

Naloga po urniku za četrtek, 14. 5. 2020

SLOVENŠČINA



Četrtek, 14. 5. 2020

Tilen, opis osebe:

1. Odpri delovni zvezek na strani 56, kjer te čaka naloga z naslovom Tilen.

Besedilo glasno preberi dvakrat.

Razumevanje vsebine prebranega preveri z ustnimi odgovori na vprašanja:

- Kako je ime dečku? Povej njegov priimek.
- Koliko let ima Tilen?
- Kateri razred obiskuje?
- V katerem kraju živi?
- Kakšen obraz ima Tilen?
- Kaj ima na levem licu?
- Kakšne barve so njegove oči?
- Kakšna očala nosi?
- Kakšni so Tilnovi lasje?
- V kaj je oblečen po navadi?
- Kje ima našit žep?
- V kaj je obut?



2. Po opravljeni zgornji nalogi nadaljuj delo na strani 57. **Odgovoriti moraš na vprašanja.** Zapisani odgovori morajo biti zapisani v celih povedih. Pazi na veliko začetnico, pravilen zapis besed, estetsko in čitljivo pisavo. Odgovore poskusi zapisati s **PISANIMI ČRKAMI.**

Otroku svetujte, da si pri odgovorih pomaga s ponovnim branjem besedila ali pa poišče podatek, ki si ga ni zapomnil. Podatek za odgovor lahko v besedilu podčrta.

SPOZNAVANJE OKOLJA

Četrtek, 14. 5. 2020

Ponavljanje in utrjevanje učne snovi:



Dobro si oglej sličice in jih opiši.

Ustno odgovori na vprašanja:

1. Kako skrbiš za okolje?
2. Kaj pomeni kompostirati?
3. S čim ljudje onesnažujemo zrak, reke, morja in zemljo?
4. Po čem se ljudje razlikujemo med seboj?
5. Kaj daje oporo našemu telesu?
6. Naštej notranje organe v telesu.
7. Naštej dejavnosti, s katerimi skrbiš za svoje zdravje.
8. Kaj pomeni zdrava prehrana?
9. Poimenuj vseh pet obrokov, ki jih zaužiješ čez dan.
10. Kaj je poleg zdrave prehrane še pomembno za tvoje zdravje?
(odgovor preberi nazaj EJNABIG)

MATEMATIKA

Četrtek, 14. 5. 2020

Odštevam dvomestna števila do 100:

Tudi danes bomo nadaljevali z odštevanjem dvomestnih števil do 100.

Upam, da si v ponedeljek usvojil/a postopek računanja na daljši način. Danes boš poskusil/a računati na krajši način, kot je prikazano spodaj (repki in obkroževanje). **REPKE ZAPIŠI NAD ŠTEVILA.**

Če še ne gre, računaj na daljši način.

$$87 - 22 =$$
$$87 - \underline{20} - \underline{2} = \underline{65}$$

1. Odpri delovni zvezek na strani 12 ter reši 9. in 10. nalogo. Ponovi pojme **ZMANJŠEVANEC, ODŠTEVANEC, RAZLIKA.**

2. Sedaj pa odpri zvezek »računček« in napiši Vaja in datum. Račune pri 11. nalogi prepisi v zvezek. Ne pozabi na repke in obkroževanje.

Račune prepisi v zvezek "računček".

11. Odštej.

-	21	44	30	15	22	13	35
89							
96							
67							

LIKOVNA UMETNOST

Četrtek, 14. 5. 2020

Ustvarjanje/peka:

Ker smo skoraj pri koncu s šolo od doma, naj bo tudi zadnja ura likovne umetnosti obarvana sladko. Zate sem pripravila recept. Danes ali v dneh, ki so pred teboj oz. ko boste v vaši družini imeli čas za peko, pripravi sladico, za katero ti prilagam recept.

ČOKOLADNE LIZIKE



Pripomočki za čokoladne lizike:

- 1 večja in 1 manjša posoda za vodno kopel
- žlica
- večja pola papirja za peko
- odlagalna površina (pult, miza ali velik pekač)
- palčke za ražnjiče ali cakepopse
- skledice za dodatke
- svinčnik

Sestavine za čokoladne lizike:

- poljubna čokolada (bela, mlečna, temna, z okusom ... ne pa take, ki imajo nadev) – iz 100 g čokolade dobimo 4 do 5 lizik

- dodatki (orehi, lešniki, mandlji, kokos, bučna semena, arašidi, mrvice, rozine in drugo suho sadje, kandirana lupinica mandarin...)

- dodatki za okus (eterična olja sivke, limone, pomaranče, peperminta, cimeta ali lupinica limone ali pomaranče, cimet v prahu ali kaj drugega po želji)

Postopek:

Najprej si pripravimo površino, kjer bomo delali čokoladne lizike. To naj bo večja ravna površina, npr. pult, miza ali velik pekač, na katero položimo večji kos papirja za peko. Pripravimo si vse dodatke, da jih bomo imeli med delom pri roki. Damo jih v skledice, da jih bomo lahko takoj dosegli. Pripravimo si tudi palčke za ražnjiče ali cakepopse. V bližini imejmo tudi svinčnik, s katerim bomo kar na papir za peko tik ob lizike napisali, kakšnega okusa so.

Nato se lotimo topljenja čokolade. Na štedilnik pristavimo večjo posodo, v katero vlijemo malo vode. V prvo posodo postavimo drugo, manjšo. Pri tem je pomembno, da se voda ne dotika zgornje posode. Zelo pomembno je tudi, da voda ne zavre, ampak le zelo nežno brbota. V zgornjo posodo nalomimo čokolado. Zdaj se mora lepo počasi stopiti. Za to je dovolj, če je posoda topla, nikakor pa ne sme biti vroča.



Ko se čokolada stopi, lahko dodamo kaj za okus, npr. eterično olje ali cimet v prahu.



Stopljeno čokolado zajamemo z žlico in na papirju za peko iz nje oblikujemo krog (ali drugo poljubno obliko). Vanj pomočimo palčko za ražnjiče ali cakepopse tako, da je ves zgornji del potopljen v čokolado. Če bo palčka še vidna, lahko kasneje čokoladna lizika pade z nje.

Nato izberemo enega izmed dodatkov in ga posujemo po čokoladnem krogu. Če želimo, da bo izbran dodatek tudi na zadnji strani lizike, ga nekaj posujemo po papirju za peko in nanj naneseemo čokolado ter oblikujemo krog. Nato vanj potopimo palčko.



Ko smo končali z izdelovanjem čokoladnih lizik, jih pustimo, da se strdijo v hladnem prostoru (lahko tudi v hladilniku). Šele nato jih previdno odlepimo s papirja za peko. Če prostor, v katerem imamo lizike, ni pretopen, se bodo lizike zelo enostavno odstranile s papirja, če jih bomo rahlo privzdignili za palčko.

DOBER TEK!