

UGANKE

Ima dva ušesa, štiri tačke,
ne ne ne, to niso mačke.
Čeprav ima in brke in nos,
čuvaj je tak, da ni mu kos.
On ne muka in ne mijavka,
le zalaja: »Hov hov hov!«
Zdaj pa teče brž domov.
(Kuža)



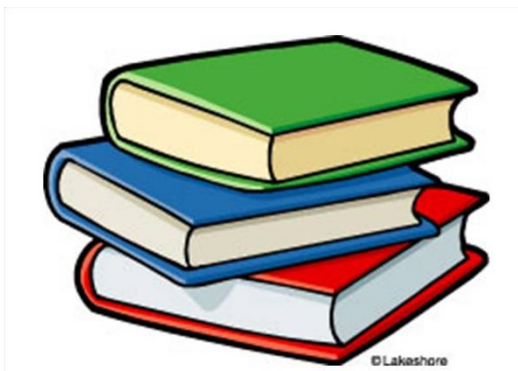
Ni ne avto, ni letalo,
ni ne ladja, niti voz.
Ni kolo in ni skiro,
tudi avtobus to ni.
Vozi se po dolgih tirih,
res je velik potepuh,
strojevodja pa mu pravi,
da je glasni »čuhapuh«.
(Vlak)



Če pihaš vame, se debelim,
tudi v nebo lahko poletim.
Vendar pazljivo, lahko počim,
če na ostri rob poskočim.
(Balon)



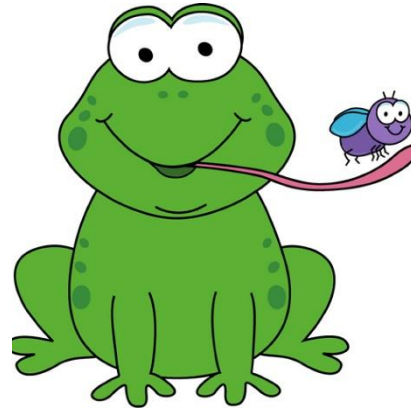
Liste ima, čeprav ni drevo,
ki bi v njem gnezdile ptice.
Zato pa tam stran za stranjo
gnezdijo črke, zložene v vrstice.
(Knjige)



Glej možička,
dva rožička,
hišica odprta,
ko po svetu
se odpravi,
na hrbet
si jo oprta.
(Polž)



Nič kaj odlična
zelena gospa.
Po vodi in blatu
najraje skaklja.
(Žaba)



DEKLAMACIJE

DESET PRSTOV IMAM, VAM POKAŽEM, KAJ Z NJIMI ZNAM

lahko skočijo visoko (dvignete roke nad glavo in pomigate s prsti),

lahko padejo globoko (greste s prsti čisto do tal),

lahko zrastejo v drevo (roki postavite vzporedno pokonci in prste razširite v krošnjo)

ali v stolpnico tako (s prsti nakažete stolpnico).

Moko v mlinu meljejo (naredite mlinček),

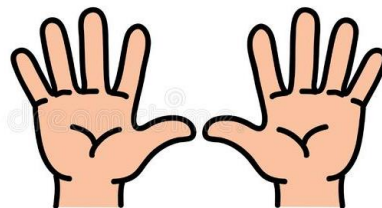
se s kolesom peljejo (oponašate kolo),

sonce so, ki nam posije (nad glavo s prsti naredite sončne žarke)

in zvečer pod svet se skrije (skrijete prste za hrbet),

ooo, kako sem že zaspan (zazehate in se pretegnete),

jutri čaka me nov dan (pomigate s prsti).



JAZ SEM JAZ

Jaz sem jaz odkar živim,
mislim, čutim, jem in spim.

Jaz imam svoje srce,
mamo, očka in ime.

Jaz ne bom nikoli ti,
vsak je to kar se rodi.

Tudi kadar se igram,
sem le to, kar hočem sam.



ŠOPEK ZA MAMICO

Rasti, rasti, rožica:
zvonček in vijolica!
Šopek bom natrgala,
s travico povezala
in za praznik mamici
s poljubčkom zapečatila.



MARMELADA

Tri mehke zrele hruškice,
tri hruškice dišeče,
je jež povezal v culico
in zdaj domov jo vleče.
Čez kamenčke, čez vejice
in čez bodičje mlado.
Doma razveže culico
in najde marmelado.



PREPROSTE IDEJE ZA USTVARJANJE IZ TOALETNIH ROLIC





PREPROSTI IN ZANIMIVI RECEPTI

PIŠKOTKI

Sestavine za osnovno testo so naslednje:

- 1/2 kg moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 2 jajci
- 5 žlic sladkorja
- 2 žlici sladke smetane/mleka
- 250 g masla



Oblikovane piškotke pečemo 7-8 min na 180°C.

BANANIN KRUHEK

SESTAVINE

3-4zmečkane banane

125g masla

150g rjavega sladkorja

2 stepeni jajci

čajna žlička vanilije v prahu

zavitek pecilnega praška

ščepec soli

čajna žlička cimeta (lahko več)

pol čajne žličke mletega muškarnega oreščka

170g moke

2 pesti orehov



POSTOPEK

Banane zmečkamo in jih prelijemo s stopljenim maslom. Med mešanjem dodamo jajci, sladkor in začimbe. V skledo stremo pecilni prašek in moko ter dobro premešamo. Maso vlijemo v namaščen pekač in posujemo z orehi. Pečemo približno 50 minut pri 180 stopinjah.

LAZANJA

Mesni nadev:

- 500 g mletega mešanega mesa
- olje
- 1 čebula
- sol
- poper
- 2 lovorjeva lista
- timijan
- rožmarin
- cca. 100 g pasiranega paradižnika

Bešamel omaka:

- 2 žlici olja
- 2 žlici moke
- 2 stroka
- česna
- 7 dl mleka
- sol
- žlička vegete
- muškadni orešček
- 2 žlici kisle smetane
- Jajce



POSTOPEK

Mesni nadev:

na olju prepražimo sesekljano čebulo, dodamo mleto meso in vse začimbe ter vse skupaj dušimo 15 minut. Na koncu mesni omaki dodamo še pasiran paradižnik in pustimo, da se malce ohladi (tik preden damo mesni nadev na testenine, iz njega odvezamemo lovorjeva lista).

Bešamel omaka:

iz olja, moke in česna naredimo prežganje, ki ga zalijemo s hladnim mlekom, dodamo vegeto, sol in muškadni orešček. Ko omaka zavre, dodamo še kisko smetano in jajce ter ob nenehnem mešanju z metlico, omako pustimo vreti 3 minute.