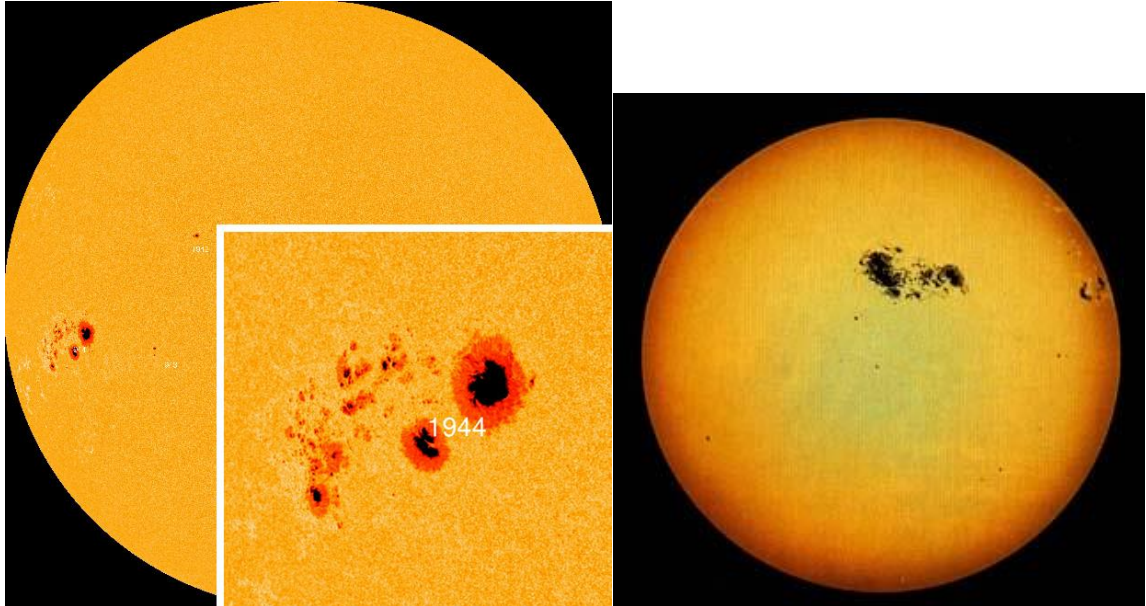


Da bi čim lepše preživali dopoldne (in popoldne) v svoji režiji ali z družino (namesto v podaljšanem bivanju s sošolci) vam ponujam nekaj nasvetov:

- 1) **SU: IZPOLNITE ŠOLSKE OBVEZNOSTI** (pregledate snov, ki je na spletni strani na urniku in potrebno prepisete v zvezek).

Rešitev včerajšnjega rebusa je: **SONČEVE PEGE**.



Te temnejše lise na soncu imenujemo SONČEVE PEGE. Temne so, ker so nekoliko hladnejše od okolice oziroma preostalega dela Sonca. Ponavadi so opazne že z najmanjšimi teleskopi, včasih pa so dovolj velike, da jih vidimo celo s prostim očesom (seveda z uporabo primerne filtra!). **NIKOLI PA NE GLEJ DIREKTNO V SONCE BREZ USTREZNE ZAŠČITE!** Pege so lahko različnih oblik.

Nekatere pege živijo le nekaj ur, nekatere skupine pa celih 6 mesecev. (VIR: http://www2.arnes.si/~mborion4/ado_slo/astronomija/osoncje/sonce/fotosfera.html).



2) **KOSILO:** Danes ti za kosilo predlagam »SONČEVE PALAČINKE«.

SESTAVINE

Sestavine za	4 	Preračunaj
90 g	čičerikine moke	
2 ščepca	sol	
1 žlička	pecilnega praška	
1 žlička	sode bikarbone	
240 ml	vode	
1	jajce	
	olje za peko palačink	

V zmes lahko dodaš tudi poljubne začimbe. Jaz sem dodala por, kurkumo in kumin ter poper in čili. Po želji 😊.

POSTOPEK

	 PRIPRAVA 15 min	KUHANJE 15 min	SKUPAJ 30 min
1	<p>V skledo presejemo čičerikino moko. Zmešamo jo s soljo, sodo bikarbono in pecilnim praškom. Nato prilijemo vodo in sestavine v skledi z ročno metlico dobro premešamo, da nastane gladka zmes brez grudic. Na koncu v zmes vmešamo še jajce. Testo mora biti gladko tekoče, vendar nekoliko bolj gosto, kot je testo za običajne palačinke. Po potrebi dodamo še malo moke. Pustimo, da testo nekaj minut stoji na sobni temperaturi.</p>		
2	<p>Na kuhalnik pristavimo ponev, ki jo najprej nekoliko segrejemo, nato pa v njej segrejemo malo olja, ki ga enakomerno razmažemo po ponvi. S pomočjo zajemalke v ponev vlijemo približno 60 ml testa; če je ponev dovolj velika, vanjo vlijemo zmes za dve ali tri palačinke. Iz testa s hrbtno stranjo žlice oblikujemo manjše palačinke s premerom 10 cm.</p>		
3	<p>Po približno 3 minutah se dno palačink zapeče, na zgornji strani pa se začnejo pojavljati mehurčki. Palačinke z lopatico previdno obrnemo in zapečemo še na drugi strani, kar traja približno 2 minuti. Pečene palačinke iz ponve preložimo na segret krožnik, ki ga pokrijemo, da palačinke ostanejo tople. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa.</p>		

Tako. Pa imaš kar naenkrat pred sabo sončev krožnik. Meni so odlično tekstile, sploh z včerajšnjim čemaževim namazom. Upam, da bodo tebi tudi.

PS: če nimaš čičerikine moke, lahko namočiš čičeriko za nekaj ur (vsaj 7h) in jo potem z vodo zmiksaš v gosto zmes. Če nimaš pri roki čičerike, pa uporabi katero koli drugo moko in dodaj kurkumo za oranžno bravo.

PA DOBER TEK!

3) **UPČ:**

<https://www.youtube.com/watch?v=hlzvrEfyL2Y>

Na povezavi najdeš kratko angleško pesem o soncu. Lahko pa spesniš svojo v slovenščini. Če je možno naj se rima.

Npr.
Sonce me boža, ko
iz zemlje pokuka prva roža.
Rumene je barve,
kot sonce naše.
Ime ji je regrat in
jesti nam jo paše.

Za naslednjič sem ti dolžna še slike svojih rastlinic, ki mi jih včeraj ni uspelo poslikati.

- 4) **SD:** Ponovno ti predlagam sprehod v naravi. Nastavi se sončnim žarkom, kajti le ti so pomembni za tvorjenje D-vitamina, ki ti pomaga pri odpornosti in močnem imunskem sistemu. Poleg tega pa si potem vedno boljše volje.

Želim ti veliko novega znanja, zdravja in sončnih žarkov.

Učiteljica Dijana Milinković