

Etäkerhon tehtävät 22.-28.4.2020

Ohjeet: Tee valitsemasi tehtävät. Voit tehdä kaikki tai osan tehtävistä. Palauta tehtävä ohjeen mukaan 4H-toimistoon joko heti tehtävän tehtyäsi tai viikon aikana tekemäsi tehtävät. Voit palauttaa myös yhdellä kertaa kaikkien viikkojen tehtävät. Tehtävät pitää olla palautettuna viimeistään 31.5.2020. Vähintään kuusi (6) tehtävää palauttaneiden kesken arvotaan pieniä palkintoja.

Voit tallentaa tekemäsi tehtävät omalle tietokoneelle vaikkapa luomalla tehtäville oman kansion. Tai voit säilyttää tehtävistä kuvat omassa puhelimesi.

Kysy neuvoa: Jos tarvitset apua, kysäise neuvoja 4H-toimistolta arkisin klo 9-16 esimerkiksi Whatsapilla 040-8467387.



1. ASKARTELE KEVÄTRUOHOA SPAGETISTA

Pääsiäisen raeruohot alkavat jo lakastumaan. Tehdään tilalle spagettiruohoa 😊. Istuta tekoheinät pulloihin tai purkkeihin, vaikkapa herneiden sekaan 😊
Spagetin maalaaminen käy näin:

- Valitse pitkää spagettia, voi olla myös tummaa täysjyvää. Jos haluat ruhosta lyhyempää, puolita spagetit ennen maalaamista.
- Tarvitset vesivärejä, mahdollisimman tummia, runsaspigmenttisiä värejä.
- Ota pieni nippu spagettia kerrallaan käteen ja maalaa valitsemallasi vesivärillä. Vihreää tietenkin, jos ruohoa haluat. Käytä mahdollisimman vähän vettä, että spagetti ei pehmene. Väri tarttuu paremmin kuivaan spagettiin.
- Pyöritä spagettinippua kädessä ja maalaa joka puolelta.
- Voit maalata koko nipun yhdellä värillä tai osan eri värillä tai jättää osan maalaamatta.
- Jätä nippu kuivumaan ja ota uusi nippu
- Laita valmiit niput lasipulloon, pieneen maljakkoon tai purkkiin. Voit laittaa purkin pohjalle kiviä, kuivia herneitä, riisiä tai mitä keksitkin!

OTA KUVA ruhostasi ja lähetä se halutessasi 4H-yhdistykseen joko sähköpostilla 4H(at)mantyarju.fi tai viestillä/whatsapilla numeroon 040-8467387. Muista mainita nimesi!

2. KOKKAILE VADELMAPANNARIA

VADELMAPANNARI (2:lle), Isomman annoksen voit tehdä tuplaamalla taikinan.

Taikina:

3 dl maitoa

2½ dl sämpyläjauhoja
1–2 munaa
¼ tl suolaa
1 rkl sokeria

Pinnalle:

200 g pakastevadelmia tai muita marjoja ja noin ½ dl valmista kinuskikastiketta

- Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Painele leivinpaperi vuokaan tai voitele vuoka.
- Mittaa maito kulhoon ja vispilöi joukkoon jauhot. Riko munat taikinaan. Lisää suola ja sokeri. Sekoita. Jätä taikina turpoamaan hetkeksi.
- Kaada taikina leivinpaperoituun tai voideltuun vuokaan ja paista 10 minuuttia. Jos teet kaksinkertaisen annoksen, voit käyttää uunipeltiä.
- Ota pannari uunista ja levitä päälle vähän sulaneet marjat. Valuta kinuskikastike tasaisesti pannarin päälle.
- Nosta pannari takaisin uuniin ja paista vielä noin 15 minuuttia.
- Anna pannarin jäähtyä hetki, valuta se leikkuulaudan päälle ja leikkaa paloiksi.

Tarjoja vaniljajäätelön kanssa.

Muista siistiä jälkesi keittiöstä, tiskaa tiskit ja pyyhi pöydät!

OTA KUVA pannaristasi ja lähetä se halutessasi 4H-yhdistykseen joko sähköpostilla 4H(at)manttyharju.fi tai viestillä/whatsapilla numeroon 040-8467387. Muista mainita nimesi!

