

Tekemistä kesään

Junnujen lomapuuhat



LOMALLAKIN SAATTA KAIVATA TEKEMISTÄ YKSIN TAI YHDESSÄ MUIDEN KANSSA

Odotettu kesä on jälleen täällä ja sen myötä pääsee nauttimaan auringosta ja lomasta! Lomalla voi tehdä kaikenlaista kuten nauttia perheen tai kavereiden kanssa pienestä piknikistä, vaikka metsän siimeksessä.

Kesälomalla ollessa voi keksiä vaikka mitä kivaa puuhaa kotona tai reissussa. Toisinaan voi tulla tylsiä hetkiä tai sadepäiviä, jotka sotkevat suunnitelmat kokonaan. Se, että välillä on tylsää lepuuttaa mieltä. Silloin voi nauttia päivästä, vaikka hyvän kirjan parissa tai tarttua tämän viikon puuhiin. Tästä vihkosta löydät tekemistä, jota voi tehdä yksin tai yhdessä muiden kanssa.

Vihkosta löydät pieniä tehtäviä yksin tehtäväksi sekä erilaisia aktiviteettejä tiedetempuista kokkailuun. Hyppää kesän lomapuuhiin yhdessä junnu –hahmojen kanssa ja löydä itsellesi mielekästä tekemistä.

Iloista ja hauskaa kesää!

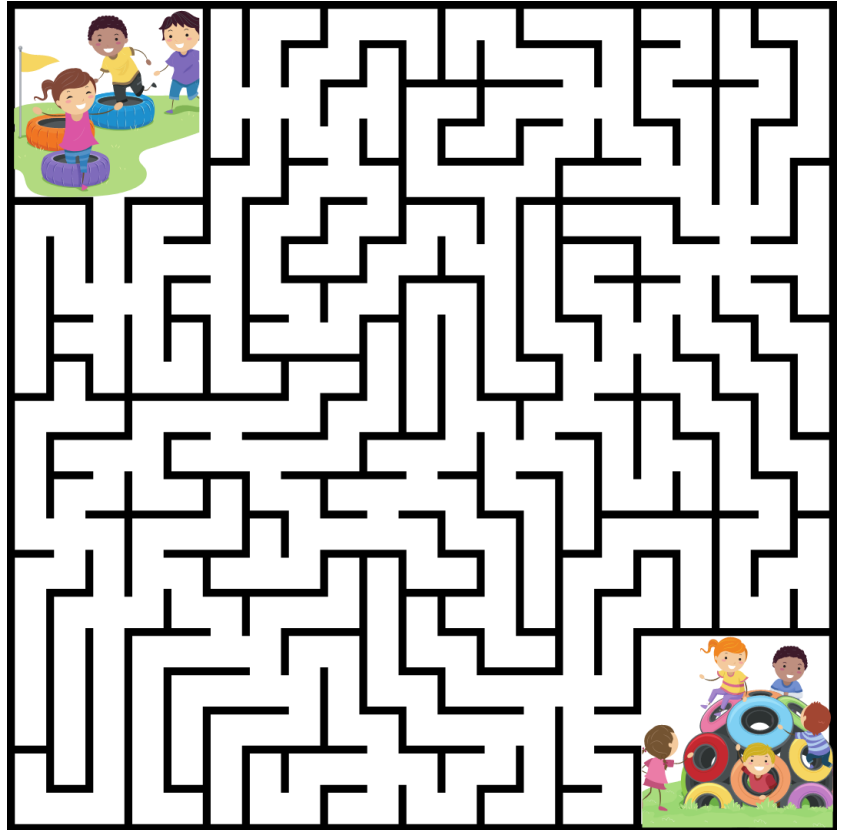
Malmin seurakunnan nuorisotyönohjaajat



TEHTÄVIÄ LYHYEMPIINKIN HETKIIN

Sokkelo 1

Auta kaveruksia löytämään reitti toisten luokse.



H	V	E	S	I	J	Ä	I	N	E	U
E	M	K	E	S	Ä	M	Ö	K	K	I
L	A	S	U	K	Ä	A	A	H	I	M
L	L	A	A	L	T	A	N	A	R	A
E	O	N	N	I	E	A	A	K	J	R
M	M	M	U	A	L	J	T	A	A	A
I	A	O	A	M	L	M	M	I	P	N
N	V	V	S	U	Ö	U	L	E	I	T
E	P	L	Ä	N	S	R	V	R	L	A
N	L	M	A	N	S	I	K	K	A	O
U	I	M	A	R	E	N	G	A	S	K

Sanahaku

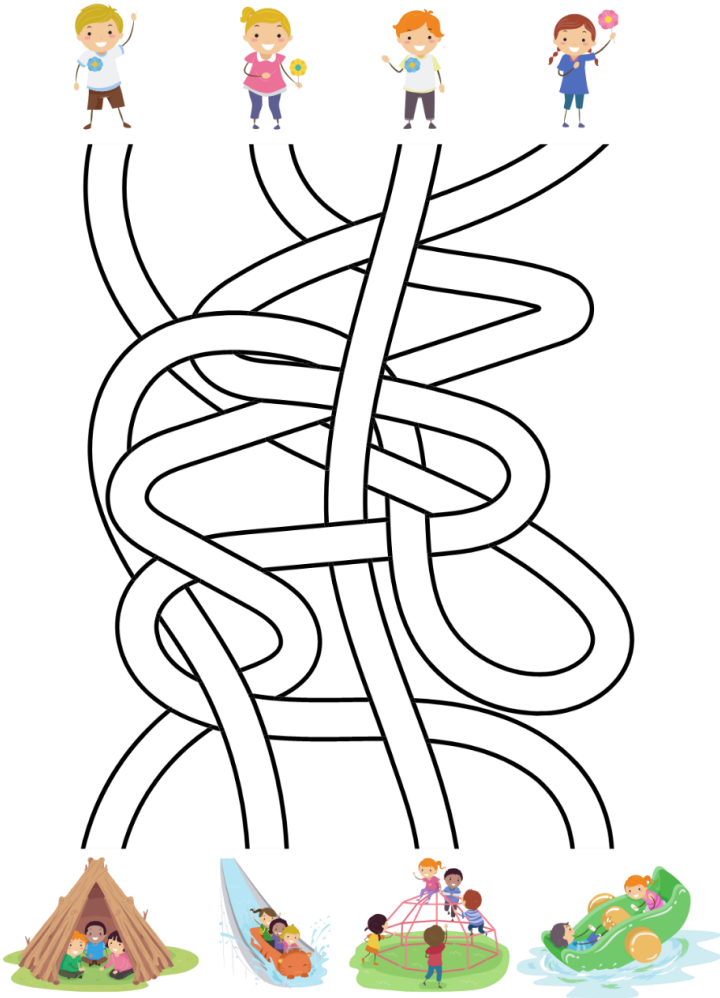
Löydätkö kaikki kadonneet sanat ruudukosta.

Sanat voivat olla pysty-, vaaka tai vinolinjassa.

- helle
- kesämökki
- jäätelö
- uimaranta
- uimarengas
- loma
- mansikka
- vesi
- kirja
- sauna
- apila

Sokkelo 3

Auta kavereuksia löytämään lomalle kivaa tekemistä kavereiden kanssa.



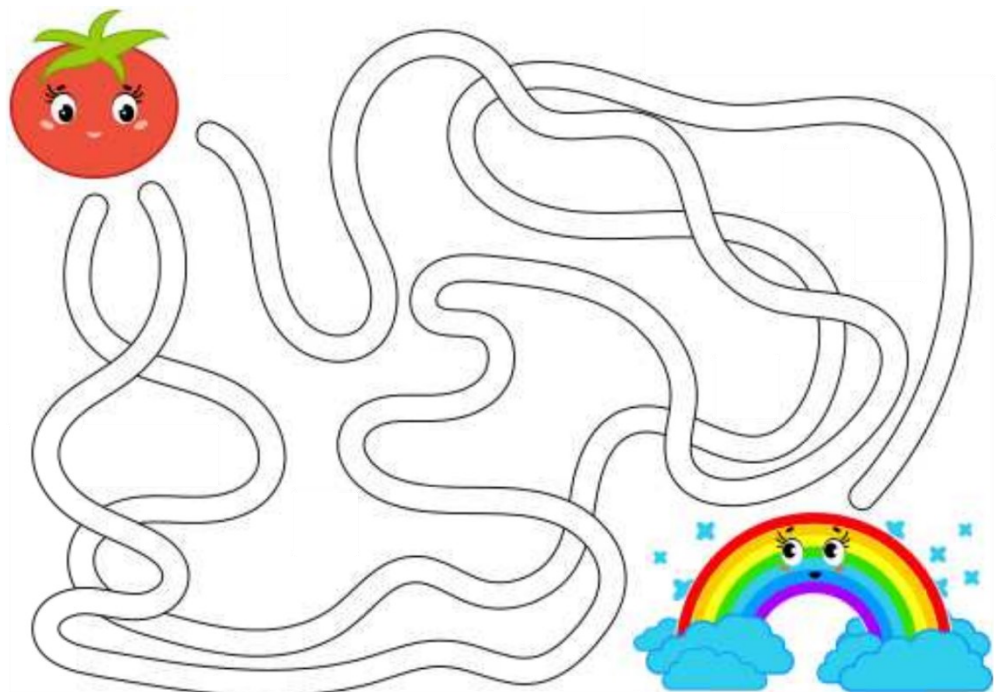
Ratkaise anagrammit

Anagrammit ovat sanoja, joissa kirjaimet ovat menneet sekaisin. Kokeile montako saat ratkaistua.

GONKUAURINLAS	
KARALIMAKGRIL	
LEKASEPPEKUK	
NATARANSAU	
KIKEMÖKSÄ	
VÄNKARAPÄIKAK	
KAVOIKUK	
OMALÄSEK	

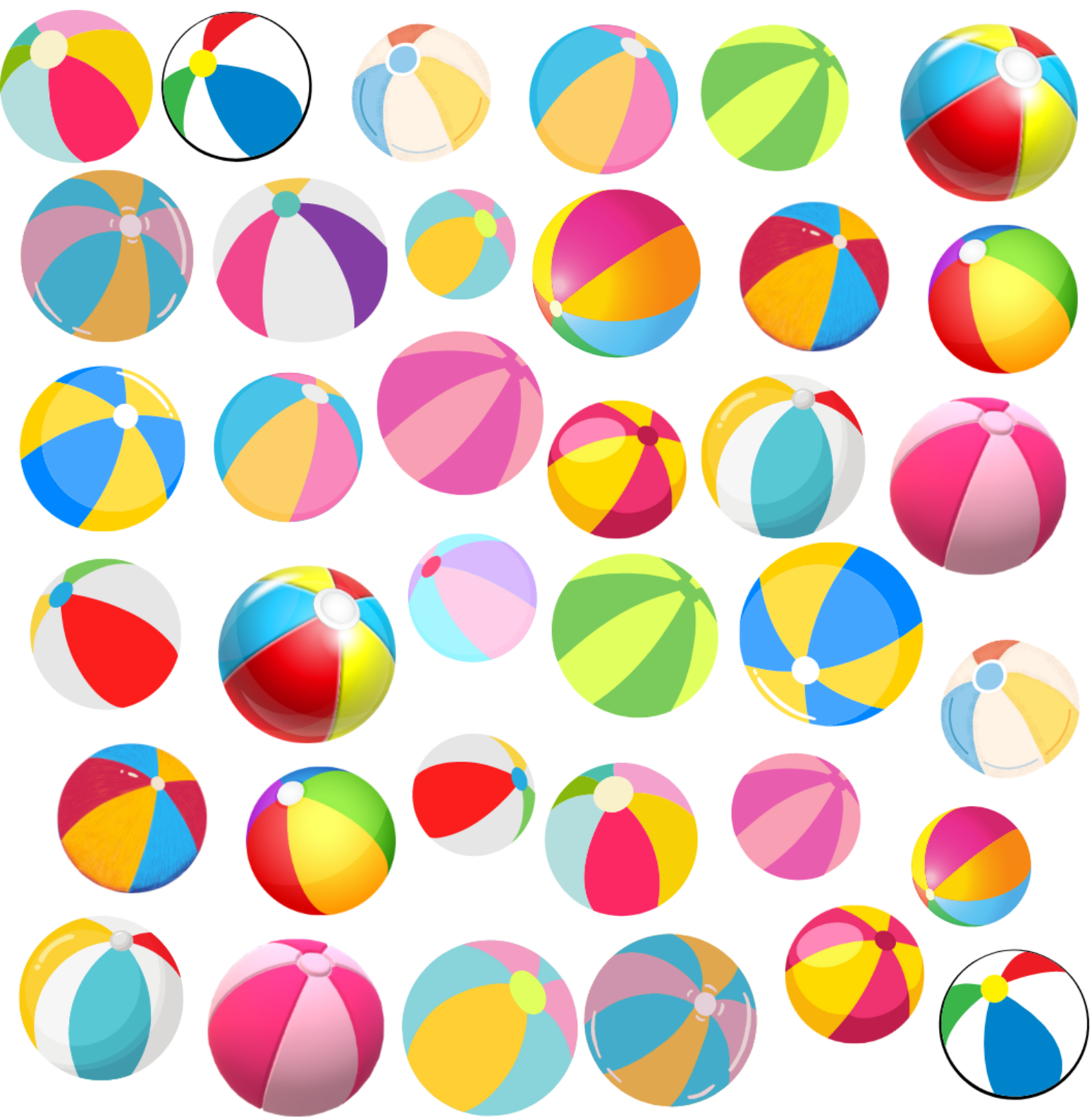
Sokkelo 2

Auta tomaattia pääsemään sateenkaaren luokse.



Bongaa pariton rantapallo

Etsi rantapallojen joukosta samanlaiset ja saat selville, mikä on jäänyt ilman paria.



Koristele oma pehmis

Päästä luovuus valloilleen ja koristele oma pehmis. Voit koristella sen piirtämällä tai värittämällä, mutta myös käyttämällä erilaisia papereita ja liimaa.



Etsi ja laske

Montako samaa kuviota löydät viivan alapuolelta? Laske ja merkitse tulos kuvion mukaiseen ruutuun.



KESÄKIVAA KOKATEN

Viileä jäätelöjuoma

Ainekset:

- 2 banaania (miehellään hiukan ruskea pilkullisia, ovat makeampia)
- 2dl pakastettuja mansikoita
- 0,5dl maitoa tai appelsiinimehua

Ohje:

Pilko banaanit, ja laita pakkaseen kunnes ovat kohmeisia (n. 6-12tuntia).

Sulata pakastemansikoita n.30sek-1min mikrossa, laita kohmeiset mansikat ja banaanit sekä maito tai appelsiinimehu blenderiin, sekoita tasaiseksi. Kaada juoma kuppeihin, tarjoile heti.

Vinkki:

Kun käytät mansikan tilalla jotain toista marjaa, saat uusia makuyhdistelmiä. Kokeile rohkeasti!



Pirtelöllä energiaa päivään

Ohje:

- mansikoita oman maun mukaan
- 6dl vaniljajäätelöä
- 9dl maitoa
- 6tl sokeria

Valmistusohje:

Jos käytät pakastemarjoja, niin anna niiden hetkisen sulaa. Laita mansikat, sokeri ja maito sekä jäätelö tehosekoittimeen ja sekoita tasaiseksi juomaksi. Voi käyttää myös sauvasekoitinta tai sähkövatkainta. Kaada laseihin ja nauti.

Vinkki:

Smoothie valmistuu hyvin samalla tavalla. Lisää tehosekoittimeen marjat ja hedelmät sekä vähän haluamaasi nestettä. Sekoita ja nauti!

Minihodarit

Ainekset:

- Nakkeja
- voitaikinaa
- kananmuna

Halutessasi voit lisätä tekovaiheessa myös juustoa suikaleena mukaan.

Ohje:

Leikkaa voitaikinasta noin kahden sormen mittaisia suikaleita taikinan kapeasta päästä ja kieputa suikaleet nakkien ympärille. Voitele minihodarit pellille laittamisen jälkeen ja paista uunissa n. 200 asteessa, kunnes taikinakuori on rapea.

Jos haluat lisätä juustoa minihodariin, niin leikkaa juustohöylällä suikaleita juustosta ja puolita yksi suikale. Laita juusto voitaikinan päälle ja kieputa ne samaan aikaan nakin ympärille.

Juustokierre

Ainekset:

- Juustoa viipaleina
- voitaikinaa
- kananmuna

Ohje:

Leikkaa voitaikinasta suikaleita ja laita suikaleiden päälle juustosiivuja. Kieputa taikina ja juusto kierteelle ja voitele kananmunalla kierteet pellin päällä. Paista uunissa noin 200 asteessa, kunnes taikina on saanut rapean pinnan.



Helpot banaanitikkarit

Ainekset:

- 2 banaania
- 2 pilliä
- 100 g valko- tai maitosuklaata
- strösseleitä

Ohje:

Nyt hommiin! Pese ensin kädet ja lue koko resepti.

Kuori ja puolita banaanit. Leikkaa pillit puoliksi. Työnnä pillit tikkaritikuiksi banaanien sisään. Laita banaanit pakastimeen vähintään 3 tunniksi.

Paloittele suklaa pieneen kuppiin. Sulata suklaa mikrossa 20 sekunnin jaksoissa. Sekoita aina välissä.

Dippaa jäistä banaania suklaaseen ja levitä suklaata vielä lusikalla banaanin pintaan. Ripottele strösseleitä heti päälle. Laita banaanitikkari lautaselle odottamaan, niin suklaa jähmettyy pintaan. Koristele loput tikkarit.



Marjaisa hiutaleherkku

Ainekset:

- 1 dl kaurahiutaleita
- 2 dl pakastemarjoja (vadelma, mustikka, mansikka)
- sokeria
- 1 dl maustamatonta jogurttia TAI kaura- tai soijajogurttia

Ohje:

Paahda kaurahiutaleita kuivalla paistinpannulla, kunnes ne saavat väriä. Anna jäähtyä.

Mausta marjat sokerilla maun mukaan. Laita jogurttia, marjoja ja hiutaleita kerroksittain annoskulhoon.

TUTKI JA KOKEILE

Tutki ja kokeile on lomapuuhien osio, jossa pääset kokeilemaan erilaisia juttuja, joissa saatat tarvita vanhemman apua. Ennen kuin lähdet tekemään näitä, niin muistathan katsoa vanhempien kanssa yhdessä, mikä on sellaista, minkä voit tehdä yksin ja minkä tekisitte yhdessä.

Laavalamppu

Kupliva laavalamppu ei valaise, mutta häikäisee upeudellaan, vai mitä mieltä olet? Kokeile itse!

Tarvikkeet

- Syvä tai muu reunallinen astia (sotkua varten)
- Kapea lasi, purkki tai pullo
- Vettä
- Ruokaöljyä
- Poretabletti
- Elintarvikeväriä

Ohje:

Täytä n. 1/2 lasista (tai purkista/pullostasta) vedellä, joka on värjätty parilla elintarvikeväritipalla.

Täytä loput lasista öljyllä. Odota, että öljy erottuu omaksi kerrokseksi. Lisää pari tippaa elintarvikeväriä. Tiputa sekaan poretabletti ja tarkkailen rauhassa mitä kaikkea astiassa tapahtuu.

Tiede:

Vesi ja rasvaliukoinen öljy eivät sekoitu keskenään, vaan näistä aineista tiheämpi eli vesi painuu astian pohjaan. Elintarvikeväri liukenee vain veteen, ja siksi öljy ei värjäydy. Kupliva "laava" muodostuu, kun poretabletti reagoi veden kanssa ja muodostuu hiilidioksidikaasua. Hiilidioksidikuplat kiinnittyvät vesimolekyyleihin ja kuljettavat niitä öljykerroksen läpi.



Saippuakuplissa iloa kesäksi!

Ainekset:

- 1 litra lämmintä vettä
- 1 rkl sokeria
- 3 dl astianpesuainetta

Teko-ohje:

Sekoita sokeri lämpimään veteen niin, että se liukenee. Sekoita joukkoon 3 dl astianpesuainetta. Älä vaahdota!

Jos nesteeseen tulee vaahtoa, se kannattaa ottaa pois, sillä vaahto rikkoo kuplat.

Sekoitusta kannattaa seisottaa kaksi tuntia, tai vaikka yön yli, jos hoppu ei ole kova. Säilytä aine kannellisessa, puhtaassa astiassa, sillä kaikenlainen lika tekee seoksesta hauraampaa.

Sokeri tekevät liemestä kestävämpää.

Tee helposti itse kuplavälineet!

Itse tehty saippukupla neste tarvitsee ilman muuta myös välineet kuplien tekemiseen. Tarvitset puuvillanarua ja kaksi pilliä. Voit tehdä tämän myös pelkästä narusta.

Teko-ohje:

1. Ota pitkä pätkä puuvillanarua ja pujota se kahden pillin läpi niin, että sinulle syntyy neliön tai suorakulmion muotoinen väline, jossa pillit ovat päätysivuilla.
2. Solmi naru ja leikkaa ylimääräinen pois.

Voit tehdä saman pelkällä narulla. Pillit ovat vain helpottamassa kuplien tekoa.

Voit kokeilla saippuakuplien tekoa myös tällä ohjeella:

Sekoita puolet astianpesuainetta, puolet vettä ja lisää 1 tl tomusokeria ja pari tippaa ruokaöljyä.



Saippuakuplan liikuttaminen



Oletko koskaan saanut pillillä liikutettua saippuakuplaa? Tällä ohjeella pääset kokeilemaan, saatko kuplan seuraamaan pilliä

Tarvikkeet:

- uunipelti
- vettä ja tiskiainetta
- mehupilli (muovinen)
- villasukka

Ohje:

Kaada uunipellille vettä, sekoita veteen hieman tiskiainetta. Upota pillin kärki nesteeseen ja puhalla kupla. Hankaa villasukalla pilliä. Vie pilli hyvin lähelle kuplaa. Liikuta pilliä ja kupla seuraa perässä!

Värikäs kukkakimppu

Tarvikkeet:

- Tuoreita valkoisia kukkia
- veitsi
- majakko
- vettä
- elintarvikeväriä

Ohje:

Leikkaa kukkien varret viistosti veitsellä. Laske maljakkoon vettä ja lisää siihen reilusti elintarvikeväriä. Odota päivä ja tarkastele kukkia. Niiden terälehdissä saattaa jo näkyä väriä. Tarkista kukat uudestaan kahden ja taas kolmen päivän kuluttua. Nyt niissä pitäisi näkyä selkeitä värijuovia. Jos väriä ei näy, kokeile uudestaan tuoreemmilla kukilla tai eri kukkalajilla. Esim. neilikat, krysantteemit, ruusut, freesiat, tulppaanit ja päivänkakkarat sopivat hyvin testin tekemiseen.

Tiede:

Kukat imevät itseensä vettä ja ravinteita varren kautta. Se on nimeltään kapillaari-ilmiö. Varressa on hyvin ohuita putkia, joita pitkin vesi ”kiipeää” ylös. Kun veteen lisätään väriainetta, kukat imevät sekä väriaineen että veden ylös terälehtiinsä. Vesi haihtuu hitaasti pois saavuttaessaan terälehdet, mutta väriaine jää näkyviin.



Kristallitikkarit

Kristallitikkareiden tekoa suunnitellessa on hyvä ottaa huomioon, että niiden tekemisessä käytetään kuumaa sokerisiirappia. Lisäksi kannattaa jo valmiiksi katsoa paikka, jossa tikkarit saavat kasvaa rauhassa. Tikkareiden kasvamiseen menee aikaa noin viikko.

Tarvikkeet:

Tällä määrällä saat ainakin kolme reilunkokoista tikkaria, jopa reilusti enemmän jos laitat useamman tikun samaan purkkiin.

- 2 dl vettä
- 6 dl sokeria
- halutessasi väriä/makuja, esimerkiksi elintarvikeväriä, mehutiivistettä
- grillitikkuja
- pilttipurkkeja, lasisia säilykepurkkeja tai juomalaseja
- (naruja tai pyykkipoikia kiinnitykseen)

Näin kristallitikkarit valmistuvat:

1. Keitä ensin sokerisiirappi. Kiehauta 2 dl vettä kattilassa, lisää 6 dl sokeria. Sekoita ja kiehauta uudelleen. Valmis siirappi on kirkasta. Varo, sillä sokerisiirappi kiehuu voimakkaasti. Anna seoksen jäähtyä ainakin 30min.
2. Valmista sillä aikaa tikkukaramellin tikku. Leikkaa grillitikku sopivan pituiseksi, kasta se tavalliseen veteen ja pyörittele pienessä määrässä sokeria. Näin luot sokerikristallille sopivan kasvualustan!
3. Laita valitsemaasi astiaan (esim. pilttipurkit) sokerisiirappi ja värjää/mausta halutessasi. Jos teet vain yhden värisiä ja makuisia tikkareita, voit lisätä värit ja mausteet jo kattilassa.
4. Varmista, että sokerissa pyöritellyt grillitikut ovat kuivia ja sokerisiirappi viilentynyt. Se saa olla lämmintä, muttei kuumaa! Sokerin kuivuminen tikkuun on olennaista, sillä muuten kasvualusta sulaa siirapin joukkoon eivätkä kristallit pääse muodostumaan.
5. Asettele sokeroitu grillitikku lasipurkkiin. Vileimmät laittavat samaan purkkiin useamman tikun ja antavat niiden nököttää vapaasti purkin reunamilla. Pitäisi netin mukaan onnistua näinkin! Jos haluat ottaa varman päälle, asettele purkkiin yksi tikku niin, ettei se koske pohjaa tai purkin seinämiä. Käytä tässä taiteellista ja insinöörillistä näkemystäsi parhaimpasi mukaan – me onnistuimme kahden pyykkipojan avulla.
6. Aseta sokerikristallit muodostumaan rauhassa, älä koske niihin heti. Jos laitate purkit ikkunalaudalle, voi valoa vasten seurata kristallien muodostumista! Tikkarit ovat valmiit 4-14 päivän kuluttua, riippuen kuinka isoiksi niiden haluaa kasvavan





KIRKKO HELSINGISSÄ
MALMIN SEURAKUNTA

