

SLOVENSKI JEZIK, 6. razred

1. Osebne zaimke v oklepaju postavi v pravilno obliko

Kdo gre z (jaz) _____ na igrišče? (Ti) _____ pa že dolgo nisem videl.
Z (on) _____ se nočem igrati. Bili smo pri (ona) _____ na zabavi.
(Midva) _____ niso hoteli povabiti v ekipo. (Vidva) _____ sem že velikokrat pomagal. (Onadva) _____ boš nesel obvestilo? Nisem (onadva) _____ videl na igrišču. Videli so (mi) _____. Pri (vi) _____ je vedno zelo zabavno. (Oni) _____ pa že dolgo ni bilo na obisk. S (ti) _____ se ne bom pogovarjal o (oni) _____.
Za (vi) _____ so pripravili pestro ponudbo knjig. Opravičil se (on) _____ bom, ker ne bom mogel na rojstni dan. Ves ča (vidva) _____ je nekaj govoril. Pogled na okolico (mi) _____ je očaral. Nekaj sem (vidva) _____ prinesel. Obiskali (oni) _____ bomo med počitnicami. Gotovo ste se pogovarjali o (jaz) _____. Matematika se (onadva) _____ zdi težka. Prinesi (ona) _____ slovar. Ne bom (vidva) _____ pomagal.

2. Podčrtane besede zamenjaj z osebnimi zaimki

Jaz in moj sošolec sva šla včeraj v kino. _____

Sta bila ti in tvoj brat cel teden bolna? _____

Peter in njegov oče sta navdušena planinca. _____

Mama in njena sodelavka sta šli v gledališče. _____

Janko in njegovi starši so bili naši sosedge na morju. _____

Z ravnateljico in svetovalno delavko _____ bom imela sestanek.

Ali Mojca, Teja in njena prijateljica še niso šle na igrišče? _____

Miha, Jaka in Tine, kam boste šli _____ na izlet?

Anže, Aljaž in Klemen, _____ boste dobili kazensko nalogo.

3. Podčrtaj osebne zaimke.

Ali mu lahko zaupava? Prav, če vidva tako pravita. Vama lahko verjamem. Ti si res poštenjak. Nate se lahko vedno zanesem. Vam pa tega ne verjamem, ker sem vas že večkrat dobil na laži.

4. Pobarvaj glagole.

DOMAČI KRUH

- 75 dag moke
- 25 g svežega kvasa
- 2 čajni žlički sladkorja
- 3 čajne žličke soli
- približno 0,5 l mlačne vode
- 1jedilna žlica olja

V skodelico nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja in malo mlačne vode.

Premešamo in pustimo, da na toplem kvasec vzhaja.

V skledi zmešamo moko, žličko sladkorja in sol. V sredini naredimo jamico, vanjo vlijemo olje in kvasec, malo premešamo in dolijemo mlačno vodo. Točna količina vode je odvisna od moke same.

Z električnim mešalcem testo gnetemo toliko časa, da dobimo elastično testo, ki samo odstopi od sklede.

Nato ga še ročno pregnetemo v obliko hlebčka in pustimo vzhajati v skledi za vzhajanje toliko časa, da naraste na dvojno količino.

Ko je dovolj vzhajano, ga stresemo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo.

Model postavimo na toplo, da testo še enkrat vzhaja.

Vzhajano testo postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko in 15 minut pečemo pri temperaturi 220 stopinj, nato pa še 20 minut na 200 stopinj.

Pečen kruh s pomočjo peki papirja vzamemo iz modela in odložimo na rešetko, da se ohladi.

Povzeto po:

- Cajhen N. in ostali: Slovenščina za vsak dan 6, Samostojni delovni zvezek, Založba Rokus, 2015 (e-gradivo: <https://www.irokus.si/izbirka> (2.4.2020).
- Recept za domači kruh: <https://www.kulinarika.net/recepti/kruh/moi-domaci-kruh/4440/> (2.4.2020)