

Rovaniemen 4H- yhdistyksen etäkerho 2020

Tervetuloa etäkerhoon. Tästä löydät etätehtäviä, mitä voit suorittaa yksin tai yhdessä perheenjäsenesi kanssa! Materiaalista löydät niin kokkailuun, kuin askarteluun ja kädentaitoihin liittyviä tehtäviä. Mukana tulee ohjeistus, miten kerhotehtävät tehdään.

Muistathan käydä täyttämässä palautelomakkeen Rovaniemen 4H-yhdistyksen sivulla etäkerhotehtävistä.

Mukavaa etäkerhoilua toivottaa Rovaniemen 4H-yhdistyksen väki!

1. Leikkaa ja liimaa

Tarvikkeet:

- Vanhoja lehtiä tai mainoksia
- valkoista paperia
- sakset
- liimaa

Tee näin

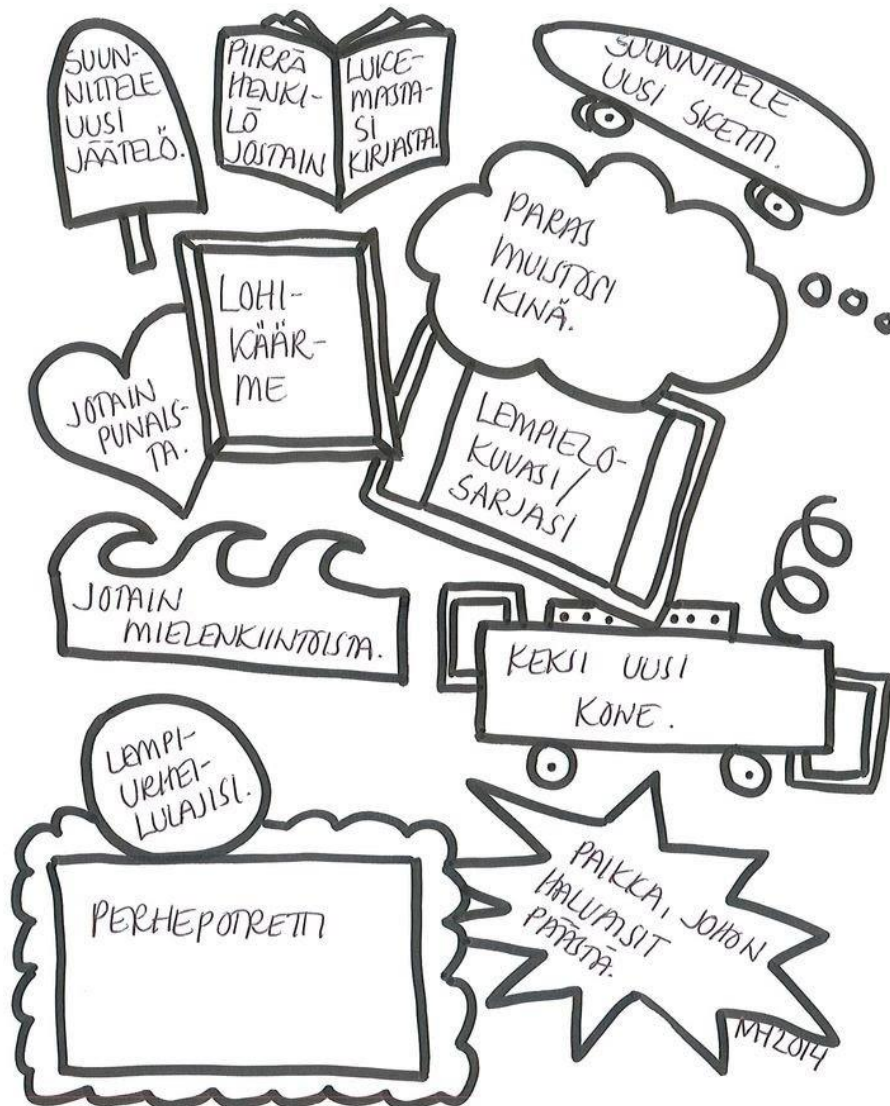
Etsi vanhoja lehtiä tai mainoksia. Leikkaa lehdestä naamoja ja ihmisiä. Liimaa naamat ja vartalot paperille ja piirrä naamoille itse uudet vartalot ja vartaloille uudet naamat. Voit myös yhdistellä eri naamoja ja vartaloita. Omista vanhoista valokuvista voi myös askarrella uusia naamoja sukulaisille ja ystäville.

2. Piirustus haaste

Tarvikkeet:

- Kynä
- paperi

PIIRUSTUSHAASTE I.



3. Helpot mehujäät

Tarvikkeet:

- mehujäätelömuotti
- smoothietä tai mehua
- halutessaan voi laittaa mukaan hedelmän paloja tai marjoja

Tee näin:

Täytä mehujäämuotit smoothiella tai mehulla. Jätä hieman tyhjää muottien yläosaan.

Jäädytä pakastimessa noin 4 tuntia tai kunnes mehujäät ovat jäätyneet.

Irrota mehujäät muoteista. Tarjoa heti.



4. Ulkoleikkejä

Kevät lähestyy ja on kiva ulkoilla kavereiden ja perheenjäsenten kanssa. Tässä muutama leikki ehdotus mitä voidaan leikkiä porukalla:

Ruutuhyppely

1. Piirrä ruudukko, jossa voit hyppiä.
2. Laita yksi katuliitu tai jokin muu merkki esimerkiksi kivi yhden ruudukon päälle ja väistele sitä hyppiessäsi.
3. Vaihda merkin paikkaa niin kauan, että se on ollut jokaisessa ruudukon paikassa.
4. Voit leikkiä tätä esimerkiksi sisaruksiesi kanssa.



Maa-Meri-Laiva:

1. Piirrä kolme pitkää viivaa maaksi, mereksi ja laivaksi kauas toisistaan asfaltille eri värisillä katuliiduilla.
2. Valitkaa kapteeni huutajaksi, joka määrää mille viivalle juostaan.
3. Vaihtakaa kapteenia.

Temppurata:

1. Piirrä temppurata, jossa on erilaisia pisteitä: tarkkuusheittopiste, yhdellä jalalla hyppypiste, kyykkyy-n-ylös-nousupiste, haarahyppypiste, paikallaan juoksupiste, takaperinkävelypiste jne.
2. Kiertäkää pisteitä kuntopiirin tapaan.

5. Itse tehdyt katuväriliidut

Tarvikkeet:

- 2 dl vettä
- 4 dl kipsijauhetta
- Karkkiväriä
- Tyhjiä vessapaperirullia
- Maalarinteippiä
- Leivinpaperia
- Sakset
- Sekoituskulhoja ja -tikun



Tee näin:

1. Mittaa vesi sekoituskulhoon. Lisää kipsijauhe pienissä erissä ja sekoita. Jaa kipsiseos eri kulhoihin, jos haluat tehdä erivärisiä liituja. Lisää kipsiseokseen värijauhetta ja sekoita.
2. Tee kipsimuotti. Käytä muottina vessapaperirullia, niin saat liiduista isot ja kestävätkä ulkokäyttöön. Teippaa jokaisen rullan toinen pää maalarinteipillä huolellisesti umpeen ettei rakoja jää.
3. Vuoraa vessapaperirullan sisäpuoli leivinpaperilla. Aseta rullat pystyasentoon tasaiselle alustalle siten, että teipattu puoli on alaspäin.
4. Kaada kipsiseos rullaan.
5. Anna liitujen kuivua kunnolla muutaman päivän ajan.
6. Kun kipsi on kuivunut, poista pahvihylsy ja leivinpaperi.
7. Katuliidut ovat valmiita!

6. Helpot muffinssit

Tarvikkeet:

- 2 dl maitoa
 - 1 kanamuna
 - 1 dl rypsiöljyä
 - 1,5 dl sokeria
 - 5 dl vehnä jauhoa tai gluteenitonta jauhoa
 - 2 tl leivinjauhetta
 - 200 g marjoja esim. vadelmia tai mustikoita
 - Kulho
 - vispilä
 - muffinssi vuokia
 - pelti
- Halutessaan voi tehdä kuorutteen siihen tarvitset:
- 180 g maustamatonta tuorejuustoa
 - 0,5dl tomusokeria



Tee näin

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen
2. Sekoita maito, muna, öljy ja sokeri lusikalla kulhossa.
3. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja kardemumma toisessa kulhossa. Lisää jauhot maito-munaseokseen ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Kääntelee jäiset vadelmat taikinaan.
5. Voitele muffinssipellin kolot tilkalla öljyä. Jaa taikina koloihin.
6. Paista muffinsseja 200-asteisen uunin keskitasossa noin 20 minuuttia. Muista käyttää patalappuja tai pyydä aikuiselta apua. Anna jäähtyä.
7. Sekoita tuorejuusto ja tomusokeri. Levitä kuorrute muffinsseille. Voit koristella halutessasi strösseleillä