

TEHNIŠKI DAN

POMAGAM SEBI IN DRUGIM

V tem tednu smo imeli tehniški dan, ki je bil prilagojen na trenutno situacijo, ki se dogaja. Imeli smo za opraviti 5 izzivov.

1. IZZIV – MASKA

V tem obdobju, ko smo doma, saj nas je zajel virus, ki se imenuje KORONA, so maske nujno potrebne, če želimo kamor koli iti. Pa naj bo to v trgovino, pošto ali banko...

Maske lahko kupimo ali pa jih izdelamo sami doma. Izdelamo jih lahko iz paloma brisačke, lahko jih sešijemo iz bombažnih krpic. Lahko pa uporabimo šal, s katerim prekrijemo nos in usta.



Tukaj sem uporabil mamin šal, ki sem si ga zavezal okoli vratu.



Tukaj pa sem uporabil papirnate brisačke, ki sem jih spel z elastiko

Maske so sedaj nujno potrebne in moramo seveda biti kreativni. Prilagam pa še slike mask, ki sem jih poiskal na internetu.



2. IZZIV – METULJ PRIJATELJSTVA

Moj prijatelj je človek, ki me ima rad takšnega, kakšen sem.

(Henry David Thoreau)

Metulja sem narisal na papir, ga pobarval in izrezal ter prilepil na okno.



3. IZZIV – POSKRBI ZA SVOJO HRANO

Odločil sem se a izziv B, v naravi bom raziskal katere rastline so užitne.

REGRAT

jemo v solati z jajcem in slanino, popke lahko vložimo, cvetove pa uporabimo a okras jedi, listi so grenki in pospešujejo delovanje jeter

ČEMAŽ

rastlina močno diši po česnu, uporabimo jo lahko za juhe ,ureja prebavo, deluje kot antibiotik

TROBENTICA

lahko jo uporabimo v solati, v listih se nahaja veliko vitamina C, lahko si pa naredimo čaj

KOPRIVA

sodi med najbolj zdravo živilo, ki je zelo bogato z rudninami, vsebuje veliko kalcija, v kuhinji jo uporabljamo kot zelenjavo, saj jo skuhamo in uporabimo kot špinačo, pomaga proti utrujenosti



regrat



čemaž



trobentica



kopriva

4. RECIKLIRANA HRANA

Glede na to, da so bili prazniki, Velika noč, je ostalo veliko hrane. Raziskal bom kaj lahko pripravim iz jajčk, ki so ostala, ter šunke in ostalih velikonočnih jedi.

Trdo kuhana jajčca oziroma pirhe lahko uporabimo v solati, lahko pripravimo sendvič s tuno in jajci ali pa jih uporabimo v francoski solati.

Ostanke šunke lahko uporabimo na pici, lahko pripravimo zapečene makarone s šunko, ali pa pripravimo domače rogljičke polnjene s šunko in sirom.

Iz ostankov kruha lahko pripravimo kruhove cmoke, lahko pa kruh posušimo in pripravimo drobtine.

Hren pa lahko nastrgamo in ga zmešamo s kislom smetano ali skuto in imamo pripravljen domač namaz, ki ga ponudimo k kuhani šunki.



francoska solata



rogljički s šunko in sirom



kruhovi cmoki



hrenov namaz

5. IZZIV – POJDI VEN

Peti izziv mi je bil najbolj všeč. Lahko sem odšel ven, brcal žogo, se sprehajal in uganjal norčije na soncu. Ko pa je mami rekla, da moram iti noter in narediti kaj za šolo, sem ji odvrnil, da tudi sedaj delam za šolo, saj je tako naročila učiteljica v navodilih za tehniški dan.



Moje najljubše opravilo

Upam da vam je bila moja seminarska naloga všeč.

Lep pozdrav

KLEMEN WEISS

