Hei taas pupu-lapsoset siellä kotona!

Olette oikein kovasti olleet ajatuksissamme, ja päätimmekin taas lähettää teille uusia ideoita sinne kotiin puuhailtavaksi.

Vinkkejä satuhetkiin:

Ladatkaa päiväkodiltakin tuttu LUKULUMO-sovellus vanhempien puhelimeen (sovelluskaupasta) ja lukekaa tai kuunnelkaa yhdessä satuja. Satuja voi kuunnella monella eri kielellä!

Seuraavilla tunnuksilla voitte käyttää lukulumoa ilmaiseksi 13.5. saakka:

käyttäjätunnus: lukulumokoti

salasana: 987654321

Yle Areenasta löydätte lasten äänikirjoja: <https://areena.yle.fi/audio/ohjelmat/30-1642>

Satuhetkelle kirjailija Timo Parvelan kanssa pääsette täältä: <https://www.unicef.fi/satuhetki/>

Tässä vappu aiheisia askarteluvinkkejä:

Miettikää yhdessä vanhempien kanssa, minkälaisia tarvikkeita kotoanne löytyy ja suunnitelkaa ja askarrelkaa niistä yhdessä vappu naamarit hassutteluun.

Mitäpä jos sanoisitkin vanhemmillesi, että säästävät vessapaperirullan keskiosan?

Koristele vessapaperirullan keskusta haluamallasi tavalla. Leikkaa paperista suikaleita. Liimaa paperisuikaleet n. 2cm matkalta rullan sisälle vain toiseen päähän rullaa. Mitä tapahtuu, kun puhallat rullan sisälle?

 

Miten vietätte vappua kotona? Onko teillä tapana koristella koti serpentiinillä ja ilmapalloilla?

Pyydä vanhempiasi puhaltamaan ilmapalloja, joilla voitte yhdessä leikkiä.

Voitte yhdessä pomputella ilmapalloa ilmaan, kuinka kauan ilmapallo pysyy ilmassa? Tiedätkö, mitä tapahtuu, jos ilmapalloa hankaa vaikkapa mattoon, ja laittaa ilmapallon sitten seinään kiinni? Voisiko ilmapalloa hangata, ja koittaa kurkottaa sen kattoon saakka, mitä tapahtuu?

Kokeilitteko tehdä taikataikinaa? Oliko se kivaa?

Tässä ohje ihan oikeisiin kauralastuihin, joita sinun on helppo leipoa yhdessä vanhempien kanssa. Tarvitset:

4dl kaurahiutaleita

2dl sokeria

1tl vaniljasokeria

2rkl venhäjauhoja

2tl leivinjauhetta

100g voita

2 kananmunaa

Yhdistä kulhossa kuivat aineet. Lisää sulatettu ja jäähdytetty voi. Sekoita viimeisenä joukkoon munat.

Laita taikina noin 2 teelusikan nokareina uunipellille, leivinpaperin päälle. Jätä ympärille leviämisvaraa.

Paista kauralastuja 200 asteessa n. 7 minuuttia, kunnes ne ovat kauniin ruskeita. Kauralastut rapeutuvat jäähtyessään.

Voit ehdottaa vanhemmillesi, että lisäätte vaikkapa osaan taikinaa kaakaojauhetta. Näin saatte suklaisia kauralastuja.

**Vapputerveisin: Heidi, Katja, Oili & Marja**