

UČENCI 8. RAZREDA: V **PONEDELJEK** imaš na urniku:

RU	DRU	SLJ	GOS	GOS	MAT	ŠPO
-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Z DELOM ZAČNI ČIM BOLJ ZGODAJ, DA TI BO OSTALO ČIM VEČ PROSTEGA ČASA.

Razredničarko lahko pokličeš od 10.00 – 13. 00. V primeru, da ne pokličeš, te po 13. uri pokliče razredničarka, da vidi kako in koliko si opravil s šolskim delom.

Vrstni red predmetov si lahko zamenjaš, glej pa, da boš isti dan opravil vse.

RAZREDNIKOVA URA

- Poslušaj vsaj **ena poročila (NOVICE, 24-ur ...)** na televiziji, ki poročajo o aktualnih dogodkih v dnevu. Pogovori se starši o tem.

DRUŽBOSLOVJE 8

V zvezek zapiši naslov **GOSPODARSTVO VZHODNE EVROPE**. Besedilo prepisi in dopolni v zvezek manjkajoče besede. Pomagaj si z učbenikom. Ob koncu reši preverjanje znanja,

GOSPODARSTVO VZHODNE EVROPE

TUNDRA

- Gojenje severnih _____

TAJGA

- g _____, k _____, r _____, ječmen, o _____, g _____, p _____

STEPA

- pogoj za k _____
- p _____, sladkorna p _____, s _____

URAL

- najbolj bogata z naravnimi viri na svetu (rudna bogastva)

b _____

ž _____

p _____

INDUSTRIJA – ob večjih m _____, rekah

- tovarne strojev, ž _____ industrija, k _____ industrija,

a _____ industrija

- p _____

- n _____

- z _____ p _____ (po plinovodih speljan tudi v Srednjo in Zahodno Evropo)

V zvezek prepisi vprašanje in odgovore:

Naštev države Vzhodne Evrope.

Meja med Evropo in Azijo:

Največja **država** na svetu _____

Največja evropska **reka** _____

Največje **slano jezero** na svetu _____

Podnebje je _____

Kmetijstvo: p _____, s _____ pesa, s _____, k _____

Živinoreja: g _____, p _____

Obkroži države Vzhodne Evrope!

Slovenija Slovaška Rusija Nemčija Islandija
Norveška Moldavija Litva Ukrajina Avstrija
Belorusija Danska Španija Italija Švedska

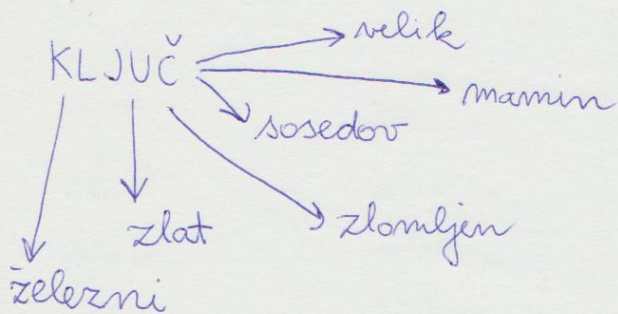
Napiši rastlinske pasove v Vzhodni Evropi (kako si sledijo od severa navzdol)!

Obkroži ali je trditev pravilna ali napačna?

Belorusija je največja država na svetu.	DA	NE
Glavno mesto Rusije je Minsk.	DA	NE
V Vzhodni Evropi so 4 države.	DA	NE
Ob obali Črnega morja je sredozemsko podnebje.	DA	NE
Za celinsko podnebje so značilne mrzle zime in topla poletja.	DA	NE
Reka Ural je največja evropska reka.	DA	NE
V tajgi rastejo smreka, hrast, kostanj.	DA	NE

PRIDEVNIK

Nam opiše samostalnik.



Po NJEM SE VPRAŠAMO • KAKŠEN, KAKŠNA, KAKŠNO

- KATERI, KATERA, KATERO
- ČIGAV, ČIGAVA, ČIGAVO

SAMOSTALNIK	KAKŠEN?	KATERI?	ČIGAV?
pes	kosmat	lovski	dedkov
jakna	majhna	usnjena	Metina
zvezek	raztrgan	matematičen	sošolkin
miza	bela	pisalna	Anžetova

PREBERI SI V
UČBENIKU str. 57, 58.

REŠI VAJE V DELOVNEM
ZVEZKU str. 63, 64, 65

↑
pomagamo si tako, da vprašamo
KATERE VRSTE je samostalnik.

avto : športni, dirkalni, starodobni
telefon : mobilni, prenosni, pametni

GOSPODINJSTVO

Praktično delo:

PRIPRAVI PALAČINKE PO SPODNJEM RECEPTU. OB KONCU V ZVEZEK PREPIŠI SPODNJI LIST IN ODGOVORI NA VPRAŠANJA.

Palačinke

Sestavine (za 4 osebe):

Za testo:
4 jajca
400 ml mleka
200 g pšenične bele ali polnozrnatke moke
ščepec soli
jedilna žlica oljčnega olja


Za peko:
sončnično olje

Za serviranje:
sladkor v prahu
marmelada z visoko vsebnostjo sadja
med
sladka smetana

Aparati, pripomočki in posoda:
metlica za stepanje ali električni mešalnik, tehtnica, štedilnik, merilna posoda, zajemalka, obračalka, posoda za testo, ponev za palačinke

Postopek:





1. Najprej stepemo jajca, potem dodamo mleko.
2. Dodamo moko, sol in oljčno olje, vse to stepemo ali zmešamo z mešalnikom.
3. V ponev kanemo nekaj kapljic olja, ga razgrejemo, vlijemo malo testa in obračamo ponev, da se testo tanko in enakomerno razleže po površini.
4. Ko se palačinka zlahka loči od dna, jo obrnemo in opečemo še na drugi strani.
5. Palačinko potresemo s sladkorjem, zvijemo ali prepognemo in damo na krožnik. Namesto s sladkorjem jo lahko namažemo tudi z marmelado, z medom ali s sladko smetano.



☆ Ali smo pripravili uravnoteženo jed (obrok)? Če ne, zakaj ne?

☆ Ocenim svoj izdelek.

1. V spodnjo preglednico zapiši čas, ki je bil potreben za pripravo jedi.
2. Oцени zahtevnost priprave jedi, tako da pobarvaš ustrezno število kap (od 1 do 3).
3. S pomočjo preglednice Potrebne veščine in spretnosti pri pripravi jedi (mehanska in toplotna obdelava živil) ugotovi, kateri postopki so bili izvedeni pri pripravi jedi in jih obkroži v preglednici. Postopke, ki v razpredelnici niso navedeni, dopiši sam.
4. Nariši skico pogrinjka.
5. S številkami od 1 do 5 oceni barvo, vonj, konsistenco in okus pripravljene jedi. Izberi tudi splošno oceno jedi.

	Čas, ki smo ga potrebovali za pripravo jedi: _____ min.	Zahtevnost priprave jedi:	  				
Potrebne veščine in spretnosti pri pripravi jedi							
Mehanska obdelava živil:	suho čiščenje živil	čiščenje z vodo	lupljenje	rezanje	ribanje	sekljanje	tolčenje
	stepanje	gnetenje	žvrkljanje				
Toplotna obdelava živil:	kuhanje v vodi	kuhanje v sopari	pečenje v pečici	pečenje v ponvi	cvrtje	dušenje	praženje

Skica pogrinjka:

Ocena pripravljene jedi

Barva	1	2	3	4	5
Vonj	1	2	3	4	5
Konsistenca	1	2	3	4	5
Okus	1	2	3	4	5
Splošna ocena	1	2	3	4	5

☆ Pojasni svojo oceno.

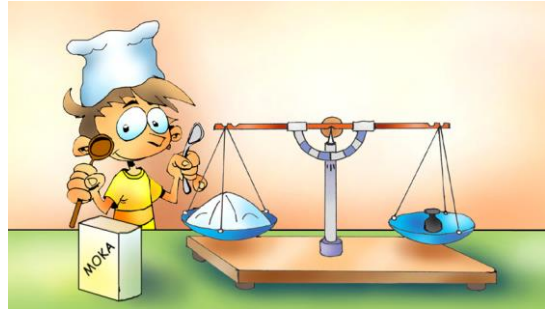
Kaj ti je dobro uspelo?

Kaj bi želel narediti bolje?

MATEMATIKA

Danes boš ponovil nekatere stvari, ki si se jih naučil že v nižjih razredih.
POTREBOVAL boš ZVEZEK in UČBENIK ZA MATEMATIKO.

Oglej si sličice spodnje sličice in ugotovi, kaj merimo in s čim?



Zapiši v zvezek:

Merimo **dolžino, maso, čas, ploščino in prostornino.**

MERJENJE DOLŽINE

Merimo dolžino, širino in višino.

Merimo s pripomočki:

ŠIVILSKI METER,
RAVNILO,
IZVLEČNI METER,
MIZARSKI METER,
METRSKA PALICA

Merske enote so:

- kilometer (km),
- meter (m),
- decimeter (dm)

