

Številka 21
December 2021

BREZPLAČNA
REVIJA ZA OTROKE

FERDO

RAZISKUJE SVET

PRILOGA:
DRUŽABNA IGRA
S POBARVANKO



MMM, KAKO DIŠI!



Več kot fer. HOFER.

DRAGI STARŠI!

Poskusite se spomniti nekaj svojih najljubših spominov iz otroštva. Med njimi je gotovo kakšen povezan z vonjem. Morda se spomnite očetove kolonjske vodice, ko vam je bral pravljico za lahko noč, ali opojnosti maminih sveže opranih las, ko vas je stisnila k sebi. Verjetno se spomnite tudi kakšnega neprijetnega vonja.

Da, vonjave lahko v spomin priključijo zelo močna čustva. To potrjujejo tudi znanstveniki. Ugotovili so namreč, da je naše čutilo za voh tesno povezano s predelom možganov, ki nadzira čustva in spomin.

Zato vonj po sveže pečenih piškotih ali kruhu in po kakavu in smrečici sredi dnevnice ni le vonj. Je spominski trnek, ki se bo zasadil v možganske celice vaših otrok in jim bo prijetne spomine na družino priklical vsakič, ko jih bo pobožal podoben vonj.

Ti drobci čarobnosti, ki jih nevede čarate vsakič, ko vaš dom omamno zadiši, se bodo potem nekoč zložili v najtopplejši spomin. Spomine na čase iz otroštva bodo lahko vaši otroci znova obudili, ko bodo z vonjavami, ki se jih bodo spominjali iz otroštva, polnili svoj dom.

Ob prihajajočih praznikih vam zato želimo karseda veliko novoustvarjenih spominov, v prihajajočem letu pa vse dobro!

Vaš HOFER

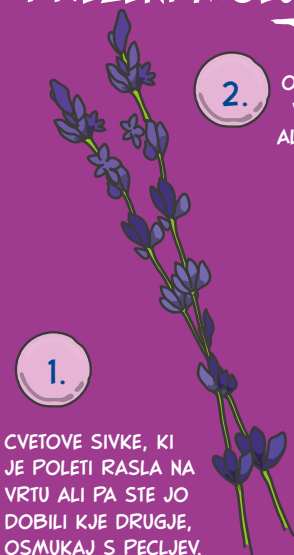
V SREDINI REVJE VAS ČAKATA
POBARVANKA IN DRUŽABNA IGRA!



STE VEDELI, DA JE VONJ PO PIŠKOTIH ZA VEČINO LJUDI
EDEN NAJLEPŠIH? Z NAKUPOM PRAZNIČNEGA PIŠKOTKA
NASMEŠKOTKA TE ČAROBNOSTI NE BOSTE PODARILI
LE OBDARJENCU, AMPAK TUDI OTROKOM IZ
PROGRAMA BOTRSTVO V SLOVENIJI. NJIM
SO NAMREČ NAMENJENA ZBRANA
SREDSTVA OD PRODAJE.



PREŽENI MOLJE IZ OMAR Z DIŠEČO SIVKO



1.

CVETOVE SIVKE, KI
JE POLETI RASLA NA
VRTU ALI PA STE JO
DOBILI KJE DRUGJE,
OSMUKAJ S PECLJEV.

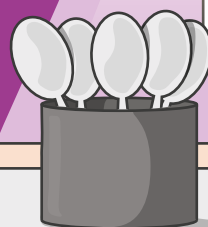
2.

OSMUKANE CVETOVE SIVKE NASUJ
V VREČICE, KI JIH LAHKO KUPIŠ
ALI PA SEŠIJEŠ IZ BLAGA. VREČICE
ZAVEŽI Z VRVICO.



3.

VREČICE OBESI V OMARO.
TA BO LEPO DIŠALA, MOLJI
PA SI NE BODO UPALI PRITI
BLIZU, SAJ TEGA VONJA NE
MARAJO.



VSEBINA

Ferdo raziskuje svet, december 2021. Izdajatelj: HOFER trgovina d. o. o., Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica. Redakcija: HOFER trgovina d. o. o., Studio Terminal, d. o. o., Ukmarjeva ulica 6, 1000 Ljubljana. Besedila in grafična zasnova, besedilna in grafična priprava: Studio Terminal, d. o. o. Če ni označeno drugače, je vir fotografij Getty Images. Tisk: Radin print. Vse pravice pridržane. V reviji objavljenih gradiv ni dovoljeno kakorkoli ponatisniti brez pisnega dovoljenja izdajatelja. Izdajatelj skrbi za skladnost oglašnih sporočil z Zakonom o medijih.

Izdajatelj revije Ferdo raziskuje svet (HOFER trgovina d. o. o., Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica) ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nesrečo ali škodo, ki bi nastala zaradi izvajanja aktivnosti ter uporabe informacij in nasvetov, predstavljenih v reviji. Čeprav se izdajatelj trudi zagotoviti popolno točnost informacij, so te posredovane brez zagotovil in jamstev.



MMM, LEPO DIŠI IN DOBRO JE!	4
IGRARIJE	6, 7, 9, 11, 13, 14, 15
USTVARJALNICA	8
IZ SADOVNJAKA V HOFER	10
POSKUS	12

DOM DIŠI PO PRAZNIKIH!

FERDO JE UREDIL POLICE Z ZAČIMBAMI. NANJE JE ZAPISAL IMENA ZAČIMB, DA BODO MED KUHANJEM LAŽJE NAŠLI PRAVO.



KO REŽEM ČESEN, IMAJO MOJE DLANI NEPRIJETEN VONJ. ZATO JIH OČISTIM S PREREZANO LIMONO IN JIH PODRGNEM PO UMIVALNIKU IZ NERJAVNEGA JEKLA. POTEM JIH UMIJEM S HLADNO VODO IN VONJ IZGINE.

FERDO JE IZDELAL DOMAČ POTPURI – DIŠAVNO MEŠANICO ZA DOM. POMARANČE IN LIMONE JE NAREZAL NA KOLOBARJE IN JIH PUSTIL NEKAJ DNI, DA SO SE POSUŠILI. POLOŽIL JIH JE NA KROŽNIK, NANJ PA DODAL ŠE CIMETOVO SKORJICO IN ZVEZDASTI JANEŽ. ZDAJ NJHOVA KUHINJA OMAMNO DIŠI.

POSUŠENE POMARANČE IN LIMONE LAHKO UPORABIŠ TUDI ZA OKRASITEV PRAZNIČNE SMREČICE.



ZELENO DOMA. Svet začimb in zelišč je izjemno bogat. Izkoristite ga. Namesto sobne rože imate lahko posajena najljubša zelišča. Ta so res najboljša, če jih uporabite takoj, ko jih utrgate. Vonjajte jih, skupaj z otroki ugibajte, s katerimi jedmi bi se ujemala. Pri ugibanju (in pokušanju) pa jim dovolite tudi kakšno na videz neustrezno kombinacijo. Morda pa bi bili piškoti z baziliko izjemno dobri, juha s sesekljano meto pa izvrstna.

MMM, LEPO DIŠI IN DOBRO JE!

SE SPOMNIŠ, KAKO PRIJETNO TI JE, KO DOMA
ZADIŠI PO DOBRI HRANI ALI PECIVU? KATERE
VONJAVE IN OKUSE IMAŠ NAJRAJE?

CENTER ZA VOHANJE
V MOŽGANIH

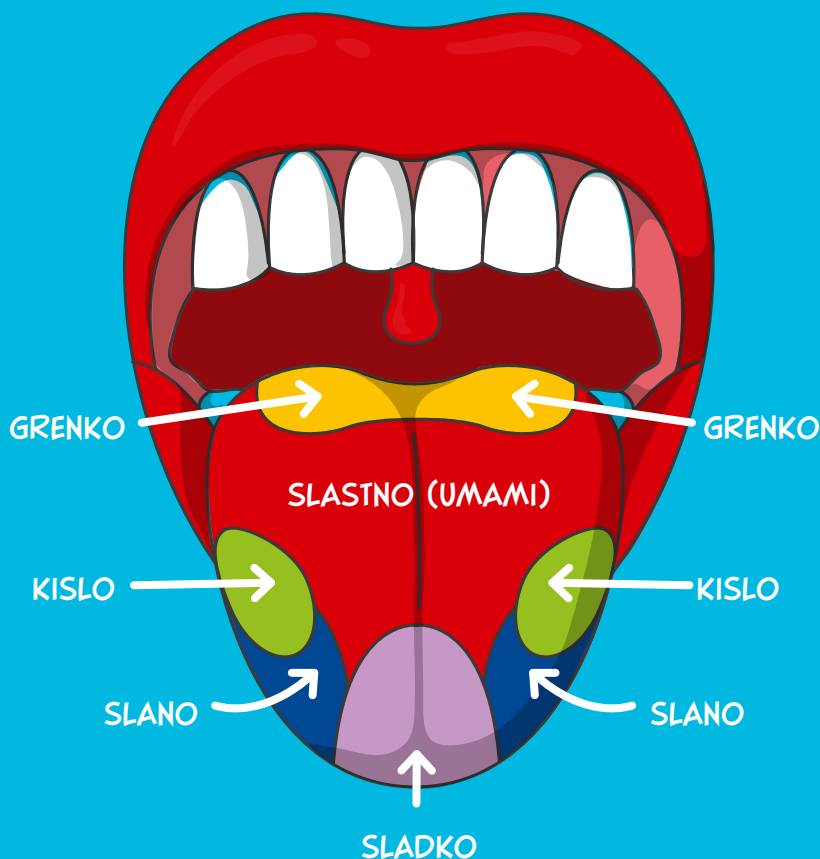
OKUŠAŠ S POMOČJO BRBONČIC
NA JEZIKU, VOHAŠ PA S POMOČJO
POSEBNIH CELIC V NOSU. SPOROČILA
O OKUSU IN VONJU SE NATO IZ JEZIKA
IN NOSU PRENESEJO V MOŽGANE.
ŠELE MOŽGANI NATO UGOTOVIJO, ALI
VOHAŠ IN OKUŠAŠ KAJ PRIJETNEGA ALI
NEPRIJETNEGA. ČE TI JE VONJ ZNAN,
GA BODO MOŽGANI PREPOZNALI.

NOSNA VOTLINA

JEZIK

OKUŠANJE IN VOHANJE STA POMEMBNA ČUTA, KI STA TUDI ZELO
POVEZANA. BREZ OKUSA LAHKO SICER UGOTOVIŠ, DA DIŠI PO
PIŠKOTIH, AMPAK NE OKUSIŠ NJIHOVE SLADKOSTI. BREZ VOHA PA
OKUSIŠ SLADKOST, AMPAK NE VOHAŠ CIMETA V NJIH.

NEKOČ SO MENILI, DA DOLOČENE OKUSE PREPOZNAVAJO LE DOLOČENI DELI JEZIKA. ZDAJ VEMO, DA NI TAKO. SO PA NEKATERI DELI JEZIKA BOLJ OBČUTLJIVI ZA NEKATERE OKUSE.



ČLOVEŠKI MOŽGANI LAHKO ZAZNAVAJO 5 OSNOVNIH OKUSOV, KI SE LAHKO SEVEDA MEŠAJO. KAJ PA VONJAVE? PREPOZNAŠ LAHKO NA TISOČE VONJAV. TO PA JE VELIKO! MED NJIMI JE VELIKO PRIJETNIH IN PRECEJ NEPRIJETNIH.

KO ZARADI PREHLADA NE VOHAM, SI LAHKO RESNIČNI OKUS HRANE SAMO PREDSTAVLJAM.



HRANI SKORAJ VEDNO DODAJAMO ZAČIMBE IN ZELIŠČA. SKORAJ VSA SO ZELO ZDRAVA, Z NJIMI PA TUDI IZBOLJŠAMO OKUS HRANE.

ČE TE PRIVLAČIJO OKUSI IN VONJAVE, LAHKO MORDA POSTANEŠ STROKOVNJAK ZA OKUŠANJE IN VOHANJE. OBSTAJAJO NAMREČ LJUDJE, KI SO PLAČANI, DA PREIZKUŠAJO HRANO, PIJAČO, VOHAJO PARFUME IN DRUGE DIŠAVE. OBRNI NA STRAN 12 IN PREVERI, KAKO DOBRO TI GRE!

KAJ PA NEPRIJETNE VONJAVE? ŠTEVILNE VRSTE HRANE SMRDIJO, A SO MARSIKOMU VSEENO OKUSNE. ŠVEDSKO SPECIALITETO, FERMENTIRANE RIBE SURSTRÖMMING, VEČINA OPISUJE KOT NAJGNUSNEJŠI VONJ. VELIKO LJUDEM ZELO SMRDI TUDI SADEŽ DURIAN, A GA V AZIJI OBOŽUJEJO. FRANCOZI SO PRAV NAVDUŠENI NAD SVOJIMI SMRDEČIMI SIRI. JA, ŽE STAR PREGOVOR PRavi: KOLIKOR JE LJUDI, TOLIKO JE RAZLIČNIH OKUSOV.



ZAČIMBE ALI ZELIŠČA: POZNATE RAZLIKO? Začimbe in zelišča popestrijo našo prehrano, spodbujajo tek, nekatere vrste celo konzervirajo, lahko tudi vplivajo na lažje prebavljanje. Zelišča so praviloma dišavnice, pridobljene iz listov rastlin; to so denimo rožmarin, origano, bazilika, meta, peteršilj ... Začimbe pa so lahko pridobljene iz listov (kari), korenin (ingver), cvetov (žafan), jagod (poper), plodov ali semen (čili) ter celo lubja (cimet). Omogočite otrokom, da jih spoznajo čim več. Morda vas bodo s svojim gurmanstvom presenetili.

POVEZOVANKA

HRANA JE BREZ DVOMA BOLJŠA, ČE JI PRIMEŠAMO KAK DODATEK: ZAČIMBO, ZELIŠČE ALI KAJ DRUGEGA. HRANO, NARISANO NA LEVI STRANI, POVEŽI Z DIŠAVNICAMI IN DODATKI, NARISANIMI NA DESNI. MOŽNOSTI JE VEČ. NAJ BO HRANA PO TVOJEM OKUSU! Z DRUŽINSKIMI ČLANI ALI PRIJATELJI PRIMERJAJ, ZA KATERE DIŠAVNICE IN DODATKE SE JE KDO MED VAMI ODLOČIL. IMATE PODOBEN OKUS?

ZA PRAZNIKE Z OČKOM SPEČEVA PECIVO, V KATEREGA VEDNO DODAVA VANILJO. OBOŽUJEM JO!



RAZISKUJTE, POSKUŠAJTE. Tudi če se ne štejete med največje gurmane, poskusite otrokom omogočiti pokušanje najrazličnejših jedi. Spremembe v jedilnik uvajajte postopoma. Če v hrano začnete dodajati denimo kurkumo, jo dodajajte zmerno. Ob kuhanju se pogovarjajte o začimbah, ki ste jih uporabili, in o začimbah, ki bi jih lahko uporabili. Če je otrok posebno dojemljiv za dišave, pa ga lahko odpeljete v prodajalno začimb. To je prava paša za njegov voh!

MOŽNA REŠITEV: Juha je boljša, če je malce slana. Solata je dobra s kisom. Piškoti so še glasnejši s koščkom čokolade. Vodo še raje pijemo, če ima okus po sveži meti. Narišanemu jabolku je odlično dodati cimet. Mleko in kavav se odlično razumeta. Sladolek pa je se bolj osvežilen (in zdrav), če mu dodamo sadje.

KAKO DOBRO POZNAŠ ZAČIMBE IN ZELIŠČA? NAJPREJ JIH PREPOZNAJ; POMAGAJ SI Z OPISI, OB KATERIH JE ZAPISANO, IZ KOLIKO ČRK JE SESTAVLJENA BESEDA. NATO VPIŠI IME V KRIŽANKO. OZNAČENA POLJA NATO PREPIŠI V SPODNJE KVADRATKE IN UGOTOVI, KATERA JE NAJDRAŽJA ZAČIMBA NA SVETU. ZAČNI Z NAJDALJŠO BESEDO.



IZJEMNO DIŠEČA ZAČIMBA IMA IME PO SVOJI OBLIKI, KI SPOMINJA NA ZVEZDO. (14 ČRK, DVE BESEDI)



ČRNO ZLATO PRAVIJO TEMU PLODU ORHIDEJE. NJEN PRAH IMAMO RADI V VSEH VRSTAH PECIVA IN V SLADOLEDU, KI IMA ZARADI NJE DROBNE ČRNE PIKICE. (7 ČRK)



ČE POJEŠ SUROVEGA, IMA ZELO MOČAN OKUS. V USTIH PUSTI NEPRIJETEN ZADAH – PODOBNO KOT ČEBULA. (5 ČRK)



PEČE IN ŽGE! NEKATERE VRSTE MALO MANJ, DRUGE ZELO HUDO. (4 ČRKE)



ČEPRAV NI ROŽA, NJEGOVO IME VSEBUJE PRVE TRI ČRKE TE BESEDE. (8 ČRK)



SREDOZEMSKI GRM SE NE ZDI NIČ POSENBEGA. A KO NJEGOV SVEŽ ALI POSUŠEN LIST DODAMO ENOLONČNICI, JE OKUS ČUDOVIT. (5 ČRK)



IMA ZELO MOČAN VONJ IN GRENAK OKUS. A KO BOLI GRLO, GA POPAREK IZ TEGA ZELIŠČA HITRO POZDRAVI. (7 ČRK)



PICA JE NEPRIMERNO BOLJŠA, ČE JO POSUJEMO Z NJIM. IN NJEGOVO IME VSEBUJE BESEDO, KI OPISUJE OGLAŠANJE OSLA – RIGANJE. (7 ČRK)



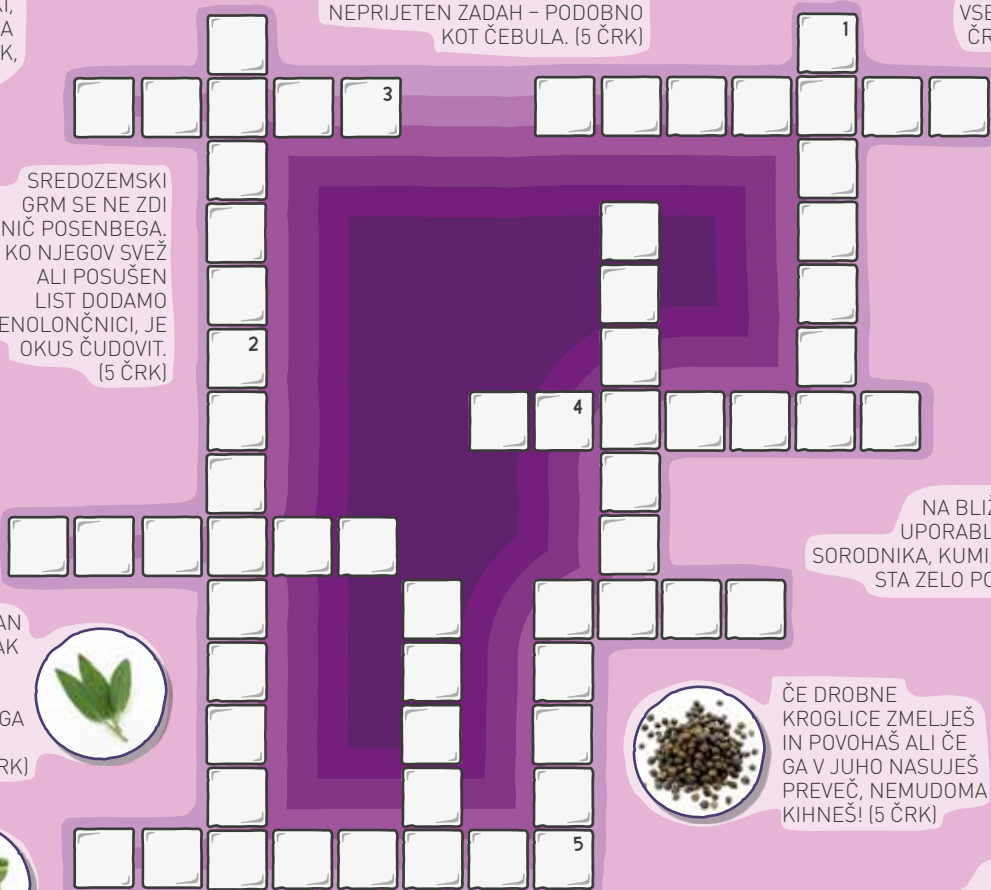
ČE DROBNE KROGLICE ZMELJEŠ IN POVOHAŠ ALI ČE GA V JUHO NASUJEŠ PREVEČ, NEMUDOMA KIHNEŠ! (5 ČRK)



NA BLIŽNJEM VZHODU UPORABLJAJO NJENEGA SORODNIKA, KUMIN. NJUNI IMENI STA ZELO PODOBNI. (6 ČRK)



PRAVI PRAZNIČNI DECEMBRSKI ČAJ MORA VSEBOVATI CIMET, ZVEZDASTI JANEŽ IN ... (7 ČRK)



USTVARJALNICA

LJUDJE NA ŽALOST ZAVRŽEMO VELIKO HRANE. MORDA SE NAM ZDI, DA NI VEČ DOBRA, KER JE ROK UPORABE ŽE PRETEKEL, VČASIH SE TUDI ZARES POKVARI. DOLOČENA ŽIVILA, KI NISO VEČ PRIMERNA ZA UŽIVANJE, LAHKO UPORABIMO NA DOMISELNE NAČINE.

SLASTNI HRUSTLJAVČKI

NEKAJ DNI STAR KRUH MORDA NIMA VEČ NAJBOLJŠEGA OKUSA. A PRAV IZ TAKEGA KRUHA NASTANEJO NAJSLASTNEJŠI HRUSTLJAVČKI ZA V JUHO. KRUH NAREŽI NA KOCKE. TE NA KRATKO POPECI V PONVI NA OLJČNEM OLJU, DA POSTANEJO HRUSTLJAVE. SUH KRUH PA ZMELJI V KRUŠNE DROBTINE.



ZAČINJENE SVEČKE



ZAČIMBE, KI JIH IMATE ŽE PREDOLGO V OMARI, NASUJ V RAZTALJEN VOSEK SVEČKE. KO JO NASLEDNJIČ PRIŽGEŠ, BO ZADIŠALO PO CIMETU, KLINČKIH, VANILJI, JANEŽU ...

MASLENA REŠITEV



KO JE MASLO ŽE NEPRIJETNEGA OKUSA, GA NE ZAVRZI. Z NJIM Z ROK ODSTRANI NEPRIJETNE VONJAVE PO RIBAH ALI ČESNU. PREDVSEM PA LAHKO Z MASLOM ODSTRANIŠ LEPLJIVE SNOVI – LEPILO, ŽVEČILNI GUMI, VOSEK IN CELO SMOLO!

ČISTILNA LIMONA



UMAZANIJA NA ROKAH? SLEDVI FLOMASTRA NA MIZI? SMRDEČA LESENA DESKA ZA REZANJE? RJA NA SKIROJU ALI KOLESU? NI PROBLEMA! Z LIMONO, KI JE MORDA ŽE PREMEHKA IN NI VEČ PRIMERNA ZA UŽIVANJE, ODSTRANIŠ ŠTEVILNE VRSTE UMAZANIJE IN VONJAV.



SKRBNOST S HRANO. Vsako leto naj bi zavrgli kar tretjino pridelane hrane. Skrb za čim manjši vpliv na naravo se lahko začne že pri nakupu hrane in nato doma. V trgovini kupite, kar potrebujete. Doma vzpostavite sistem, ki bo omogočal, da imate vselej nadzor nad zalogami hrane. V hladilniku naj bo denimo starejša hrana v ospredju, bolj sveža pa zadaj. Pri HOFERju se z različnimi pristopi v okviru projekta Skrbno s hrano trudimo, da čim manj hrane konča v smeteh. Med drugim od leta 2017 viške hrane podarjamo tistim, ki jo potrebujejo, nov logotip »Je rok potekel?« Pogosto uporabno dlje.« na izbranih izdelkih lastnih blagovnih znamk z rokom uporabnosti »Uporabno najmanj do« pa opominja, da hrana ni nujno za zavreči, če je bila zaprta in primerno hranjena ter ima primeren okus, videz in vonj.



RAZDELI POLJA TAKO, DA BODO V VSAKEM RAZDELKU ISTI TRIJE PREDMETI IN ENA ČRKA V KROGCU. POLJA LAHKO RAZDELIŠ LE Z RAVNIMI IN NE Z VIJUGASTIMI ALI LOMLJENIMI ČRTAMI. ČRTE SE LAHKO KRIŽAJO. KO JIH ZARIŠEŠ, IZ ČRK VSAKEGA POLJA SESTAVI BESEDO IN JO ZAPIŠI NA ČRTE SPODAJ.



IZ SADOVNJAKA
V HOFER

OBSTAJA SLADEK PRIGRIZEK, KI JE BOLJ ZDRAV, KER VSEBUJE VITAMINE IN MINERALE! NE VERJAMEŠ? JABOLČNI ČIPS JE ŠE SLAJŠI OD SVEŽIH JABOLK, HKRATI PA SI GA LAHKO KDAJ PRIVOŠČIŠ KOT PRIGRIZEK ALI MALICO.

V STARIH ČASIH
NI BILO TAKŠNIH SLADIC,
KOT SO DANES. ZA
NAJSLAJŠI POSLADEK SO
PRI OTROCIH VELJALI SUHI
SADNI KRHLJI IN
OREŠČKI.



IZ SKORAJ VSEH VRST SADJA LAHKO IZDELAMO SUHE PRIGRIZKE. JABOLČNI ČIPS, KI GA NAJDETE V TRGOVINAH HOFER, PA NAREDIJO TAKOLE:



NAJPREJ JABOLKA
DOBRO OPEREJO
IN NAREŽEJO NA
POLCENTIMETRSKE
REZINE. NATO JIH
SUŠIJO ŠTIRI URE.



SPRVA JIH SUŠIJO NA VIŠJI
TEMPERATURI, DA NE PORJAVIJO IN
DA OHRANIJO VSE KORISTNE SNOVI.
NAPOSLED PA JIH POČASI POSUŠIJO DO
HRUSTLJAVOSTI.



AMPAK TO ŠE NI
VSE! KO SO JABOLKA
POSUŠENA, NANJE
NANESEJO ŠE
POSEBNE SADNE IN
RASTLINSKE OKUSE,
DENIMO OKUS JAGODE
IN MANGA. TAKO SO
SUHA JABOLKA ŠE
BOLJ OSVEŽILNA IN ŠE
SLASTNEJŠA!

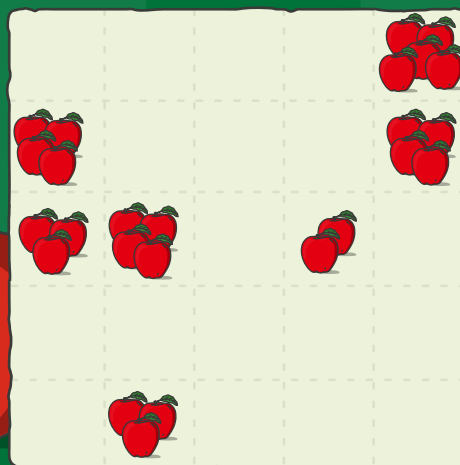
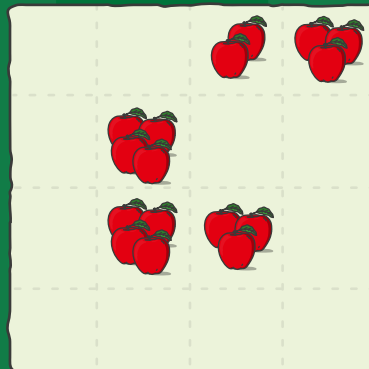
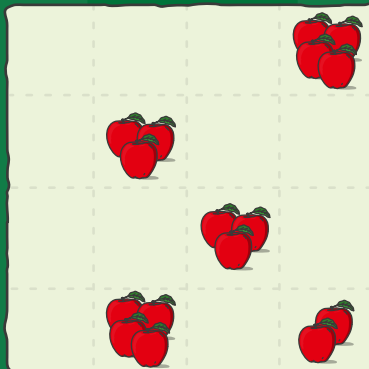
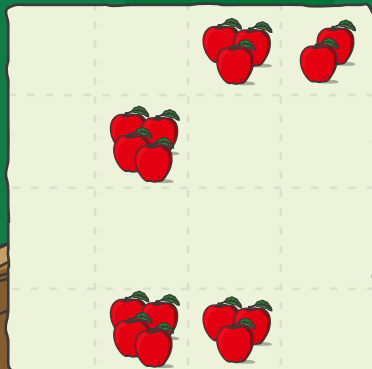
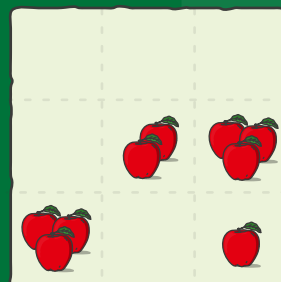
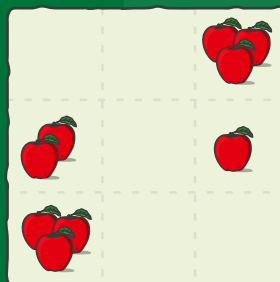
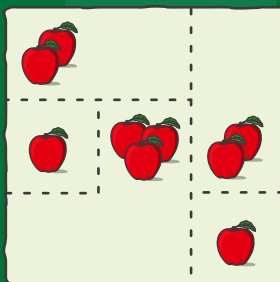


NAJDEŠ JIH V
TAKŠNIH VREČICAH.
PA DOBER TEK!



S ČRTAMI RAZDELI VEČJI KVADRAT NA RAZDELKE TAKO, DA BO V VSAKEM SAMO ENA SLIČICA Z JABOLKI. ŠTEVILO JABOLK NA SLIČICI PA PRIKAŽUJE, KOLIKO MAJHNIH KVADRATKOV MORA VSEBOVATI RAZDELEK. MORDA REŠITEV NI SAMO ENA. ZATO DOBRO PREMISLI, PREDEN ZARIŠEŠ ČRTE, ALI PA JIH ZARIŠI S SVINČNIKOM.

TOLE NALOGO
BI REŠIL TAKO!



SAMO NA VIDEZ PRETEŽKO. Nekatere naloge se na prvi pogled morda zdijo pretežke. A iskanje različnih kombinacij je izvrstna vaja za strateško mišljenje, ki pride prav tako pri šahu kot pri učenju in v življenju. Spodbujajte otroke, da s svinčnikom poskušajo in se motijo. Kdor ne dela napak, ne napreduje. Zato je treba vztrajnost iskanja rešitve z vsemi napakami vred nagrajevati z izjemno spodbudo. Saj veste: iz napak se učimo!

POSKUS

ODRASLI POGOSTO REČEJO, DA JEMO TUDI Z OČMI. S TEM ŽELIJO POVEDATI, DA RADI JEMO HRANO, KI NAM JE VŠEČ TUDI NA POGLED. Z OPAZOVANJEM NAMREČ PREPOZNA MO, KAKŠNA JE HRANA IN KAKŠNE OKUSE LAHKO PRIČAKUJEMO. KAJ PA, ČE BI HRANO POKUŠALI Z ZAPRTIMI OČMI? NAREDIMO POSKUS!

POTREBUJEŠ:

BANANE

KORENJE

KRUH

JOGURT

PIŠKOTE

POSKUS LAHKO PRIPRAVIJO TEBI ALI PA GA TI PRIPRAVIŠ KOMU DRUGEMU. TISTI, KI BO PRIPRAVIL POSKUS, NAJ IZBERE LE HRANO, KI NI POKVARJENA TER JO IMA PREIZKUŠEVALEC RAD IN NANJO NI ALERGIČEN.

PREIZKUŠEVALEC NAJ SI PRED POSKUSOM OČI POKRIJE Z RUTO.



1.

NAJPREJ HRANO POVOHAJ. POSKUŠAJ UGANITI, KAJ VOHAŠ. OPIŠI VSE VONJAVE, KI JIH ZAZNAŠ. MORDA VOHAŠ SLADKOBO, CVETLIČNE VONJE, SADNE VONJE ...

2.

NATO HRANO POKUSI TAKO, DA SI S ŠČIPALKO ZAPREŠ NOS. POSKUŠAJ OPISATI, ALI OKUŠAŠ SLANO, SLADKO, GRENKO ALI KISLO.

3.

NAZADNJE HRANO POKUSI BREZ RABE ŠČIPALKE. POSKUŠAJ KAR NAJBOLJ NATANČNO UGANITI, KAJ OKUŠAŠ. ČE OKUŠAŠ KRUH, POSKUŠAJ NATANČNO OPISATI, KAKŠNO VRSTO KRUHA OKUŠAŠ, KAKŠNE DODATKE IMA ...

Vse, kar obstaja, ima svoj vonj in tudi okus (čeprav vsega seveda ne moremookusiti). Vsaka stvar je namreč sestavljena iz cele vrste snovi. Te so sestavljene iz drobcenih delcev, ki so očem nevidni, iz molekul. Skoraj vsaka vrsta molekul ima svoj vonj – nekatere imajo močnejšega, druge šibkejšega. Molekule pa niso zaprte v predmetih, ampak se stalno mešajo z zrakom, ki ga dihaš. Tako ti veter prinese vonj po pokošeni travi, iz pečice se širi vonj po pečenem kruhu ... No, enako se širijo tudi neprijetne vonjave. 😊

PRI PRESOJI, ALI JE HRANA ŠE UŽITNA, JO POLEG VOHANJA TUDI PREGLEJ. JE NA NJEJ PLESEN? NI VEČ PRAVE BARVE? SO V NJEJ MORDA CELO KAKŠNE ŽUŽELKE? ČE JE NA HRANI KATERA OD TEH SPREMEMB, JE NIKAR NE UŽIVAJ.

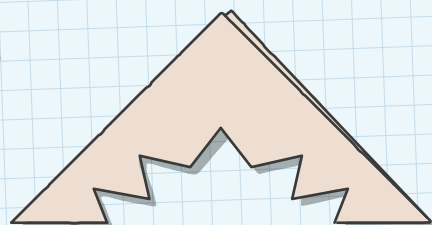
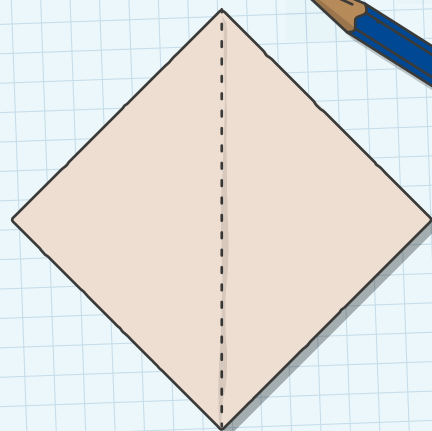
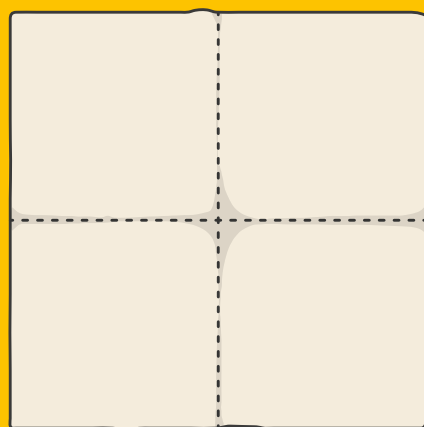
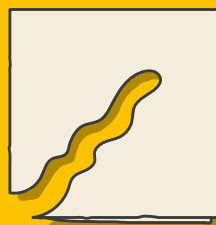
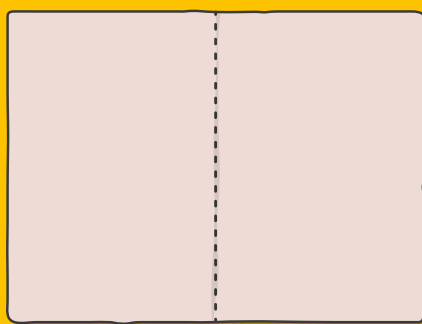
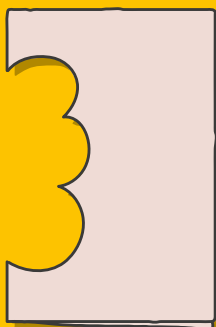
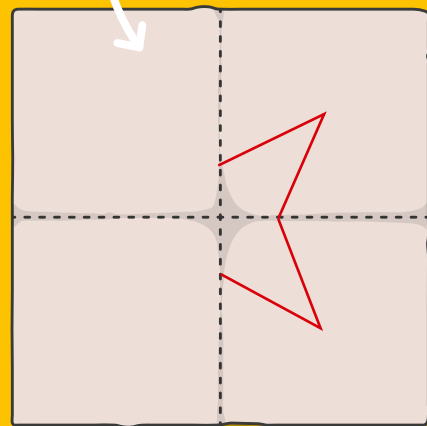
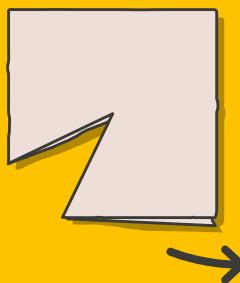
FERDO JE LISTE PAPIRJA PREPOGNIL ENKRAT ALI DVAKRAT. NATO JE IZ NJIH IZREZAL RAZLIČNE OBLIKE, KOT JE ZARISANO OB RAZPRTIH LISTIH PAPIRJA. KAKŠNE OBLIKE BODO PAPIRNATI OKRASKI, KO JIH BO RAZPRL? DORIŠI NA RAZPRTEM PAPIRJU, KJER JE S PREKINJENO ČRTO TUDI ZARISANO, NA KOLIKO DELOV JE BIL PREPOGNJEN PAPIR, KO GA JE FERDO REZAL.

RISALNICA

DOKONČAJ!



ČE SI TEŽKO PREDSTAVLJAŠ, VZEMI LIST PAPIRJA IN ŠKARJE TER POSKUSI! REŽI NA STRANI, NA KATERI JE PAPIR PRELOŽEN.



PROSTORSKE PREDSTAVE SO POMEMBNE. Prostorske predstave o okolju, ki nas obdaja, ali podobah, ki jih opazujemo, lahko krepimo in vadimo. Ko otroci razmišljajo o spreminjanju oblik v dvo- in tridimenzionalnem prostoru, izjemno krepijo tudi svoje matematične sposobnosti. Dokazano je namreč, da so otroci, ki so sposobni v mislih ustvarjati podobne, jih preoblikovati in vrteti, uspešnejši pri matematičnih nalogah. Hkrati si bistveno lažje predstavljajo abstraktne pojme in koncepte. Ker s to sposobnostjo tudi zelo dobro razumejo odnose med predmeti, jim bo to znanje prišlo prav tudi v vsakdanjem življenju, denimo v prometu. Poskusite doma najti podobne izzive. Kakšna bo oblika majice, če jo prepognem na pol, kakšna je podoba predmeta iz drugega zornega kota ...?

LASTOVKI POMAGAJ NAJTI PRAVO POT DO GNEZDIŠČA V AFRIKI. NA NAJKRAJŠI POTI JE NAJMANJ ŽUŽELK, KI JIH LAHKO POHRUSTA, ZATO NE BO IMELA MOČI ZA DOLGO POT. NA NAJDALJŠI POTI JE ŽUŽELK SICER VELIKO, A JO BO DOLGA POT IZMUČILA. ZARIŠI VSE TRI POTI, PREŠTEJ ŽUŽELKE IN UGOTOVI, KATERA POT BO PRAVA.



VSAK LETNI ČAS JE NEKAJ POSEBNEGA!

ZA NEKATERE JE ZIMA NAJBOLJ NEPRIJETEN DEL LETA. HLADNO JE, VSE JE SIVO, NARAVA POČIVA. AMPAK TUDI ZDAJ JE ZUNAJ TOLIKO ZANIMIVIH REČI! FERDO NAJRAJE OBLEČE SVOJ DEŽNI PLAŠČ ALI ZIMSKO JAKNO IN ŠKORNJE TER SE PODA V GOZD. POSKUSI ŠE TI!



SKAČEM PO LUŽAH ALI SNEGU. OPAZUJEM MOČERADE, KAKO SE POČASI ODPRAVLJAJO V ZAVETIŠČA, KJER BODO PRIČAKALI POMLAD. MAMICO PA POŠKROPIM Z VODO ALI S SNEGOM, KI SE JE NABRAL NA DREVESNIH VEJAH.

ŠTEVILNE ŽIVALI SE PRIPRAVLJAJO NA MRAZ. DOBRO SI OGLEDJ SLIKU. NA NJEJ POIŠČI VSE ŽIVALI. NATO PA Z **RDEČO** OBKROŽI TISTE, KI SE BODO ZA ČAS ZIME **PRESSELILE** V TOPLE KRAJE. Z **MODRO** OBKROŽI TISTE, KI BODO V MRAZU **OTRPNILE**. Z **RUMENO** PA OBKROŽI TISTE, KI BODO ZIMO **PRESPALE**. ČE JE MED NJIMI KAKŠNA ŽIVAL, KI SE NE SELI ALI POČIVA, JE NE OBKROŽI.



VSAK LETNI ČAS ŠTEJE. Ko je zunaj megleno in sivo, je res potrebne več volje, da se obujemo, oblečemo in gremo na zrak. Toda pomislite: ko smo doma na toplem, smo pogosto zaspani, malce lenobni in pogosto se nam zdi, da nam včasih kar zmanjka energije za vsakdanje opravke. Svež zrak in sprehod po naravi prebudi naše čute, nas napolni z energijo in s svežim kisikom. Tudi meglice so lahko lepe. Tudi poslušanje kapljanja dežja ali opazovanje snežink nas lahko umiri. In tudi na videz dolgočasen gozd je lahko za otroke še vedno razburljivo igrišče. Vse, kar potrebujete, so dežni plašč ali zimska bunda, hlače in škornji.

JE JAJCE ŠE UPORABNO?

OBIČAJNO Z VOHANJEM ALI PREGLEDOVANJEM HRANE UGOTOVIMO, ALI JE ŠE UŽITNA. KAJ PA JAJCE? KO GA RAZBIJEŠ, JE ŽE PREPOZNO. ČE JE POKVARJENO, ZELO SMRDI, ČE NI POKVARJENO, PA GA MORAŠ NEMUDOMA PORABITI, SAJ JE RAZBITO. KAKO TOREJ UGOTOVIŠ, ALI SO JAJCA ŠE UPORABNA? IMAMO REŠITEV ZATE!

V SKLEDO NALIJ VODO IN VANJO POLOŽI JAJCE!



TAKO PREVERI SAMO JAJCA,
KI JIH NAMERAVAŠ TAKOJ POJESTI.



SKRBNO S HRANO

V trgovini in doma gotovo kdaj pregledujete rok uporabnosti živil. Določena živila so ob pravilni hrambi uporabna še nekaj časa po navedenem roku!

Pri HOFERju si v sklopu iniciative **Danes za jutri** ter projekta **Skrbno s hrano** prizadevamo zmanjšati količino presežne hrane v trgovinah. Optimiziramo naročanje izdelkov, imamo dovršen logistični sistem, izdelke pred iztekom roka ponudimo po nižji ceni, morebitne presežke hrane doniramo socialnim organizacijam in ranljivim skupinam.

Dodatno smo v okviru projekta uvedli logotip z oznako »Je rok potekel? Pogosto uporabno dlje.«, s katerim širimo zavest o skrbnem ravnanju s hrano v gospodinjstvih. Najdete ga na izbranih izdelkih HOFERjevih lastnih blagovnih znamk, ki so označeni z rokom uporabnosti »Uporabno najmanj do«. Teh izdelkov pogosto ni treba zavreči, če so bili zaprti, pravilno hranjeni ter imajo ustrezen videz, vonj in okus.



Če je izdelek zaprt, pravilno hranjen ter ima ustrezen videz, vonj in okus, ga pogosto ni treba zavreči tudi po preteku navedenega roka uporabnosti »Uporabno najmanj do«. Več informacij najdete na spletni strani hofer.si/daneszajutri.