

## NARAVOSLOVNI DAN

### Majhen prispevek – veliko darilo

### 24. 4. 2020

Zaključujemo **6. teden izobraževanja** na daljavo z današnjim naravoslovnim dnevom, popoldne se pričnejo **počitnice**.

Pohvalim vas in vse, ki vam doma pomagajo pri šolskem delu.

**Hvala vsem za sodelovanje.**

Želim, da si vsi odpočijemo in naberemo novih moči za naprej.

**Že v začetku maja bodo sledila ocenjevanja znanja, pri katerih predmetih, na kakšen način in koliko ocen, boste izvedeli takoj po počitnicah.**

V sredo, 22. aprila, je bil svetovni dan Zemlje. Namen tega dne je opozoriti ljudi na ranljivost in enkratnost planeta, na katerem živimo. Pomembno je, da se zavedamo bogastev Zemlje, pa tudi da opozarjamo na nevarnosti, ki ogrožajo naš čudovit planet.



Navedene **predlagane dejavnosti**, ki jih boš izvedel **vsaj tri**, lahko tudi več, so:

- **ureditev okolice hiše in delo na vrtu** (v dogovoru s starši)
- pisanje **stripa: Mama Zemlja** (Paziš na zaporedje sličic, besedilo je v oblakih.)
- izdelava **plakata Dobra dela za naš planet** (Po tvoji zamisli, kaj bi bilo dobro za naš planet.)
- darovi narave: **priprava regratovih izdelkov** (V dogovoru s starši, navodila so priložena v priponki.)
- izdelava **namizne igre iz odpadnih materialov** (po tvoji izbiri)
- učenje in petje pesmi Zemlja (posnetek najdeš na tej povezavi: <https://www.youtube.com/watch?v=P2mM2D6duPI&fbclid=IwAR2oDYX4-DQyl3smzYVp7-NSYHsJt3WCnpEvNT-cfgi59GVvkfH0ZWdNO> 8)

Besedilo pesmi imaš v priponki.

Želim ti veliko ustvarjalnosti.

učiteljica Milka

## Priloga 1: Besedilo pesmi

### Zemlji!

(Jasmina Vučič)



To je naš svet prelep,  
Zemlja je naš planet.  
To je naš raj, kjer smo doma.  
Radi imejmo jo,  
dala nam je vse to.  
Zdaj je naš čas, da ji vrnemo.

Pobiraj smeti in jih ločuj.  
Na nas je, da jo ohranimo. To je naš svet...

Potrudimo se in reciklirajmo.  
Ponudi pomoč pri njenem čiščenju. To je naš svet...

Prelepo naravo občuduj.  
Varčuj in spoštuj, vse kar nudi nam. To je naš svet... (2x)

## REGRATOV SIRUP



### Sestavine za regratov sirup:

- približno 150 cvetov regrata
- 2 l vode
- 1,5 kg sladkorja
- sok dveh limon

## POSTOPEK PRIPRAVE - sirup

Regratove cvetove (isti dan kot smo jih nabrali) najprej očistimo in pregledamo.

*Odstranimo morebiten mrčes, smeti. Nato jih damo v večjo posodo za kuhanje primerne velikosti in jih zalijemo s hladno vodo (2 ltra).*

Postavimo na štedilnik in počakamo, da vsebina zavre.

*Ko zavre, temperaturo zmanjšamo in vse skupaj ob zmernem vretju kuhamo približno 10 minut.*

Nato vse skupaj precedimo in pri tem ujamemo vso tekočino, ki jo vlijemo nazaj v posodo za kuhanje.

*Limoni dobro ožamemo in sok limon dodamo tekočini, ki smo jo dobili pri kuhanju regratovih cvetov. Dodamo tudi sladkor.*

Vse skupaj postavimo nazaj na štedilnik in počakamo, da zavre. Pri tem ves čas mešamo, da se sladkor lepo stopi.

*Ko zavre, temperaturo zmanjšamo in med mešanjem kuhamo toliko časa, da nastane gosta tekočina. Regratov sirup je tako pripravljen.*

Le še vlijemo ga v (najbolje več manjših) steklenih kozarcev za vlaganje, ki jih dobro zapremo.

*Regratov sirup pustimo, da se počasi ohladi (lahko ga pokrijemo z odejo), nato pa ga hranimo v hladnem in temnem prostoru.*

Po tem, ko se posamezni kozarček regratovega sirupa odpre, ga hranimo v hladilniku.

## UPORABA REGRATOVEGA SIRUPA

**REGRATOV SIRUP** VELJA ZA STARO LJUDSKO ZDRAVILO, KI POMAGA PRI UREJANJU IN POSPEŠEVANJU PREBAVE. POMAGA IZBOLJŠEVATI KRI IN NASPLOH POSKRBI ZA NAŠE BOLJŠE POČUTJE.

LAHKO GA UPORABIMO TUDI ZA SLADKANJE ČAJA ALI PA IZ NJEGA PRIPRAVIMO OKUSEN NAPITEK – REGRATOV SIRUP.

# REGRATOV MED

## Sestavine za 1 kozarec medu

300g regratovih cvetov

300 g sladkorja



## POSTOPEK PRIPRAVE REGRATOVEGA MEDU

1. Rumene regratove cvetove nabereemo v suhem in toplim vremenu, v sredini dneva, ko so cvetovi popolnoma odprti.
2. Še isti dan rumene cvetne koščke ločimo od zelene cvetne čašice. To najlažje naredimo tako, da zeleno cvetno čašico razpremo in rumene cvetne koščke odstranimo iz nje.
3. Cvetne koščke in sladkor v plasteh nasujemo v kozarec. Nasujemo plast sladkorja čez plast regrata (rumeni del cvetov, ki smo ga ločili od čašic), ponovno sladkor, regrat .... Zaključimo s plastjo sladkorja.
4. Zaprt kozarec postavimo na sonce za toliko časa, da se sladkor raztopi. Nato skozi gazo precedimo cvetne koščke, ki jih temeljito iztisnemo.
5. Med hranimo v dobro zaprtem kozarcu na hladnem in temnem prostoru.





## OCVRTI REGRATOVI CVETOVİ



1. Naberemo velike regratove cvetove, ki morajo biti suhi. Posujemo jih s ščepom soli in popra.
2. Vsakega posebej povaljamo v moko, nato jih namočimo v jajca in povaljamo v drobtine.
3. Cvremo jih v ne preveč vročem olju. Ocvrti so, ko dobijo na vsaki strani lepo zlatorjavo barvo.



**ŽELIM VAM PRIJETNE POČITNICE!**

**holidays**



**P.S. SUPER VAS JE BILO VČERAJ VIDETI (Žal, niste bili vsi.)!**