



Osnovna šola Šalovci  
Šalovci 172  
9204 Šalovci  
Telefon: 559-80-10  
Faks: 559-80-11  
E-pošta: [o-salovci.ms@guest.arnes.si](mailto:o-salovci.ms@guest.arnes.si)  
Splet: [www.os-salovci.si](http://www.os-salovci.si)



## DELO NA DALJAVO: 10. 4. 2020 TEHNIŠKI DAN

Pozdravljeni, učenci 6., 7., 8. in 9. razreda!

Kmalu bo velika noč. Čeprav nismo skupaj, lahko marsikaj sami naredimo tudi doma. Izvedli bomo tehniški dan, pri katerem **boste lahko izbirali med peko ALI med aranžmajem za veliko noč**. Lahko pa se odločite za oboje. Izbiro aranžmajev ali peke prepuščam vam.

Svoje izdelke poslikajte in mi pošljite na moj elektronski naslov [marjeta.andrejek@guest.arnes.si](mailto:marjeta.andrejek@guest.arnes.si) da naredimo »spletno« velikononočno razstavo.

učiteljica Marjetka Andrejek

### 1. Peka

#### Sladki kvašeni ptički, zajci ali mali zajčki

Priprava vam ne bo vzela veliko časa, pa tudi težavna ni. 😊

**Pripomočki:** kuhinjska pečica, skleda, papir za peko, kuhinjska tehtnica, žlička, pekač, vilice, skodelica, čopič

**Sestavine:** 250 g gladke bele moke, 250 g ostre bele moke, 2 dl mleka, 1/2 kocke svežega kvasa (ali 1 vrečka suhega), 50 g stopljenega masla (margarine ali masti), 2 rumenjaka, 50 g sladkorja + 2 žlički za kvas, 2 vanilina sladkorja, 1 žlica ruma

**Potrebovali bomo še:** 1 celo jajce za premaz, žlico rozin ali brusnic ali klinčke za oči, moko za oblikovanje

#### Postopek:

1. Preden j začnemo, poskrbimo, da so vse sestavine na sobni temperaturi. Nato v skledo zlijemo mleko, v katerega dodamo 2 žlički sladkorja in nadrobimo svež kvas, premešamo z žličko in pustimo cca. 10 minut, da kvas nekoliko vzhaja.
2. Po pretečenem času v skledo dodamo še moko, stopljeno maslo, rumenjaka, sladkor, vanilin sladkor in rum.
3. Vse skupaj zamesimo v gladko testo. Po potrebi, oz. če je testo premokro, dodamo še žlico do 2 moke in zamesimo. Testo naj bo mehko, ampak naj se ne lepi na prste.
4. Skledo pokrijemo in pustimo, da testo vzhaja 30-45 minut.





**SIMBIOZA**  
SOLA



**Osnovna šola Šalovci**

Šalovci 172

9204 Šalovci

Telefon: 559-80-10

Faks: 559-80-11

E-pošta: [o-salovci.ms@guest.arnes.si](mailto:o-salovci.ms@guest.arnes.si)

Splet: [www.os-salovci.si](http://www.os-salovci.si)



4. Iz vzhajanelega testa na pomokani deski iz dela oblikujemo za prst debelo "klobaso", dolgo približno 20 cm, katero nato oblikujemo oz. zavežemo v voz. En konec vozla obrnemo navzdol, drugega navzgor.



5. Spodnji konec potlačimo s prsti in oblikujemo ptičji repek, lahko ga tudi narežemo s škarjami ali nožem.

6. Zgornjemu koncu, s prsti oblikujemo kljunček, poljubne velikosti. Rozine oz brusnice ali klinčke uporabimo za oči, celi kosi bodo najbrž preveliki, zato rozine ali brusnice lahko natrgamo na manjše koščke, katere potisnemo v testo, kjer bodo ptički imeli oči.



7. Ptičke polagamo na pekač, katerega smo obložili s papirjem za peko. Ko smo oblikovali vse, v skodelici razžvrkljamo eno celo jajce, s čopičem ga premažemo čez vse ptičke. Pekač potisnemo v predhodno ogreto pečico na 170 °C (ventilacija), ter ptičke pečemo 15 do 18 minut.

Dober tek! 😊



**NAMIG:** Poleg ptičkov lahko iz istega testa oblikujete tudi kakšnega zajca ali nekaj majhnih zajčkov.



**Osnovna šola Šalovci**  
Šalovci 172  
9204 Šalovci  
Telefon: 559-80-10  
Faks: 559-80-11  
E-pošta: [o-salovci.ms@guest.arnes.si](mailto:o-salovci.ms@guest.arnes.si)  
Splet: [www.os-salovci.si](http://www.os-salovci.si)



## Zajci iz testa:

1. Oblikujemo za prst debelo "klobaso", dolgo približno 20 cm in jo zavijemo v polža (glej sliko).



2. Del testa oblikujemo v obliko solze. Z nožem prirežemo testo kot prikazuje slika, da dobimo glavo in 2 ušesa.

3. Glavo spojimo s trupom in za oko uporabimo rozine ali brusnice ali kumino. Naredimo kroglico za repek in ga prilepimo na zadnji spodnji del trupa. V bistvu glave in repka ni potrebno lepiti na trup, samo tesno zraven jih položimo, med peko se bodo namreč sami prilepili na trup.

4. Zajčke premažemo z mlekom in pekač postavimo v neogreto pečico in vklopimo na 170 stopinj Celzija klasične peke. Med segrevanjem pečice bodo zajčki še vzhajali. Pečemo približno 25 do 30 minut, vključno s segrevanjem pečice oz. do lepe zlate barve zajčkov. Med samo peko zajčke še enkrat premažemo z mlekom.

5. Pečene zajčke vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo.

Ob prazniku velike noči so zajčki iz kvasenega testa na mizi še posebno lep dodatek, ker bodo mizo naredili igrivo in pisano.



## Mali zajčki iz testa:



1. Oblikujemo kroglice.
2. S škarji zarezemo kot kaže slika.
3. Za oči potisnemo zobotrebec, da naredimo luknjice ali uporabimo košček klinčka.

**Svoje najbližje boste prav gotovo presenetili!**

Za potrebe tehniškega dne je gradivo povzeto in prirejeno po:

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/sladki-kvaseni-pticki/>

<https://oblizniprste.si/slastni-prigrizki/zajcki-iz-kvasenega-testa/>

slike, dostopne na spletni strani Google

S skupnimi močmi pripravimo učence za življenje.



## 2. Velikonočni aranžma

Če raje izdeluješ, kot pečeš si **izberi enega** od predstavljenih in ga poskušaj narediti. Lahko pa oblikuješ aranžma po svoje in uporabiš lastno domišljijo.

### Velikonočni aranžma za mizo



**Pripomočki:** pladenj, goba ali mali kozarec za vlaganje, nekaj rož ali vejice sadnih dreves, vejice ciprese ali okrasnega grma, če raste doma

Na sredino kozarčka vstaviš daljše rože in vejice, ob straneh pa krajše. Če imaš gobo, jo namoči in vanjo potisni stebela rož in vejic - tako, da oblikuješ aranžma.

V kozarec nalij vodo.

Okrog lahko postaviš lepše kamenčke z domačega dvorišča.

### Velikonočni aranžma za vrata



**Pripomočki:** žica ali za prst debela veja z drevesa, ki se lahko upogne, trsje, okrasne vejice, pentlja ali trak, pomladni okraski, ki jih imaš doma, nit

Iz žice ali veje oblikuj pirh. Konici spoji z žico.

Na obod položi nekaj vejic in jih ovij z nitko. Postopoma dodajaj vejice in jih ovijaj na obod. Drugo stran lahko oviješ s poljubnim trakom ali koščkom blaga. Okraske lahko pritrdiš s pistolico za vroče lepljenje ali z nitko.

Bodi ustvarjalen!



**SIMBIOZA**  
SOLA



**Osnovna šola Šalovci**

Šalovci 172

9204 Šalovci

Telefon: 559-80-10

Faks: 559-80-11

E-pošta: [os-salovci.ms@guest.arnes.si](mailto:os-salovci.ms@guest.arnes.si)

Splet: [www.os-salovci.si](http://www.os-salovci.si)



## Velikonočni aranžma za vrata 2:



**Potrebujemo:** tanke vejice iz bližnjega drevesa, pentlja, okraski, ki jih imamo doma

**Postopek:**  
Iz nabranih vej naredi dva »šopka« in ju v spodnjem delu zveži.

Dva zvezana konca položi skupaj in trdno zveži.

Krajše vejice zgoraj zveži v pentljo.

Če male vejice preveč »štrlijo« jih ovij s tanko črno nitko.

Okrasi s pomladnimi ali velikonočnimi okraski, ki jih imaš doma.

Izberi in naredi izdelek, za katerega meniš, da ga boš res zmogel.

Če želiš, lahko narediš tudi več izdelkov.

Preseneti sebe in svoje domače!