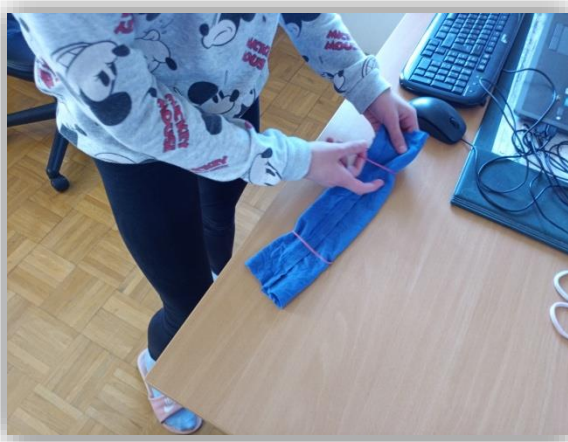


7. RAZRED: TEHNIŠKI DAN, 9.4.2020

POMAGAM SEBI IN DRUGIM

1. IZZIV: IZDELAJ SVOJO ZAŠČITNO MASKO

Moja babi je bila včasih šivilja, tako da nam je tako ali tako že ona sešila zaščitne maske 😊. Ampak sem vseeno naredila svojo masko iz rutke (spodaj so fotografije kako sem izdelovala in končni izdelek):



2. IZZIV: METULJI PRIJATELJSTVA

Moj metuljček izgleda tako:





Svoje življenje živi vsak dan tako, da se ti bo zdelo dobro- in da bi bil zadovoljen s seboj, tudi, če bi se jutri končalo. Na koncu niso leta tista, ki štejejo, ampak dejstvo, koliko življenja je bilo v teh letih. 😊

3. IZZIV: ZASADI SVOJO RASTLINO

Na našem vrtu smo to pomlad posadili in posejali že veliko rastlin (krompir, korenček, peteršilj, čebulo, česen, solato,...). Danes pa sem v lonček posejala fižol. Spodaj je slika:



4. IZZIV: RECIKLIRANA HRANA

Mi doma nimamo domačih živali, da bi pojedle hrano, ki bi ostala od obroka in hrane res NIKOLI ne vržemo stran. Zato vedno vse pojemo in res nič ne ostane. Mogoče samo kdaj ostane kaj starega kruha (zelo redko), ki ga včasih porabimo tako, da naredimo "šnite" (ne vem kako

se reče temu pravilno slovensko). Mislim, da vi to poznate (ne vem, samo zdi se mi), spodaj pa je recept (po tem "receptu" mi naredimo šnite):

ŠNITE

Sestavine (za eno osebo):

- star (suh) beli kruh
- 1 jajce
- mleko (količina po občutku)
- olje
- sladkor (po želji)

Postopek:

Jajce (v posodici ali na krožniku) zmešaš in doliješ mleko. Potem segreješ ponvico in naliješ olje. Nato kruh namočiš v jajce in daš na olje. Medtem po zgornji strani kruha poliješ še preostalo jajce. Potem obrneš, da se zapeče še na drugi strani. Potem daš na krožnik in po vrhu lahko (po želji) posipaš tudi malo sladkorja (meni je boljši okus, če daš še sladkor 😊).



5. IZZIV: POJDI VEN

Danes sem bila veliko zunaj (ko bom to končala bom šla še malo ven). Malo sem tekala okrog 😊, se sončila, plezala po drevesu, pa tudi za kosilo sem poskrbela 😊😊😊. Spodaj sta fotografiji:

