**OPB, ponedeljek 20. 4. 2020**

Tako dragi moji, pa je že 5. teden učenja na daljavo za nami. Kako ste? Ste zdravi? Že pogrešate šolo? Učiteljice in sošolce/ke? Jaz vas že »fejst« pogrešam☺ in komaj čakam, da vas objamem. Hvala vsem, ki pridno pošiljate svoje izdelke. Super ste. Spodaj imate nove ideje kako preživeti prosti čas. Predvsem pa uživajte in se imejte radi.

1. **BODI ZNANSTVENIK**

[**https://www.youtube.com/watch?v=4MHn9Q5NtdY**](https://www.youtube.com/watch?v=4MHn9Q5NtdY)

[**https://www.youtube.com/watch?v=AnU40luzstE**](https://www.youtube.com/watch?v=AnU40luzstE)

[**https://www.youtube.com/watch?time\_continue=6&v=uOqjttVMeBs&feature=emb\_title**](https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=uOqjttVMeBs&feature=emb_title)



# Igra: DRUŽINSKI KVIZ

Z družino preživimo ogromno časa, vendar se velikokrat zgodi, da nam o njih uide kakšna pomembna informacija. Pripravite kviz z vprašanji o družinskim članih.

Presenečeni boste, koliko zanimivih stvari o njih morda še ne veste.

Primeri vprašanj: Katera je mamina najljubša barva? Česa se boji brat/sestra? Katera je očetova najljubša jed? Kdo so tvoji heroji? Kaj je tvoja največja želja? Kako si dobil/a svoje ime?

1. **DOMAČI PUDING**

**SESTAVINE (za 4 osebe):**

- 0,5 l mleka

- 2 zvrhani žlici koruznega škroba (gustina), lahko tudi navadno moko

- 1 vanilijev sladkor

- 1 rumenjak

- nekaj koščkov čokolade

- ščepec soli

- ščepec cimeta (po želji)

**POSTOPEK:**

Od hladnega mleka vzemi 3 žlice mleka in ga prihrani v skodelici. Ostalo mleko v posodi počasi segrej do vročega. Dodaj ščepec soli. V skodelico s hladnim mlekom dodaj 1 rumenjak, vrečko vanilijevega sladkorja, gustin ali moko ter malo cimeta. Mešaj z žlico toliko časa, da ne bo nobenih grudic. Dobiš gladko tekočino. To rumenjakovo tekočino sedaj vlivaj v posodo s segretim mlekom in na manjši temperaturi stalno mešaj z metlico. Nato dodaj še nekaj koščkov čokolade in mešaj, da se stopi. Kuhaj 3-4 minute.

Puding nalij v skodelice. Po vrhu lahko dodaš še marmelado, smetano ali zdrobljene piškote.



**Pa dober tek! Učiteljica Živa**