

Etäkerhon tehtävät 29.4.-5.5.2020

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 puhelimesasi.

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

1. Appelsiiniaarre

Tähän tehtävään löydät ohjeet myös netistä osoitteesta
<https://www.toptehtavat.fi/task/view/323/appelsiiniaarre>

Tehtävässä kasvatat appelsiinipuuta:

Seuraavan kerran kun syöt makoisan appelsiinin ja löydät siitä siemenen, älä heitä sitä pois. Istuta siemen ruukkuun ja katso mitä tapahtuu.

Tarvikkeet

appelsiinin siemeniä, kukkaruukku, ruukun sirpaleita, multaa

Tee näin:

Kuivata siemeniä muutaman päivän ajan.

Laita ruukun pohjalle ruukunsirpaleita tai kiviä.

Kylvä kuivattu siemen mullalla täytettyyn kukkaruukkuun. Paina siemen noin sentin syvyyteen.

Kastele.

Voit laittaa ruukun muovipussiin, johon olet tehnyt hengitysreikiä. Muista tarkastaa päivittäin, ettei multa ole päässyt kuivumaan.

Kun verso työntyy esiin mullasta, ota muovipussi pois. Muista jatkossakin säännöllinen kastelu.

Jatkohoito-ohjeet:

Appelsiinipuu kaipaa valoa, mutta kesäaikaan porottava aurinko on liian kuuma sille. Talviaikaan taimi viihtyy hiukan viileämmässä.

Suihkuttele lehtiä usein vedellä ja lannoita keväällä, kesällä ja syksyllä.

Istuta ja hoida samalla tavalla myös sitruunan, greipin, mandariinin ja klementiinin siemeniä.

Pohdittavaksi

Mitä apua siemenelle on siitä, että laittaa ruukun muovipussiin siemenen kylvämisen jälkeen?

Miksi ruukun pohjalle laitettiin kiviä tai ruukunsirpaleita?

Ota valokuva istutuksestasi / tai taimella olevasta appelsiinipuustasi ja lähetä whatsapilla 4H-toimistolle 040-8467387.

2. Toiveitteni hevonen / koira

Tehtävässä pohdit hevosen tai koiran omistamista. Millainen olisi Sinun toiveittesi heppa tai hauva?

Tähän tehtävään löydät ohjeet myös netistä osoitteesta
<https://www.toptehtavat.fi/task/view/204/toiveitteni-hevonen>

Tarvikkeet

muistiinpanovälineet, piirustuspaperia, värikynät

Tee näin

Kuvittele millaisen hevosen tai ponin tai koiran sinä haluaisit.

Pohdi:

Minkä kokoinen hevosesi/ponisi/koirasi olisi?

Mitä tekisit hevosesi/ponisi/koirasi kanssa?

Minkä ikäinen hevosesi/ponisi/koirasi olisi?

Millainen luonne sillä olisi?

Mistä olisit hankkinut sen?

Mikä olisi ponisi/hevosesi/koirasi nimi?

Piirrä ja väritä erilliselle paperille haaveittesi hevosen, ponin tai koiran kuva. Valokuvaa piirroksesi ja lähetä kuva whatsappilla 4H-toimistolle 040-8467387.

3. Churrot vohveliraudalla

Tässä tehtävässä kokkaillaan churroja vohveliraudalla. Churro on espanjalainen, herkullinen leivonnainen. Tyypillisesti se leivotaan munkkitangoksi ja paistetaan upporasvassa, mutta tässä ohjeessa ne paistetaan vohveliraudalla. Churrot sopivat oikein hyvin vaikkapa vappuleivontaan.

Ainekset 15 kpl

Taikinaan tarvitaan:

2 1/2dl vehnä jauhoja

2rkl tomusokeria

1tl vaniljasokeria

1/4tl suolaa

2 1/2dl vettä

100g voita

3 kananmunaa

Paistamiseen

juoksevaa kasviöljyvalmistetta

Sokerointiin

1dl sokeria

2tl kanelia

Paksu kaakao

100g tummaa leivontasuklaata (55 %)

1rkl tomusokeria

4dl kevytmaitoa

1 1/2rkl maissitärkkelystä

Valmistus

Sekoita jauhot, sokerit ja suola keskenään.

Kiehauta kattilassa vesi ja kuutioitu voi. Nosta kattila liedeltä. Lisää kattilaan jauhoseos ja vatkaa sähkövatkaimella muutama minuutti, kunnes taikina kiinteytyy. Lisää munat yksitellen samalla sähkövatkaimella vatkatun.

Kuumenna vohvelirauta ja lisää rautaan rasvaa. Ota taikinasta parin ruokalusikallisen kokoisia nokareita ja kypsennä vohveliraudalla. Churrot turpoavat paistettaessa. Lisää vohvelirautaan rasvaa jokaisen churron jälkeen. Kääntelee juuri paistetut churrot kaneli-sokerissa lämpiminä.

Sekoita maito, tärkkelys ja sokeri paksupohjaisessa kattilassa. Kuumenna miedolla lämmöllä samalla sekoittaen noin 3 minuuttia, kunnes seos sakenee. Lisää paloitettu suklaa ja sekoita, kunnes suklaa sulaa.

Tarjoa paksu kaakaojuoma churrojen kanssa.

Churrot voi tehdä oikein hyvin ilman kaakaojuomaakin 😊

Ota valokuva churroistasi ja lähetä whatsappilla 4H-toimistolle 040-8467387.