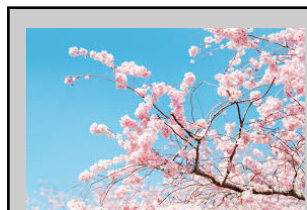


Solholmen gir VEKST



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
TRINTELEFON: 90997358

6.trinn	Uke 17	Sosialt mål: "Vi snakker fint om og til hverandre".
----------------	---------------	--

 Informasjon: Håper alle har hatt en fin påskeferie! Tirsdag 22.april går vi på tur til Odderøya. Ta med godt med mat, drikke og klær etter vær.	Det blir leirskole for oss i uke 34. Hold av uka. Mer informasjon om dette kommer før sommerferien. 6.trinn vant ryddesjauen i mars og har derfor vunnet en velgetime vi skal ha på fredag. Denne uka begynner vi på et nytt tverrfaglig tema med overskriften: Den unike kloden vår. Elevene skal fordype seg i ulike problemstillinger knyttet til emnet vann.
---	---

Læringsmål: Norsk: Jeg kan beskrive og utforske virkemidler i film, som bilde, musikk og lyd. Matte: Jeg kan dividere med desimaltall. Engelsk: Jeg kan lese og forstå fakta om USA. Samfunnsfag: Nytt tema: Den unike kloden vår

Tid	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
8.30-9.30	Fri 2.påskedag 	Tirsdagsmix	Norsk/ bibliotek	Planlegge kokkekamp/ samfunnsfag	Planlegge kokkekamp/ samfunnsfag
9.30-9.45		Tur til Odderøya	Friminutt	Friminutt	Friminutt
9.45-11.15			Norsk	Planlegge kokkekamp/ matte	Planlegge kokkekamp/ matte
11.15-12.00			Spise og storefri	Spise og storefri	Spise og storefri
12.00-13.00			Fysak	K&H	Velgetime
13.00-13.10				Friminutt	Friminutt
13.10-14.10				K&H	Matte Gym/lek

Matte	Norsk	Engelsk	Mix
Lekse til fredag: Oppgaveark	Lekse til fredag: Arbeidsark	Lekse til fredag: Gå inn på skolestudio , trykk på bjella, velg nivå og gjør oppgavene	Les minst 15 minutter i en valgfri bok hver dag
Ukens fokusord: Native tribes, states, virkemiddel, lavtliggende øyer, utrydningstruet			

DAL - indisk linsegryte

1/2 løk
1 fedd hvitløk
1 ss nøytral olje til steking

1/2 teskje chiliflak
1 ½ ts garam masala
1 ts spisskumin
½ ts gurkemeie

½ terning grønnsaksbuljong
2 ½ dl vann
1 boks/kartong grovhakkede tomater
1 dl røde linser
2 dl kokosmelk

frisk sitron/lime etter smak
salt etter smak

1. Finhakk løk og hvitløk
2. Varm oljen i en passende gryte med lokk.
3. Fres løk og hvitløk blankt og mykt.
4. Tilsett krydder og la de frese litt i oljen inntil du kjenner at de begynner å lukte godt.
5. Tilsett buljongterning. Hell på vann, tomater, kokosmelk og de skylte linsene.
6. Kok opp og la gryten koke i ca. 30 min.
7. Ta av lokket de siste 10 minuttene så gryten tykner. Smak og sjekk om linsene er møre.
8. Tilsett sitron og smak til med salt.

Ris

- 2 dl ris
 - 4 dl vann
 - Litt salt
1. Skyll risen i kaldt vann
 2. Hell 4 dl vann i en gryte, tilsett litt salt. Kok opp vannet på høy varme (9).
 3. Når vannet koker, tilsett ris
 4. Senk varmen (3), sett på lokk, og la risen småkoke i ca. 17 minutter.

