

SYYSLOTTO 2x2

Valmistelu

Tulosta mustavalkoisia syyslottoalustoja jokaiselle osallistujalle tai parille. Tässä tiedostossa on 8 erilaista lottoalustaa ja palkintoreseptikortteja.

Värilliset syyslottokortit ovat omana tiedostonaan. Tulosta kortteja yksi tiedosto noin kolmea lottoalustaa kohti ja leikkaa kortit irti. Korttien liimaaminen paksulle pahville tekee niiden käsittelemisestä helpompaa.

Tulosteiden laminointi lisää loton käyttöikää ja tekee puhdistamisen mahdolliseksi.

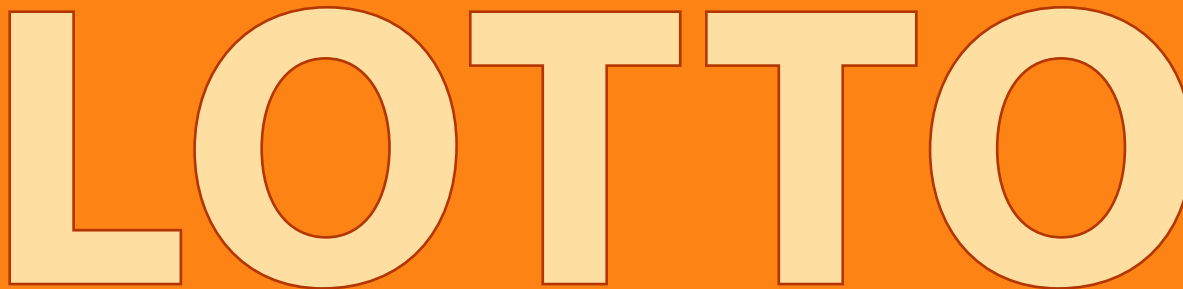
Pelaaminen

Jaa osallistujille tai pareille lottoalustat. Laita lottokortit esimerkiksi pärekoriin. Kerro, että kaikki alustat ovat erilaisia ja käy läpi loton säännöt.

Jokainen osallistuja tai pari nostaa vuorollaan syyslottokortin. Jos omalta lottoalustalta löytyy sama kuva, se peitetään kortilla. Muuten kortti palautetaan nostettavien korttien sekaan.

Kun joku saa lottoalustan täyteen hän voi huutaa "lotto" tai näyttää lotto-sanaa.

Loton voittajia voi palkita vaikka syksyn sadolla, sadonkorjuun perinneresepteillä, syksyisillä runoilla tai syyskukkakimpulla.



LOTTO

© Kirsi Alastalo 2016

Kuvat: Pixabay, Freeimages ja Kirsi Alastalo

Aineiston voi tulostaa Vanhustyön
keskusliiton Vahvike-aineistopankista,
internetsivustolta www.vahvike.fi.



















Marjamämmi

Survo puolukat.
Sekoita survokseen
ruisjauhoja ja vettä.
Imellytä uunissa
muutama tunti.



Tilluska

Survo tuoreet mustikat
ja murena survokseen
hapanleivän paloja.
Lisää sokeria tai siirappia,
jos on. Nauti maidon kera.



Kaljapepu

Sekoita kaljaan
puolukoita ja sokeria.
Lisää talkkunaa,
mutta jätä seos veteläksi.



Pastila

Soseuta puolet pihlajanmarjaa,
puolet omenaa.
Levitä kerros sosetta leivinpaperille.
Anna kuivua ja leikkaa paloiksi.



Tikkerperikräämi

Keitä karviaismarjat
kypsäksi vedessä,
suurusta perunajauhoilla
ja mausta sokerilla.



Puolaputro

Survo ja keitä puolukat.
Lisää ohrajauhoja
ja keitä puoli tuntia.
Anna jäähtyä.
Mausta sokerilla
ja nauti maidon kanssa.



Hölskykurkut

Kuori ja viipaloi avomaankurkut.
Lado kerroksittain kulhoon
tillin, suolan ja sokerin kera.
Ravistele ja kaada
väkiviinaetikkaa päälle.



Naurispuuro

Keitä kuoritut nauriit
pehmeiksi ja survo.
Ohenna survos keitinliemellä
ja lisää hieman jauhoja.
Keitä hiljalleen tunnin ajan.