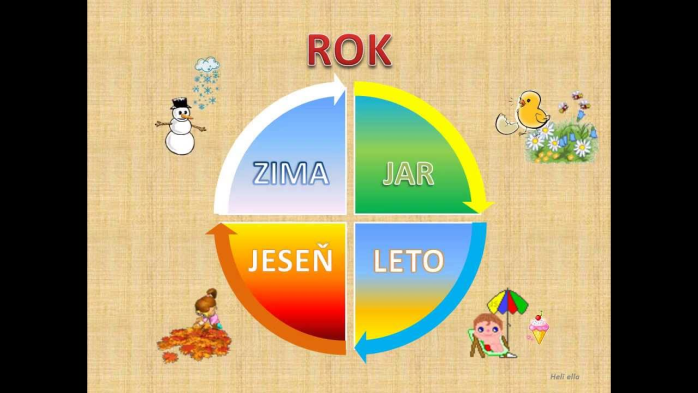
Domáce úlohy PRS II – 22.-26.2021

SJL-Prečítajte si a urobte si poznámky!!!

***Kalendárne zvyky***

***Poznáš nejaké zvyky, ktoré sa viažu s nejakým menom alebo dátumom v kalendári?***

******

***JAR***

***Turíce***

***Veľká noc***

***vynášanie Moreny***

***stavanie májov***

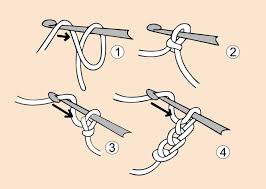
 

Aké zvyky máte vo vašej rodine???

**RPE-** háčkovanie-téma

Základy háčkovania pre začiatočníkov Začínanie – Prvé očko urobíme ako slučku a to tak, že priadzu vedieme od ukazováka, zospodu preložíme ponad palec a urobíme slučku. Háčikom vpichneme zospodu, naberieme, priadzu pretiahneme a zosunieme z palca. Koniec priadze pridržíme palcom a ukazovákom a slučku stiahneme.   
  
<https://www.hackovanie.eu/jednoduche-zaklady-hackovania/>

Ako háčkovať retiazku – Háčik vpichneme do začiatočnej slučky, zospodu nahodíme priadzu, pretiahneme cez slučku a stiahneme. Takto pokračujeme až kým nemáme retiazku potrebnej dĺžky.



VKM- emocie. –opakovanie.

Nakresli tvár podľa emocie- veselá, smutná, prekvapená, nahnevaná...



.Vyhľadaj v osemsmerovke slová: RADOSŤ, SMÚTOK, ŽIAĽ, STRACH, DÔVERA, BOLESŤ, ÚZKOSŤ, NENÁVISŤ, SÚCIT, LÁSKAVOSŤ, POKORA, REV, SKROMNOSŤ, TRPEZLIVOSŤ, LÁSKA, HNEV, ZLOBA, OBAVA, KRÁSA, ÚŽAS, VERNOSŤ, PLAČ, DES.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| T | R | P | E | Z | L | I | V | O | S | Ť | Ž | I | A | Ľ |
| Ť | S | O | N | M | O | R | K | S | S | S | Ú | C | I | T |
| Ú | Z | K | O | S | Ť | E | M | O | P | O | K | O | R | A |
| L | Á | S | K | A | CH | Ó | D | D | ô | V | E | R | A | & |
| H | N | E | V | & | A | A | & | C | & | A | S | Á | R | K |
| A | B | O | L | Z | R | & | I | & | & | K | Ú | Ž | A | S |
| D | E | S | M | Ú | T | O | K | E | Ť | S | E | L | O | B |
| A | V | A | B | O | S | Ť | S | I | V | Á | N | E | N | & |
| V | E | R | N | O | S | Ť | R | E | V | L | Č | A | L | P |

|  |
| --- |
| E |
| M |
| O |
| C |
| I |
| E |

**** 

**PJV - Zostav si svoj jedálny lístok!!!**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deň | Raňajky | Desiata | Obed | Olovrant | Večera |
| ŠTVRTOK |  |  |  |  |  |
| PIATOK |  |  |  |  |  |
| SOBOTA |  |  |  |  |  |
| NEDEĽA |  |  |  |  |  |
| PONDELOK |  |  |  |  |  |
| UTOROK |  |  |  |  |  |
| STREDA |  |  |  |  |  |

Moje najobľúbenejšie jedlo je ...............................................................................................................................

Mal/a by som jesť viac ................................................................................................................................

Máš vo svojom jedálničku každý deň sladkosť a akú?........................................................................................................................

Spočítaj a napíš koľko pohárov tekutín denne vypiješ. ............................................................................................................................

**PEC-druhy ovocia**

**Napíšte si do zošita poznámky !!!**

**Základné členenie ovocia**

* jadrové ovocie ([jablko](https://zdravopedia.sk/ovocie/jablko-10-ucinkov-na-zdravie), [hruška](https://zdravopedia.sk/ovocie/hruska-10-ucinkov-na-zdravie), duly, mišpule..)
* kôstkové ovocie ([čerešňa](https://zdravopedia.sk/ovocie/ceresne-10-ucinkov-na-zdravie), [višňa](https://zdravopedia.sk/ovocie/visna-10-ucinkov-na-zdravie), [slivka](https://zdravopedia.sk/ovocie/slivky-10-ucinkov-na-zdravie), [marhuľa](https://zdravopedia.sk/ovocie/marhula-10-ucinkov-na-zdravie), [broskyňa](https://zdravopedia.sk/ovocie/broskyna-10-ucinkov-na-zdravie)..)
* bobuľové ovocie ([jahoda](https://zdravopedia.sk/ovocie/jahody-pre-zdravie-aj-krasu), [malina](https://zdravopedia.sk/ovocie/maliny-10-ucinkov-na-zdravie), [čučoriedky](https://zdravopedia.sk/ovocie/cucoriedky-10-ucinkov-na-zdravie), [ríbezľa](https://zdravopedia.sk/ovocie/ribezle-10-ucinkov-na-zdravie), [egreš](https://zdravopedia.sk/ovocie/egrese-10-ucinkov-na-zdravie), [hrozno](https://zdravopedia.sk/ovocie/hrozno-10-ucinkov-na-zdravie)..)
* škrupinové (vlašské orechy, mandle, gaštany..)
* citrusové plody ([citróny](https://zdravopedia.sk/ovocie/citrony), [pomaranče](https://zdravopedia.sk/ovocie/pomarance), [mandarínky](https://zdravopedia.sk/ovocie/mandarinky)..)
* exotické ovocie ([karambola](https://zdravopedia.sk/ovocie/karambola), [hurmikaki](https://zdravopedia.sk/ovocie/hurmikaki-tomel), [liči](https://zdravopedia.sk/ovocie/lici)..)

** **

**Pozrite si prezentáciu o ovocí !!!**

**DPU- separovanie odpadu.-prečítať!!!**

*Modré nádoby na papier*

Patrí sem: noviny, časopisy, kancelársky papier, reklamné letáky, krabice (ak nie sú kombinované s iným materiálom hliník, celofán), kartóny, papierové obaly, papierové vrecúška, papierová lepenka atď.

Nevhadzuje sa: mokrý, mastný alebo znečistený papier, asfaltový a dechtovaný papier, použité plienky a hygienické potreby, obaly z kombinovaných materiálov (viacvrstvové obaly od trvanlivého mlieka, džúsov, tetrapaky), kopírovací a samoprepisovací celofán.

*Zelené nádoby na sklo*

Patrí sem: nevratné obaly zo skla od nápojov, sklenené nádoby, tabuľové sklo, sklené črepy a pod.

Nevhadzuje sa: porcelán, keramika, autosklo, zrkadlá, TV obrazovky, veľmi znečistené fľaše a sklenené obaly (najmä pieskom), porcelán a keramika, zrkadlá, žiarovky a žiarivky, autosklo, sklo kombinované s iným materiálom (drôtené sklo).

*Žlté nádoby na plasty, v niektorých obciach aj na kovy*

Parí sem: PET fľaše od nápojov (ich objem je potrebné najskôr znížiť napr. zošliapnutím, stlačením), kelímky, igelitové vrecká, fólie, polystyrén, obaly z kozmetických produktov.

Ak obec určí, že tam možno vhadzovať aj kovy, potom plechovky od nápojov, konzervy (bez zvyškov potravín), drobné kovové predmety, drôty.

Nevhadzuje sa: PET fľaše od potravinárskych olejov, novodurové rúrky, obaly od nebezpečných látok, ako napr. motorových olejov, chemikálií, farieb.

Aj vy doma triedite odpad???



**TEV- pešia turistika** . Chodte každý deň aspoň na 1 hodinu do prírody!!!!

****

**PMF- Pripravte na obed -chutné pečené zemiaky**

**postup:** Zemiaky očistíme a nakrájame na mesiačiky. Ak máme nové zemiaky môžeme ich len umyť, nakrájať a piecť aj so šupkou. Hlbší plech vystelieme papierom na pečenie, rozložíme zemiaky, posypeme soľou, rascou a korením podľa chuti ( niekedy stačí len soľ a rasca ). Pokvapkáme olejom premiešame a pečieme pri teplote 200°C .

 Dobrú chuť !!!!