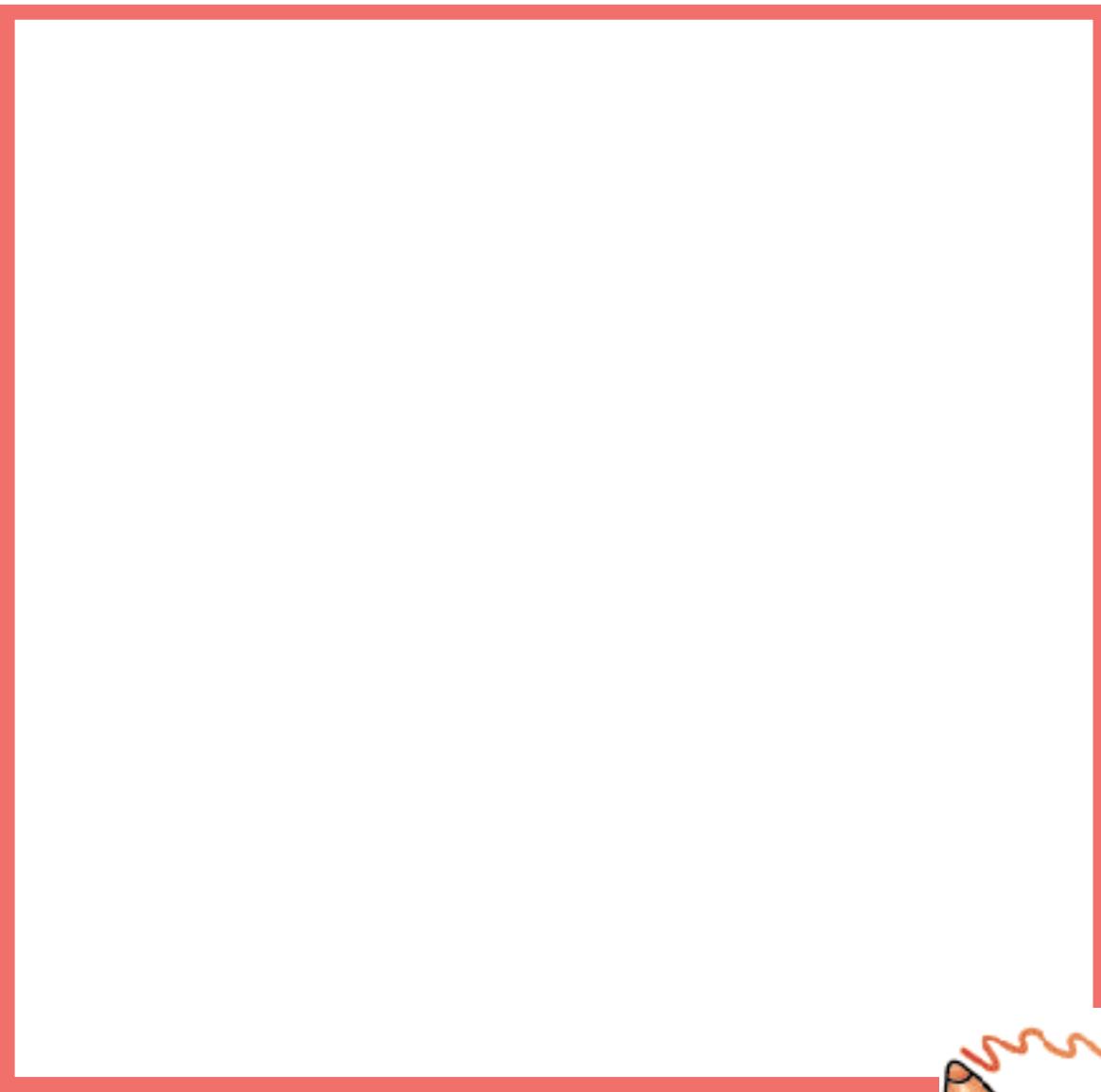




a. Το σπίτι μας.

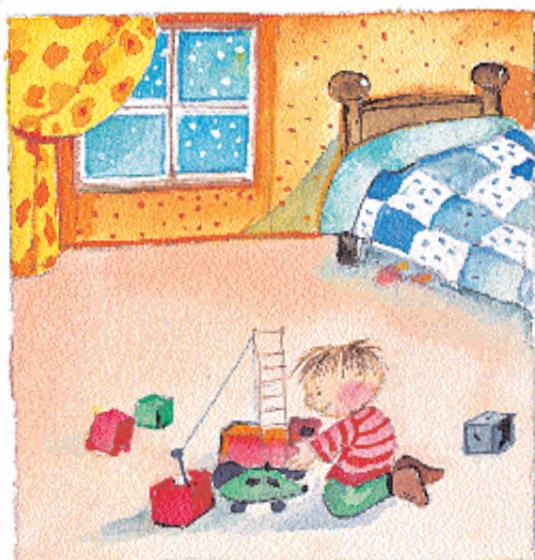


1. Ζωγράφισε το σπίτι σου ή κόλλησε τη φωτογραφία του;
2. Ποιοι άλλοι μένουν στο σπίτι σου;
 - Σε ποιο δωμάτιο σου αρέσει να μένεις περισσότερη ώρα;

3. Ζωγράφισε κάτι από το δωμάτιό σου.



β. Τι κάνω στο σπίτι μου.



Παίζω και διασκεδάζω



Διαβάζω
Βλέπω τηλεόραση



Γιορτάζω τα γενέθλιά μου



Κοιμάμαι και ονειρεύομαι

- Τι άλλο κάνεις στο σπίτι σου;

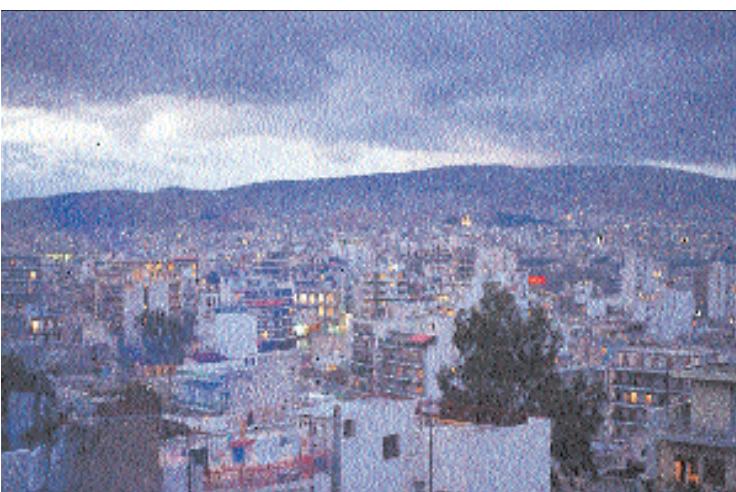


γ. Το σπίτι είναι η Εστία μας





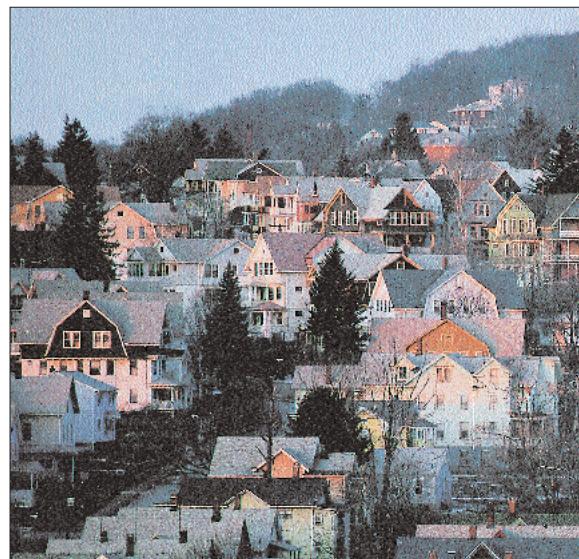
δ. Σπίτια σε διάφορα μέρη του κόσμου.



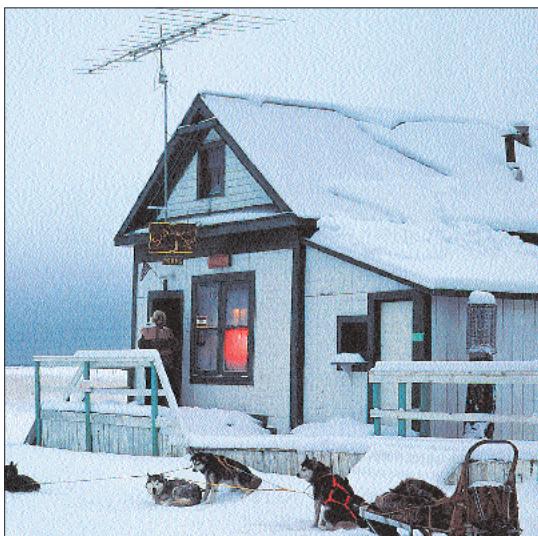
Στην Ελλάδα.



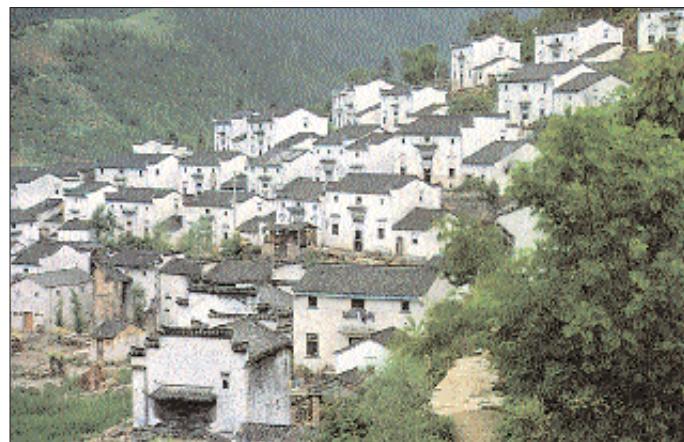
Στην Αγγλία.



Στην Αμερική.



Στην Αλάσκα.



Στην Κίνα.



- Θα ήθελες να ζεις σε ένα από αυτά;
- Σε ποιο από όλα;

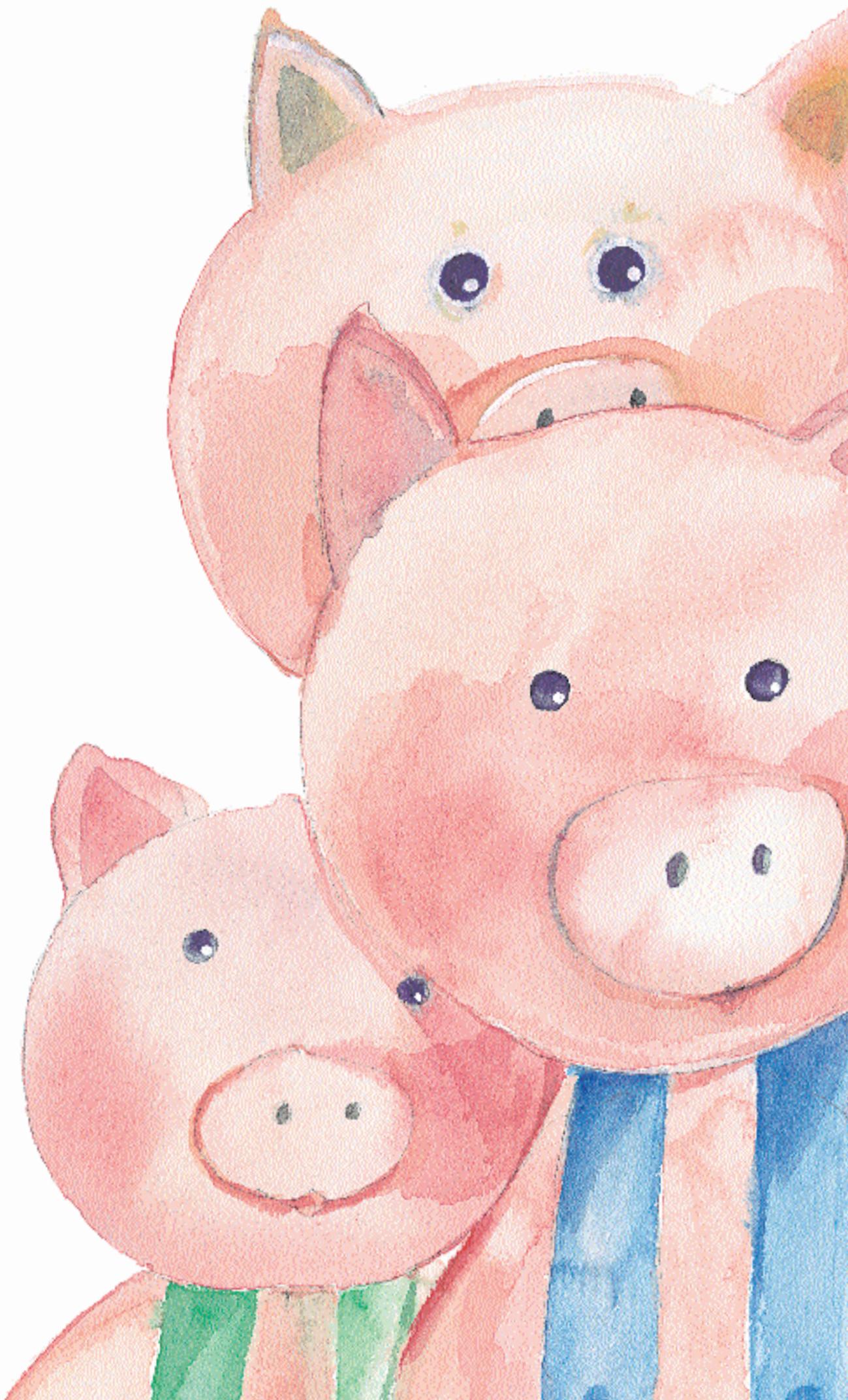
ε. Και τα ζώα έχουν σπίτια.

- Πώς λέγονται τα σπίτια των ζώων που βλέπεις στις εικόνες;



4. Χρωμάτισε τις παραπάνω εικόνες.





στ. Παραμύθι:

Τα τρία γουρουνάκια



Κι έτσι ο λύκος φύσηξε αλλά τίποτα...



Τώρα συνέχισε εσύ
το παραμύθι.





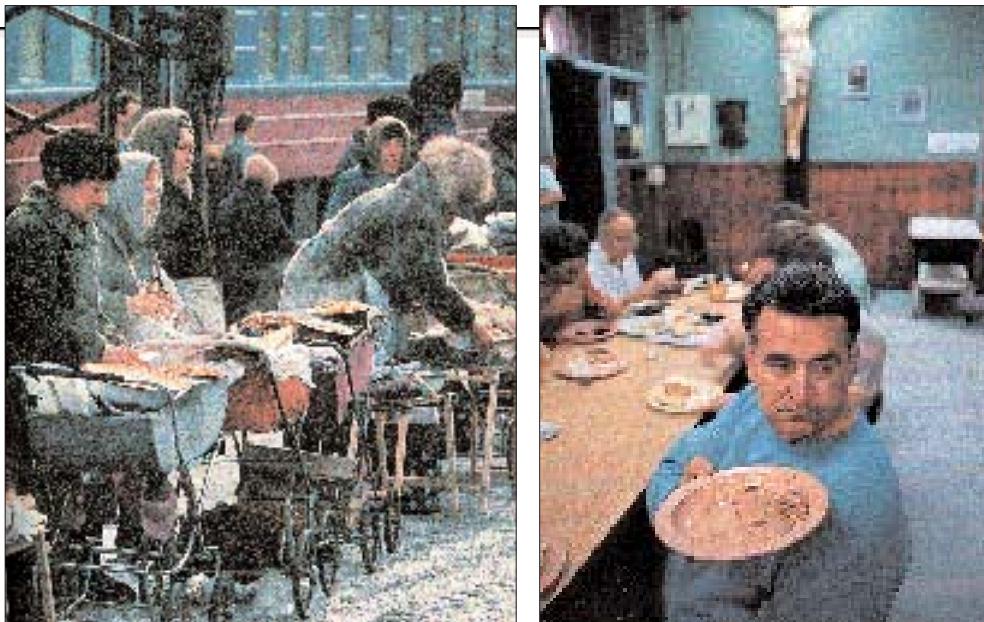
ζ. Ένα σπίτι πάει περίπατο.



- Ποιο άλλο σπίτι πάει περίπατο; ;



η. Άνθρωποι χωρίς σπίτι



θ. Η γη είναι το σπίτι μας.



Κατασκευές:

4. Φτιάχνουμε ένα σπιτάκι από κουτιά.
5. Φτιάχνουμε ένα σπίτι με κολάζ.
6. Φτιάχνουμε το σπίτι της κούκλας - κουκλόσπιτο.



ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

Σου αρέσει αυτό το σπιτάκι;
Ξέρεις ότι μπορείς να το φας;
Είναι φτιαγμένο από μπισκότο.
Ας το φτιάξουμε μαζί.



Σπιτάκι από μυρωδάτο μπισκότο

Υλικά για το γλάσο

- 1 ασπράδι αβγού
- 1/4 ζάχαρη άχνη
- 1/2 κουταλάκι χυμό λεμονιού

Κτυπάς στο μίξερ το ασπράδι του αβγού με το λεμόνι και μόλις αφρίσει ρίχνεις τη ζάχαρη. Το κτυπάς καλά 15 λεπτά, μέχρι να πήξει και μετά το βάζεις σε κορνέ.

Υλικά για το μυρωδάτο μπισκότο

- 250 γρ. μελάσσα ή μέλι
- 250 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 100 γρ. βούτυρο
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 αβγό
- 1 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κουταλάκι κανέλλα τριμένη
- 1/8 κουταλάκι γαρύφαλο τριμμένο
- 1 κουταλάκι σκόνη τζίντζερ

Ζεσταίνεις σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη, τη μελάσσα ή το μέλι και το βούτυρο, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

Κρυώνεις το μίγμα και του βάζεις το αλεύρι και τα άλλα υλικά.

Βάζεις ένα λαδόχαρτο στο ταψάκι, απλώνεις πάνω του το μίγμα σε πάχος 0,5 εκ. και το ψήνεις στους 175 C° για 10-12' λεπτά.



Ξεσηκώνεις από το πατρόν το σχέδιο στο χαρτονάκι, το βάζεις επάνω στο ψημένο μπισκότο και το κόβεις (**πατρόν 5**).

Το αφήνεις να κρυώσει.

Έχεις φτιάξει το γλάσο και με το κορνέ βάζεις λίγη ποσότητα εκεί που θα κολλήσεις τις καραμέλες. Μπορείς όμως να φτιάξεις και διάφορα άλλα σχέδια με αυτό.

Φτιάχνουμε μια καλύβα;



- Πρέπει πρώτα να βρεις δυο δέντρα, σε μικρή απόσταση μεταξύ τους. Τα κλαδιά τους να είναι χαμηλά, για να μπορούν να συγκρατήσουν την κορυφή της καλύβας (εικόνα 1).



- Τώρα κόψε ένα μεγάλο κλαδί ίσιο, τόσο μεγάλο μέχρι να ενώσει τα δυο δέντρα (εικόνα 2).



- Έπειτα κόψε κλαδιά για να το κλείσεις γύρω-γύρω και στερέωσέ τα.



- Όταν βάλεις όλα τα κλαδιά που σκεπάζουν τη στέγη και τις πλευρές, η καλύβα σου είναι έτοιμη (εικόνα 4).