


Solholmen gir VEKST



Kontaktlærer: karoline.grytbakk@kristiansand.kommune.no
Kontaktlærer: eivind.gjerde.hansen@kristiansand.kommune.no
Klassekontakter: frank.kilnes@gmail.com 99227582 (far til Karen)
Klassekontakter: solhus2@yahoo.no 41106882 (mor til Johannes)
Kontoret: 38004170
TRINNTELEFON: 90997358

6.trinn	Uke 15	Sosialt mål: "Vi snakker fint om og til hverandre".
----------------	---------------	--

<p>! Informasjon:</p> <p>Fredag 11.april arrangerer elevrådet gul dag, og oppfordrer derfor alle til å kle seg i noe gult.</p> <p>Ønsker alle en fin påskeferie! </p>	<p>Det blir leirskole for oss i uke 34. Hold av uka. Mer informasjon om dette kommer før sommerferien.</p>
--	--

<p>Læringsmål:</p> <p>Norsk: Jeg kan skrive en påskekrim.</p> <p>Matte: Jeg kan dividere med desimaltall.</p> <p>Engelsk: Jeg kan snakke om påsketradisjoner i Norge og andre land.</p> <p>Samfunnsfag: Jeg forstår begrepet likestilling.</p>

Tid	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
8.30-9.30	Mat og helse / samfunnsfag	Gym	Norsk/ bibliotek	Mat og helse/ samfunnsfag	Mat og helse/ samfunnsfag
9.30-9.45	Friminutt		Friminutt	Friminutt	Friminutt
9.45-11.15	Mat og helse / norsk	Musikk	Norsk	Mat og helse / matte	Mat og helse/ matte
11.15-12.00	Spise og storefri	Spise og storefri	Spise og storefri	Spise og storefri	Spise og storefri
12.00-13.00	Engelsk	Engelsk	Fysak	K&H	Naturfag
13.00-13.10	Friminutt			Friminutt	Friminutt
13.10-14.10	KRLE	Matte		K&H	Matte
					Gym/lek

Matte	Norsk	Engelsk	Mix
Lekse til fredag: Oppgaveark	Lekse til fredag: Arbeidsark: Påskekrim. Løsningen får du på fredag.	Lekse til fredag: Oppgaver på elevkanalen . Gå inn på bjella.	Les minst 15 minutter i en valgfri bok hver dag

Ukens fokusord: Easter, holiday, likestilling, diskriminering
--

Sprø wrapdrøm

Ingredienser

Sprø kikerter:

1 boks kikerter (skylt) - **Obs! Ta vare på kikertlaken**

1 ss olje

½-1 ts chillikrydder

½-1 ts garam masala

¼ ts salt

Smak til med pepper

Grønn mos:

½ boks hvite bønner (skylt)

1 avokado

1 neve spinat

½ lime

1 hvitløksfedd

1 ss olivenolje

½ ts salt

Smak til med pepper

Hjemmelaget tortillalefser:

2, 25 dl hvetemel

1 dl grovt mel

½ ts salt

½ ts bakepulver

1,25 dl vann (varmt)

1 ½ ss olje (nøytral)



Annet tilbehør i wrapen:

Mais

Agurk

Tomat

Slik lager du sprø wrapdrøm:

1. Sett ovnen på 250 °C varmluft.
2. Bland alle ingredienser til «sprø kikerter» i en bakebolle, og bland det godt sammen. **Husk å ta vare på kikertlaken i en bolle for seg selv!** Kle et stekebrett med bakepapir og fordel blandingen utover stekebrettet. Stek i 10–15 minutter, til kikertene er sprø. Ofte hører man en poppe-lyd når de er ferdige.
3. I mellomtiden: Ha alle ingrediensene til den “grønne mosen” i en foodprosessor eller blender, og kjør glatt. Dytt ned massen underveis så alt blir godt blandet.
4. Kutt opp agurk og tomat i mindre biter som skal være tilbehør i wrapen. Gjør også klar mais.
5. Server med hjemmelaget tortillalefser.



Slik lager du hjemmelaget tortillalefser:

1. Bland mel, salt og bakepulver i en bakebolle.
2. Tilsett vann og olje, og kna alt sammen til en samlet og smidig deig som slipper bollen.
3. Del deigen i 6 like emner og rull hvert emne til en bolle. Legg bollene i en liten brødpose, press luften ut av posen, tett igjen og la bollene hvile i posen i ca. 15 minutter.
4. Ta en og en bolle ut av posen og kjevl de ut til tynne lefser, ca. 20 cm i diameter. Unngå å bruke mel under utkjevling, bruk heller litt olje hvis nødvendig.
5. Stek tortillaene i en tørr, varm stekepanne. Stek i cirka 45 sekunder på den ene siden, snu og stek 20 sekunder på den andre siden.
6. Dekk til de ferdigsteekte tortillaene med et



kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme og myke.

Veganske pikekyss

Ingredienser:

1 boks kikertlake

150 g melis

½ ts vaniljesukker



Slik lager du pikekyss:

1. Sett stekeovnen på 100 °C, varmluft.
2. Hell vannet fra én boks kikerter i en bolle. Pisk laken til den er helt stiv, omtrent fem minutter.
3. Tilsett en og en skje melis mens blandingen fremdeles piskes. Massen skal være så stiv at du kan ha bollen opp ned uten at innholdet detter ut.
4. Finn fram et stekebrett med bakepapir, og ha marengsen i en brødpose. Klipp et hull (ikke for stort) i det ene hjørnet, og sprøyt ut middels store passe sirkler.
5. Stek pikekyssene i omtrent 1 t – eller til de har stivnet. De skal ha en sprø utsiden og en seig kjerne. Skru av varmen og la pikekyssene stå i ovnen med døren på gløtt til den er blitt avkjølt.

