



Spoštovani starši!

Teden je spet naokrog zato smo vam pripravili nove zanimive dejavnosti s katerimi si lahko kvalitetno in ustvarjalno popestrite čas doma. Upamo, da sedaj še zadnjič preden se vidimo v vrtcu.

Vesele bomo tudi kakšne povratne informacije o dejavnostih ter odprte za različne predloge. Predloge, pobude in dnevne aktivnosti nam lahko pošljete na elektronski naslov mateja.mesko2@guest.arnes.si ali če vam je lažje tudi na naše Messenger pogovore ali kako drugače..

p.s. Če karkoli od naštetega nimate, potem se znajдите po svoje ali pa stvar preskočite (stvari ne kupujte – ostanimo doma).



Jaz pa grem na zeleno travco

Poslušate lahko čudovito ljudsko pesem: Jaz pa grem na zeleno travco.

<https://www.youtube.com/watch?v=wnu8UQ1I2yQ>



Pletenje venčkov

Otroci zelo uživajo ob nabiranju cvetlic. Sedaj si lahko dan popestrite s pletenjem venčkov iz marjetic ali regratovih cvetov. Otroci lahko nabirajo cvetove vi pa jim pomagajte splesti venček.

Lutkovna predstava

Z otroci si lahko ogledate lutkovno predstavo:

Štiri črne mravljice (A. Štefan)

<https://vimeo.com/102036933>



Metanje obročev



Poleg vseh idej s tulci pa se lahko lotimo izdelave zabavne igranje – igre za metanje obročev. Potrebujemo malo večji tulec od papirnatih brisač, ga pobarvamo z vodenkami ali tempera barvicami, če jih imamo, lahko tudi voščenkami. Iz tršega kartona izrežemo malo večjo podlago kamor bomo zalepili tulec ter jo pobarvamo. Iz kartona izrežemo malo veje kroge jih zopet barvno okrasimo in igra je pripravljena.

Pravljica

Pripravili smo vam še eno pravljico. Pravljičice bogatijo otrokovo življenje in imajo velik pomen za razvoj čustev, besednega zaklada, izražanja in osebnosti. Branje pravljičic dodatno pogloblja in utrjuje ves med vami in otrokom. Zato le pogumno preberite pravljico o Pikapolonici ter skupaj prešttevajte pike.



Mesno-zelenjavni namaz

Skupaj lahko pripravite zdrav obrok. Priprava je izjemno preprosta, naredite pa ga v nekaj minutah. Poskusite ga tudi vi in obudite spomine na dneve v vrtcu.

Sestavine za 4 osebe:

- 10 dag posebne salame v kosu,
- 1 trdo kuhano jajce,
- 1 korenček,
- 2 kisle kumarici,
- 1 čajno žličko gorčice,
- 2-3 žlice majoneze,
- sol,
- poper



Z multipraktikom zmeljemo salamo, kumarice, korenček in trdo kuhana jajca. Za bolj mazav namaz lahko korenček skuhate. Nato vse skupaj stresemo v srednje veliko posodo, dodamo majonezo in sol (po želji tudi poper) in temeljito premešamo.

Držimo pesti, da se bomo naslednji teden skupaj igrali. Mi se že zelo veselimo ter komaj čakamo, da vas spet vidimo.

