

10 TING Å GJØRE SAMMEN



Kreativhverdag.no

LA OSS VÆRE KREATIVE SAMMEN

Selv om kreativitet er viktig i alle aldre, er det best å stimulere til det fra ung alder. Alle evner utvikler seg og vokser tidlig i barneårene. I tillegg hjelper kreativitet barnmed å løse problemer, ofte uten foreldrenes hjelp, og forbedrer dermed selvforsyningen.



FARGERIKT EKSPERIEMENT PÅ KJØKKENET

Du trenger:
En tallerken
Litt melk
Konditor farge
Zalo

1. Hell melken på tallerkenen og drypp på dråper med konditorfarge
2. Drypp dråper med zalo med en q- tips eller lignende og se hva som skjer



PLASTELINA

Du trenger:

2,5dl Hvetemel

1dl Salt

1ss Sitronsyre

2,5dl Kokt vann

1ss Olje

noen dråper matfarge

Bland alt i en kjele. Kok opp under stadig omrøring. Deigen brenner seg lett fast, så rør hele tiden. Deigen blir veldig klumpete når den er ferdig. Avkjøl deigen litt, og kna den deretter til den blir myk og smidig. Deigen holder seg i ukevis om den blir lagt i en pose i kjøleskapet.



DRYPPE LYS

Du trenger;
stearinlysrester
en kopp eller lignende
vann

1. Tenn et lys som står midt på bordet
2. fyll vann i beholderen
3. bruk stearinlys restene til å dryppe stearin på vannet i beholderen og lag flotte mønster

en kan også legge en pepperkakeforme i vannet og dryppe oppi for å skape figurer av stearin.

ha en ensfarget stearinlys kan en dryppe på dem for å lage sin helt egen design på dem.



LAG FUGLEMAT

Det du trenger er:
250 gram delfiafett
400 gram med en blanding av:
solsikkefrø
solsikkekjerner
nøtter (uten salt)
havregryn
sesamfrø

Smelt delfiafettet i en kjele. Bland det smeltede fettett sammen med frøene. Du kan bruke det du har av frø, nøtter, men bare pass på at det ikke inneholder salt. Rør godt sammen og ha det i former. Vi har her hult ut epler og fylt med frøblanding men en kan og bruke melkekartong og noen pappkrus. Det er fint at det er litt størrelse på meisbollen. Da kan småfuglene nyte godt av den lenge og de store fuglene stikker ikke av med den



LAG SNØ PÅ KJØKKENET

Du trenger:
8 kopper mel
1 kopp babyolje
glitter
matfarge

Ha først i melet, lag en grop og tilsett babyolje og eventuelt farge og glitter om ønskelig. Så er det bare og blande godt til en får ønsker konsistens. Husk at målene mine er ca mål så ha muligheten til å tilsette mer olje om nødvendig.

Finn frem litt duplo eller kanskje en skje som spade og en kopp som bøtte.



MAL MONSTRE MED SUGERØR

Det du trenger er:
vannmaling
vann
sugerør
kartong/ litt tykke ark
øyne

Begynn med å vanne ut malingen slik at den blir tynn og flytende. Drypp maling på kartongen og blås alt du makter eller bare forsiktig, prøv dere frem og se hvordan maleriet deres endrer seg. Vil dere lage monstre som oss, lager du ensfarget figurer som du lar tørke før du tegner på ben, armer og limer på øyne.



TROLLDEIG

Du trenger;

1dl salt

2dl hvetemel

1dl vann

1ss matolje

litt hvit Hobbymaling

1. Bland alt sammen og ønsker enat leiren blir ekstra hvit
tilsetter en litt hvit hobbymaling
2. leiren er klar til å jobbes med når en kan ta kule testen.
3. Kule testen er når en triller en kule som holder fasongen i
2minutter

Tørkes i ovenen på 80grader i et par timer



LAG SMYKKER AV PERLER

Du trenger;
Hama perler
hyssing
nål
stekebrett
stekeovn
bakepapir

1. Sett perlene horisontalt på stekebrettet som er dekket medbakepapir, stelt dem i stekeovenen o et par minutt til dem har smeltet ned til ønsket høyde. La dem så avkjøle
2. Fest hyssing på en butt nål og la barna dandere flotte smykker og armbånd



HJEMMELAGET FINGERMALING

Du trenger;
4ss hvetemel
ca 1dl vann
1ss salt
1ss bakepulver
matfarge

1. Bland melet i vann litt og litt
2. malingen skal være like tykk som kulturmelmk
3. ha i saltet og bakepulver
4. del blandingen opp i små
5. beholdere og tilsett farge



COOKIES MED NONSTOP

Du trenger:

225 g smør

150 g sukker

150 g brunt sukker

2 store egg

1 ts vaniljeessens

1 ts natron

320 g hvetemel

1pk nonstop

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett eggene under fortsatt pisking. Rør så inn vaniljeessens og natron. Bland til slutt inn hvetemelet.

Sett deigen kjølig i 30 min.

Form kuler av deigen. Trykk kakene flate med hendene. Press deretter Non Stop ned i cookiesene i ønsket mønster. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min