RADNI ODGOJ : Obriši prašinu u svojoj sobi i usisaj ili pometi pod-

UPOZNAVANJE ŠKOLE I RADNE OKOLINE: Prigodna tema : Uskrs.

Bliži nam se vrijeme Uskrsa. Što slavimo na Uskrs? Koju hranu jedemo na Uskrs? Kako zovemo jaja koja stavljamo u košaru na Uskrs? Zašto ih tako zovemo?

Da bi odgovorio na ova pitanja pogledaj slikopriču koji imaš iz Komunikacije.

 Pronađi parove na ovome linku: <https://wordwall.net/hr/resource/13559041>

GLAZBENA KREATIVNOST: Poslušaj prigodnu uskršnju pjesmicu i zapjevaj <https://www.youtube.com/watch?v=d8r9bC_TL8w>

KOMUNIKACIJA: Slikopriča : Sretan Uskrs

Pročitaj slikopriču Sretan Uskrs i odgovori na pitanja na nastavnom listiću

SKRB O SEBI : Kuhanje jaja u luku

Danas kuhamo jaja, ali ne obična jaja već pisanice. Raditi ćemo pisanice na tradicionalan način.

Za ova jaja u toplim tonovima smeđe i crvene boje trebat će vam ljuske crvenog ili bijelog luka.

Koristit ćete najlonke ili gazu i različito bilje poput peršina ili lišća koje nađete u vrtu kao što je djetelina.

POTREBAN PRIBOR ZA RAD:

 jaja

 ljuske ljubičastog luk

 najlonka

 listići djeteline ili nekog drugog bilja

 lonac

 voda

 sol

POSTUPAK:

1. Uz pomoć mame pripremi sastojke s popisa

 2. Što samostalnije oguli ljuske s luka

 3.Uz pomoć odrasle osobe nareži najlonke na komade

 4. U svaki komad najlonke stavi jedno jaje i listić neke biljke ili cvijetić

 5 . Odrasla osoba zaveže čvor na najlonci

6. Natoči vodu u lonac i stavi ga na štednjak, u lonac stavi ljuske luka

7. Dodaj žličicu soli

8. Odmakni se od štednjaka i gledaj kako će ga upaliti odrasla osoba

9. Pričekaj da ljuske otpuiste boju, a zatim gledaj kako će odrasla osoba staviti kuhati jaja. Dok se jaja kuhaju što samostalnije pospremi radni prostor

10. Odrasla osoba ugasi štednjak, makne lonac s vatre, izlije vruću vodu te ostavi pisanice na sigurnom da se ohlade

11.- Kad su ohlađene pisanice što samostalnije skini najlonske čarape

12. Svaku pisanicu možeš prebrisati nauljanom krpom

13. Stavi pisanice u košaru

Sam postupak pripremanja pisanica na starinski način možete pogledati i na ovome linku : <https://www.youtube.com/watch?v=TKIUgT0fba4>