

Ahojte milí družinári!

Začal sa nám nový mesiac – máj ☺ Aj tento mesiac ešte môžeš vyhrať ponožky zn. Dedoles, za aktivitu. Tak nezaháľaj, posielaj fotky na môj email, alebo FB a možno to budeš práve TY, kto dostane na konci mesiaca balíček. Aprílové balíčky už čakajú na svojich majiteľov. ☺

Tieto jarné mesiace, sú podľa mňa najkrajšie. Všade sú nádherné rozkvitnuté stromy a je príjemne teplo. S rozkvitnutým stromom súvisí aj prvá úloha.

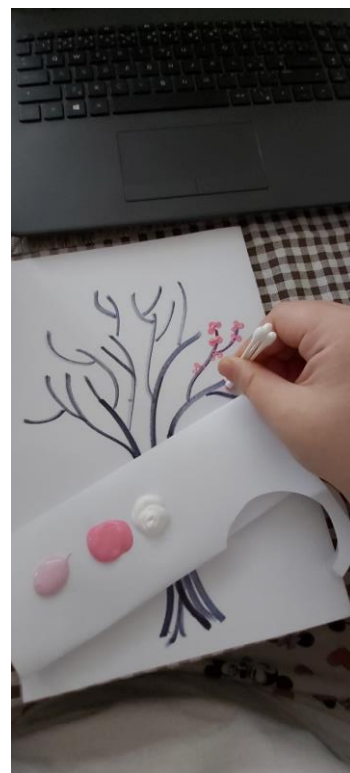
Úloha č. 1 – Čerešňa.

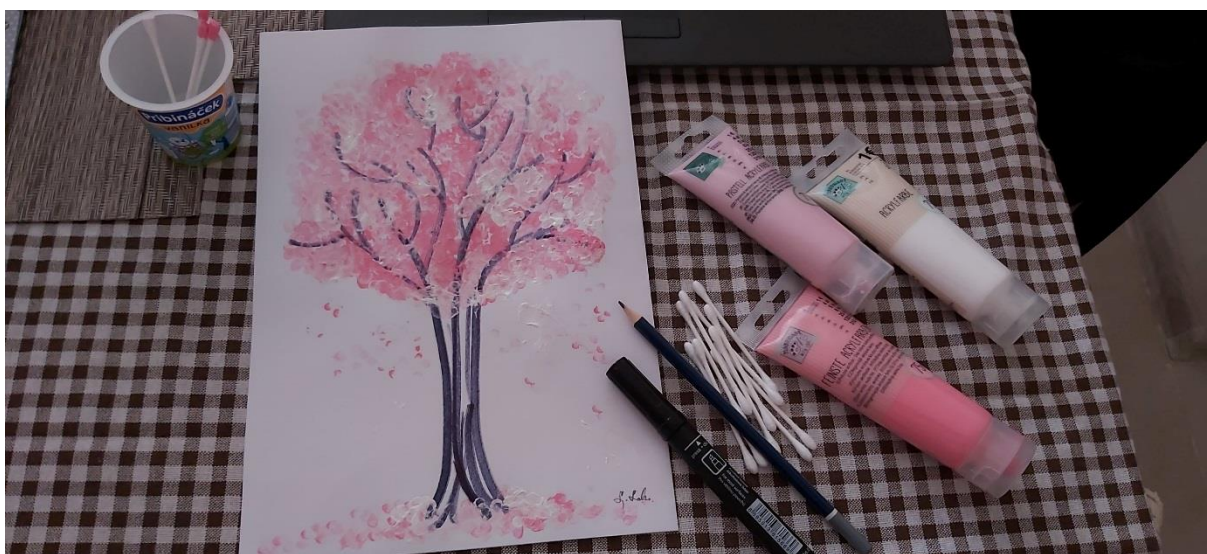
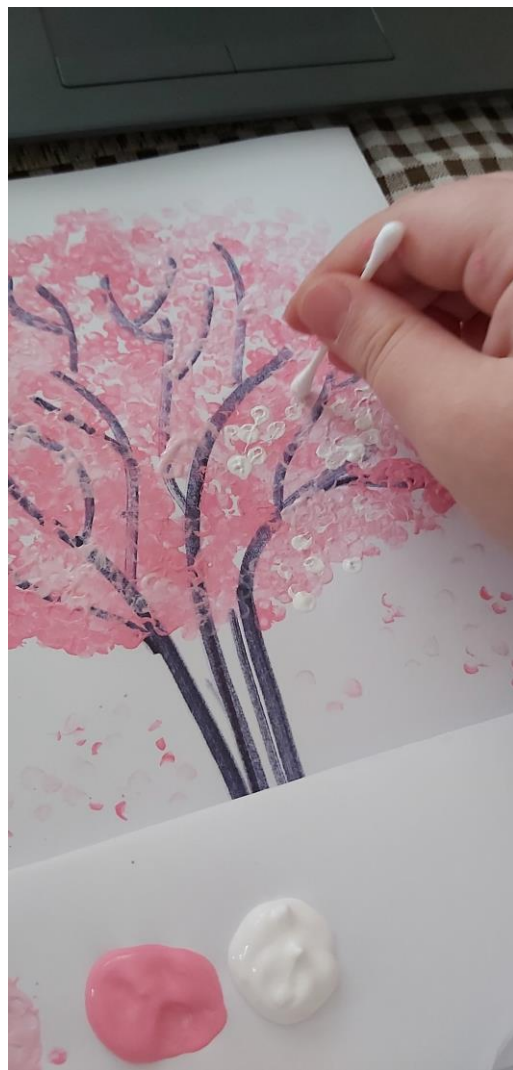
Určite si už počul o tom, že v máji sa treba pobozkať pod rozkvitnutou čerešňou ☺, no niekedy sa stáva, že práve v máji, už rozkvitnutá nie je. Rozcvičme si teda ruky a pršteky, vyberme si farby a spravme si takú čerešňu – strom, ktorá bude kvitnúť celý rok.

Budeš potrebovať:

- výkres A4 (veľkosť veľkého zošita)
- temperové alebo akrylové farby (ja som použila akrylové)
- vatové tyčinky
- čiernu fixu, ceruzku
- nádobku na farbu (alebo len kúsok papiera)

Na výkres si nakresli strom. Úplne jednoduchý, nie zložitý. Priprav si farby. Tyčinky máčaj do farby a rob odtlačky na výkres. Urobíš také maličké kvety. Táto technika patrí k mojim obľúbeným. Je jednoduchá, efektívna a veľmi sa nezašpiníš ☺





PS: Tomu, koho máš rád, dávaj pusu každý deň ☺ Nielen v máji ☺

Úloha č. 2 - Fazuľka

Tak ako sa darí tvojej fazuľke? Staráš sa o ňu? Dúfam, že si na ňu nezabudol. Myslím, že je už najvyšší čas, aby si ju presadil. Môžeš si ju presadiť do kvetináča, alebo rovno na záhradu ☺ Nezabudni mi svoju fazuľku odfoťiť ☺

Úloha č. 3 – Mama

Už túto nedeľu majú naše maminky krásny sviatok – deň matiek. Pozri sa na svoju mamu. V čom by si chcel byť, ako ona? Čo máš na nej najradšej? V čom je podľa teba najlepšia? Nechaj sa inšpirovať pesničkou od Mira Jaroša – Dospelý. Pokojne sa ju nauč, je pre oboch rodičov.

Keď si starší a lepšie sa ti píše, napíš mi niečo o svojej mamke. Ak sa ti lepšie kreslí, nakresli to. Budem čakať. ☺

PS: Zaspievaná pieseň, alebo krásna báseň mamičku určite poteší ☺

<https://www.youtube.com/watch?v=EmnPnfHv-Qo>



← → ↺ 🏠 youtube.com/watch?v=EmnPnfHv-Qo

☰ YouTube SK Hľadať

MIRO JAROŠ
DOSPELÝ

▶ ⏩ 🔊 0:24 / 4:57 ⚙️ 📺 🖱️

Miro Jaroš - DOSPELÝ (Oficiálny videoklip)

3 463 616 zhlíadnutí • Odpremiérované 1. 9. 2019

👍 13 TIS. 👎 4,4 TIS. ➦ ZDIELAŤ 📌 ULOŽIŤ ...

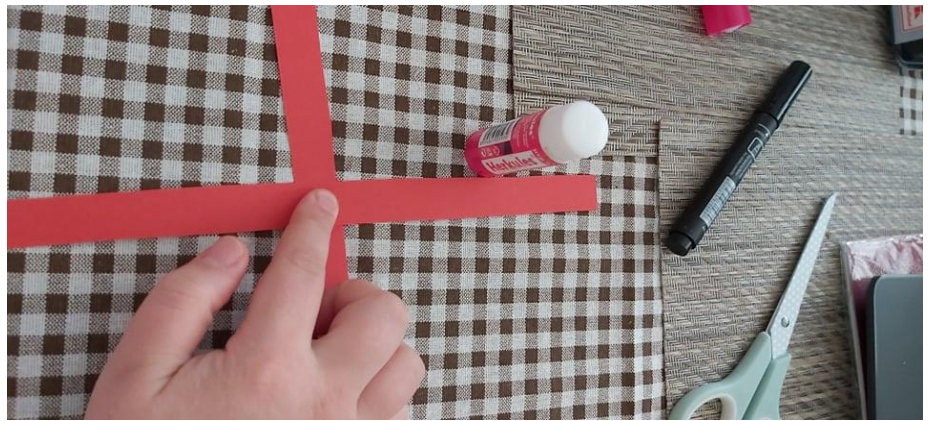
Úloha č. 4 – Číslo 1

Mama je jednička. Mama je hviezda. Mama je najlepšia kuchárka, cukrárka, doktorka . . .
Mama je skrátka... mama. Naše mamičky si zaslúžia nejaké ocenenie za to, čo všetko pre nás robia, ako veľmi nás ľúbia.

Budeš potrebovať:

- farebný papier (akú farbu máš najradšej)
- nožnice
- lepidlo
- ceruzku/fixu/pero







Ja som spravila dva spôsoby, je už len na tebe, ktorý si vyberieš.
Nezabudni mi svoj výtvar odfoťiť a potom ho podaruj mamičke so
slovami : Si jednička! Lúbim ťa 😊

Úloha č. 5 – Maškrta z lásky.

Sprav pre svoju mamičku maškrtu z lásky, dobrý, sladučký puding, ozdobený tvojou fantáziou ☺

Budeš potrebovať:

- mlieko
- puding v prášku
- kryštálový cukor
- piškóty, ovocie, granko – čokoľvek, čo máš na pudingu rád.

Pre tých, ktorý nevedia ako na puding ☺

Tipy na prípravu dokonalého pudingu

- Pri príprave pudingu sa riadte pokynmi na obale. Väčšinou na 1 balíček potrebujete ½ l mlieka a 2-3 PL kryštálového cukru.
- Obsah balíčka si buď najprv rozrobte s malým množstvom mlieka v pohári (ako je uvedené na obale), alebo všetky suroviny pridajte rovno do stredne veľkého hrnca a vareškou ich na teplom sporáku poriadne premiešajte. Tento postup je skôr pre skúsenejších. Pokiaľ chcete mať istotu, že v pudingu nebudú hrudky, držte sa prvého spôsobu.
- Základom je puding neustále miešať. Ak čo len na chvíľku odbehnete a necháte puding stáť, ihneď pocítite, že sa vrstva prilepila na dno hrnca a týchto hrudiek sa už nebudete vedieť zbaviť. Preto si radšej všetky suroviny aj misky pripravte vopred.
- Puding varte na stredne veľkom ohni, aspoň zo začiatku, keď už bude hustejší, plameň trochu stíšte.
- Keď puding začne hustnúť, miešanie trochu urýchlite. Ak začne už aj bublať, povarte ho ešte zhruba 1-2 minúty, podľa odhadu.
- Uvarený puding nenechávajte stáť na sporáku, ale ihneď ho nalejte do pripravených mištičiek alebo pohárov. Na spodok môžete dať piškóty alebo ovocie podľa chuti.
- Pokiaľ chcete dvojfarebný puding, uvarte rovnakým postupom aj inú príchuť. Najlepšie však rovnakej značky. Prvá vrstva však musí dôkladne stuhnúť, až potom na ňu nalejte druhú.
- Viacerým ľuďom vadí tuhá kožka na povrchu pudingu, ktorá sa vytvorí počas tuhnutia. Dá sa tomu však predísť. Nádobky s horúcim pudingom buď ihneď prekryjeme potravinárskou fóliou, alebo puding hneď po naporciovaní potrieme maslom. Prípadne pomáha aj to, ak puding posypeme vrstvou cukru.
- Aj keď je to občas veľmi ťažké, počkajte, kým puding celkom vychladne. Ešte lepší je, ak postojí chvíľu v chladničke. Bude mať správnu tuhú konzistenciu a osviežujúcu chuť.
- Dochutiť môžete pudinky na viacero spôsobov. Buď uvaríte ešte ovocnú želatínu, naservírujete na vrch čerstvé alebo zavárané ovocie, nalejete naňho trochu vaječného alebo iného likéru, alebo si zvolíte klasiku – šľahačku s postrúhanou čokoládou, polevou alebo grankom.



Dobrá chuť! :)