



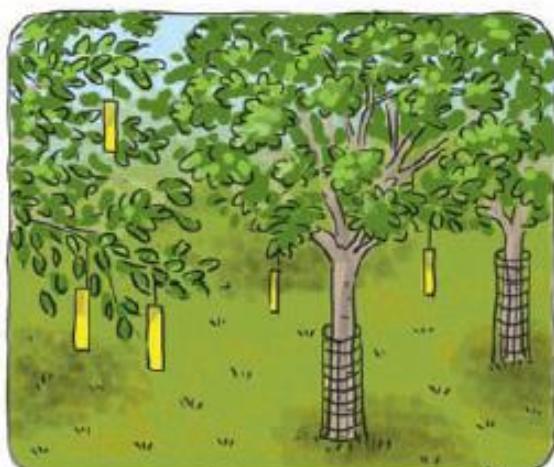
SPOZNAVANJE OKOLJA

21. 4. 2020

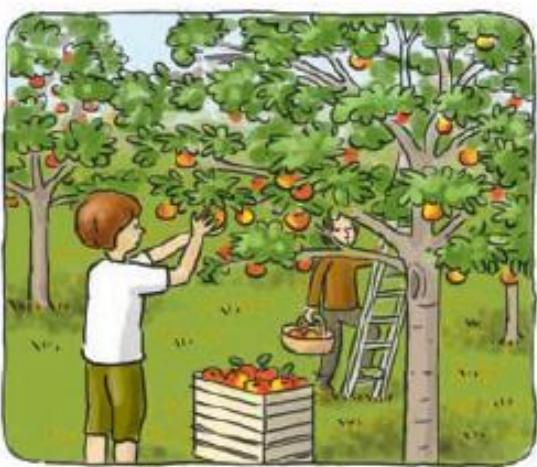
CILJ: Danes boš raziskoval/a okolja v svoji okolici (sadovnjak).



ZGODAJ SPOMLADI DREVESA
OBREŽEMO.



NATO JIH ZAVARUJEMO PRED
ŽUŽELKAMI IN GLODAVCI.



JESENI OBEREMO PLODOVE ...



... IN POSPRAVIMO ODPADLO LISTJE.

- Odpri UČBENIK SPO stran 79. Oglej si slike in preberi.
- Vzemi zvezek za SPO in zapiši naslov:

SADOVNJAK

21. 4.

■ PREPIŠI:

V sadovnjaku rastejo sadna drevesa: jablane, hruške, slive, češnje...

Plodove dreves uporabljamo za hrano: sok, kis, kompot, marmelado...

■ Preberi zapisano in zapri zvezek.

■ Na sprehodu opazuj drevesa.

DODATNA NALOGA ZA RADOVEDNE:



LISTNA UŠ



POLH



ČEBELA



SINICA



PIKAPOLONICA



Katere živali najdemo v sadovnjaku?

Tiste, ki tam najdejo hrano in "dom".

Sadna drevesa

DREVO: JABLANA PLOD: JABOLKO	DREVO: HRUŠKA PLOD: HRUŠKA
	

DREVO: SLIVA
PLOD: SLIVA



DREVO: BRESKEV
PLOD: BRESKEV:



DREVO: MARELICA
PLOD: MARELICA



DREVO: ČEŠNJA
PLOD: ČEŠNJA



Kaj velja za rastline in živali?

RASTEJO

TEČEJO

SE HRANIJO

LETIJO

PIJEJO

PLAVAJO

IMAO MLADIČE

SE RAZMNOŽUJEJO

SE OGLAŠAO



Nekateri ste poslali fotografije svojih pekovskih mojstrovin. Ideja za peko:

MARELIČNI ALI BRESKOV KOLAČ

SESTAVINE:

- 500 g puste skute
- 12 dag margarine
- 15 dag sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 3 jajca
- ščepec soli
- 4 žlice zdroba
- pol vrečke vanilijevega pudinga (praška)
- 1 konzerva marelčnega ali breskovega komposta, lahko tudi sveže sadje

PRIPRAVA:

- V skledi zmešamo sladkor, margarino, vanilijev sladkor in rumenjake, skuto, pudingov prašek ter zdrob.
- Iz beljakov stepemo sneg, dodamo sol in nato vmešamo v pripravljeno maso.
- Maso enakomerno porazdelimo po okroglem tortnem modelu ali pekaču (20 x 30 cm).
- Obložimo z marelicami ali koščki breskev.
- Pečico segrejemo na 175 stopinj.
- Pečemo 45 minut, nato izklopimo pečico in pustimo notri še 15 minut.
- Po želji lahko potem premažemo s toplo marelčno marmelado.

Lahko jemo mlačno ali hladno. DOBER TEK!