

## V NAVEZI S PLANINKOM

### Material, ki ga potrebujemo:

Stiroporna kroglica (premer = 6–7 cm)

Stiroporni srček (višina = 8–9 cm)

2 stiroporna jajčka (dolžina = 3 cm)

2 leseni kroglici z luknjico (premer = 5–7 mm)

Tanke vrvice: dve dolžine 7 cm (za noge) in ena dolžine 20 cm (za roke)

Vrvice za marioneto:

Glava (dolžina 19 cm), noge (dve dolžine 43 cm) in roke (dve dolžine 32 cm)

2 leseni palčki (dolžina = 20 cm, širina = cca 0,5 cm)

Tempera ali akrilne barve

Čopiči, lonček z vodo

Pisano blago ali filc

Tanka žica ali igla za pletenje

Lepilo UHU

Lepilni trak

\* Stiroporni deli so lahko tudi večji, če v trgovini najdete večje.

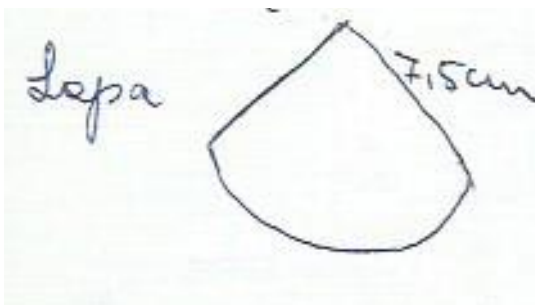
### Navodila za izdelavo:

Stiroporno kroglico pobarvajte s kožno barvo. Nanjo narišite oči, nos in usta. Ko je suha, z UHU lepilom prilepite lase – volnene vrvice, vato ...

Srček pobarvajte tako, da je ozki del namenjen srajci, širši pa naj bodo hlače. Ko se posuši, nalepite od hlač navzgor tanke naramnice, izrezane iz blaga ali filca. Okoli pasu lahko nalepite i pas iz filca.

Stiroporni jajček prerežite po sredini, in sicer po dolžini na pol. Dobite dve dolgi polovici, ki bosta postali čevlja. Zgornji del pobarvajte, kot želite, ravni spodnji del pa s črno.

Iz filca izrežite kapo. Pomagajte si s šestilom:



Ravna dela zlepite med seboj z lepilom UHU tako, da nastane kapa. Nanjo lahko nalepate iz filca izrezano planinsko markacijo. Skozi zgornjo luknjico v kapi potegnite vrvico dolžine 19 cm. Na notranji strani kape jo zavozlajte, da ne bo padla ven. Kapo prilepate z lepilom UHU na lase.

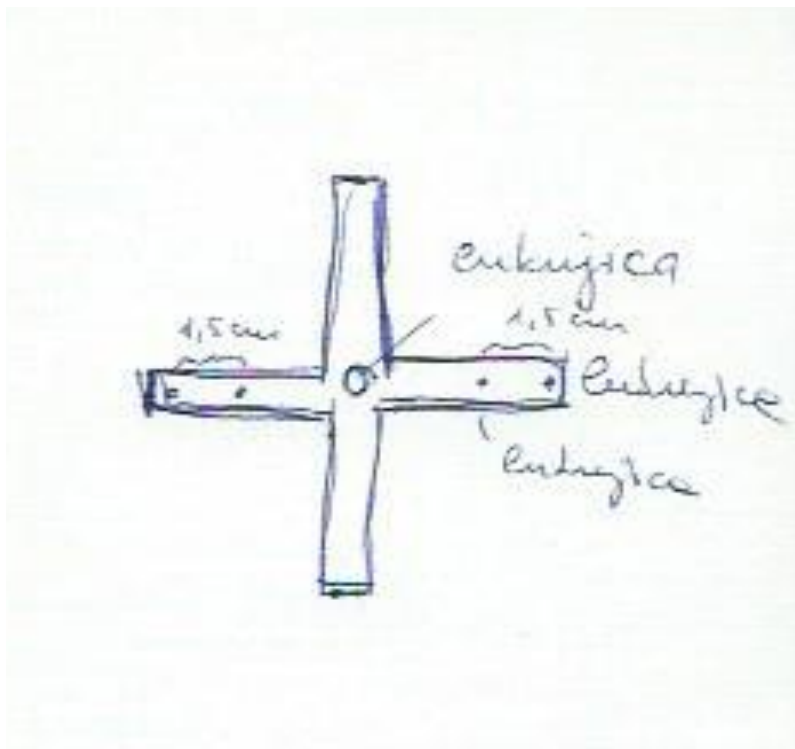
Z iglo za pletenje, tanko žico ali zobotrebce naredite na spodnjem širšem delu tanke luknje za noge. Tudi skozi zgornji, ožji del naredite luknjo, skozi jo pa s šivanko potegnite vrvico za roke, ki naj bo dolga 20 cm. Vrvici za noge (dolžina 7 cm) pa na koncu oblepite z lepilnim trakom. Tako oblepljena konca vrvic namažite z lepilom UHU in ju vtaknite vsakega v svojo luknjico za noge. Pustite, da se lepilo posuši.

V pobarvani polovici jajčka s pletilko naredite luknjici na širšem delu.

Iz filca ali blaga izrežite dva majhna pravokotnika  $1,5 \times 2$  cm. Obvijte ju okoli vrvic in zalepite krajša dela skupaj. Tako nastanejo gamaše. Namažite oblepljena konca vrvic z lepilom in zalepite v luknjici čevljev. Tik pod gamašo na vrvico privežite vrvico za noge ( $d = 43$  cm) in jo potegnite skozi gamaše.

Na obe vrvici za roke natakните manjšo leseno kroglico in na koncu naredite vozle, da ne pade z nje. Za kroglico privežite vrvico za roke ( $d = 32$  cm).

V leseno palčko dolžine 20 cm zvrtaite 4 luknjice (prosi za pomoč starše): dve na levi strani in dve na desni strani iste palčke; široke naj bodo kot vrvica. Razdalja med njima naj bo 1,5 cm. Zvežite ali zbijte palčki skupaj v križ in zvrtaite še luknjico na sredini križa.



Vrvico, ki je privezana na desno roko, vtaknite skozi notranjo luknjico na desni strani križa, drugo pa skozi luknjico na levi. V zunanji luknjici vtaknite vrvici, navezani na noge. Vsem vrvicam naredite nad paličko vozle. Vrvico iz kape potegnite skozi srednjo luknjico. Pazite, da bo dolžina vrvic taka, da bo naš Planinko lahko migal z rokami in nogami.

## **Kuharska delavnica: DAL BAT**

(vir: Slovenske novice)

### **RIŽ**

#### **2 skodelici riža basmati**

Riž skuhamo v dvojni količini (nesoljene) vode. Kuhamo približno 20 minut, nato še nekaj minut pustimo stati v vodi. Odcedimo.

### **LEČINA OMAKA**

**1,5 skodelice leče**

**4 skodelice vode**

**1 žlica rastlinskega olja**

**1 manjša rdeča čebula**

**2 stroka česna**

**0,5 čajne žličke mletega ingverja**

**0,5 čajne žličke kurkume**

**0,5 čajne žličke koriandra v prahu**

**Čili v prahu (po želji)**

**Sol**

**Petršilj**

Lečo skuhamo v dvojni količini slane vode do mehkega.

Omako pripravimo tako, da prepražimo čebulo, dodamo sesekljan česen, pretlačeno lečo in začimbe. Čisto na koncu vmešamo nasekljan peteršilj.

### **ZELENJAVNI KARI**

**1 čebula**

**3 paradižniki**

**1 zelena paprika**

**1 bučka**

**1 žlička mešanice začimb za kari**

**Oljčno olje**

**Sol**

Zelenjavni kari pripravimo tako, da najprej na oljčnem olju prepražimo nasekljano čebulo. Nato dodamo dva na koščke narezana paradižnika in nadaljujemo praženje (približno 15 min). Dodamo še

na drobno narezano zeleno papriko in mešanico začimb, na koščke narezano bučko in za konec še tretji, prav tako na drobno narezan paradižnik. Kuhamo na majhnem ognju 20 minut. Solimo.

### **PIŠČANČJI KARI**

**1 piščančje prsi**

**1 čebula**

**1 rdeča paprika**

**1 žlička mešanice začimb za kari**

**1 paradižnik**

**Oljčno olje**

**Sol**

Pripravimo meso. Na oljčnem olju prepražimo na drobno nasekljano čebulo. Dodamo na koščke narezano piščančje meso. Dobro prepražimo. V kozico preložimo na koščke narezano rdečo papriko in posujemo z mešanico začimb za piščančji kari. V ponev dodamo še sesekljan paradižnik. Kuhamo približno 15 min na zmernem ognju, da se okusi lepo povežejo. Solimo.

Dober tek!