

Tekemistä jouluun

Junnujen lomapuuhat 5 / 2023



Joulun odotuksen taikaa

Joulu lähestyy, ja on aika laittaa kotia valmiiksi joulua varten. Kun joulua valmistelee pikkuhiljaa, tulee se luoksemme vähän varkain. Kenties sinulla kotona soi jo joululaulut, tai ensimmäiset piparit ja tortut on paistettu. Ehkäpä kuusi odottelee valmiina lähettyvillä, ja koristelaatikkokin on saatettu ottaa esille viime joulun jälkeen. Myös joulukalenteri johdattaa meitä joulun odotuksen äärelle. Sen avulla pystyy helposti tarkistamaan, montako päivää on jouluaattoon.

Joulua vietetään monissa maissa, ja silloin juhlietaan pientä Jeesus-lastaa, joka syntyi maailmaan. Enkelit kertoivat paimenille ilosanoman ja nämä riensivät katsomaan Jeesus-lastaa. Tietäjätkin saapuivat seimen äärelle ihmettelemään sitä, mihin tähti heidät johdatti.

Kristillisessä perinteessä joulu on tärkeä juhla, joka symboloi toivon, rauhan ja rakkauden viestiä maailmassa. Toivo, rauha ja rakkaus ovat isoja asioita, joihin meistä jokainen voi vaikuttaa. Se, miten kohtaamme toiset ihmiset, voi tuoda paljon iloa ja lämpöä heidän päiväänsä. Erityisesti joulun aika on sellainen, jolloin haluamme osoittaa rakkautta ja kiitollisuutta muille. Joulu on juhla, joka helposti kokoaa perheen ja läheiset yhteen. Joulussa monelle onkin tärkeää juuri perheen ja läheisten kanssa vietetty aika ilman kiirettä. Silloin on aikaa rauhoittua ja nauttia hetkestä.

Ihanaa joulun aikaa!

Malmin seurakunnan nuorisotyönohjaajat



TEHTÄVIÄ LYHYEMPIINKIN HETKIIN

Sokkelo 1

Auta tonttuja löytämään reitti takaisin kotiin.



Sanahaku

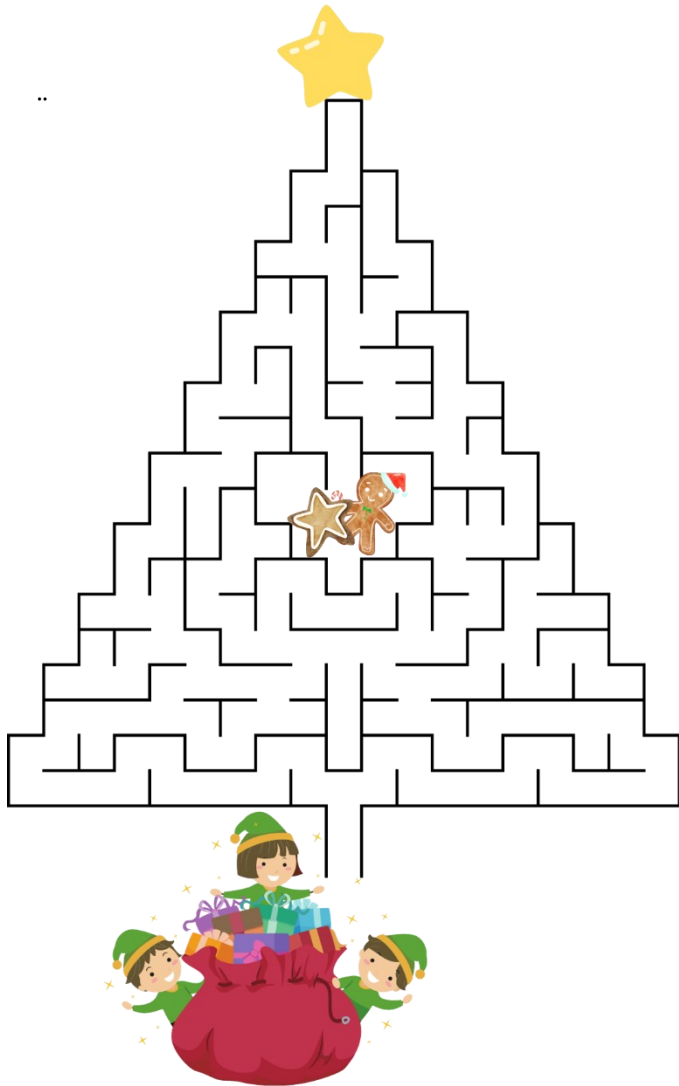
Löydätkö kaikki kadonneet sanat ruudukosta? Sanat voivat olla pysty-, vaaka- tai vinolinjassa, joko etuperin tai takaperin.

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

- joululahja
- joulupukki
- kuusi
- kynttilä
- tähti
- seimi
- enkeli
- tonttu
- pipari
- glögi
- suklaa
- koriste
- puuro

Sokkelo 2

Auta tonttuja löytämään tie pipareiden ja tähden luokse.



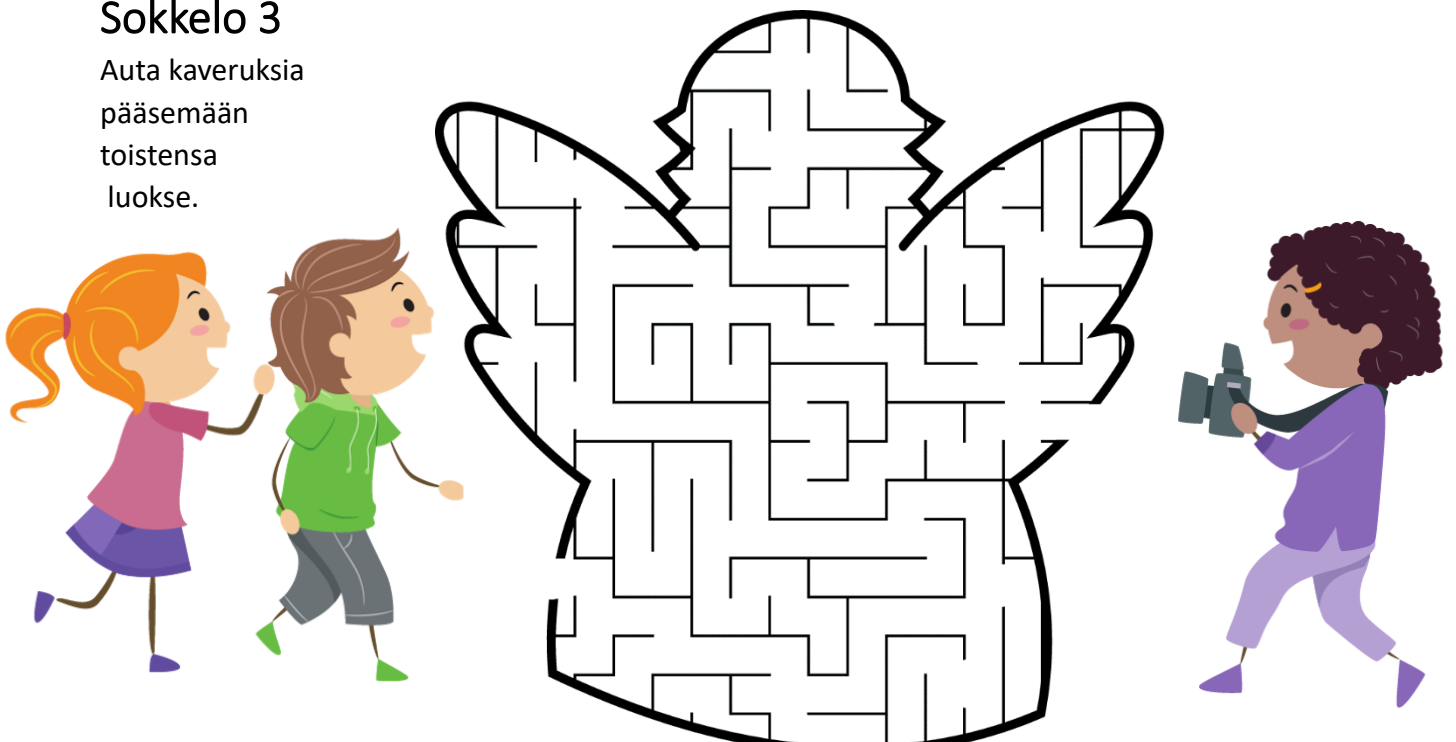
Ratkaise anagrammit

Anagrammit ovat sanoja, joissa kirjaimet ovat menneet sekaisin. Kokeile montako saat ratkaistua.

LANTTUKOKIT	
KUUSILOJUJ	
RAPPUKIKKA	
SENKORSIKUUTE	
TINLÄTKY	
ILTAKATJHAPE	
LÄHTILOUJU	
ROPO	

Sokkelo 3

Auta kaveruksia pääsemään toistensa luokse.



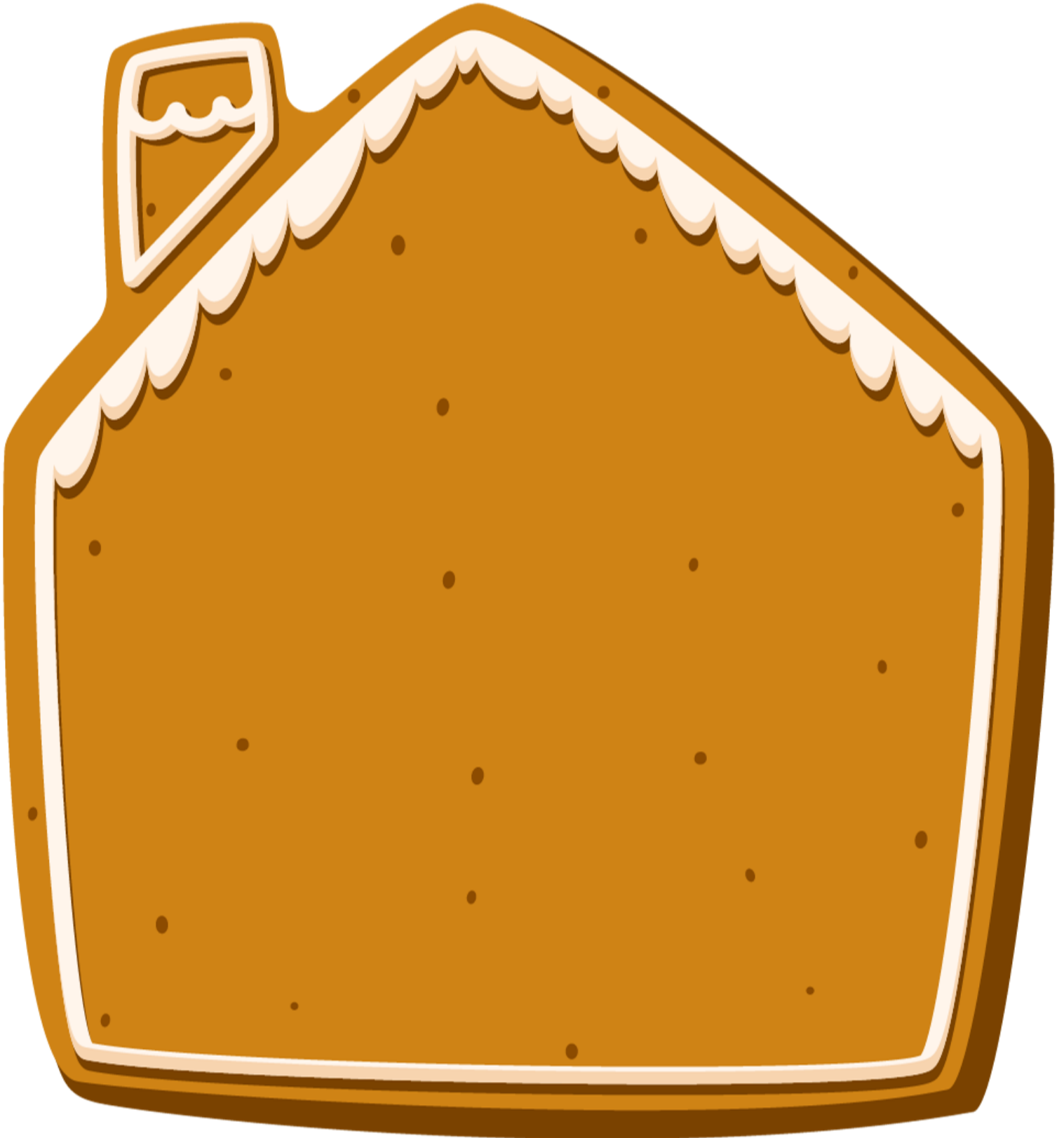
Bongaa pariton kuusenkoriste

Etsi kuusenkoristeiden joukosta samanlaiset ja saat selville, mikä on jäänyt ilman paria.



Koristele oma piparkakkutalo

Päästä luovuus valloilleen ja koristele oma piparkakkutalo. Voit koristella sen piirtämällä tai värittämällä, mutta myös käyttämällä erilaisia papereita ja liimaa.



Etsi ja laske

Montako samaa kuviota löydät viivan alapuolelta? Laske ja merkitse tulos kuvion mukaiseen ruutuun.



Montako eroavaisuutta löydät?

Joulupukin tehtävänä on koristella kuusi, eikä hän ole onnistunut kovasta yrityksestä huolimatta koristelemaan kuusta kahdesti samalla tavalla. Etsi löytämäsi eroavaisuudet. Montako niitä on? Katso tarkkaan, niin löydät kaikki.



Mitä löytyy piilotetusta kuvasta?

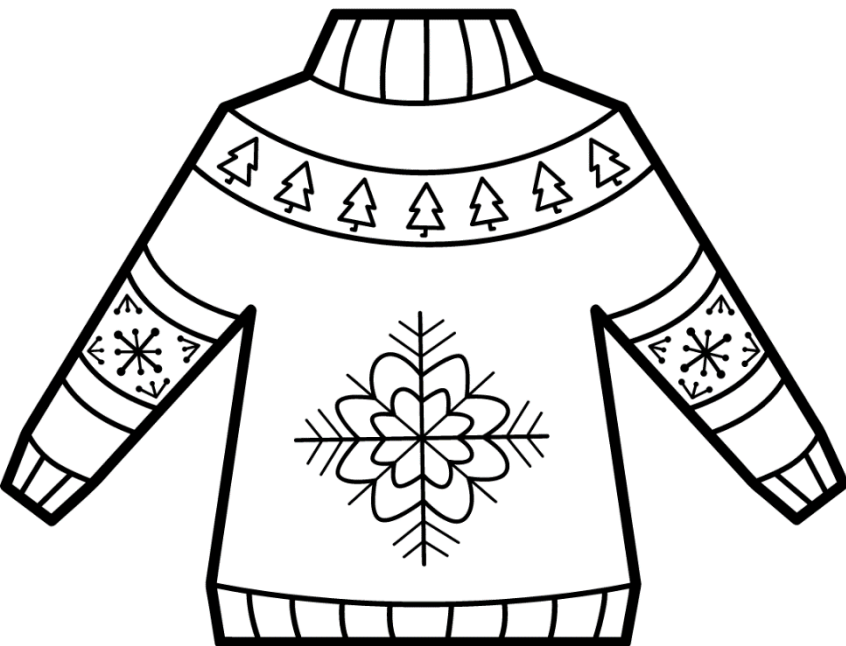
Tarvitset neljä eri väriä. Väritä jokainen numero omalla värillään (esim. kaikki 1:set punaisella, 2:set keltaisella jne.) ja saat selville kuvien salaisuuden.

1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1
1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1
1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1
1	1	1	1	3	3	3	3	1	1	1
1	1	1	1	3	3	3	3	1	1	1
1	1	1	1	4	4	4	4	1	1	1
1	1	1	1	3	3	3	3	1	1	1
1	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1
1	4	4	3	3	3	4	4	1	1	1
1	4	4	3	3	3	4	4	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1
1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1
1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1
1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1
1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1
1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1
1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1

Joulurauhaa värittäen

Värittäminen on rentouttavaa puuhaa. Tartu väreihin ja anna luovuuden voittaa.



KOKATEN KOHTI JOULUA

Glögi

Ainekset glögiin:

- 1 l omenamehua
- 1 kanelitanko
- 3 tähtianis
- 5 kokonaista neilikkaa



Tee omenaglögi näin:

1. Kaada kattilaan litra omenamehua.
2. Lisää kanelitanko, kolme tähtianista ja viisi kokonaista neilikkaa.
3. Kuumenna kiehuvaiksi, nosta liedeltä ja jätä kansi kattilan päälle.
4. Anna juoman hautua vartista tuntiin. Kuumenna sitten uudelleen kiehuvaiksi ja siivilöi kannuun.

Vinkki:

Kokeile uudestaan ja käytä sekamehua omenamehun tilalla. Sekamehulla saat aikaan punaisen glögin. Voit kokeilla myös erilaisilla mehuilla esim. mustikka- tai puolukkamehulla glögin tekemistä.



Piparitortuista sydämiä

Ohjeesta löytyy
video youtuben kanavalta
JunnutMalminSrk

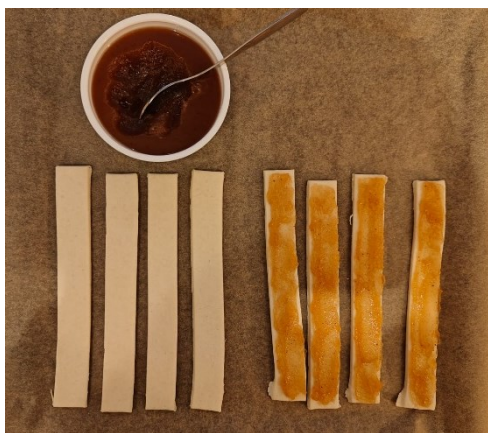


Ainekset:

500 g	torttutaikinaa
500 g	piparkakkutaikinaa
1,5 dl	marmeladia (esim. omena-kaneli tai päärynä-kinuski)
1	kananmuna

Valmistus

1. Ota taikinat sulamaan parikymmentä minuuttia ennen valmistusta. Leikkaa taikinapyörällä suorakaiteen muotoiset torttutaikinalevyt pituussuunnassa neljään yhtä suureen suikaleeseen. Saat viidestä levystä yhteensä 20 suorakaidetaikinapalaa.
2. Leikkaa paksusta piparkakkutaikinasta pituussuunnassa 20 kpl vajaan sentin paksuista suorakaidetaikinaviipaleita.
3. Peittele torttutaikinaviipaleet melko ohuella marmeladilla ja nosta päälle piparkakkutaikinaviipaleet. Jos haluat makeammat leivokset, laita marmeladia runsaammin.
4. Käännä kerrostetut viipaleet kyljelleen ja kiepauta sen molemmat päät kaarevasti yhteen kohti taikinaviipaleen keskustaa, niin että niistä muodostuu sydämen kaaret. Muotoile vielä sydämen alaosa nipistämällä taikina keskeltä kapenevaksi.
5. Sipaise sydäntorttujen pintaan kananmunaa ja paista 225-asteisen uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Nosta uunista ja anna jäähtyä. Halutessasi viimeistele tomosokerilla ennen tarjoilua.



Jouluiset kakkutikkarit

Taikina:

2 kananmunaa

$\frac{3}{4}$ dl sokeria

$\frac{1}{2}$ dl vehnä jauhoja

$\frac{1}{4}$ dl kaakaojauhetta

$\frac{1}{2}$ tl leivinjauhetta

Lisäksi tarvitset:

puisia varrastikkuja 12 kpl

(n. 25cm pitkiä)

Täyte:

1 rs tuorejuustoa (esim. appelsiini tai maustamaton)

1-2 rkl omenakanelimarmeladia

Kuorrutus:

1 levy (200g) tummaa suklaata

Päälle esim:

valkosuklaata, nonparelleja, ströseleitä



Ohje:

1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä jauhot, kaakao- ja leivinjauhe. Siivilöi jauhoseos vaahtoon kevyesti sekoittaen.
2. Levitä taikina uunipannulle leivinpaperin päälle noin 20 x 30 cm:n kokoiseksi levyksi. Paista 225 asteessa uunin keskitasolla noin 5 minuuttia. Ripottele leivinpaperille sokeria ja kumoa kypsä torttulevy paperille. Irrota paistopaperi ja anna levyn jäähtyä.
3. Murena pohja käsin kulhoon. Sekoita joukkoon tuorejuusto ja tarvittaessa appelsiinimarmeladia. Seos saa olla paksua. Pyörittele taikina pieniksi palloiksi ja pane pallot jääkaappiin vähintään tunniksi. (Voit tehdä pallot valmiiksi edellisenä iltana.)
4. Leikkaa grillivartaista terävät päät pois. Leikkaa vartaat kahteen osaan.
5. Sulata paloiteltu suklaa vesihauteessa, mikrossa tai liedellä. Kasta puolitettyjen varrastikkujen toinen pää (n. 2 cm pituudelta) suklaaseen ja työnnä tikkujen suklaapäät kakkupalloihin. Kasta tikkarit kevyesti suklaaseen tai levitä tikkareiden päälle suklaata lusikan avulla. Valuta ja anna suklaan jähmettyä hetki ennen kuin ripottelet niiden päälle karamellirouhetta tai nonparelleja. Jos suklaa ehtii jähmettyä kesken kuorruttamisen, voi sitä pehmentää mikrossa nopeasti. Ole kuitenkin varovainen, ettei suklaa pala pohjaan!
6. Pistele kakkutikkarit pystyyn esimerkiksi sokerilla täytettyyn kulhoon, halkaistuun omenaan tai meloniin. Siirrä tikkarit jääkaappiin jähmettymään noin tunniksi. Tarjoa koristelupäivänä, koska koristeet vettyvät pitkään säilytettäessä.



BINGOSTA IDEOITA KAIKKIIN HETKIIN

BINGO



ASKARRELLEN AJANKULUA

Pyykkipojista hahmoja ja koristeita

Pyykkipojista saa tehtyä mitä ihmeellisimpiä olentoja ja hahmoja. Tarvitset vain mielikuvitusta, jotta pyykkipojat heräävät henkiin.

Tarvikkeet:

- Tusseja / maaleja
- sakset, liimaa
- puisia pyykkipoikia
- pahvia, vanua

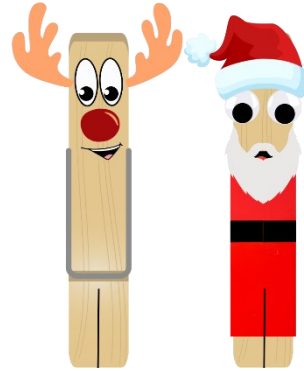
Ohjeet:

Tee pyykkipojasta poro. Porolle lisätään pahvista sarvet ja väritetään pyykkipojan runko ruskeaksi. Mustalla värillä saat tehtyä silmät ja rajattua poron sorkat.

Tee pyykkipojasta tonttu. Tarvitset punaisen ja mustan tussin / maaleja. Väritä tontun puku punaisella, ja mustalla tai ruskealla tontulle kengät. Piirrä tontulle silmät. Leikkaa joko valkoisesta pahvista / paperista tontulle parta ja liimaa se paikalleen. Halutessasi voit tehdä parran myös vanusta. Tee punaisesta pahvista / paperista tontulle lakki.

Vinkki:

Voit mielikuvista käyttämällä tehdä erilaisia hahmoja. Kokeile rohkeasti ja luo omat hahmosi.



Vauhdikkaita tonttuja

Tontut ovat liikkeellä! Nyt pääset tekemään oman tonttuikkunan vauhdikkaiden tonttujen avulla. Voit jäljentää tontun ikkunaa vasten paperille tai leikata tältä sivulta irti. Käytä tonttuja mallina tehdäksesi lisää tonttuja. Jos mallitontun tekee pahvista, on seuraavat tontut helpompi piirtää ääri viivoja pitkin!

Muista nämä:

- kynä
- sakset
- paperia tai kartonkia

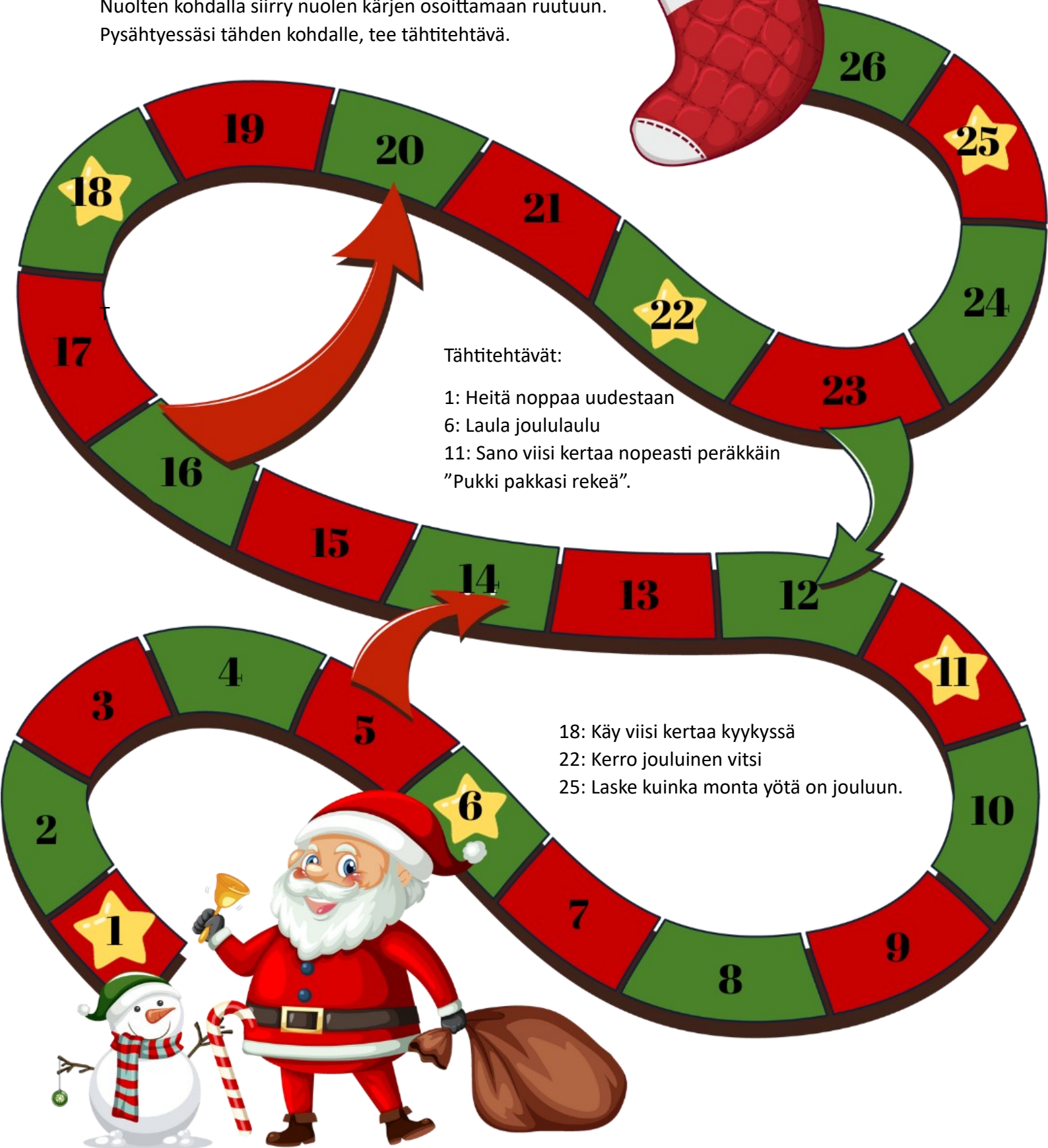


PELAAMISEN RIEMUA

Tarvikkeet: Noppa ja pelimerkit

Ohjeet:

Kulje nopan osoittama määrä pelilaudalla eteenpäin.
Nuolten kohdalla siirry nuolen kärjen osoittamaan ruutuun.
Pysähtyessäsi tähden kohdalle, tee tähtitehtävä.



Tähtitehtävät:

- 1: Heitä noppaa uudestaan
- 6: Laula joululaulu
- 11: Sano viisi kertaa nopeasti peräkkäin "Pukki pakkasi rekeä".

- 18: Käy viisi kertaa kyykyssä
- 22: Kerro jouluihin vitsi
- 25: Laske kuinka monta yötä on joulun.

TUTKI JA KOKEILE

Tutki ja kokeile on lomapuuhien osio, jossa pääset kokeilemaan erilaisia juttuja, joissa saatat tarvita vanhemman apua. Ennen kuin lähdet tekemään näitä, niin muistathan katsoa vanhemman kanssa yhdessä, mikä on sellaista, minkä voit tehdä yksin ja minkä tekisitte yhdessä.

Huurteinen tuikkukuppi

Kasvata suolasta huurteinen tuikkukuppi. Valmistelut vievät muutaman minuutin ja sen jälkeen vain odotat suolan kasvamista.

Kauniin huurteen kasvamiseen tuikkukupin reunoille menee useampi päivä. Mitä vähemmän kosket kasvatusvaiheessa tuikkukupin sisäpintaa, sitä vähemmän huurteeseen jää sormenjälkiä. Huurre on suhteellisen haurasta, muistathan kohdella kasvattamaasi huurretta varovaisesti.

Tarvikkeet:

- merisuolaa
- lasikuppi
- vettä
- tuikkukuppi

Ohjeet:

Valitse tuikkukupiksi hiukan levenevä astia. Voit kokeilla erilaisia astioita, jolloin huurre muodostuu astiaan erilaiseksi. Kuppi, jonka reunoilla on koristeita, voi huurteen kasvettua näyttää villiltä ja hauskalta.



1. Laita astian pohjalle muutama ruokalusikallinen merisuolaa ja sen verran vettä, että suola peittyi.
2. Pyöritä kupissa olevaa vettä niin, että sen seinämät ja reunat kostuvat. Muista kostuttaa reunat ylös asti. Ei ole vaarallista, vaikka vettä vähän läikkyisikin yli.
3. Laita tuikkukuppi lämpimään, esimerkiksi liesituulettimen lipan päälle tai hellan / uunin viereen. Valitse paikka, jossa astia on turvassa turhalta koskettelulta. Laita kupin alle esimerkiksi lasinalunen, jotta suolan kasvua voi halutessaan tutkia koskematta astiaan.
4. Odota kärsivällisesti. Suolahuurre kasvaa kohti reunoja parissa päivässä. Huurre kovettuu kupin reunoille, mutta rapisee helposti. Pidä siis lasinalunen paikoillaan, kunnes tuikku on valmis. Jos haluat paksumman huurrekerroksen, lisää kupin pohjalle varovasti hiukan vettä ja pyöräytä sitä reunoille.
5. Aseta tuikku kuivuneen suola päälle kuppiin ja sytytä kynttilä.

Lumihutaleita sokerista

Tarvikkeet:

- 4 dl vettä
- 1 kg sokeria
- reilunkokoinen kattila
- lasipurkki
- valkoista piipunrassia



Näin valmistat lumihutaleet sokerista

1. Keitä ensin sokerisiirappi. Kiehauta vesi kattilassa ja lisää sitten sokeri. Sekoita ja kiehauta uudelleen. Valmis siirappi on kirkasta. Varo, sillä sokerisiirappi kiehuu voimakkaasti. Anna seoksen jäähtyä ainakin 30min.
2. Valmista sillä aikaa kristallin kasvualusta piipunrassista. Saadaksesi lumihutaleen, kieputa ja taivuta valkoiset piipunrassit yhteen ja leikkaa tähden sakarat sopivan mittaisiksi. Jätä yksi sakara pitkäksi, pitkäksi hännäksi – saat siitä ripustuskoukun!
3. Kaada lämmin sokerisiirappi lasipurkkiin. Ripusta piipunrassista muotoiltu lumihutale roikkumaan niin, ettei se osu purkin pohjaan eikä reunoihin. Riippuen purkin koosta, voit kasvattaa useamman lumihutaleen samassa purkissa – asettele ne vain niin, etteivät ne osu toisiinsa eikä reunoihin. Voit käyttää ripustuksen apuna puutikkua tai kynää.
4. Anna kristallien kasvaa lumihutaleen päälle rauhassa n. viiden päivän – viikon ajan. Älä liikuttele niitä turhaan.
5. Kun lumihutaleet ovat valmiita, riko varovasti sokerisiirapin pintaan muodostunut pinta, nosta lumihutaleet purkista ja huuhtelee nopeasti veden alla. Kuivuttuaan ne ovat valmiita koristeita!





KIRKKO HELSINGISSÄ
MALMIN SEURAKUNTA