

# Tekemistä talveen

Junnujen lomapuuhat



# PAKKANEN PAUKKU JA TEKEMISTÄ RIITTÄÄ

Ennen talvilomaa vietetään laskiaista. Laskiainen on talven keskellä loistava tilaisuus juhlia ja nauttia yhdessäolosta. Se tuo mukanaan hauskoja perinteitä ja herkullisia makuelämyksiä, jotka ilahduttavat niin lapsia kuin aikuisiakin.

Kuvittele lumiset maisemat ja kirkas aurinko taivaalla. Täydellinen päivä lähteä ulos ja laskea mäkeä! Laskiaisena ihmiset ympäriinsä kerääntyvät pulkkineen ja liukureineen löytämään parhaat laskupaikat. On mahtavaa kilpailla ystävien kanssa siitä, kuka laskee mäen nopeimmin, tai kuka rakentaa lumesta hauskimman hyppyrin!

Mutta tiedätkö, mikä tekee laskiaisesta vieläkin ihanamman? Herkut, tietenkin! Laskiaispullat ovat tämän juhlan ehdoton kohokohta. Ne ovat pehmeitä ja meheviä, ja niiden täytteet saavat veden kielelle. Voit kokeilla erilaisia täytteitä ja koristeluja, ja mikä parasta, voit jakaa herkkuhetket ystäviesi ja perheesi kanssa.

Laskiaisena tunnelma on täynnä iloa ja odotusta. Keskellä talvea se on kuin pieni ilonpilkahdus, joka tuo mukanaan lämpöä ja yhteenkuuluvuuden tunnetta. Talviloma antaa meille mahdollisuuden nauttia vielä hetken laskiaisesta tunnelmasta.

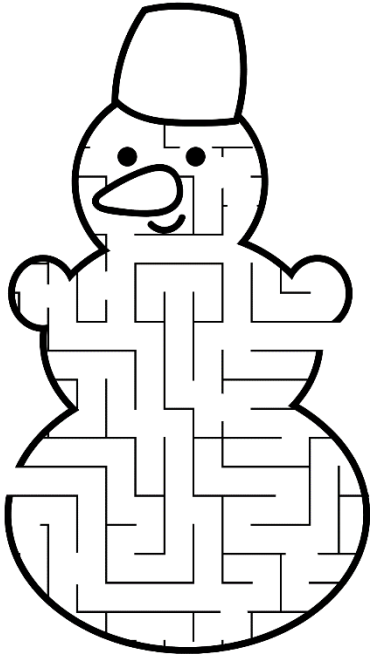
Ihanaa ja rentouttavaa lomaa sinulle toivovat

Malmin seurakunnan nuorisotyönohjaajat



# TEHTÄVIÄ LYHYEMPIINKIN HETKIIN

## Sokkelo



Tavut ovat menneet sekaisin.  
Yhdistä yhteenkuuluvat  
talvisanat viivalla

LILUKEMIEN	MOOTTORIKELKKA
TOKARIKELKMOOT	MURTOMAAHIIHTO
LIUTESKU	LUMIENKELI
NELASLURINKETTE	LAKSETTELURINNE
TOTOMAA HIIHMUR	LIUKESTE
LÄNTIKAKYNTJAL	HYPYRIMÄKI
KIJELUARE	HELJASTINLIVIT
VITTINLIJASHEI	REKIAJELU
HAAPATOPLARO	KYNTTILÄNJALKA

Löysitkö kaikille  
parin?

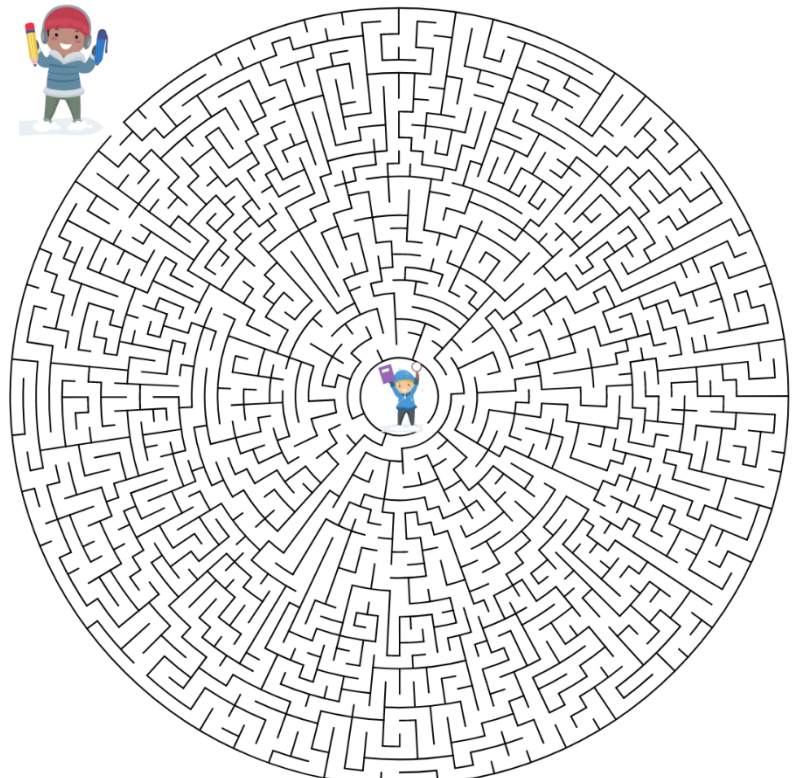


## Yhdistä yhteen kuuluvat talvitavut viivalla

KO	SET
PI	LA
SUK	MÄ
LU	KI
PULK	MI
KYL	PO
LA	TAAT
MO	NO
RE	TU
KIN	KA



## Sokkelo 2



**Kirjaimet ovat menneet sekaisin.**

**Yhdistä yhteenkuuluvat  
talvisanat viivalla**

HIPINKAMU	AVANTOINTI
ILMAOTUS	LUISTIMET
KELANPAKKA	UMPIHANKI
MELUNKIELI	LUMISOTA
MÄENKULKI	LUMIENKELI
OLMIVALTA	LUMIKENKÄ
TALKKIREKAT	LUMILYHTY
NAUTINTOVAI	NAPAKELKKA
TESTILUMU	TALVILOMA
TULLIHYMY	RATTIKELKKA

## Keksi uusia sanoja

Keksi alla olevista sanoista uusia sanoja. Jokaista lauseessa esiintyvää kirjainta saa käyttää niin monta kertaa kuin se lauseessa esiintyy.

### RATI RITI RALLA, TULI TALVI HALLA

---

---

---

---

---

---

---

---



H	A	N	K	I	A	L	E	O	I	R
I	L	A	P	I	O	U	S	K	P	E
I	K	J	K	P	U	I	Ä	K	U	V
H	N	E	L	A	K	S	T	E	L	O
T	U	J	L	K	K	T	O	I	K	N
O	E	L	U	K	K	I	T	K	K	T
L	A	T	U	A	K	N	M	Ä	A	U
O	T	V	K	N	P	A	M	Ä	I	L
M	I	Y	A	E	S	I	V	J	K	E
A	L	O	K	N	V	A	P	O	E	T
S	U	K	S	E	T	K	S	O	R	Ä

## Etsi kadonneet sanat

Sanat voivat olla etu- tai takaperin pystysuoraan, vaakasuoraan tai vinoon.

### Vaaka:

Hanki      Lapio  
Latu      Kola  
Sukset

### Pysty:

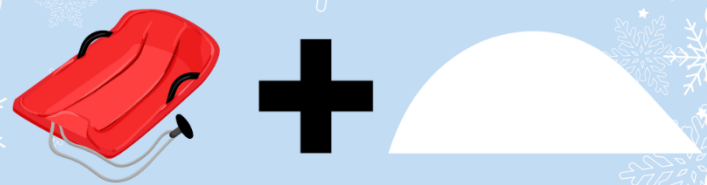
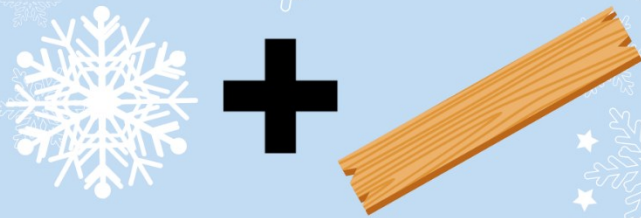
Hiihtoloma      Pakkanen  
Luistin      Jääkiekko  
Pulkka      Reki  
Revontulet

### Vinottain:

Pipo      Kelkka

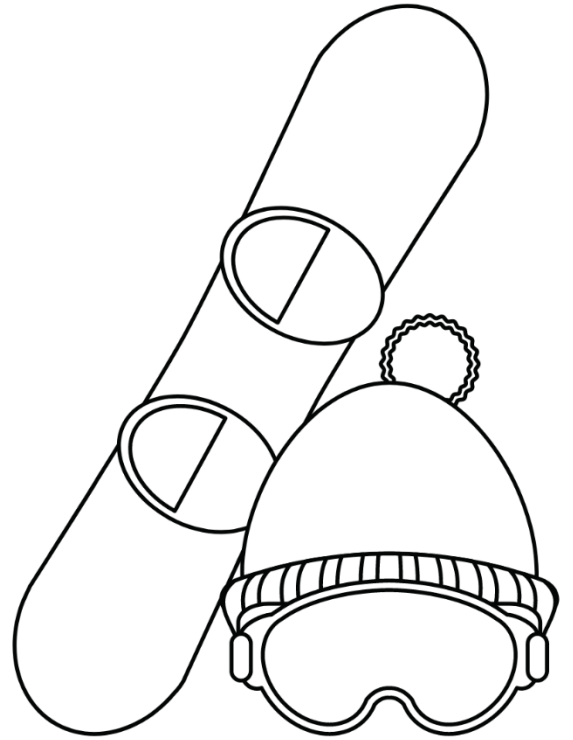
Löydätkö kadonneet sanat?

Alla on neljä kuvaa. Saatko muodostettua viivalle oikean sanan vihjeen avulla?



# VÄRITYSKUVA

Alla olevat kuvat kertovat jotain talvesta. Väritä kuvat ja nauti hetken hiljaisuudesta.



# TIEDETEMPPUJA TESTATTAVAKSI

## Juoksuhiikka

Tarvitset juoksuhiikan tekoon seuraavat ainesosat:

- Perunajauhoa tai maissitärkkelystä
- Vettä
- Lautanen/kulho
- Lusikka

Tee näin:

1. Sekoita lautasella n. 2/3 osaa perunajauhoa ja 1/3 vettä eli vaikkapa 2 dl perunajauhoa ja 1 dl vettä.
2. Havainnoi massan koostumusta pyörittämällä siitä palloa käsissä. Lisää tarvittaessa vettä/perunajauhoa.
3. Nauti!

### MISTÄ OIKEIN ON KYSE?

KUN SEOSTA LÄIMÄISEE KOVAA, MAISSITÄRKKELYSHIUKKASET EIVÄT EHDI LIKKUMAAN TOISTENSA TIELTÄ VAAN NE PYSYVÄT PAIKOILLAAN VAAN NE PYSYVÄT PAIKOILLAAN TIIVIINÄ, KOVANA PINTANA. HITAASTI PAINAMALLA HIUKKASET EHTIVÄT LIKKUA JA SORMI UPPOAA HELPOSTI.

SAMA TOIMII JOS PURISTELET MASSAA KÄSISÄSI, SE ON KOVAPINTAINEN, MUTTA KUN ANNAT SEN VAIN OLLA KÄDELLÄSI, SE MUUTTUU VALUVAKSI.



# ASKARTELUSTA AJAN KULUA

## Säästöpossu

Askartele oma säästölipas vanhasta lasipurkista. Akryylimaaleilla purkista saa juuri mieleisen! Vasaralla ja naulalla taas voi naputella kanteen pienen reiän, josta kolikot ja setelit voi sujauttaa säästöpossuun.

Tarvitset säästölippaaseen

- lasipurkin
- paksun naulan
- vasaran
- pienet pihdit
- kontaktimuovia
- akryylimaalia
- vaahtomuovia tai siveltimen



Askartele oma säästölipas näin:

- Piirrä noin 3 cm mittainen viiva lasipurkin kanteen. Naputa viivalle vasaralla ja paksulla naulalla reikiä vieri viereen. Huom! Laita korkin alle alusta, jonka vahingoittuminen ei haittaa. Alusta voi olla esimerkiksi pieni pala lautaa.
- Taita pienten pihtien avulla reiän reunat siisteiksi korkin nurjalle puolelle. Naputa terävät reunat vasaralla sileiksi.
- Leikkaa kontaktimuovista haluamasi muoto, ja liimaa kontaktimuovi lasipurkin kylkeen. Tuputa vaahtomuovipalalla tai maalaa siveltimellä akryylimaalia lasipurkin ympäri. Jos maali ei ole riittävän peittävä, maalaa uusi kerros ensimmäisen kerroksen kuivuttua. Voit halutessasi maalata myös kannen.
- Irrota kontaktimuovi varovasti. Laita kansi paikoilleen. Säästölipas on valmis!





# TALVILOMAN SUOSIKKIHERKUT

## Köyhät ritarit

Tarvittava aika 15min. Kannattaa etukäteen miettiä, paljonko köyhiä ritareita haluaa tehdä. Tällöin ainesten hankinta on helpompaa, eikä tule hävikkiä. Reseptistä tulee kuusi annosta

### Tarvikkeet:

- 1 kananmuna
- 2 dl maitojuomaa
- 1 tl vaniljasokeria
- 12 pullaviipaletta
- Juoksevaa rasvaa paistamiseen
- Tarjoiluun kauden marjoja, hilloa ja 1-2 dl kuohukermaa

### Ohje:

1. Vatkaa munan rakenne rikki. Lisää maito ja vaniljasokeri.
2. Kasta pullaviipaleet munamaidossa. Ruskista juokseva rasva pannulla. vaaleanruskeaksi. Paista pullaviipaleet kauniin ruskeiksi kummaltakin puolelta.
3. Tarjoa hillon ja pehmeäksi vaahdoksi vatkatun kerman kanssa jälkiruokana tai kaakaon kanssa.



## Pakkaspäivän herkkukaakao

Tämä ohje on yhdelle annokselle.

Ainekset:

- 3 dl kevytmaitoa
- 50 g tummaa suklaata
- vaahtokarkkeja
- kermaa koristeeksi

Kuumenna maito kiehumispisteeseen. Lisää joukkoon paloitettu suklaa. Siirrä kattila liedelle miedolle lämmölle ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut maitoon. Nosta kattila pois liedeltä.

Vatkaa kerma.

Kaada kaakao kuppiin, ja laita sekaan muutama vaahtokarkki. Lisää päälle koristeeksi kermaa.

## TAIDOISTA VOIMAA



**OPETTELE UUSI TAITO!**

**HALUATKO OPPIA  
HÄMMÄSTYTTÄMÄÄN TYYPPEJÄ?  
OPETTELE VIDEON AVULLA  
TEKEMÄÄN TAIKATEMPPU.**

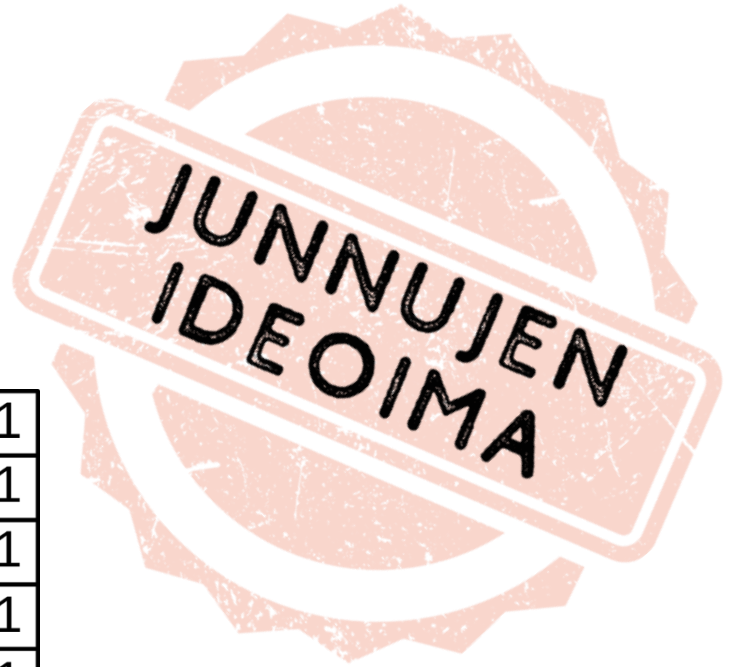
**VIDEO JULKAISTAAN  
JUNNUTMALMINSRK-YOUTUBE  
KANAVALLA.**



Väritä numeron mukaan:

Arvaatko mikä eläin kuvaan muodostuu?

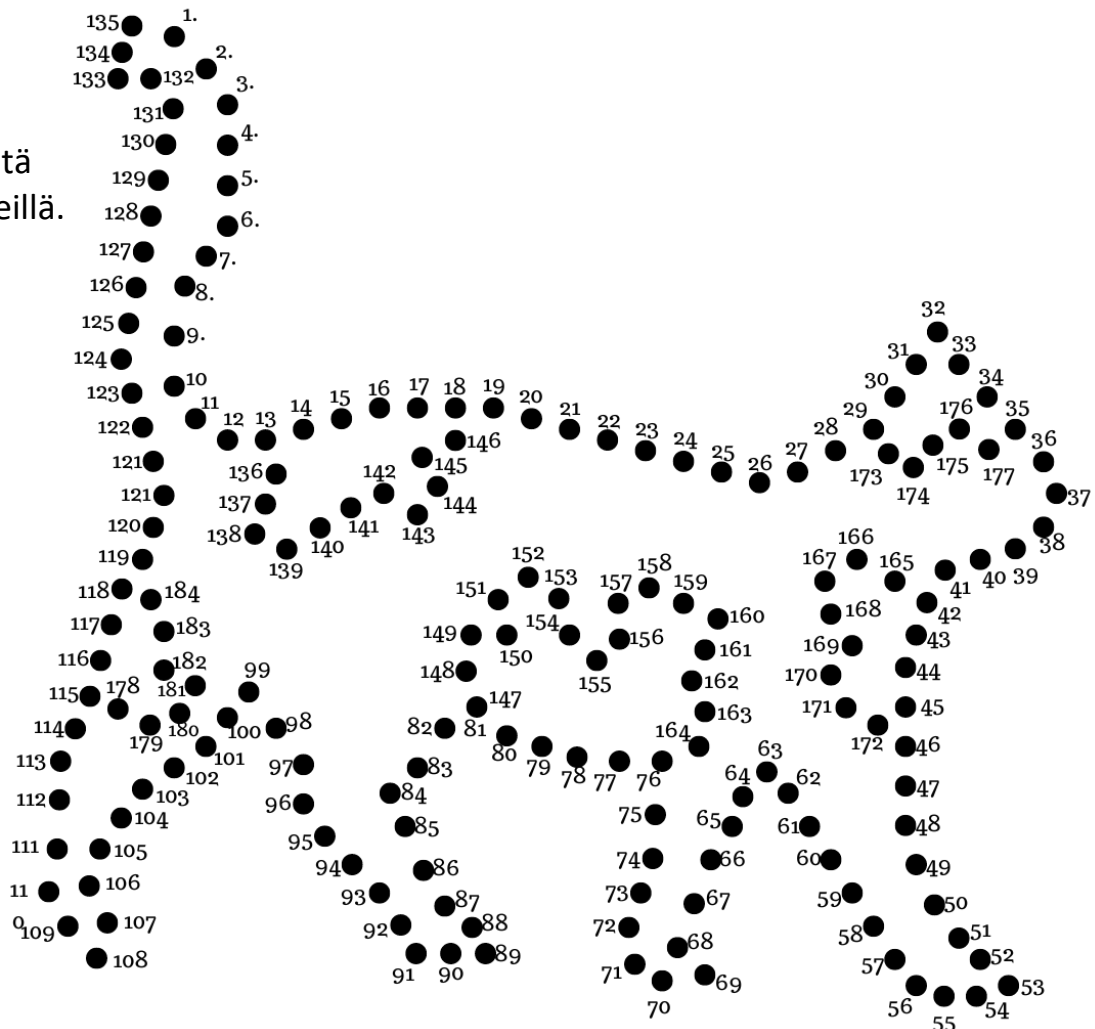
1 = sininen 2 = oranssi 3 = vaaleanruskea  
4 = tummanruskea 5 = punainen



1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	3	2	2	2	3	3	1	1
1	1	3	3	4	2	4	4	3	1	1
1	1	1	3	4	2	2	4	3	1	1
1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1
1	1	1	1	5	5	5	5	1	1	1
1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1
1	1	1	3	2	3	2	2	3	1	1
1	1	1	3	2	3	2	2	3	1	1
1	1	3	3	2	T	2	2	3	3	1

Pisteestä pisteeseen

Yhdistä pisteet ja väritä  
kuva haluamillasi väreillä.





KIRKKO HELSINGISSÄ  
MALMIN SEURAKUNTA