



TEHNIŠKI DAN

*DANES SE BOMO POSVETILI PRIHAJAJOČIM
PRAZNIKOM.*

*PONUJAVA VAM NEKAJ IDEJ, KAKO SI LAHKO
DOMA USTVARITE PRAZNIČNO VZDUŠJE IN
POLEPŠATE DECEMBRSKE DNI.*

IZDELAJTE VSAJ EN IZDELEK.

učiteljci Monika in Ines

PRAZNIČNA OKRASITEV DOMA

Pred prazniki si lepo okrasimo dom, da se počutimo prijetno, veselo in praznično. Postavimo in okrasimo novoletno jelko, na mizo postavimo adventni venček ali pa dišeče pomaranče, ki smo jih napikali z nageljnovimi žbicami – klinčki.



POTREBUJEŠ:

Pomarančo ali limono, nageljnove žbice (klinčke), zobotrebec

POSTOPEK:

Na pomarančo ali limono si s svetlo barvo flomastra nariši vzorec in črte. Po črtah zabadaj zobotrebec. V luknjice sproti vstavljaš klinčke – nageljnove žbice, da dobiš lep vzorec. Pomaranča bo širila prijeten vonj v prostor.

Še nekaj idej za praznično okrasitev doma:



PRAZNIČNI IZDELKI IZ PAPIRJA



KAPE IZ VOLNE



Potrebuješ:

trak iz kartona dolg 15 cm, širok 1 - 2 cm
volno različnih barv

Postopek izdelave si oglej na posnetku:

<https://www.youtube.com/watch?v=iB0XTjHw4Jc>

PAPIRNATI LAMPIJONČKI



Potrebuješ:

barvni papir
škarje
lepilo
vrvico

Postopek izdelave si oglej na posnetku:

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

ŠE NEKAJ IDEJ ZA USTVARJANJE S PAPIRJEM

Snežinke iz papirja



Encuentra más moldes en www.partypopdiy.com

SNEŽAKI V VAŠEM DOMU

Če bi bili v šoli, bi naša vrata krasil snežak.
Ker nas v šoli ni, lahko veseli snežak krase vaš
hladilnik!
Za izdelavo uporabi papir, ki ga imaš doma.
Lahko je to tudi časopis ali reklame ...



JEŽKI

SESTAVINE

250 g bebi piškotov
50 g navadnih piškotov
30 g čokolade v prahu
3–4 žlice čokoladnega namaza (npr. Nutella)
60 g masla
1,5 dl mleka

PRIPOMOČKI

tehtnica
valjar ali mešalec
hladilnik
večja posoda
krožnik
papirnati podstavki za kroglice (ježke)



POSTOPEK

Z valjarjem ali mešalcem vse piškote zdrobimo v drobtine.

Piškotne drobtine stresemo v večjo posodo, dodamo vse ostale sestavine in jih z gnetenjem združimo v enotno zmes.

Če je masa premokra, dodamo še malo piškotnih drobtin, če je presuha, pa še kakšno žličko čokoladnega namaza.

Da se ježki lepše oblikujejo, maso postavimo v hladilnik za dve uri.

Iz ohlajene mase oblikujemo male kroglice in jih povaljamo v kokosovi moki ali čokoladnih mrvicah, lahko pa jih še dodatno okrasimo z raznobarnimi mrvicami.