



MOI!

Nämä ovat kouluikäisten omat kerhosivut.

Tänä keväänä joka torstai julkaistaan uusi kerhomateriaali. Hartaus, tehtäviä, leikkejä, askartelua, kokkailua. Voit tehdä yksin, yhdessä sisarusten tai koko perheen kanssa.

Mukavia kerhohetkiä!

Pieni sininen norsu

Eräs tarina kertoo pienestä sinisestä norsusta.

Olipa kerran pieni, sininen norsu. Se oli hyvin yksinäinen, sillä toiset pienet norsut eivät halunneet leikkiä sen kanssa, koska se oli sininen. Toiset norsut olivat punaisia. Surullisena pieni sininen norsu lähti kulkemaan viidakkoa kohti. Se kulki ja kulki ihastellen kauniita kukkia ja pieniä eläimiä.

Matkalla se tapasi apinatytön, joka itki. Se oli eksynyt. Hellästi pieni sininen norsu nosti apinatytön selkäänsä ja lähti viemään sitä kotiin. Pian he tulivat viidakon reunaan. Siellä he näkivät apinoita, joilla oli maalipurkit ja pensselit. Ne maalasivat punaista aitaa. Pieni sininen norsu kertoi huolenaiheensa apinatytölle. Apinatyttö sai idean: "Kiitokseksi avustasi me maalaamme sinut punaiseksi."

Niin apinat maalasivat pienen sinisen norsun punaiseksi. Onnellisena norsu lähti kohti kotia. Jo kaukaa toiset norsut huomasivat sen ja huusivat: "Katsokaa, kuinka kaunis norsu. Tule leikkimään kanssamme!" Ja niin he leikkivät yhdessä. He laskivat liukua joentörmällä. Kun pieni sininen norsu oli laskenut muutaman kerran veteen, sen selkään ilmestyi ensin pieniä sinisiä pilkkuja, jotka sitten suurenivat laukuiksi. Vähän ajan kuluttua se oli ihan sininen kauttaaltaan. Toiset alkoivat tuijottaa sitä, jolloin se itsekin onnettomana huomasi olevansa ihan samanvärinen kuin ennenkin. Pieni sininen norsu aikoi lähteä pois toisten luota, mutta toiset norsut sanoivat: "Älä lähde minnekään. Ei se haittaa, että olet erivärinen kuin me muut. Me tahdomme leikkiä kanssasi." Pieni sininen norsu oli ikionnellinen.

Rukous:

Täivaan Isä, kiitos että olet luonut minut juuri tällaiseksi kuin olen. Kiitos kaikista erilaisista ihmisistä. Auta minua olemaan ystävällinen jokaiselle, vaikka he olisivat erilaisia. Amen.



Runoillaan...

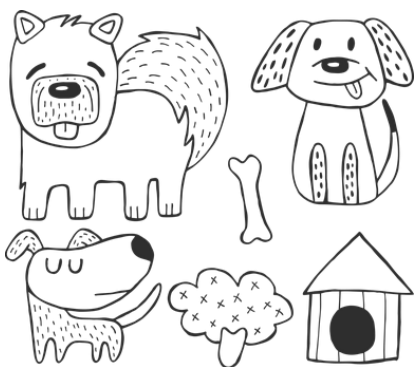
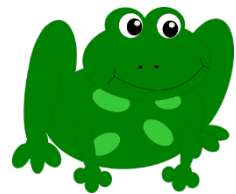
Kuuntele Jakke jääkarhun runo.

Tee oma runo lemmikkieläimestäsi tai suosikkiasioistasi luonnossa.

Minkälainen runo syntyisi alla olevista eläimistä? Valitse kuvista haluamasi runosi tai käytä kaikkia kuvia runossasi.

Jos haluat jakaa runosi muille, laita Minnalle sähköpostia osoitteeseen

minna.koskela@evl.fi. Runosi julkaistaan toukokuun Kerhopuhissa.



ELÄINVIISA

Kuka tietää (=arvaa) teidän perheessä parhaiten eläinjutut?

Vastaukset löytyvät sivun alalaidasta.

1. Minkä värinen vatsa on lokilla?
 - a. valkoinen
 - b. siniharmaa
 - c. musta
2. Kuinka monta käärmelajia on Suomessa?
 - a. 12
 - b. 8
 - c. 2
3. Mikä eläin on raakku?
 - a. simpukka
 - b. matelija
 - c. kala
4. Mikä on Suomen pienin lintu?
 - a. pyy
 - b. hippiaäinen
 - c. pikkusirkku
5. Mikä aisti on kärpäsellä jaloissaan?
 - a. hajuaisti
 - b. makuaisti
 - c. kuuloaisti
6. Millä seuraavista eläimistä on pisin häntä?
 - a. saukko
 - b. mustarotta
 - c. hirvi
7. Kuinka paljon hyönteisiä aikuinen haarapääsky syö päivässä?
 - a. 240 grammaa
 - b. 55 grammaa
 - c. 8 grammaa
8. Millä eläimellä on latinankielisenä nimenä "vulpes vulpes"?
 - a. kärpänen
 - b. kettu
 - c. sammakko
9. Kun vaskitsa pudottaa häntänsä paetessaan, niin tuleeeko uudesta hännästä
 - a. lyhyempi
 - b. saman kokoinen
 - c. pidempi kuin vanha
10. Mitä seuraavista väreistä on eniten ritariperhosessa?
 - a. punaista ja keltaista
 - b. mustaa ja keltaista
 - c. sinistä ja valkoista



AŠKARRELLAAN...

Tee ötökkähotelli

Pihalle ripustetuissa ötökkähotelleissa ötököiden on helppo yöpyä, lisääntyä ja talvehtia.

Voit helposti rakentaa hotellin maitotölkin puolikkaasta tai säilykepurkkiin, jonka sisälle laitetaan tiiviisti onttoja kasvien varsia. Hotelli voi olla myös pelkkä puupölli, johon on porattu 4- 10 mm. reikiä. Jos sinulta löytyy kotoa vanha rikkinäinen kynttilällyhty, voi ötökkähotellin rakennella myös sinne. Vain mielikuvitus on rajana.

Valmiin ötökkähotellin voi ripustaa talon tai varaston seinään, pensasaitaan tukiseipäaseen tai vaikka kerrostalon parvekkeelle. Sen pitäisi olla n. 1-2 m korkeudella kasvillisuudesta, tuulelta ja sateelta suojassa.

Ohjeita ötökkähotellin rakentamiseen löytyy esim. näiltä sivuilta:

- [Martat](#)
- [Meillä kotona](#)
- <https://www.partio.fi/partiomedial/tee-se-itse-otokkahotelli/>
- [Tässä vielä kuvin yksitoteutus esimerkki](#)

KOKATAAN...

Leivo eläinpullia

Idea ja ohje [Eläinpulla-mallit](#)

Pulla on ikuinen klassikkoherkku, joka maistuu perheen pienimmille kuin myös vanhemmillekin herkkusuille.

Nyt, kun kotona tulee vietettyä erityisesti aikaa, on leipominen hauska askare tehtäväksi koko perheen kera. Näin keväällä luonto on myös heräilemässä eloon ja eläimet alkavat pikkuhiljaa tulla esiin koloistaan. Kevään kunniaksi voisimme tuoda muutamia näitä eläimiä ihan kotikeittiöönkin asti, pullan muodossa!

Alla esimerkkiresepti *Eläinpulliin*:

Taikina:

200 g voita
5 dl täysmaitoa
50 g hiivaa
2 dl sokeria *)
(1 rkl vaniljasokeria)
2 rkl kardemummaa
1 ½ tl suolaa
1 muna
n. 15 dl vehnä jauhoja

Voiteluun:

1 muna

Koristeluun pinnalle:

raesokeria
rusinoita nappisilmiksi

Valmistusohje:

Sulata voi. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murena joukkoon hiiva. Sekoita, kunnes hiiva on liuennut. Sekoita maitoon sokerit, kardemumma, suola ja muna. Lisää noin puolet jauhoista desilitra kerrallaan ja vatkaa taikinaa hetken aikaa. Jatka jauhojen lisäämistä kädellä vaivaten. Sekoita joukkoon voisula, kun olet käyttänyt noin 2/3 jauhoista. Säästä vähintään yksi desilitra jauhoista, voit lisätä sen tarvittaessa alustamisen aikana. Alusta taikinaa, kunnes se on kimmoisaa ja irtoaa kulhon reunoista ja kädestä. Lopullinen jauhojen määrä riippuu niin vaivaamisesta kuin jauholaadusta.

Peitä taikinakulho liinalla ja kohota lämpimässä paikassa noin 45 minuuttia, kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi. Mikroaaltouuni on hyvä ja vedoton kohotuspaikka.

Jaa taikina kahteen osaan. Käsittele yksi puolikas kerrallaan. Leivo taikinasta pitkä tanko ja leikkaa yhtä suuriin paloihin.

Katso täältä ohjeet linnun, kisun ja pupun tekoon [Eläinpulla-mallit](#)

Anna pullien kohota liinalla peitettynä vähintään 20 minuuttia. Voitele munalla ja ripottele pinnalle raesokeria. Paista 200 asteessa pullien koosta riippuen 8-15 minuuttia.