



Lekseplan for 6.trinn			Uke 7
Sosialt mål: - Jeg løfter blikket og går bort til de som er alene. Inviterer de med i samtale/lek.		 Leksegruppe: Tirsdag: kl. 12:50-13:25 Onsdag: Kl. 14.05 – 15.05	 Vigilo Husk å sende melding på Vigilo til begge kontaktlærerne ved fravær.
	Informasjon:	Lekser leveres torsdag:	Tema vi jobber med:
Mandag:	Ferdig kl. 14:05	Engelsk Gjør læringstien « <i>Happy Valentine's Day!</i> » på skolen min. Læringstien er delt som lekse. Samfunnsfag Gjør ferdig heftet om bærekraftig utvikling som dere har fått utdelt på skolen Matte: Gjør ferdig s. 146-149 som vi arbeidet med i uke 6. Norsk: De som ikke har gjort og/eller levert norsklekse uke 6 må gjøre det denne uken. (Se bakside ukeplan)	Norsk: Instruksjoner og preposisjoner Matte: Multiplikasjon og divisjon - desimaltall Engelsk: Tekstskaping Samfunnsfag: Bærekraftig utvikling Naturfag: Microbit KRLE: Kristendommen KRØV: Basketball Svømming: Crawl K&H: Makramé Olweus: Rasisme og fordommer
Tirsdag:	Ferdig kl. 12:50		
Onsdag:	Gym: Husk gymklær, gymsko, håndkle og såpe. Ferdig kl. 14:05		
Torsdag:	Svømming grønn: Husk svømmetøy Ferdig kl. 14:05		
Fredag:	Svømming rød: Husk svømmetøy Ferdig kl. 12.50		
God helg!			

Kontaktlærere: mona.solheim@bergen.kommune.no helene.ramberg@bergen.kommune.no

Avd.leder: Dylan.Griffiths@bergen.kommune.no

Telefonnr. til kontor: 53034500

Norsklekse uke 6 – Lesebestilling: Bananmuffins

Bananmuffins til matpakken! Med disse kan man snike med en muffins eller to i matpakken, siden det meste av det søte kommer fra bananer. Denne oppskriften gir ca. 12 muffins.

Ingredienser:

- 2 stk overmodne bananer
- 2 stk egg
- 1 dl nøytral olje (f.eks solsikkeolje eller rapsolje)
- 2 store ss honning
- 100 g hvetemel
- 100 g havregryn
- $\frac{1}{4}$ ts salt
- 1 ts bakepulver
- 0,5 ts kanel
- (50 g rosiner, valgfritt)



Fremgangsmåte

- 1) Sett ovnen på 180 grader, og sett muffinsformene klart på et stekebrett. Det kan være lurt å bruke doble muffinsformer slik at muffinsene holder formen bedre.
- 2) Mos bananene med en gaffel, og rør inn eggene. Rør til slutt inn olje og honning.
- 3) Sikt inn de tørre ingrediensene, og vend sammen med en slikkepott. Ikke rør for mye, for da kan muffinsene bli seige.
- 4) Hvis du bruker rosiner, vend disse inn i røren, før du har den over i muffinsformene.
- 5) Fordel røren i muffinsformene, fyll opp ca 2/3 av formen.
- 6) Stek midt i ovnen i ca 15-18 minutter. Steketiden varierer fra ovn til ovn.

Oppgaver til teksten:

- 1) Les gjennom hele oppskriften.

Letelese:

- 2) Finn og skriv ned 5 ord med stum bokstav.
- 3) Hvor mange muffins beregner de at oppskriften gir?
- 4) Hva skal du gjøre med bananene?
- 5) Hvor lenge skal muffinsene steke og på hvor høy varme?

Les og forstå:

- 6) Hva betyr "overmodne bananer"?
- 7) Hvorfor tror du at du bare skal fylle muffinsformene opp 2/3 av formen og ikke helt opp?
- 8) I fremgangsmåten står det både "rør" og "vend", hva tror du er forskjellen på disse to?
- 9) Denne oppskriften kan kalles for en bærekraftig oppskrift. Hvorfor tror du det?