

PRAZNIČNA USTVARJALNICA 3. del

Spoštovani starši, dragi otroci.

Preden se povsem prepustimo čaru praznikom vam pošiljamo še tretji zbirnik idej, ki so jih pripravili strokovni delavci. Gotovo boste med njimi našli kakšno, ki bo vam ali vašemu otroku všeč. Izdelek lahko krasi vaš dom, otroško sobo, lahko pa ga komu podarite.

Želimo vam prijetno ustvarjanje.

1. PRASKANKA

DEJAVNOST JE PRIMERNA ZA PRVO IN DRUGO STAROSTNO OBDOBJE

PRIPOMOČKI:

- risalni list ali kakšen drug malo debelejši list papirja
- voščenske (bolje je, da so voščenske mastne)
- zobotrebec, paličica
- zaščitni papir

POTEK DELA:

1. S svetlejšo voščenko pobarvamo cel list (ko se otrok naveliča barvati, naj barvanje dokonča odrasla oseba, saj mora biti papir res dobro pobarvan).



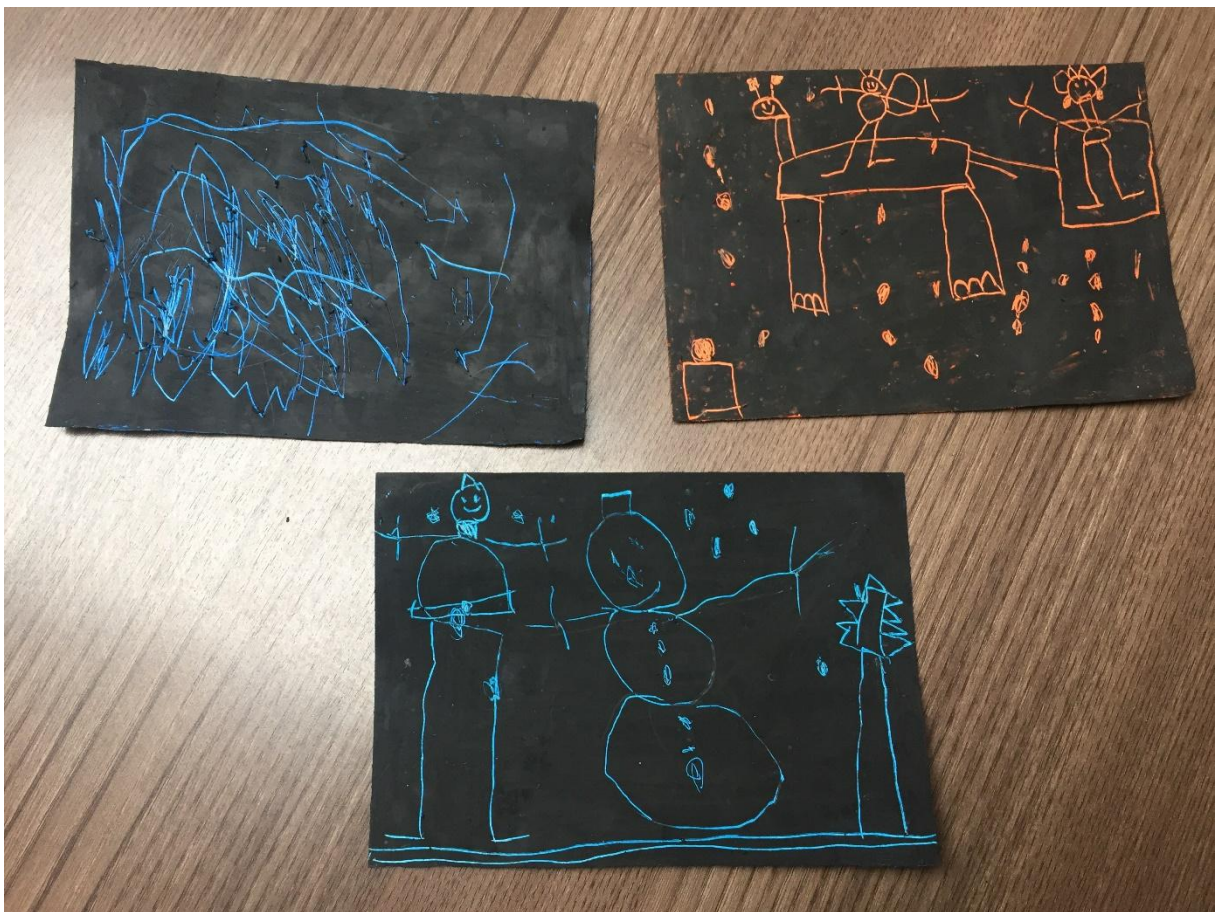
2. Nato prvo plast voščenske prebarvamo s temnejšo barvo voščenske. (tudi pri tej fazi naj na koncu pomagajo starejši).



3. Ko imamo obe plasti pobarvani, sledi praskanje z zobotrebcom. Mlajši otroci bodo odkrivali sledi črte, ki jo delajo z zobotrebcom, starejši otroci pa bodo lahko ustvarili že prepoznavne motive.



4. PRIMERI NASTALIH RISB:



Pripravila: Andreja Ašenberger

2. MEDENJAKI

Testo:

600g gladke moke

200g sladkorja

200g medu

150g stopljenega in ohlajenega masla ali margarine

3 jajca

2 poravnani žlički sode bikarbonate

1 žlica začimb za medenjake

Med raztopimo na nizkem ognju. Nato pa iz vseh sestavin zamesimo gladko testo. Testo položimo za 1 uro v hladilnik. Po eni uri testo razvaljamo na debelino 0,5 cm in ga obrežemo z različnimi modelčki ali pa oblikujemo kroglice v velikosti lešnika.

Testo pečemo 7 minut na 180°C. Pomembno je, da piškote vzamemo ven, ko so še mehki.

Piškote dekoriramo po želji, lahko s stopljeno čokolado, sladkorno glazuro, orehi ...

LED ZA MEDENJAKE

1 beljak

150-170g sladkorja v prahu

3 žličke limoninega soka

Najprej stepemo beljak in nato dodajamo po žlicah sladkor v prahu. Mešanico dobro premešamo in na koncu dodamo še limonin sok. Če je masa prereдка, po potrebi dodamo še sladkor v prahu, v kolikor je pregosta, dodamo limonin sok (gostota je odvisna od velikosti beljaka).

Pomembno: Sladkor v prahu obvezno presejemo, da izločimo kristalni sladkor.

Pripravili: Mateja Ločičnik in Suzana Rašević

3. KUHINJSKI KONCERT

Doma si lahko pripravite pravi "kuhinjski koncert". Iz kuhinjskih omar vzemite lonce, posode, skodelice (ki se ne razbijejo) in jih razporedite po tleh. V vsako roko primite po eno kuhalnico in zaigrajte na "domače bobne". Zraven lahko požete pesmi, ki jih že poznate ali pa se naučite kakšne nove pesmi.

Praznični december je čas, ko si lahko dovolimo biti glasni in se zabavati... Zato kar pogumno. ☺

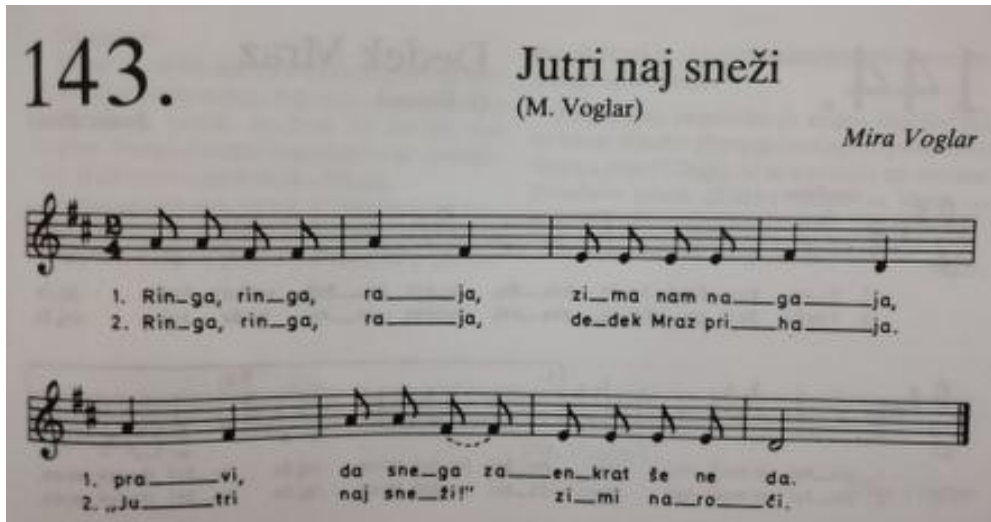
"Koncert" lahko tudi narišete, kot sva ga narisali tudi midve.



Pripravili: Nina Korošec in Patricija Ocvirk

4. PESEM: Jutri naj sneži (M. Voglar) IN PREPROSTI PIŠKOTI

Polepšajte si čas s prepevanjem pesmi. Modra nas sneg razveseli za praznične dni. Med prepevanjem pa lahko pripravite preproste piškote, za katere lahko recept preberete v nadaljevanju.



Sestavine:

- 600 g moke
- 400 g masla
- 200 g sladkorja v prahu
- 2 vanilijeva sladkorja
- 2 jajci

Postopek:

V večjo skledo damo sladkor v prahu in jajce. Dodamo še vanilijev sladkor, moko in maslo. Vse skupaj zgnetemo. Testo razvaljamo in z modelčki izrežemo različne oblike. Pečemo na 180°C, 15 minut.

Pripravili: Tea Jagodič in Alenka Vrenko

5. ČOKOLADNI PIŠKOTI Z ZAČIMBAMI

SESTAVINE:

100 g rozin
250 g moka
4 jedilne žlice pomarančnega soka
2 jedilni žlici kakava v prahu
1 čajna žlička pecilnega praška
1 čajna žlička mletega cimeta
1 čajna žlička pimenta
1 čajna žlička ingverja
½ čajne žličke muškatnega oreščka
150 g masla sobne temperature
100 g sladkorja
1 jajce
1 vanilin sladkor ali nekaj kapljic arome
naribana lupina
1 neškropljene limone in
1 neškropljene pomaranče
100 g naribane jedilne čokolade

ZA PRELIV: 150 – 200 g jedilne čokolade

POSTOPEK:

Začnemo z ribanjem lupine pomaranče in limone, nato iz pomaranče iztisnemo sok, odmerimo potrebno količino in vanj namočimo rozine. Maslo, sladkor in vanilin penasto umešamo, postopoma dodajamo jajce in naribano lupino pomaranče ter limone. Posebej zmešamo suhe sestavine (moka, začimbe, pecilni prašek, kakav) in jih dodamo k masi. Na koncu vmešamo še rozine s pomarančnim sokom in naribano čokolado.

Testo zajemamo s čajno žličko in delamo »kupčke« na pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo 15 min na 170°C. Pustimo na pekaču, da se ohladijo (topli so še malo mehki).

Čokolado stopimo v vodni kopeli ali nad paro. Na zgornji del ohlajenih piškotov nabrizgamo (brizgalka z večjo odprtino za marmelado ali smetano) stopljeno čokolado, lahko pa zgornji del piškota namočimo v čokolado.

Zdaj pa samo še počakamo, da se čokolada strdi in okušanje se lahko začne. Če kaj ostane, hranimo v zaprti posodi na sobni temperaturi.

Pripravili: Katarina Povše in Marinka Grofelnik

6. IZDELAVA SREČONOSCA

Končan izdelek lahko obesiš v svojo sobico in jo okrašiš za prihajajoče praznike.

A veš kaj je sreča? Kakšna je? Ali jo lahko ujameš? Izdelal/a si boš prinašalca sreče - srečonosca, ki bo zate lovil srečo, nasmeh, toplino, objeme, smeh, navihane poglede ter jih ohranjal v tvojem domu. Takrat, ko ti jih bo zmanjkalo, ga boš pogledal/a, se spomnil/a lepih trenutkov in srečnosec ti bo pričaral nasmeh na obraz.

Material: veja kateregakoli drevesa (breza, bor, jelka, smreka, ...), vrvica ali volna, storži, različni drugi plodovi, ki jih najdemo v gozdu ali na gozdnem robu (kamenčki z luknjico, polžje hiške...), vrvica, tempera barve, slano testo (izdelamo iz treh skodelic moke, ene skodelice drobno mlete soli in vode po občutku- iz tega zamesimo gladko testo), začimbe (klinčki, cimet, janeževe zvezde, curry), bleščice, posušene rezine pomaranče ali limone ter mekol ali katero drugo lepilo.

Potek izdelave: Iz slanega testa, ki ga lahko predhodno obarvaš s tempera barvami, mletimi začimbami (kar vam je ljubše), izdelaj obeske za tvojega srečonosca. Lahko jih izrežeš s piškotnimi modelčki ali pa jih oblikuješ in modeliraš ročno. Vanj lahko vtisneš različne vzorčke, cele klinčke, janeževe zvezde... ne pozabi narediti dovolj velike luknjice, da boš lahko čeznje napeljal/a vrvico in jih posušil. Posuši rezine pomaranč. Storže in druge plodove pobarvaj, premaži z lepilom in posuj z bleščicami, lahko jim narišeš ali nalepiš oči... Posušene delce obesiš na vrvice, ki jih fiksiraš na vejo ali spleten obod iz npr. vrbovih vej in tvoj srečnosec je končan. Prosi starše, naj ti ga obesijo na mesto, ki ga boste določili skupaj. Nanj lahko cel mesec dodatno obešaš stvari, ki so ti ljube in te osrečujejo (skupne slike doživetij, drobne najdbe (npr. kamenček z luknjico, polževa hiška, ki ga spomni na izlet v gozd...)). Namig: Vsi člani lahko sodelujete pri izdelavi srečonosca. Po želji ga lahko izdelate kot darilo za vse tiste, ki jih imate radi. Verjemite, ogreli boste srca.



Pripravili: Gabrijela Pusovnik in Barbara Kastelec

7. OKRASEK ZA SMREČICO

Potrebujemo:

- tulec od toaletnih brisač ali papirja,
- škarje,
- mekol ali kakršnokoli lepilo,
- sladkor,
- bleščice (če so na voljo),
- vodene ali tempera barve,
- vrvico.

Postopek:

- Tulec narežemo na 1 cm debele trakove, katere skupaj zlepimo v zvezdico.



- Ko se zvezdica posuši, si pripravimo lepilo in sladkor. Zvezdico najprej pomočimo v lepilo na eno stran in nato še na drugo stran. Nato zvezdico pomočimo še v sladkor, prav tako na obe strani. Na zvezdico

damo vrstico in jo obesimo, da se posuši. Ko se sladkor in lepilo posušita, pa zvezdico okrasimo po želji. Lahko dodamo bleščice, ali pa jo samo pobarvamo z vodenimi ali tempera barvami. Ko se posuši, je obesek pripravljen za okrasitev smrečice.



Pripravila: Mateja Paj in Gregor Kovačič

8. PIŠKOTI ZA PTIČKE

Kaj potrebujemo:

- različni oreščki (orehi, mandeljni, lešniki, bučke,...)
- različna semena (bučnice)
- suho sadje
- posoda za peko mafinov
- maščoba, ki se strdi
- vrvice

Postopek:

Maščobo stopimo, pri tem naj vam pomagajo starši. V maščobo stresemo različne oreščke in semena. Maščoba je lahko kokosovo maslo, navadno maslo. Napolnimo posodo za mafine za en tvoj prst in v vsak kanalček potisnemo vrstico. Kaj misliš zakaj? Postaviš na hladno za nekaj ur. Ko se strdi, vzameš piškotke iz modela in jih obesiš na bližnje drevo. Ptice ti bodo

hvaležne. V kolikor nimaš posode za mafine, pustiš maso da se strdi in zatem oblikuješ kroglice, ki jih lahko postaviš na okensko polico. V tem zimskem času bodo temperature poskrbele, da bo masa ne bo stalila. Zakaj? Vprašaj starše ali mogoče veš odgovor sam?

Pripravili: Jasmina Nina Pungartnik in Barbara Medvešek

9. FIŽOLOVE KROGLICE

FIŽOLOVE KROGLICE

Sestavine:

250 g kuhanega fižola

50 g mletega sladkorja

50 g izkoščičenih datljev

50 g piškotov Albert

60 g drobno sesekljanih orehov

1 žlica kakava

cimet po okusu

pest na drobno sesekljanih mandljev



In kako kroglice pripravimo?

1. Dobro kuhan in odcejen fižol pretlačimo ali zmeljemo v gost pire.
2. Datlje in orehe na drobno sesekljamo (ne meljemo).
3. Piškote zmeljemo, kot za drobtine.
4. Pretlačenemu fižolu dodamo sladkor v prahu, sesekljane datlje, orehe, zmlete piškote, kakav, cimet po okusu in po želji limonino in pomarančno lupino.
5. Vse skupaj zmešamo v gosto maso in jo za pol ure postavimo v hladilnik (to je najtežji del recepta, saj je potrebno počakati, se strinjate ☺?).
6. Ko se masa ohladi, iz nje oblikujemo kroglice in jih povaljamo v sesekljanih mandljih (lahko uporabimo tudi mlete lešnike ali kokosovo moko). Če se vam bo masa prijemala na roke, si pomagajte tako, da po dlaneh potrosite mlete mandlje, kot prikazuje fotografija.
7. Tako pripravljene kroglice postavimo še za pol ure v hladilnik, potem pa se z njimi veselo sladkamo! Njammmmmi ☺!

Pripravili: Karmen Četina in Irena Perger

10. OKRASEK IZ STORŽEV

POTREBUJEMO:

- drevesni plod (storži različnih velikosti)
(če so storži zaprti, se bodo v toplem prostoru zopet odprli)
- barva ali belo tekoče lepilo
- čopič
- bleščice
- okrasna vrvica ali volna
- kroglice iz filca (namesto teh lahko izdelate kroglice iz majhnih koščkov barvnega papirja, ali preprosto na storž nalepite manjše koščke papirja)



Prva ideja:

Drevesni plod (storž) najprej pobarvamo s čopičem v eno ali več barv, ali ga namažemo s tekočim lepilom in potem čez posujemo bleščice, počakamo, da se posuši in na vrh storža namestimo okrasno vrvico.

Druga ideja:

Drevesni plod (storž) namažemo z lepilom in ga polepimo z drobnimi koščki barvnega papirja ali pa s kroglicami iz barvnega papirja, ki smo jih predhodno oblikovali. Počakamo, da se storž posuši, nanj namestimo samo še okrasno vrvico.

Okraski so gotovi in čakajo na okrasitev smrečice, okrasnih vej, aranžmajev...

Če pa se boste poleg predlaganih idej prepustili lastni izvirnosti, domišljiji in kreativnosti, boste zagotovo ustvarili čudovite unikatne izdelke, ki bodo krasili vaš topel dom in vam pričarali toplo, čarobno praznično vzdušje.



IDEJA S SPLETNE STRANI: Bibaleze.si

Pripravili: Irena Lončar in Andreja Pohole

11. PRAZNIČNI DOMAČI OKRASKI:

Otrok lahko na karton ali trši papir sam nariše obliko za okrasek (okroglo, zvezdo, oval, jelko, kapo, zvonček, rokavico, škorenj,) Obliko lahko narišejo tudi starši. Nato naj to izrežejo (starši ali pa otroci sami). Ko so oblike izrezane nadaljujemo z ustvarjanjem.

1. **OKRASKI:** Materiali: barvice, flomastri, tempera barve.

- Otrok izrezano obliko svobodno in samostojno porišo, pobarva, nanjo odtiskuje prste,.... To naredi nas obeh straneh. Na koncu

naredimo luknjico, skozi katero napeljemo nit – vrvico in okrasek je končan.

2. **OKRASKI:** Materiali: časopisni papir, okrasni papir, reklamni papir, različno barvni listi, drevesni listi, blago, bleščice, gumbi, lepilo,....
- Otroci materiale razreže ali raztrga. Na izrezano obliko nanese lepilo, nato pa nanjo polaga barve papirje – oz. različne materiale. Ko se ena stran posuši, vse ponovi na drugi strani. Na koncu naredimo luknjico, skozi katero napeljemo nit – vrvico in okrasek je gotov.



Vir: <https://www.megamama.si/domaci-okraski/>

Pripravili: Mojca Sedminek Vuherer in Vanja Kozar

12. VOŠČILNICE IZ PAPIRČKOV ZA MAFFINE

Potrebujemo:

- ovitke za mafine,
- lepilo,
- trši papir, karton,
- okrasne vrvice,
- nalepke.

Postopek:

Vzamemo tri ovitke, lahko tudi več, če so različnih velikosti. Otroci ovitke po svojih zmožnostih zložijo v trikotnike. Trikotnike zložimo enega na drugega v smrečico. Dobljeno smrečico lahko okrasimo s kakšnimi trakovi, nalepkami ali s prstnimi barvami. Smrečico prilepimo na trši papir, osnovo za voščilnico in dobimo unikatno voščilnico.



Vir: Facebook

Pripravili: Alenka Čaušević in Mojca Drofenik

13. PRAZNIČNI ARANŽMA

V naravi – v gozdu, na vrtu, travniku, okoli hiše,... nabereмо potreben material za ustvarjanje. Izdelava prazničnih aranžmajev je preprosta. Nabrani material razporedimo v okrasne lonce, košaro ali kakšno drugo priročno posodo. Po želji dodamo okraske za smrečico, pentlje ipd. Aranžma postavimo na vidno mesto (okensko polico, pred vrata...).



Pripravila: Tatjana Jelen Golavšek

14. KRHKI PIŠKOTI ZA OTROŠKO VESELJE

ČAS PRIPRAVE:

10- 15 minut

KOLIČINA:

30- 40 piškotov

SESTAVINE:

250g bele moke

125g masla

125g sladkorja

3 rumenjaki

ščepec soli

1 žlica vanilijevega sladkorja



Sestavine zgnetemo, oblikujemo testo, ga razvaljamo in z modelčki izrezujemo različne oblike piškotov. Če jih želimo uporabiti za okras, kot je prikazano na sliki, ne pozabimo pred peko narediti luknjic skozi katere napeljemo vrvice.

Pripravila: Mateja Toman

15. RECEPT ZA MEDENJAKE

Potrebujemo:

250g masla
250g sladkorja v prahu
3 velike žlice medu
3 jajca
1 vanilin sladkor
cimet, malo mletih klinčkov
500g moke
10g sode bikarbone

Postopek:

1. V eni posodi divje zmešaj maslo, dokler ne postane bele barve, nato mu dodaj med, jajce, sladkor v prahu, vanilin sladkor in vse skupaj mešaj, mešaj, mešaj, dokler zmes ne »popeni«.
2. Stopi na sredino kuhinje in naredi 5 počepov.
3. Nato v drugo posodo zmešaj ostale suhe sestavine.
4. Postavi si stol kjer je dovolj prostora in 10x teci okoli njega.
5. Suhe sestavine počasi stresaj v prvo posodo in mešaj, mešaj, da dobiš mehko maso.
6. Skoči 7x v zrak.
7. Mehko maso predevaj v posodo in jo pokrij s pokrovom, da ti ne pobegne. Zapri jo v hladilnik, kjer je tema. Masa je skrita, zato se tudi sam skrivaj nekam, nekdo pa te poskuša poiskati.
8. Počakaj, da se masa ohladi...
9. Na pekač pogrnj peki papir.
10. Iz ohlajene mase z dlanmi oblikuj kroglice, kot to počneš v vrtcu s plastelinom.
11. Kroglice postavlja na pekač za dlan narazen, da se med peko ne skregajo, zakaj je ena večja od druge.
12. Ko pekač napolniš, ga lahko tvoja mami postavi v pečico, segreto na 165 stopinj. Od daleč jih opazuj 9 minut, kako se spreminjajo v hribčke.

Pripravili: Aleksandra Rojc in Vera Kovačevič

16. RECIKLIRANI OKRASKI ZA NOVOLETNO JELKO

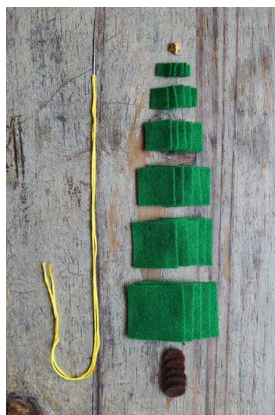
SREDSTVA: časopisni papir ali filc, škarje, močan sukanec ali vrvica, topa šivanka

POTEK DEJAVNOSTI:

Iz časopisnega papirja ali filca otroci izrežejo veliko različno velikih kvadratov in nekaj krogcev. Nato začnejo z nizanjem krogcev, ki predstavljajo deblo smrečice in kvadratov od največjega do najmanjšega, dokler ne dobijo oblike smrečice. Z njimi okrasijo svojo smrečico.

Vir: Pinterest





Iz časopisa pa lahko izdelajo tudi namizno smrečico, kjer poleg časopisa uporabijo leseno palčko za ražnjiče, kolut debele veje in na drobno narezane slamice, ki jih nizajo med časopisni papir.

Ob ustvarjanju lahko zapoješ še kakšno praznično pesmico, s starši spečeš kaj sladkega in se vsak dan trudiš, da bodo dnevi pričakovanja prazničnih dni čim lepši za vse v vaši družini.

Pripravili: Renata Ašenberger Knešak in Petra Žagar

17. PRAZNIČNA SENZORIČNA ŠKATLA

Igra s praznično senzorično škatlo. Za podlago je potrebno uporabiti mavrični riž – obarvate ga lahko s tempera ali vodenimi barvami, dodati pa je potrebno suhe pomaranče, storže, novoletne okraske. Otrokom ponudimo še žlice ter posodice različnih oblik. Otroci najprej radovedno raziskujejo, manipulirajo, rokujejo s predmeti in se pri tem zabavajo. Igro se nadaljuje tako, da prelagajo riž iz posode v manjše posodice in pri aktivnosti vzdržujejo koncentracijo, vztrajnost.

Otroci se v predšolskem obdobju s senzoričnimi informacijami učijo in razvijajo mišljenje, fino in grobo motoriko, govor ter čustveni in socialni razvoj – zato je pomembno, da jim ponudimo čim bolj obogateno, varno okolje in dovolj raznolikih aktivnosti, s katerimi si pridobivajo izkušnje in uresničujejo svoje notranje potenciale.



Pripravili: Vesna Jarh in Janja Oset

18. SMREČICA IZ JAJČNIH ŠKATEL

Iz jajčnih škatel (prej pregretih v pečici, da se uničijo bakterije) odrasli izrežete različno dolge vrste in skupaj z otrokom na karton nalepite v obliki smrečice.

Otrok smrečico pobarva po svojih zmožnostih in nanjo nalepi različne "okraske" (barvne lističe, sladkorne dekoracije, ostanke blaga - karkoli).



Pripravili: Špela Vitanc Vodeb in Karmen Kokot

19. ZGUBANE SMREČICE, GOZDNI ŠKRATI



ZGUBANE SMREČICE

Potrebujete: papir (zelen, bel, časopisen), ki ga gubate, s pomočjo staršev zapičite skozi leseno palico ali zobotrebec in košček plastelina v katerega zapičite smrečico.



GOZDNI ŠKRATI

Sprehodite se v gozd, naberite veje, z vato naredite škratu nos, iz koščka blaga, filca, servieta pa kapo. Vse prilepite z lepilom.



PRAZNIČNA MALICA, ZAJTRK

Za malico, zajtrk, večerjo si lahko pripravite slasten prigrizek v obliki smrečice. Na leseno paličico/zobotrebec nanizate dobrote od najmanjšega do največjega. (salama, korenček, sir, paradižnik oz. sestavine po vaši izbiri).

Foto: vse Pinterest

Pripravili: Smilja Novak in Mojca Vindar

20. PIŠKOTI

Cimetovi kvadrati

Sestavine

- ✓ 18 dag moke, 9 dag masla
- ✓ 9 dag sladkorja, 2 jajci (ločimo), žlička cimeta
- ✓ grob kristalni sladkor za posip



Priprava

1. Iz moke, presejane s cimetom, masla, sladkorja in rumenjakov ugnemo testo. Razvaljamo ga pol centimetra debelo in izrežemo kvadrate.
2. Preložimo jih na namaščen ali s peki papirjem obložen pekač, pomažemo z raztepenim beljakom in potresemo z grobim kristalnim sladkorjem.
3. Cimetove kvadratke pečemo 10–15 minut pri 180 stopinjah.

Limonovi masleni piškoti

Sestavine

- ✓ 250 g moke
- ✓ 60 g sladkorja v prahu
- ✓ 2–3 žlički naribane limonine lupinice
- ✓ 3 žličke vanilje v prahu
- ✓ 130 g hladnega masla
- ✓ 2 žlički limoninega soka



Priprava

1. Moko zmešamo s sladkorjem v prahu, limonino lupinico in vaniljo. Dodamo na koščke narezano maslo, limonin sok in zgnetemo v testo (po potrebi lahko dodamo še žličko soka več).
2. Testo sploščimo, ga zavijemo v prozorno folijo in damo v hladilnik za dobro uro.
3. Pečico ogrejemo na 170–175 stopinj Celzija.
4. Pripravljeno testo prerežemo na polovico (drugo polovico hranimo v hladilniku), ga razvaljamo na pol centimetra debelo in izrežemo piškote poljubne oblike (izrežemo lahko tudi z modelčki). Polagamo jih na pekač, obložen s peki papirjem in postavimo v pečico.
5. Pečemo jih 10–14 minut oz. toliko časa, da se rob rahlo obarva svetlo rjavo. Enako naredimo z drugo polovico. Piškote ohladimo in jih hranimo v nepredušni posodi.

Pripravila: Ema Selič in Zlatka Metličar

21. ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

Če želite lahko skupaj s svojimi starši spečete okusne razpokančke ter se ob skodelici toplega čaja posladkate z njimi.

- 210 g ostre moke
- 55 g masla
- ščepec soli
- ½ vrečke pecilnega praška
- 1 vanilijev sladkor
- 2 jajci
- 230 g čokolade za kuhanje
- 80 g sladkorja v prahu

Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega.

Razžvrkljamo jajci skupaj z vanilijevim sladkorjem, mletim sladkorjem in ščepcem soli.

Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo. Na koncu dodamo še moko, ki smo ji primešali pecilni prašek. Zmes dodajamo postopoma ter vse skupaj dobro premešamo.



Postavimo jo v hladilnik, vsaj za 4 ure. Še bolje pa bo, če jo boste v hladilniku pustili čez noč.

Pred oblikovanjem razpokančkov si pripravimo nizek pekač, ki ga obložimo s peki papirjem.

Prav tako si pripravimo posodo, v katero stremo nekaj sladkorja v prahu. S čajno žličko zajamemo nekaj mase, ki jo z dlanmi oblikujemo v kroglice velikosti oreha. Kroglice povaljamo v sladkor v prahu in jih položimo na pekač, obložen s peki papirjem. Postopek nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase za čokoladne razpokančke. Ker bodo čokoladni razpokančki med peko narasli, vam svetujemo, da na pekaču med njimi pustite približno 2 cm prostora. Razpokančke pečemo na 180°C približno 10 minut (odvisno od velikosti razpokančkov).



PA DOBER TEK!

Foto: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/cokoladni-razpokancki-ki-se-kar-topijo-v-ustih/>

Pripravili: Sabina Voršnik in Martina Kobula

22. PAPIRNATE ČIPKE

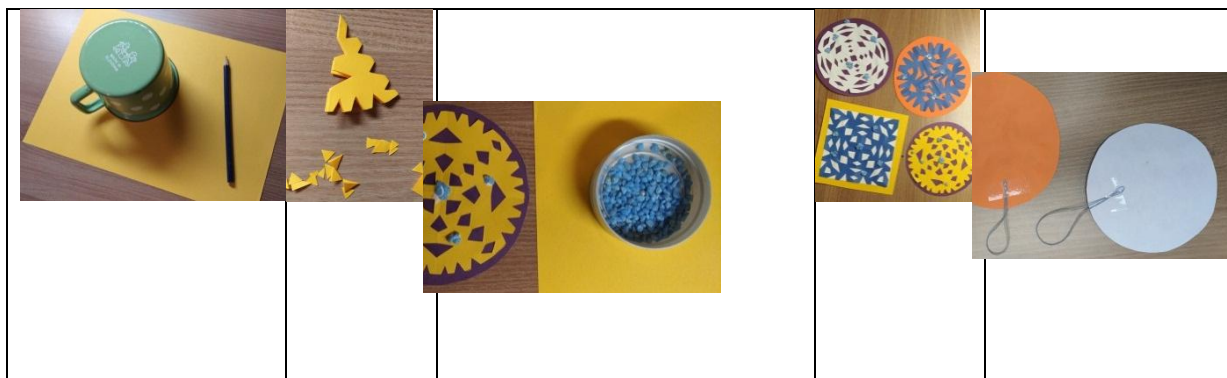
Izrezuj, izrezuj, izrezuj in nastali bodo zanimivi okrasni prtički.

SREDSTVA: barvni papir, svinčnik, lepilo, volna ali sukanec, lepilni trak, škarje, emajliran lonček, okrasne bleščice.

Postopek: Emajliran lonček obriši na papir. Izreži krog. Prepogni ga na pol in potem spet na pol. Zgornji del na četrtine kroga še enkrat prepogni na pol, spodnji del pa na nasprotno stran. Po robovih odreži majhne trikotnike.

Papir razpni in pregibe splošči. Izreži večji krog iz barvnega papirja. Na zadnjo stran izrezane oblike nanesi nekaj lepila. Pritisni jo na barvni papir in počakaj, da se posuši.

Po robu in na sredino prilepi okrasne bleščice. Na zadnjo stran prilepi zanko iz volne ali sukanca za obešanje.



VIR: Osebni arhiv, 2020

Namig!

- * Tvoj okrasek bo videti še lepši, če izrežeš trikotnike različnih velikosti,
- * naredi okrasne prtičke v različnih barvah in jih skupaj obesi na vrvico,
- * OKRASNI KVADRAT – kvadrat prepogni na trakove kot harmoniko. Iz pregibov na vsaki strani izreži trikotnike. Razpri in okras z bleščicami.
- * ČAROBNI DIAMANT – začni s kvadratom namesto s krogom. Diagonalno ga prepogni na pol in potem še enkrat na pol. Prepogni sprednji in zadnji zavihek kot pri krogu. Izreži trikotnike in razpri papir. Na ozadje ga nalepi pod kotom, da bo videti kot diamant.

Literatura: Neale, K. (2013). 365 Ustvarjalnih zamisli za majhne in velike. Učila International, d.o.o., Tržič.

Pripravili: Urška Plevnik in Nataša Zore

23. HIŠKE IZ SLANEGA TESTA

Pripomočki za pripravo testa:

- skleda
- jedilna žlica
- tehtnica
- valjar
- pekač, papir za peko

Sestavine za testo:

300 g gladke moke,
300 g soli,
2 dcl vode, 1 žlica olja.

Postopek priprave slanega testa:

Vse sestavine zmešamo skupaj, da dobimo kepo.

Z valjarjem poravnamo testo (debelina 5mm), oblikujemo različne oblike hišk in jih položimo v pekač na peki papir. Ko je hiška sestavljena jo damo v pečico za 20 min na 180°C. Po želji lahko hiške tudi pobarvate s tempera barvami.

Pripravili: Vanja Romih in Ana Kotar Cimerman

24. PREPROSTI PIŠKOTI

Sestavine:

180 g pšenične bele moke
100 g sladkorja
80 g masla sobne temperature
1 jajce
0,5 žličke vanilijeve arome
0,5 pecilnega praška
1 ščepec soli

Postopek:

Vse streseš v posodo in zmešaš v maso, iz nje oblikuješ kepo, zaviješ v prozorno folijo za živila ter testo za 20 minut postaviš v hladilnik. Piškotno maso razvaljaš do debeline 3 mm.

S poljubnimi modelčki narediš piškote in jih razporediš po pekaču. Pečeš jih 5-6 minut pri 180 stopinj.

Pripravili: Jelka Vodovnik in Saša Plaskan

25. IZDELAVA LANTERNE

PRIPOMOČKI:

- steklen kozarec za vlaganje,
- žica,
- sveča na baterije,

- tempera barve,
- milo,
- čopič.

POSTOPEK:

Skupaj z otrokom lahko izdelate lanterno. Postopek je enostaven, izdelek pa lahko uporabite za večerni sprehod.

Stekleni kozarec dobro očistite in ga posušite. Nato zmešate tempera barve s kapljico mila za roke ali detergenta za posodo (tako se barve oprimejo stekla), nato naj vaš malček pobarva, poslika stekleni kozarec. Pustite, da se barve posušijo na steklu.

Ko se barve posušijo, namestite žico na vrhu kozarca tako, da jo oblikujete v ročaj. V stekleni kozarec položite svečo ali kakšno drugo svetlobno telo in vaša lanterna je pripravljena. Lanterna je pripravljena za uporabo in primerna za večerni sprehod.

PREDLOG: Lanterno lahko tudi oblepite z različnim papirjem ali blagom, kasneje jih lahko uporabite tudi za dekoracijo pred vhodnimi vrati, na balkonu ipd.



Foto: spletna stran Delo in dom, avtorica Tjaša Rifelj.

Pripravili: Tanja Ožir in Mojca Vitasovic

26. NOVOLETNA SMREČICA

Material: barvni papir
 škarje
 lepilo
 tulec
 svinčnik

Postopek:

Na papir/karton narišemo smreko in jo izrežemo. Če papir ni zelen, ga pobarvamo z zeleno barvo (barvico, tempera barvo, voščenko, flomastrom...) in počakamo da se posuši. Ko je smreka pobarvana, nanjo nalepimo barvne koščke, ki smo jih prej izrezali iz papirja, lahko oblikujemo kroglice iz papirja in jih prilepimo ali pa prilepimo kakšne druge okraske, ki jih najdemo doma. Okrašeno smrečico vstavimo v »zarezan« tulec, ki smo ga prej pobarvali z rjavo. Na vrhu smrečice lahko dodamo zvezdo. Po želji lahko na tulec narišemo obraz.



Vir: internet

Pripravili: Sonja Razgoršek in Melita Kerin Brumec

27. SLANO TESTO

Pripomočki za pripravo slanega testa:

- skleda
- jedilna žlica
- tehtnica
- pekač, obložen s papirjem za peko
- pečica
- mreža za ohlajanje (ni pa nujna)

Sestavine za pripravo slanega testa:

- 300 g moke (gladka, bela)
- 300 g soli
- 2 dl vode
- 1 žlica olja

V skledo odmerimo vse sestavine. Z žlico jih rahlo zmešamo skupaj. Ko je testo pripravljeno, iz njega skupaj z vašim malčkom oblikujete poljubne izdelke. Lahko je to rožica, figurica živali, lahko spletni venček, okraske za novoletno jelko,... Kar želite.

Ko so izdelki narejeni, jih naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko in jih pecite v pečici, ki ste jo segreti na 180 °C (ventilacijska pečica). Izdelke pecite približno 20 minut. Lahko pa jih samo posušite na zraku.



Srčki so narejeni s pomočjo modelčkov za piškote. Pri okroglem okrasku sem si pomagala z jogurtovim lončkom. Če boste naredili okraske, ne pozabite narediti luknje na vrhu okraska. V nadaljevanju smo uporabili flomastre.



Pripravili: Karmen Florjančič in Mojca Gerčar

28. IZDELAVA LASTNE IGRE

Otroci lahko razvrščajo igrače v škatle. Pomagajo lahko pri pospravljanju, izdelate igro po principu kače in dodate svoje vmesne naloge, izdelate spominske kartice, naredite stezo za avtomobile ali frnikole..



NE POZABITE NA RAZVOJ FINE MOTORIKE



S prstnimi igrami, rezanjem s škarijami, z igro s pincetami.

Za prste je zdravo tudi, da vsak dan požgečkate mamico in atija. ☺

Pripravila: Bojana Čretnik