

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 9	Sosialt mål: "Vi viser respekt for barn og voksne på skolen".
----------------	--------------	--

 Informasjon: Håper alle har hatt en god vinterferie!	
--	--

Læringsmål: Norsk: Jeg kan beskrive kjennetegn på tegneserier. Matte: Jeg kan utvide og forkorte brøker Engelsk: Jeg øver på å gi uttrykk for egne meninger ved å bruke <i>I think that...</i> , <i>I agree with...</i> og <i>I disagree with...</i> Samfunnsfag: Jeg har kjennskap til at samene er et urfolk i Norge.
--

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	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	Friminutt
13.10-14.10	KRLE	Matte		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 og gjør oppgavene	Les minst 15 minutter i en valgfri bok hver dag
Ukens fokusord: agree, disagree, areal, kvadratcentimeter, direkte demokrati, indirekte demokrati			

Gulrotvafler med jordbærsyltetøy



Ingredienser

Gulrotvafler: <ul style="list-style-type: none">● 2 egg● 3 dl melk● 2 ss smeltet smør● 2 dl hvetemel● 1 dl havregryn● 1 ts bakepulver● 1 ts kanel● ½ ts salt● 2 dl revet gulrot (ca. 2 mellomstore gulrøtter)	Jordbærsyltetøy <ul style="list-style-type: none">● 400 g jordbær● 3 ss sukker● 1 ss sitronsaft
--	--

Fremgangsmåte

Gulrotvafler <ol style="list-style-type: none">1. Visp egg og melk sammen i en bolle2. Tilsett smeltet smør og rør godt3. Bland sammen de tørre ingrediensene (mel, havregryn, bakepulver, kanel og salt) i en annen bolle4. Rør de tørre ingrediensene inn i røra til du får en jevn konsistens5. Vend inn revet gulrot og la røra svulle i ca. 10 minutter6. Stek vaflene i et varmt vaffeljern til de er gygne.	Jordbærsyltetøy <ol style="list-style-type: none">1. Ha jordbærene i en kjele sammen med sukker og sitronsaft2. Kok opp på middels varm, og la det småkoke i ca. 10-15 minutter. Rør jevnlig.3. Mos bærene med en gaffel eller stavmikser
--	--