

USTVARJAMO

KIPAR ZA EN DAN

Preden danes opraviš svoje delo si oglej reprodukcije umetniških kiparskih del umetnostne smeri Land Art:

[https://www.google.com/search?q=land+art&sxsrf=ALeKk00Y577nmIUBUGY3YDoneoRSirLDGg:1587389744402&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=otMvEtZahsHcWM%](https://www.google.com/search?q=land+art&sxsrf=ALeKk00Y577nmIUBUGY3YDoneoRSirLDGg:1587389744402&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=otMvEtZahsHcWM%27jxOwIYeTo6I8dUAFsDA:1587390230230&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjPsqu2kffoAh)

ali

Andy Goldsworthy:

<https://www.google.com/search?q=Andy+Goldsworthy&sxsrf=ALeKk03iJYcC-27jxOwIYeTo6I8dUAFsDA:1587390230230&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjPsqu2kffoAh>

Ugotovil si, da je kipar oblikoval svoje delo iz tistega, kar je v naravi našel.

Takšni kipi v naravi razpadejo, ohrani jih fotografija.

- **Likovna naloga**

- Pojdi ven z mamo/očetom – na zelenico pred hišo, na travnik, gozd ...
- Tudi ti boš sestavil kip v odprtem prostoru.
- Naber materialne za oblikovanje in sestavljanje.
- Uporabimo domišljijo.
- Sestavi kiparsko delo iz različnih materialov.
- Izdelek na koncu fotografiraj.

SVEČNIK

Ko se popoldansko posedanje v toplih pomladnih in poletnih dneh na balkonu v družbi družine ali prijateljev prevesi v večer, nam za prijetno svetlobo lahko služi tudi svečka. V ta namen bomo izdelali unikatni svečnik.

Potrebuješ:

- stekleni kozarček za vlaganje,
- lepilo Mekol,
- papirnate brisače ali robčke,
- sličico,
- čipko, okraske, vrvico ...

Postopek:

1. Izberi sličico, ki jo želiš imeti na kozarcu. Slika mora biti črna – bela, ki jo moraš izrezati tako, da imaš samo obris.
- 2.

Primer:



1. Na kozarček za vlaganje nanesi lepilo in prilepi izrezano sličico.
2. Kozarček premaži z lepilom in nato nanj položi koščke papirnate brisače ali robčkov in jih dobro pogladi z lepilom. Namesto papirnatih brisač lahko uporabiš tudi krep papir, da bo svečnik barven, lahko pa uporabiš tudi bleščice.



3. Čaka te le še okrasitev, ki je prepuščena tvojemu okusu. Nato daš v lonček čajno svečko in vse je pripravljeno za poletno večerno uživanje na terasi ☺

IZBRUH VULKANA

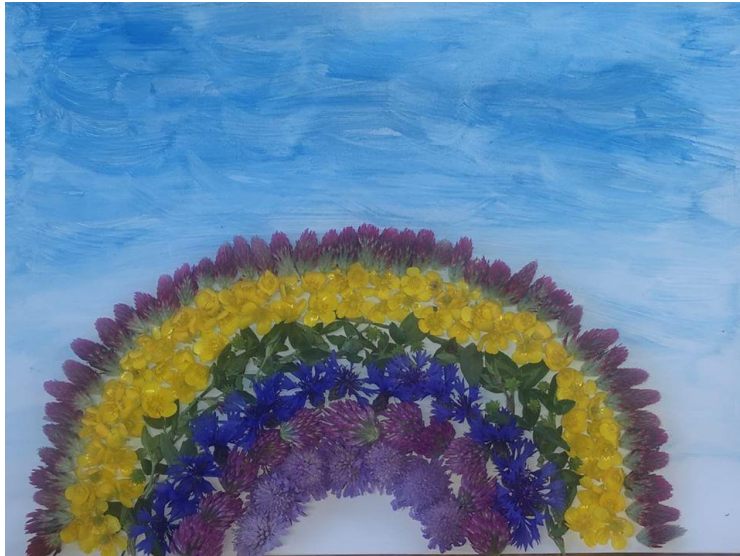
Sedaj si lahko doma, čisto sam, pričaraš izbruh vulkana. Postani amaterski vulkanolog kar v domači kuhinji, na travniku ...

1. Napolni tri četrtine plastenke (mi smo uporabili prazno steklenico od Nutelle) s toplo vodo. Dodaj pecilni prašek in mešaj dokler se ne raztopi.
2. Dodaj nekaj kapljic rdeče barve za živila (mi smo dali modro in rumeno ker rdeče nismo imeli), privij zamašek in zmešaj, da se voda obarva. Nato dodaj nekaj kapljic detergenta (ali pa kakšne 4 žlice sode bikarbone).
3. Okoli plastenke nasuj mivko, da bo videti kot pravi vulkan.
4. V vulkan zlij kis (1 - 2 dcl).
5. Stopi korak nazaj in si oglej izbruh domačega vulkana.



MAVRICA

Nepokošeni travniki in cestno obrobje nas razveseljuje s svojimi raznoraznimi barvnimi cveticami. Mnogi izmed nas smo že nabrali šopek travniških rož, ki nam v vazi krasi mizo, sedaj pa vam nalagamo še eno prijetno nalogo. Naredite si svojo mavrico iz travniških rož. Kako? Prilagamo sliko, vam pa želimo prijetno mavrično ustvarjanje.



KUHAMO

Tokrat se bomo posvetili stari prekmurski specialiteti, kuhali bomo dödole.

Recept za dödole z zabelo iz kisle smetane in čebule

Sestavine za dödole:

- ◆ 1 kg krompirja
- ◆ sol
- ◆ 700 - 800 g gladke moke

Postopek:

Krompir olupimo, operemo in narežemo na večje kose, ki jih stresemo v večji lonec. Prilijemo toliko vode, da je le-ta sega za dva prsta nad krompir. Vodo posolimo in lonec pristavimo na štedilnik.

Ko je krompir skoraj skuhan, v lonec stresemo moko. Na sredini kupčka moke s kuhalnico naredimo luknjo, da bo krop lažje poparil moko. Lonec pokrijemo in vse skupaj kuhamo še 10 minut oziroma toliko časa, dokler ni vsa moka poparjena.

Lonec odstavimo in odlijemo večino vode (nekaj je prihranimo), potem pa sestavine v loncu s kuhalnico dobro premešamo. Mešamo toliko časa, da nastane povsem gladka in lepljiva zmes.

Sestavine za zabelo iz kisle smetane in čebule:

- ◆ 2,5 dl kisle smetane
- ◆ 1 čebula
- ◆ žlica masti

Postopek:

Čebulo narežemo na koščke, kolobarje ali rezine, ki jih zlato rumeno prepražimo na masti. Dodamo kisko smetano ter vse skupaj prevremo.

Dödole serviramo v skledo. Prelijemo jih z zabelo, po želji potresemo še s popraženimi ocvirki in pripravljeno jed postrežemo.



»SPINNER« VADBA

Izberi si en del »spinnerja« (od treh) in na njega prilepi karton v obliki puščice. Igrate se tako, da je zmagovalec tisti, ki prvi opravi vse naloge. Veliko je odvisno od sreče!



Če »spinnerja« nimate doma lahko namesto spinnerja uporabite platenko ali steklenico in jo zavrtite.