



MOI!

Nämä ovat kouluikäisten omat kerhosivut.

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

Mukavia kerhohetkiä!

Kalasaalis

Pietari ja hänen ystävänsä lähtivät kalastamaan. He olivat olleet kalastajia ennen kuin olivat lähteneet seuraamaan Jeesusta. He tiesivät minne kannattaisi vene soutaa, jos halusi saada suureen kalasaaliin. Ilta pimeni ja miehet soutivat veneensä kauemmaksi rannasta. He heittivät verkkonsa veteen ja hetken päästä nostivat ne ylös. Verkkoon ei ollut tarttunut yhtään kalaa. Miehet soutivat uuteen paikkaan ja heittivät verkkonsa. Mutta taaskaan ei tullut yhtään kalaa. Koko yön he soutivat uuteen paikkaan ja heittivät verkkonsa, mutta sintin sinttiä ei tullut saaliiksi. Aamun sarastaessa he päättivät soutaa takaisin rantaan. Kun he olivat vielä matkan päässä, he näkivät rannalla miehen, joka huusi heille: "Onko teillä mitään syötävää?" Pietari vastasi, ettei heillä ole yhtään kalaa. Rannalla seisova mies kehotti: "Laskekaa verkot oikealle puolelle venettä". Miehet tottelivat. Kun he nostivat verkot vedestä, olivat ne niin täynnä kalaa, että verkot olivat revetä.

Silloin Johannes tajusi, kuka rannalla on. Hän sanoi: "Se on Jeesus!" Pietari hyppäsi veneestä ja ui rantaan Jeesuksen luo. Kun muut opetuslapset pääsivät rantaan kalansaaliinsa kanssa, he näkivät nuotion hiilloksella paistuvan kalan. Jeesus ja Pietari istuivat nuotion ääressä odottamassa heitä. Jeesus sanoi: "Tuokaa tänne niitä pyydystämiänne kaloja". Sitten kaikki söivät vatsat täyteen kalaa ja leipääkin oli.

Opetuslapset olivat onnellisia, koska Jeesus oli taas heidän luonaan. Jeesus osoitti, että hän elää ja pitää huolta omistaan kuolemansa ja ylösnousemuksensa jälkeen.

Voit lukea kertomuksen Raamatusta: Johanneksen evankeliumi 21: 1-14

Rukous:

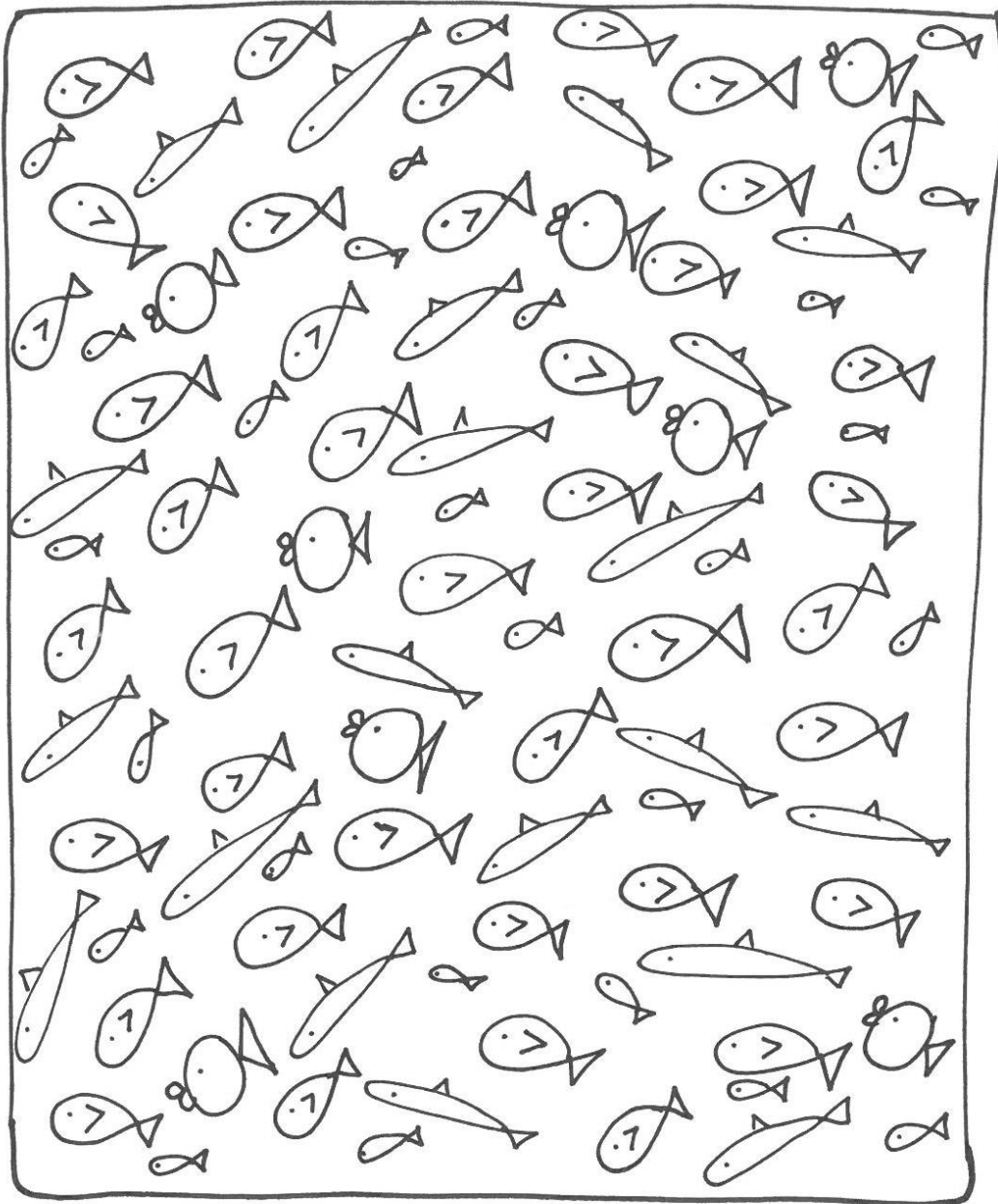
Jeesus, auta minua tänään luottamaan siihen, että sinä pidät minusta joka päivä huolta. Amen.



kuva: <https://christiancliparts.net/>

Laske montako erilaista kalaa verkkoon on uinut. Onko kaloja enemmän kuin opetuslasten kalansaalis oli (Joh. 21:11)?

Vinkki: Laskemista voi helpottaa, jos värität kunkin kalalajin omalla värillään.



ASKARTELE VESSAPAPERIRULLAPELI

Tarvitset: vessapaperirullia, sakset, kyniä, napin tai pahvista leikatun ympyrän

1. Piirrä vessapaperin alareunaan napin mentävä aukko.
2. Leikkaa aukko auki ja koristele vessapaperirulla haluamallasi tavalla.
3. Voit laittaa vessapaperirulliin myös numerot 1-5 (pisteitä maalista)

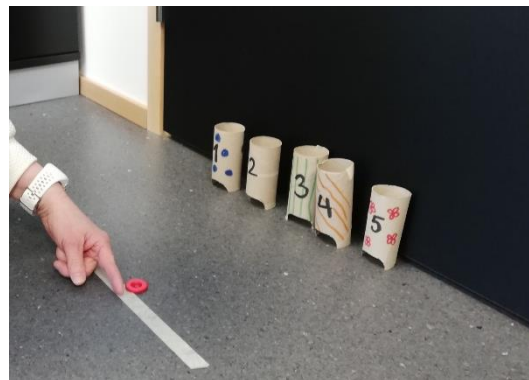
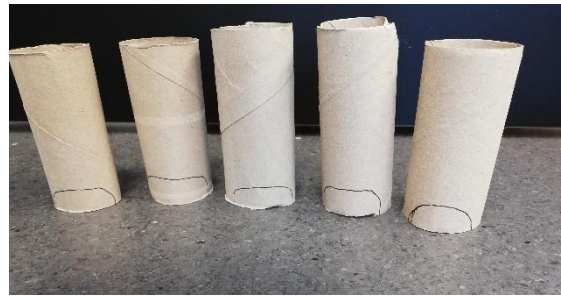
Ja sitten pelataan:

Laita vessapaperirullamaalit esimerkiksi seinää vasten.

Merkitse 30-40 cm:n päähän viiva esimerkiksi maalarinteipillä (huom! Älä piirrä kynällä lattiaan viivaa)

Laita nappi viivalle. Neppaa tai napauta etusormella nappia kohti vessapaperirullamaalia.

Laske pisteet saaduista maaleista esimerkiksi viiden yrityksen jälkeen.



Lähde luontoretkelle!

Retkelle lähtiessä yksi tärkeitä asioita on hyvät eväät! Kun eväät on hyvät, jaksaa retkellä seikkailla pidempäänkin. Tässä muutama vinkki mitä retkelle voi ottaa mukaan tai tehdä nuotiolla tai trangiolla.

Vinkkejä retkieväisiin

Retkileivät kannattaa voidella valmiiksi kotona ja laittaa väliin lempparileikkeitä ja juustoa. Leikkeleet ja juusto sisältävät sen verran suolaa, että säilyvät pidemmällekin päivää retkellä.

Vihannekset kannattaa pakata omiin rasioihinsa. Viipaloi esim. kurkut, tomaatit ja paprikat valmiiksi ja revi salaatinlehdet sopivan kokoisiksi leivän väliin. Nyt retkileivät eivät vety ennen evästaukoa ja jokainen retkeilijä voi täyttää taukopaikalla leipänsä oman makunsa mukaan.

Muistathan varata myös tarpeeksi juomista mukaan. Retkellä lämmin kaakao maistuu vielä paremmalta kuin kotona!



HELPOT MYSLIPATUKAT

Näitä tarvitset:

- 10 dl kaurahiutaleita
- 1.5 dl pähkinöitä ja manteleita rouhittuna
- 1 dl (vaaleita) rusinoita tai kuivattuja hedelmäpaloja
- 1 tl kanelia
- 100 g voita tai margariinia
- 1 dl hunajaa
- 1 dl intiaanisokeria (tai ruokokidesokeria)



Valmistusohje:

Tästä reseptistä syntyy 12–15 myslipatukkaa. Myslipatukat säilyvät jääkaapissa.

1. Sekoita isossa kulhossa kaurahiutaleet, pähkinät, mantelit ja rusinat sekä kaneli.
2. Mittaa kattilaan voi, hunaja ja sokeri. Kuumenna seos kiehuvaaksi ja keitä noin 5 minuuttia. Kaada seos kuivien aineiden joukkoon ja sekoita hyvin.
3. Painele "taikina" leivinpaperilla vuorattuun pienehköön uunivuokaan. Anna jäähmettyä noin tunnin ajan jääkaapissa ja leikkaa levy suorakaiteen muotoisiksi paloiksi.
4. Kääri ne leivinpaperiin ja säilytä jääkaapissa.

Nuotiolla:

FOLIONYYTIT

Superhelppo ja kätevä nuotiolla tehtävä retkiruoka on ns. vaellusnyytit.

Kotona kääritään folionyytteihin kypsää ruoka-aineita.

Vahvan foliopalan pohjalle lorautetaan öljyä.

Päälle viipaloidaan kypsää perunaa ja muita mieleisiä ruoka-aineita.

Perunan lisäksi nytyttiin voi laittaa lihapullia, nakkipaloja, savukalaa, vihanneksia, juustoja ja mausteita. Vain mielikuvitus on rajana!

Retkellä lämmitä nytytit nuotion lämmössä esim. ritilän päällä tai hiilloksella.



Trangialla:

AMERIKKALAISET PANNUKAKUT

Amerikkalainen pannukakku on meidän lettuamme paksumpi pannulla paistettava lettu, joka muistuttaa hieman bliniä.

Tarvitset:

3 dl maitoa

3 dl vehnä jauhoja

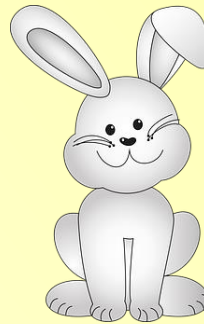
3-4 rkl sokeria

3-4 tl leivinjauhetta

1/2 tl suolaa

1 muna

loraus ruokaöljyä tai sulatettua voita



Maun mukaan taikinaan voi lisätä eri jauholaatuja (esim. puolet grahamjauhoja), marjoja, inkivääriä, suklaarouhetta, hedelmiä jne. Isot lisukkeet kannattaa lisätä kun taikina on kaadettu pannulle, ei taikinakulhoon. Kananmuna ei ole aivan välttämätön tai kaupoista voi etsiä munajauhoa.

Paisto-ohje:

Kuumenna trangian pannu keskilämpöiseksi ja kaada taikinaa keskelle pannua levittämättä sitä mitenkään. Liian isoja pannareita ei kannata tehdä, koska niitä on vaikeampi kääntää.

Kun kuplat taikinan pinnalla alkavat rikkoutua, pannari käännetään ja annetaan toisen puolen paistua hetki. Taikinan päällä pitää olla vielä täysin raakaa, kun pannari käännetään.

Valmiin pannarin pitäisi olla vaalean kullan värinen, vajaan sentin paksuinen ja reunoiltaan hivenen kovera

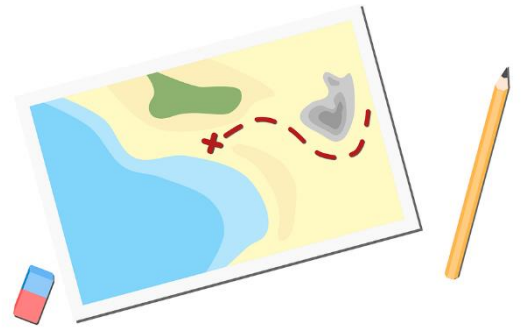
Taikinan voi myös tehdä valmiiksi jo kotona ja pakata sen esim. termospulloon. Ja nämä herkut voit tehdä myös nuotiolla paistaen, jos trangiaa ei kotoa löydy.

JOKAMIEHENOIKEUDET

Jokamiehenoikeudet kertovat meille, mitä saat ja et saa tehdä liikkuessasi luonnossa!

Saat

- liikkua jalan, hiihtäen tai pyöräillen muualla kuin pihamaalla ja erityiseen käyttöön otetuilla alueilla (esimerkiksi viljelyksessä olevat pellot ja istutukset)
- oleskella tilapäisesti alueilla, missä liikkuminenkin on sallittua (esimerkiksi teltailla riittävän etäällä asumuksista)
- poimia luonnonmarjoja, sieniä ja kukkia
- onkia ja pilkkiä
- kulkea vesistöissä ja jäällä



Et saa

- aiheuttaa häiriötä tai haittaa toisille tai ympäristölle
- häiritä lintujen pesintää ja riistaeläimiä
- kaataa tai vahingoittaa puita (älä katko oksia, revi lehtiä/neulasia tai ota tuohta puun rungosta)
- ottaa sammalta, jäkälää, maa-ainesta tai puuta
- häiritä kotirauhaa
- roskata (minkä jaksat kantaa metsään, jaksat kantaa sieltä poisinkin!)
- ajaa moottoriajoneuvolla maastossa maalla ilman maanomistajan lupaa
- kalastaa ja metsästää ilman asianomaisia lupia

Käy testaamassa, kuinka hyvin osaat jokamiehenoikeudet

<http://www.jokamiehenoikeudet.fi/>

<https://yle.fi/uutiset/3-9667652>

