

VELKOMSTKLASSEN

ARBEIDSPLAN UKE 42

Vær forsiktig med ting
du låner av andre.



TEMA: Maten vår

Arbeidsplanen på nett:

<http://www.bergensskolen.no/skjold>

DAG	PÅ SKOLEN	LEKSE
MANDAG 12.10.26	Norsk: Hvorfor er det viktig med refleks? Norsk: Vi lærer substantiv om ingredienser Lesekvart: Stillelesing i egen bok Norsk: Vi lærer substantiv om ting på kjøkkenet Matematikk: Vi måler / Norsk: Spill og lek Skoleslutt: kl. 13.35	 Gjør oppgaver i mattebok.
TIRSDAG 13.10.26	Tospråklig fagopplæring Tospråklig fagopplæring Lesekvart / AskiRaski Norsk: Vi lærer om verb vi bruker på kjøkkenet Norsk: Leseforståelse Skoleslutt: kl. 13.35	 Les side 75 i Tekstbok.
ONSDAG 14.10.26	Mat & helse: Vi lager vafler og kakao Mat & helse: Vi lager vafler og kakao Lesekvart: Stillelesing i egen bok Norsk: Vi lærer om ulike setninger Matematikk: Vi regner i mattebok / Norsk: Spill og lek Skoleslutt: kl. 13.35	 Gjør side 79 i Arbeidsbok.
TORSDAG 15.10.26	Kunst og håndverk Kunst og håndverk Kunst og håndverk Norsk: diktat om substantiv / Spill og lek Skoleslutt: kl. 13.35	 Les i minst 15 minutter. Les på norsk eller morsmål.
FREDAG 16.10.26 Husk gymklær!	Tospråklig fagopplæring Tospråklig fagopplæring Gym  Skoleslutt: kl. 12.25	GOD HELG! Hilsen Erlend, Nina og Marie

Du lærer

Norsk	Matematikk
- ord om mat - å lese og forstå en oppskrift - å bruke ulike setninger	- Å måle med volum og vekt

Kontakt

Marie B. Strømme MarieBrovig.Stromme@bergen.kommune.no eller i Vigilo Telefon: 988 92 584/ 53035500

Øv på ordene

substantiv, ingredienser

hvetemel, sukker, bakepulver, kardemomme, melk, egg, smør, kakaopulver, vaniljesukker, kremfløte, syltetøy, rømme, brunost

substantiv, ting på kjøkkenet

en tallerken, en skål, et glass, en kopp, en kniv, en gaffel, en skje (en spiseskje), en teskje (ts), en visp, en øse, en gryte, en bakebolle, et desilitermål

adjektiv

sulten, mett, varm, kald, god, sur, søt, salt

verb på kjøkkenet

å ta, å lage, å varme, å koke, å smelte, å røre, å blande, å hvile, å steke, å vispe

Oppskrift på vafler

Ingredienser:

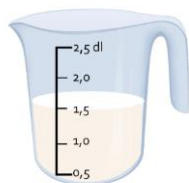
4 dl hvetemel
1 dl sukker
1 ts bakepulver
1 ts malt kardemomme
4 dl melk
3 egg
100 g smeltet smør



Fremgangsmåte:

- Ta hvetemmel, sukker, bakepulver og kardemomme i en bakebolle.
- Rør inn melk.
- Rør inn egg og smeltet smør.
- La røren hvile i 30 minutter.
- Stek vaflene.

Å måle



l = liter
dl = desiliter
1 l = 10 dl



g = gram
kg = kilogram
1 kg = 1000 g

Setninger

Ordene må stå i riktig rekkefølge for at setningen skal bli riktig. En setning starter med stor bokstav og slutter med et tegn.

Han **lager** mat nå.
Nå **lager** han mat.
Hva **lager** han nå?
Lager han mat nå?



Han **drikker ikke** kakao nå.
Nå **drikker** han **ikke** kakao.
Hva **drikker** han **ikke** nå?

Ukens informasjon

På onsdag skal vi lage vafler og kakao på skolekjøkkenet.
Ta med et forkle om du har.

På mandag starter refleksaskjonen på Skjold skole.
Husk å bruke refleks hver morgen!

Øv på norsk her:

www.skolenmin.cdu.no
www.morsmal.no
www.skolekassa.no
www.nrksuper.no