

6. B

DRUGI TEDEN

Dragi učenci!

Uspešno ste opravili naloge prvega tedna. Bravo! Zelo sem vesela, da ste se v veliki večini izredno potrudili – nekateri ste že pravi pesniki, pa tudi pisanje kriminalnih zgodb me je navdušilo. Domišljije vam res ne manjka.

Pred vami pa je drugi teden »pouka« ...

V tem tednu slovenščini nameni 5 šolskih ur – večino ur bomo ostali pri detektivski tematiki, zaključili pa z malce slajšo temo. V primeru, da ne najdeš odgovorov ali česa ne znaš, še vedno velja, da mi lahko prek e-pošte pošlješ vprašanje, dvom ali zaprosiš za pojasnilo.

Torek

Najprej si V ZVEZEK zapišite nekaj besed o avtorju prejšnji teden prebrane zgodbe ter definicijo kriminalke:

MARK TWAIN: TOM SAWYER

Mark Twain je ameriški pisatelj iz 19. stoletja. Njegovi detektivski in humorni romani o Tomu Sawyerju in Huckleberryju Finnu so znani po celem svetu.

KRIMINALKA je pripoved o nekem hudodelskem dejanju in o njegovih posledicah. V mladinski kriminalki so glavne osebe otroci. Oni so tisti, ki kriminalno dejanje odkrijejo in razrešijo. Konec je običajno srečen, saj povzročitelje kriminalnega dejanja doleti pravična kazen.

Nadaljevali bomo z detektivsko-pustolovsko tematiko, vendar se bomo tokrat lotili tudi neameriških detektivk. *Poznate kakšnega znamenitega detektiva? Živi v Angliji, poznamo ga iz filmov. Poznate še koga? Kaj pa na domačih tleh? Poznate katere? ...* Pri odgovorih si pomagajte s spletom in jih zapišite v zvezek. *Nato mi jih pošljite na e-mail.*

Danes boste spoznali skupino mladih tabornikov, ki se vedno znova zapletejo v razne pustolovščine oz. se znajdejo v »sumljivih« situacijah. Seveda so vsaki kos ...

Pred branjem v zvezek zapiši naslednje podatke o avtorju in detektivki:

BOGDAN NOVAK: MORSKA SKRIVNOST

Bogdan Novak piše pripovedna besedila (romane, pravljice). Njegova zbirka knjig Zvesti prijatelji je med mladimi najbolj priljubljena.

Piše pustolovske pripovedi, in sicer detektivke.

DETEKTIVKA prav tako pripoveduje o kriminalnem dejanju, vendar je najpomembnejša književna oseba detektiv s svojim raziskovanjem.

V DZ na str. 139–141 preberi odlomek iz Novakove zgodbe Morska skrivnost, nato pa na naslednjih dveh straneh reši naloge.

Sreda

Če ti je od včeraj ostala še kakšna nerešena naloga, se je loti danes. Nato napiši v zvezek **OBNOVO** včeraj prebranega odlomka. **Pošlji mi jo na e-mail.**

Četrtek (2 uri)

Pred tabo sta še dve uri, povezani s pustolovsko tematiko. Tokrat je v ospredju deček Lin.

ŽIGA X GOMBAČ: JASTREBOV LET

Žiga X Gombač spada med mlajše ustvarjalce na Slovenskem. Nekoč glasbeni novinar, nato koncertni organizator, pozneje glasbeni urednik, zdaj pa uspešen mladinski pisatelj in radijec, ki prisega na zdrav in pozitiven način življenja. Njegova dela: Jastrebov let, Risova bratovščina, Gusar Edi reši prijatelje, Živa in Prabled, Dnevnik legionarja Primusa, Skrivnost stoletnega vetra.

V kriminalki je v ospredju kriminalno dejanje, storilec, žrtev in detektiv, v detektivki pa predvsem detektiv in njegovo raziskovanje posameznega primera.

Tako, sedaj je na vrsti branje dveh odlomkov iz Jastrebovega leta in reševanje nalog – DZ, str. 142–145.

Sledi poustvarjanje ali drugače ... aktiviraj svojo domišljijo. Pri 14. nalogi na strani 146 **napiši nadaljevanje zgodbe v obliki spisa**. Seveda tudi tukaj ne bo šlo tako zlahka ... **tudi to zgodbo mi pošlji na e-mail**.

Dovolj bo za danes ... 15. nalogo pusti za petek.

Petek

Končno petek ... konec delovnega tedna in konec kriminalk, detektivk ...

Za povzetek poglavja dopolni preglednico v DZ, str. 146, naloga 15.

Sedaj pa gremo na nekaj sladkega ... na palačinke!

Najprej si v DZ na str. 79 preberi teorijo o **NAVODILU ZA DELO**. Nato pa se loti branja spodnjega besedila in reševanja nalog.



Palačinke z orehovim nadevom

Za testo:

1/8 l mleka
60 g moke (gladke)
1 jajce
1 sol
rastlinsko olje (ali stopljeno maslo za peko)

Za orehov nadev:

100 g naribanih orehov
100 ml mleka
1 vrečka vanilijevega sladkorja
1 jedilna žlica rjavega sladkorja
1 ščepec cimeta

Za okrasitev:

sladka smetana (stepena)
sladkor v prahu

**Priprava:****1**

Za **palačinke z orehovim nadevom** v primerni posodi z električnim mešalnikom pomešamo vse sestavine za testo, da dobimo gladko maso.

2

Za orehov nadev v drugi posodi počasi zavremo mleko, ki smo mu dodali sladkor in vanilijev sladkor ter primešamo orehe. Po želji masi lahko dodamo malo cimeta in jo nato shranimo na toplem.

3

V ponvi segrejemo nekaj olja in nanj z manjšo zajemalko zlijemo toliko mase za palačinke, da je dno ponve popolnoma (in na tanko) prekrito. Palačinke na obeh straneh popečemo do zlato rjave barve in jih na krožniku shranimo na toplem.

4

Na gotove palačinke z žlico namažemo orehov nadev in jih zvijemo. Pred serviranjem jih posipamo s sladkorjem v prahu.

Nasvet:

Če **palačink z orehovim nadevom** ne pripravljamo za otroke, orehovemu nadevu lahko prilijemo kanček orehovega likerja ali orehovega žganja. Tako dobimo še bolj intenziven okus po orehih.

VIR: <http://jazkuham.si/palacinke-z-orehovim-nadevom-recept-3257>, pridobljeno 30. 3. 2018, 9.45

Preberi besedilo Palačinke z orehovim nadevom in reši naloge.

1. Odgovori na vprašanja. Odgovore piši v povedih. Ne pozabi na pravopis!

O čem besedilo predvsem govori?.....

Komu je besedilo namenjeno?.....

Čemu je avtor tvoril besedilo?.....

Kdaj je bilo besedilo pridobljeno s spletne strani?.....

V koliko korakih lahko pripraviš palačinke z orehi?.....

Katere sestavine potrebuješ za orehov nadev?.....

.....

Za kaj potrebuješ sladko smetano in sladkor v prahu?.....

Katera 2 pripomočka potrebujemo, da palačinke lahko spečemo?.....

2. Obkroži **pravilen odgovor**.

Besedilo je a) vabilo, b) opis športa, c) navodilo za delo.

Svoj odgovor utemelji.

.....

3. Obkroži **DA**, če je trditev **pravilna**, in **NE**, če trditev ni **pravilna**.

- | | | |
|---|----|----|
| a) Za palačinke z orehovim nadevom rabimo orehovo marmelado. | DA | NE |
| b) Z električnim mešalnikom premešamo vse sestavine za nadev. | DA | NE |
| c) V ponev na segreto olje z zajemalko zlijemo maso za palačinke. | DA | NE |
| č) Navodilo za delo je podano po zaporednih korakih. | DA | NE |

4. Ali bi ti lahko po tem receptu napravil palačinke?

Če misliš, da lahko, lahko tudi poskusiš.

Dober tek!