



Aloita eskarihetki tuttuun tapaan kotijumpalla: Seiso suorassa ja nosta kädet ylös, laske kädet alas ja mene kyykkyyyn, hyppää ylös korkealle. Tee tämä kolme kertaa, koeta hypätä aina hieman korkeammalle kuin edellisellä kerralla. Nyt olet valmis!

Tänään on perjantai ja äitienpäiviäviikonloppu edessä. Tänään eskarissa valmistelemme tulevaa sunnuntaita, äitienpäivää. Sitä vietetään aina toukokuun toisena sunnuntaina. Suomessa ensimmäistä äitienpäivää vietettiin vuonna 1918, yli sata vuotta sitten.

Äiti ilahtuu omatekoisesta kortistasi. Korttiin tarvitset paperia tai pahvia ja sitten värit, joilla kortin koristelet. Piirrä ja koristele kortti kuvilla, josta pidät ja josta äiti pitää. Korttisi voi olla neliö, nelikulmio, ympyrä tai kolmio. Muistatko miltä muodot näyttivätään?

Äiti ilahtuu omatekoisesta lahjasta. Saisiko äiti tänä vuonna lahjaksi ”Lahjakävelyn metsään”. Jos et osaa vielä lukea ja kirjoittaa, tarvitset kirjoitusapua. Valmistakaa pikkuisia lappusia, missä annatte äidille lahjaksi myöhempää käyttöä varten esimerkiksi ”halin”, ”hemmotteluun”, ”kotityön”, ”retken”, ”yhteisen jutun”, ”laulun” tai ”toisen halin”. Retkellä voitte antaa äidille pikkuhiljaa yksi kerrallaan kauniilla paikoilla lahjalappuja myöhemmin käytettäväksi. Laput kerätään esim. koristeltuun kirjekuoreen tai rasiaan. Sopivin välin voitte antaa äidille metsähalin ja parhaassa paikassa voitte ottaa äitienpäiväselfien perheen kanssa. Jos et pääse metsään, voit toteuttaa lahjahetken pihalla tai puistossa!

Käykää oopperassa: Tunnet varmasti Peppi Pitkätossun ja sadun pienestä merenneidosta. Vaan oletko nähnyt tarinoita oopperassa tanssin ja upean musiikin kera esitettynä? Alla on linkki, josta pääsette yhdessä nauttimaan tanssista, upeista puvuista ja suuresta musiikista.

<https://oopperabaletti.fi/stage24/peppi-pitkatossu-tallenne/>

Äiti ilahtuu itsetehdyistä Kauralastuista: Tarvitset kauralastujen valmistamiseen apua, voitte tehdä niitä yhdessä äidin kanssa.

Kauralastujen ohje

- 4 dl kaurahiutaleita
- 2 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 rkl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 100 g rasvaa
- 2 kananmunaa

1. Yhdistä kulhossa kuivat aineet. Lisää sulatettu, jäähdytetty voi. Sekoita viimeisenä joukkoon munat.
2. Laita taikina n. 2 tl:n nokareina uunipellille leivinpaperin päälle (3 x 3 tai 3 x 4 kpl / pelti). Jätä kauralastujen ympärille leviämisvaraa.
3. Paista kauralastut 200 asteessa n. 7 min tai kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja ohuen rapeita. Jäähdytä, kauralastut rapeutuvat jäähtyessään.
4. Herkuttele vaikka kermavaahdon ja hillon tai jäätelön kanssa. Hyviä ne ovat sellaisenaankin maailman parhaassa seurassa nautittuna!

Kaunista viikonloppua kaikille!

Varhaiskasvatuksen opettaja Anne Knape