



**Obiteljsko popodne ili večer (moguće i s više obitelji zajedno) uz igre; prirediti koktele te ispeći nešto za prizalogajiti bilo za poklade (fašnik) ili inače.**

### ✓ Prijedlozi za igre

#### **Obitelj X, Y, Z**

**Priprema:** Pripremite kartice na kojima stoje imena članova obitelji tih triju obitelji. Već prema broju igrača navesti uvijek: baka, djed, mama, tata, kći, sin. Na jednoj kartici tada stoji na primjer mama Ruža.

**Igra:** Igrači izvlače po jednu kartu. Na zapovijed moraju se obitelji okupiti zajedno. No samo to bi bilo još prelako. Stoga se članovi obitelji moraju postaviti ili jesti u pravom redoslijedu : djed, baka, tata, mama, sin, kći. Obitelj koja je prva kompletna, pobjeđuje.

#### **Ples zračnih balona**

**Materijal:** 1 zračni balon po igraču, vezica

**Igra:** Svaki igrač dobije napuhani zračni balon zavezan za nogu. Sada se pusti neka pjesma. Za vrijeme plesa djeca nastoje zgaziti balon drugih, tako da pukne. Dijete, koje na kraju te pjesme još ima čitav balon na nozi, pobjeđuje.

#### **U redu iza vještice**

**Materijal:** Bijeli gumeni miševi, metla

**Priprema:** Netko od odraslih preuzima vođenje igre i nakon svakog kruga dijeli bijele gumene miševе u prostoru; uvijek je jedan miš manje od djece koja se igraju.

Između djece odredi se jedno da bude vještica. Ta vještica dobije metlu u ruke. Dok svira glazba, vještica pleše između djece koja stoje. Kada vještica metlom dodirne noge nekog djeteta, ono mora sada trčati iza vještice. Tako se radi i dalje, dok sva djeca ne budu u redu iza vještice. Zatim se isključi glazba. Pa se dadne zapovijed: brzo nađite bijeloga miša. Dijete, koje ne nađe miša, sljedeća je vještica.

## Ples zračnih balona

**Materijal:** šareni zračni baloni, glazba

**Upute za igru:**

1. Podijelite se u parove po dvoje.
2. Svaki par dobije zračni balon.
3. Odredite voditelja igre. Tu ulogu ćete vjerojatno preuzeti vi kao roditelji.
4. Voditelj igre određuje kako će igrači držati balon između svojih tijela. Naravno, ne koristeći ruke. Započinje se većinom s balonom u visini prsa ili trbuha.
5. Pustite glazbu. Ples može početi. Za to vrijeme balon ne smije puknuti ili pasti dolje.
6. Pobjeđuje par koji je najdulje izdržao.

## Zgrabi crveni nos!



**Sva djeca i odrasli plešu na glazbu oko stola.** Na stolu se nalaze nosevi za klaune ( mogu se na primjer napraviti od kartona kutije za jaja). **Uvijek ima jedan nos manje od broja suigrača djece i odraslih.** Kada se zaustavi glazba, svi moraju brzo pokušati staviti si klaunov nos. Tko ne uzbije zgrabiti nos, ispada iz igre, i sa stola se izuzme jedan daljnji klaunov nos. Pobjeđuje, tko na kraju nosi zadnji crveni nos.

Brzo! Zgrabi si crveni nos.

## Piramida od brojeva

**Materijal:** 1 kocka – pisaljke - listići

**Igrači:** 2 - 5

Svatko si nacrti na list papira piramidu od brojeva, broj 1 je na vrhu, ispod 2 dvojke, zatim 3 trojke, 4 četvorke, 5 petica, i 6 šestorki.

Sada se redom baca kocka.

Dobiveni broj točkica na kocki može se zatim prekrížiti na listiću.

Pobjeđuje onaj koji je kao prvi mogao prekrížiti sve brojke svoje piramide.

## ✓ Prijedlozi kako sami napraviti koktele

### Coke float



#### Sastojci:

1	čaša	Coca Cola
1	kuglica	sladoleda od vanilije

### Sweety



#### Sastojci:

400	ml	jogurta
20	ml	soka od limuna
90	ml	soda-vode
150	ml	kokosova mlijeka

## ✓ Prijedlog za zalogajčice, slane ili slatke



#### Sastojci za: 20 komada

- bijeli luk
- 1 bio-jaje (veličina M)
- 150 g šunke (u kockicama)
- 2 žlice vrhnja
- 150 g gaude (fino naribane)
- 3 komada peršinova lista (fino nasjeckana)
- sol
- crni papar ( svježe samljeven)
- 1 paket lisnatoga tijesta
- 0,5 Beet Kresse ( kreša)

### Priprema

- Oguliti luk i izrezati na fine kockice, razdvojiti jaje. Žumanjak izmutiti i ostaviti na hladnome. Luk, šunku, vrhnje, sir, peršin i bjeljanjak pomiješati u zdjeli. Začiniti solju i paprom. Upozorenje: šunka je već dobro slana, pa je bolje više puta probati da ne bude preslano.
- Pećnicu zagrijati na 190 (grijanje odozgo i odozdo) ( ventilacija 170 stupnjeva). Tijesto izvaditi malo prije pripreme iz hladnjaka, razvaljati, premazati smjesom od šunke i sira i sa uzdužne strane zamotati. Izrezati u kolute 1 cm debljine i staviti na papir za pečenje na lim. Premazati žumanjkom i na srednjoj visini peći oko 18 minuta

da bude zlatno žuto. Narezati krešu (Kresse vom Beet) i servirati zajedno s pužićima od lisnatoga tijesta.

## Daljnje varijacije za pužice od lisnatoga tijesta

- Slanina i vrhnje
- Pesto i mozzarella
- Svježi sir i losos
- Rajčice, zelenje i sir
- Prolječni luk i dimljeni tofu
- Špinat i masni sir

### I slatki pužići od lisnatoga tijesta su užitak:

- Čokoladna krema i banane
- Jabučna kaša i cimet
- Bijela čokolada i jagode
- Orasi/lješnjaci

**Želimo obiteljsko popodne ili večer puno radosti!**

Lijepi pozdrav s. M. Ramona

