredimo sirup ...

### ... s sladkorjem (bel/rjav sladkor)



V kozarec na dno nadevamo debelo plast vršičkov, nato plast sladkorja in potem nadaljujemo izmenično do vrha kozarca. Rahlo potlačimo. Zaključimo s plastjo sladkorja. Plasti naj bodo debele za prst, samo prva na dnu naj bo debelejša, saj s tem preprečimo strjevanje sladkorja na dnu. Kozarec postavimo na okensko polico na sončno lego. Pustimo ga približno 40 dni in nato precedimo v stekleničke ter shranimo v temen, hladen prostor.

### ... z medom

Smrekove vršičke naložimo v kozarčke in jih prelijemo z medom. Kozarčke pokrijemo in jih pustimo na okenski polici, vendar ne direktno na soncu, lahko jih pa imamo tudi na kuhinjskem pultu. Čas namakanja: vsaj tri tedne.





**PETEK, 8. 5. 2020**

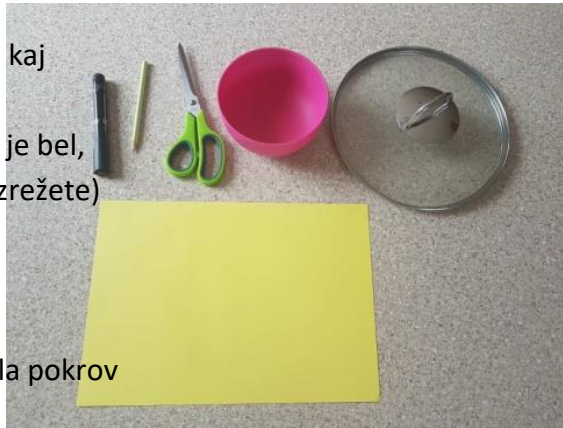
Za zadnji dan bomo naredili nekaj, kar nas bo grelo in nas opomnilo, da za vsakim dežjem

posije ... prav imaš, to je



No, pa začnimo. Za začetek pogledjmo, kaj potrebuješ:

- rumen list (ali kakršenkoli list, lahko je bel, pa ga potem pobarvate, preden ga razrežete)
- svinčnik in radirka
- črn flomaster
- škarje
- 2 okrogli stvari za obris (jaz sem vzela pokrov in skledico)



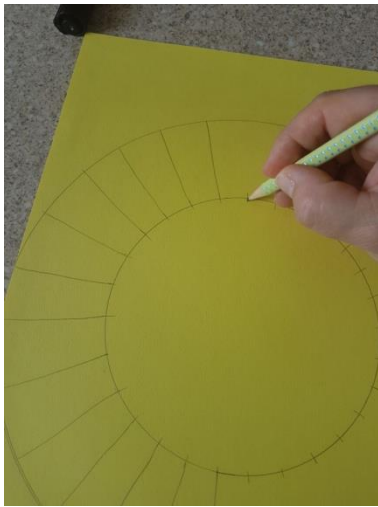
Na list nariši obris: krog v krogu.



Na manjši krog nariši črtice, da dobiš žarke, za enakomerno razdaljo si lahko pomagaš npr. s flomastrom.

Če imaš mirno roko, lahko s prosto roko narišeš ravne črte,

drugače si pa pomagaj z ravnilom. Žarki so tako narisani. Zdaj narišeš sončku obraz, iz dveh žarkov pa narediš rokici. S flomastrom odebeliš črte, a pazi na rokici!



Z radirko pobriši črte, ki se še vidijo. Nato vzameš škarje in razrežeš žarke. Zarežeš do notranjega kroga.

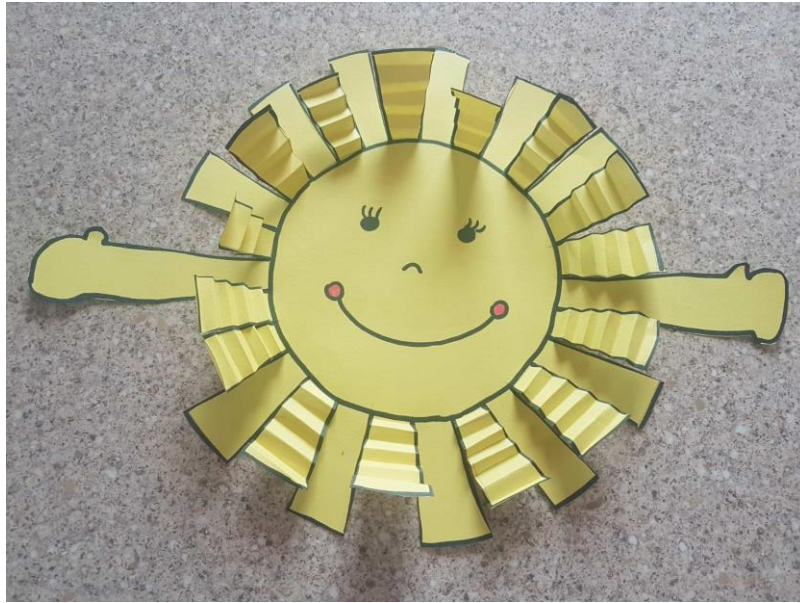


Sledi pregibanje žarkov. Najprej prepogni pri notranjem krogu, nato pa naredi harmoniko. Zgibaš vsak 2 žarek.





In na koncu te pozdravi čudovit nagajivček, ki ti bo polepšal te dolge dni.



Po počitnicah gremo spet veselo na delo. Vsekakor pa upamo, da se kmalu tudi vidimo – v živo, ne samo preko računalnika.

**Mahamo vam učiteljice Helena K., Vesna F. in Helena P.**

