

Tekemistä jouluun

Junnujen lomapuuhat 5/2025



Hyvää joulun ja uuden vuoden odotusta!

Saatat tuntea ilmassa jo joulun odotuksen taikaa – oli se sitten piparkakkujen tuoksua ilmassa, ikkunoiden takana vilahtavia tonttulakkeja tai lukemattomien joulukorttien askartelua. Joulun odotus pitääkin sisällään monen monta asiaa, usein myös kiirettä. Aikuisilla varsinkin tuntuu olevan loppumaton kiire, eikä yhteistä aikaa tunnu löytyvän.

Tämän lomapuuhavihon tarjoaman tekemisen parissa voit hetkeksi pysähtyä kaiken kiireen keskellä yksin omassa rauhassa tai yhdessä toisen ihmisen kanssa. Jouluiset reseptit, askarteluideat ja tiedekokeilut on hyvä kokeilla yhdessä kodin aikuisten kanssa. Näin myös aikuiset muistavat rauhoittua hetkeksi ja saavat kokea hetken joulun tarjoamaa rauhaa yhdessä tekemisen kautta.

Melko pian joulun jälkeen koittaa uusi vuosi ja voimme hyvästellä kuluneen vuoden! Mikä on sinun lempimuistosi tämän vuoden puolelta – ja mitä odotat seuraavalta vuodelta?

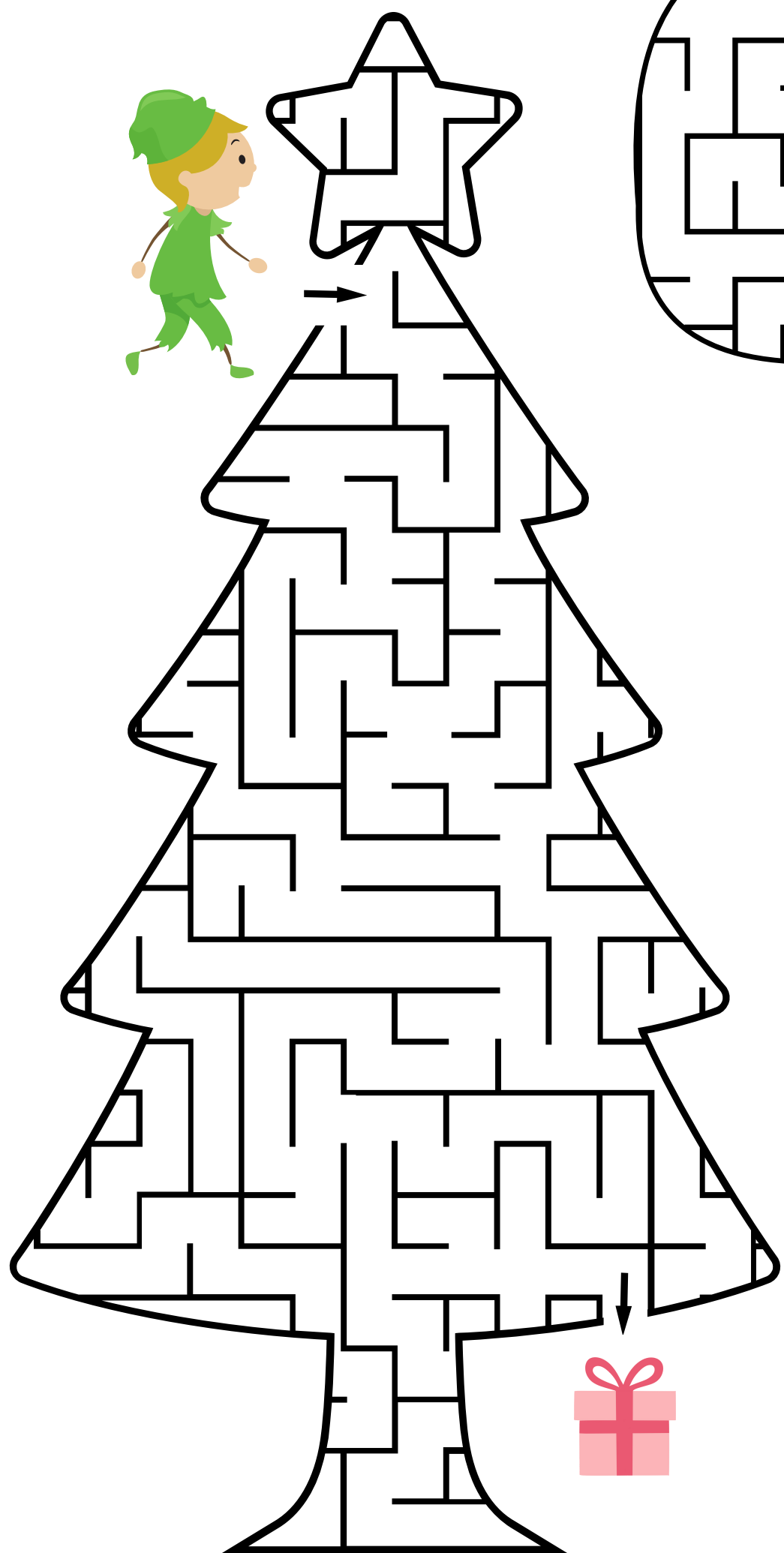
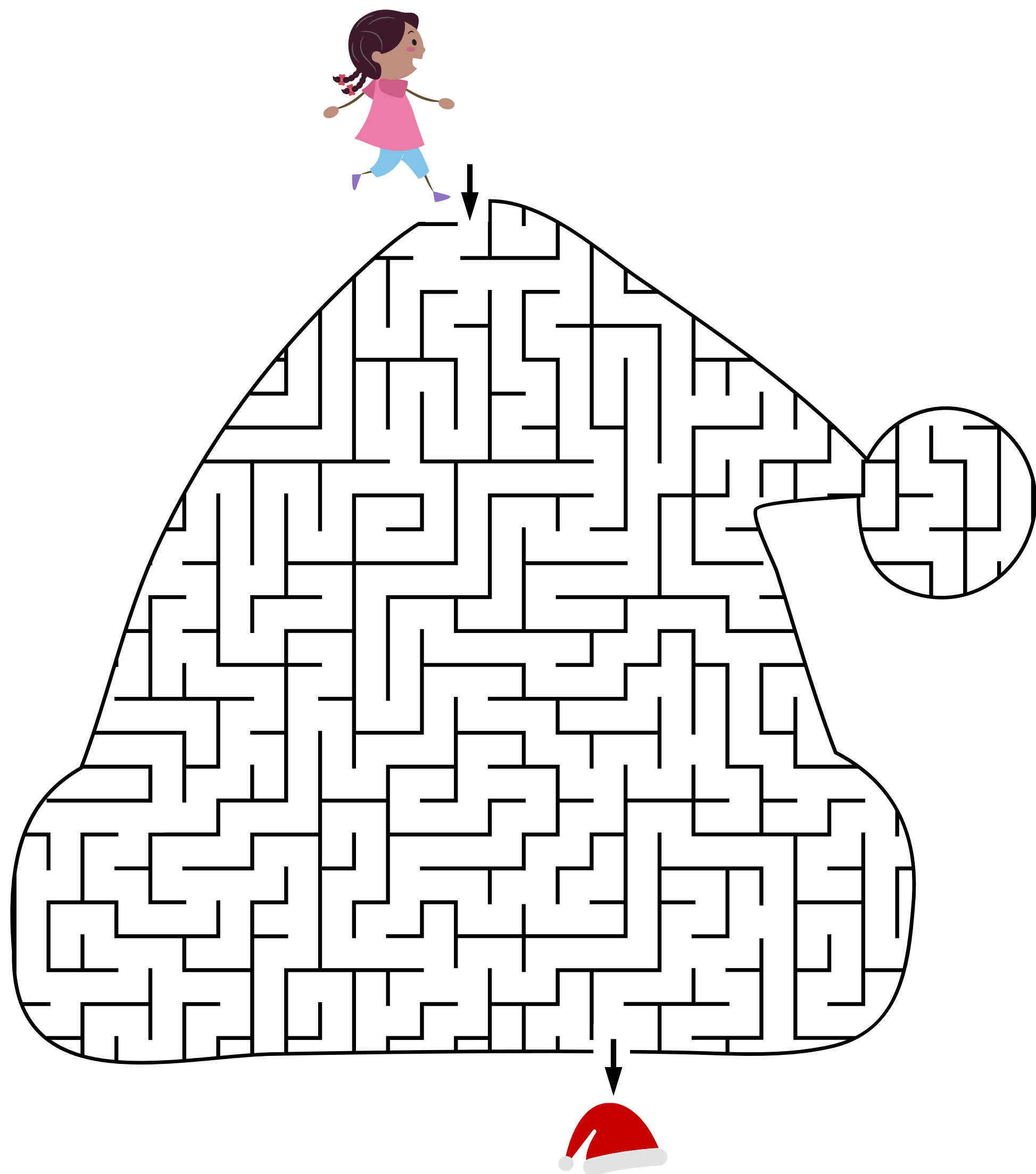
Rauhallista joulunodotusta sinulle toivottavat,
Malmin seurakunnan nuorisotyönohjaajat



TEHTÄVIÄ LYHYEMPIINKIN HETKIIN

Sokkelo 1

Auta junnua
löytämään reitti
tonttulakin luokse



Sokkelo 2

Auta tonttua löytämään
reitti lahjapaketin luokse



BONGAA PARITON

Etsi piparkakku-ukoilte parit. Mitkä kaksi (2) jäävät ilman paria?



SUDOKUT

Ratkaise sudoku. Jokaisessa pienessä ruudussa tulee olla numerot 1–9 tai 1–6. Lisäksi aina pysty- tai vaakasuoralla rivillä tulee olla numerot 1–9 tai 1–6. Samalla rivillä ei saa olla samaa numeroa kahta kertaa.

1				8				9
	5		6		1		2	
			5		3			
	9	6	1		4	8	3	
3				6				5
	1	5	9		8	4	6	
			7		5			
	8		3		9		7	
5				1				3

		3		1	
5	6		3	2	
	5	4	2		3
2		6	4	5	
	1	2		4	5
	4		1		

SANAHAKU

Löydätkö kaikki kadonneet sanat ruudukosta? Sanat voivat olla pysty- tai vaakasuunnassa, joko etuperin tai takaperin.

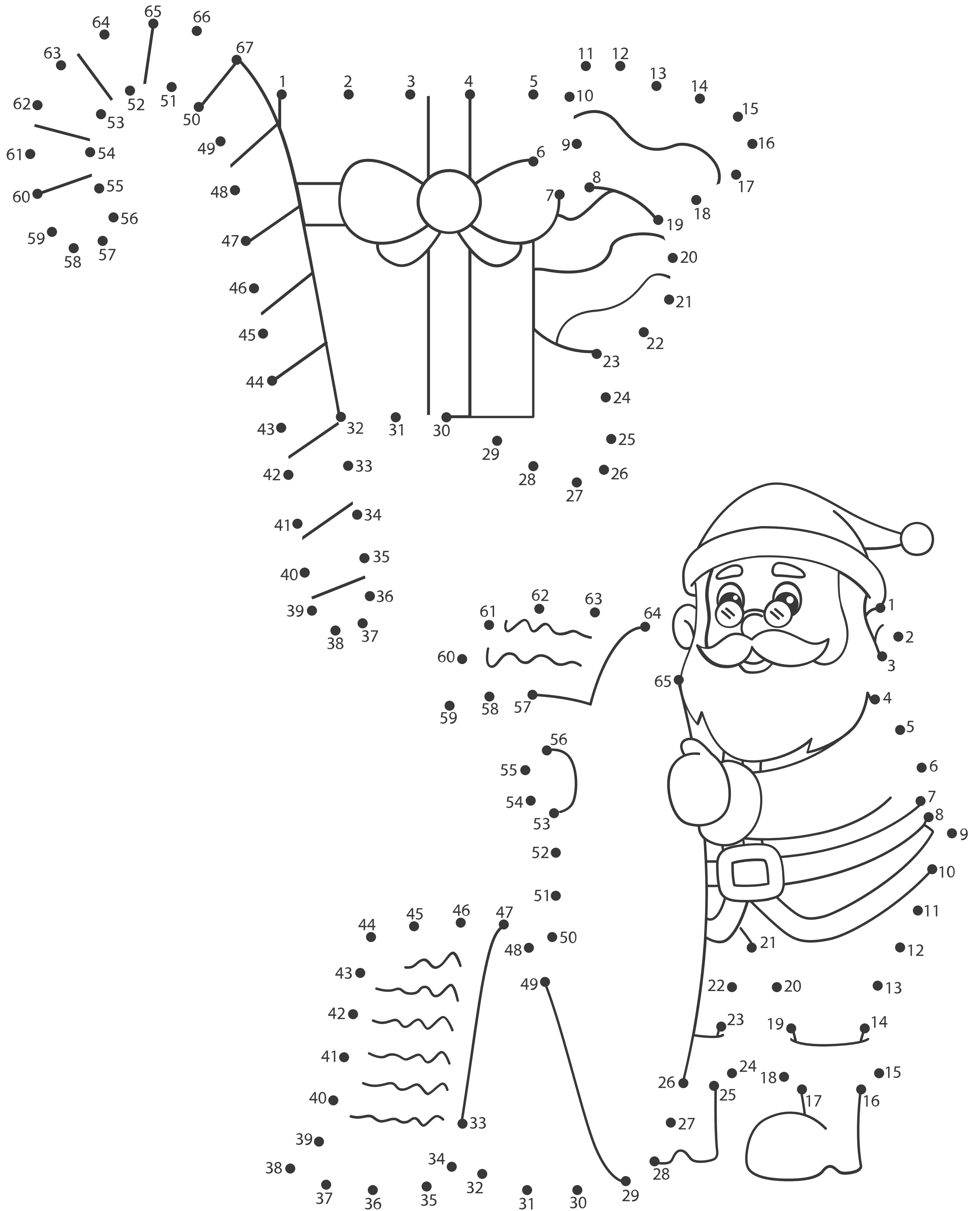
J	O	U	L	U	A	A	T	T	O
O	R	O	P	I	T	H	Ä	T	R
U	I	S	S	N	A	R	K	H	U
L	R	H	U	T	T	N	O	T	U
U	A	I	I	T	T	E	K	A	P
K	U	L	K	U	N	E	N	H	I
U	H	E	L	A	I	M	I	E	S
U	A	K	I	R	K	K	O	D	I
S	O	N	A	O	V	I	O	T	I
I	K	E	R	H	U	V	K	L	R

- poro
- joulukuusi
- kirkko
- kulkunen
- rauha
- jouluaatto
- tonttu
- seimi
- toivo
- riisipuuro
- reki
- paketti
- enkeli
- tähti
- kranssi



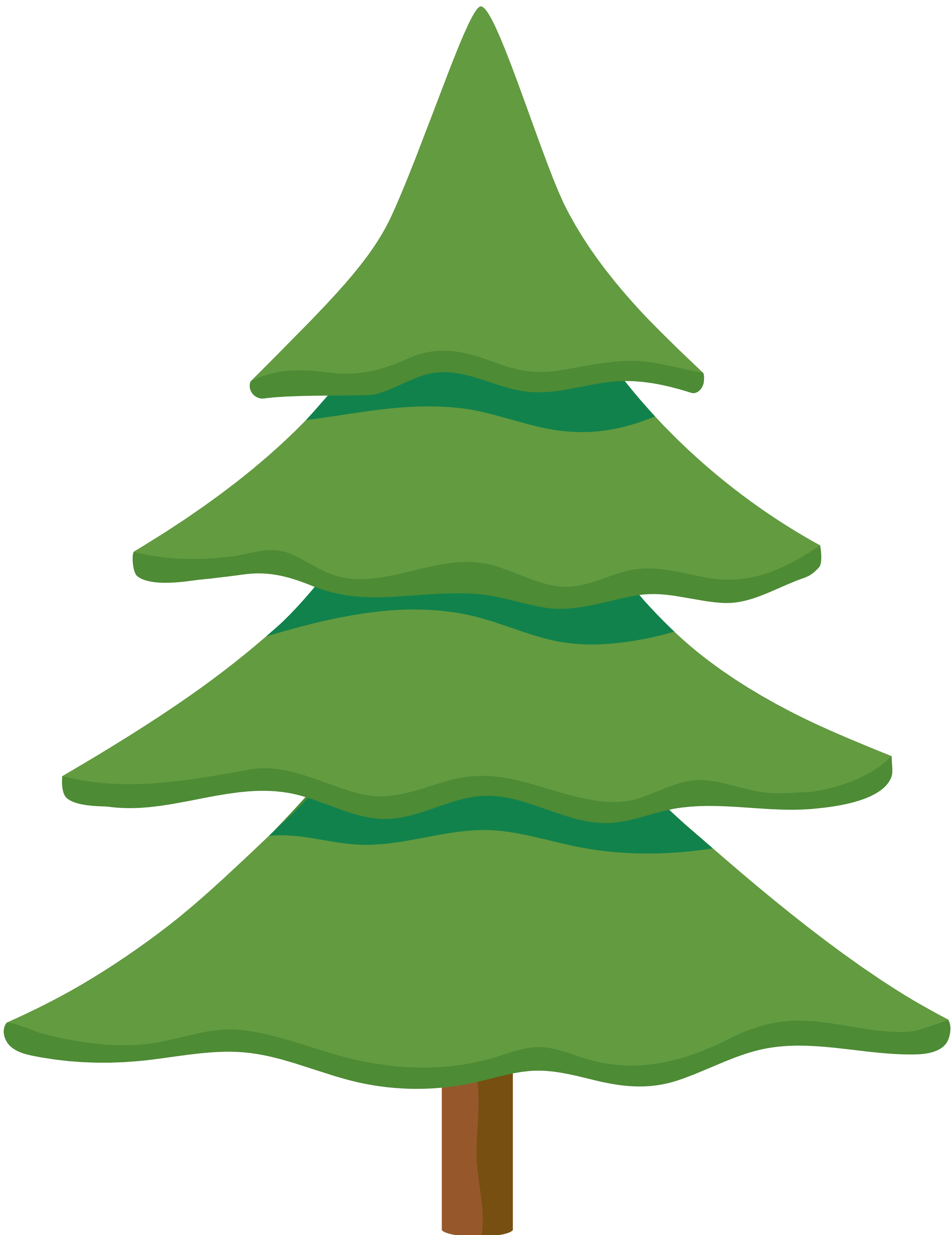
PISTEESTÄ PISTEESEEN

Ratkaise kuva-arvoitus yhdistämällä pisteet numerojärjestyksessä.

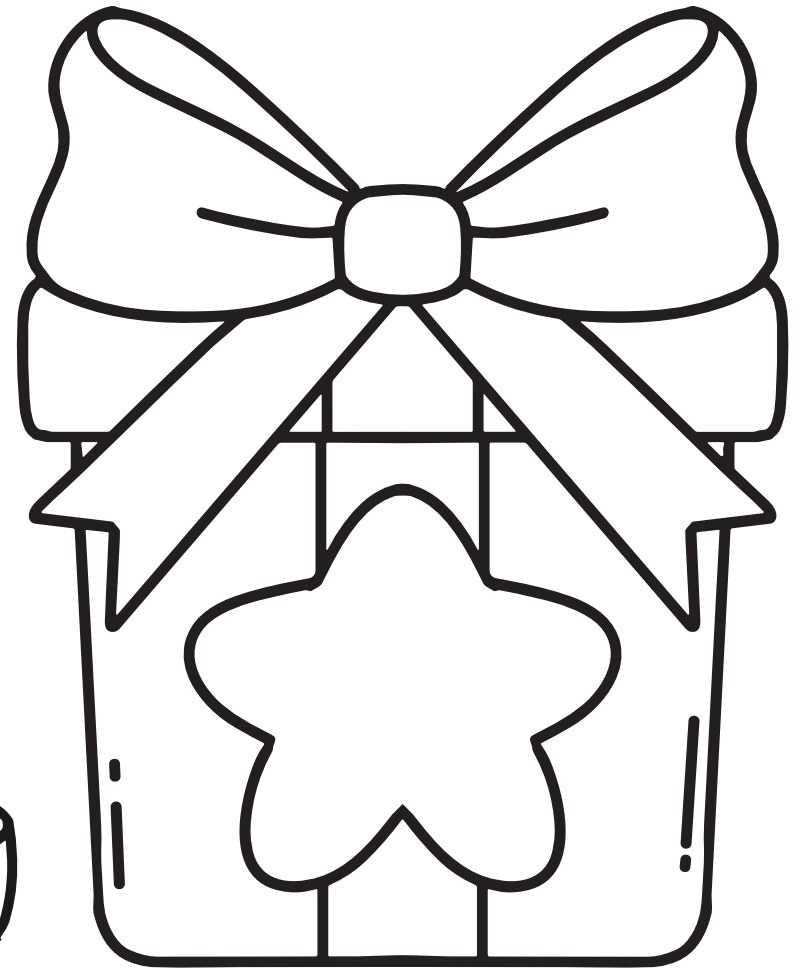


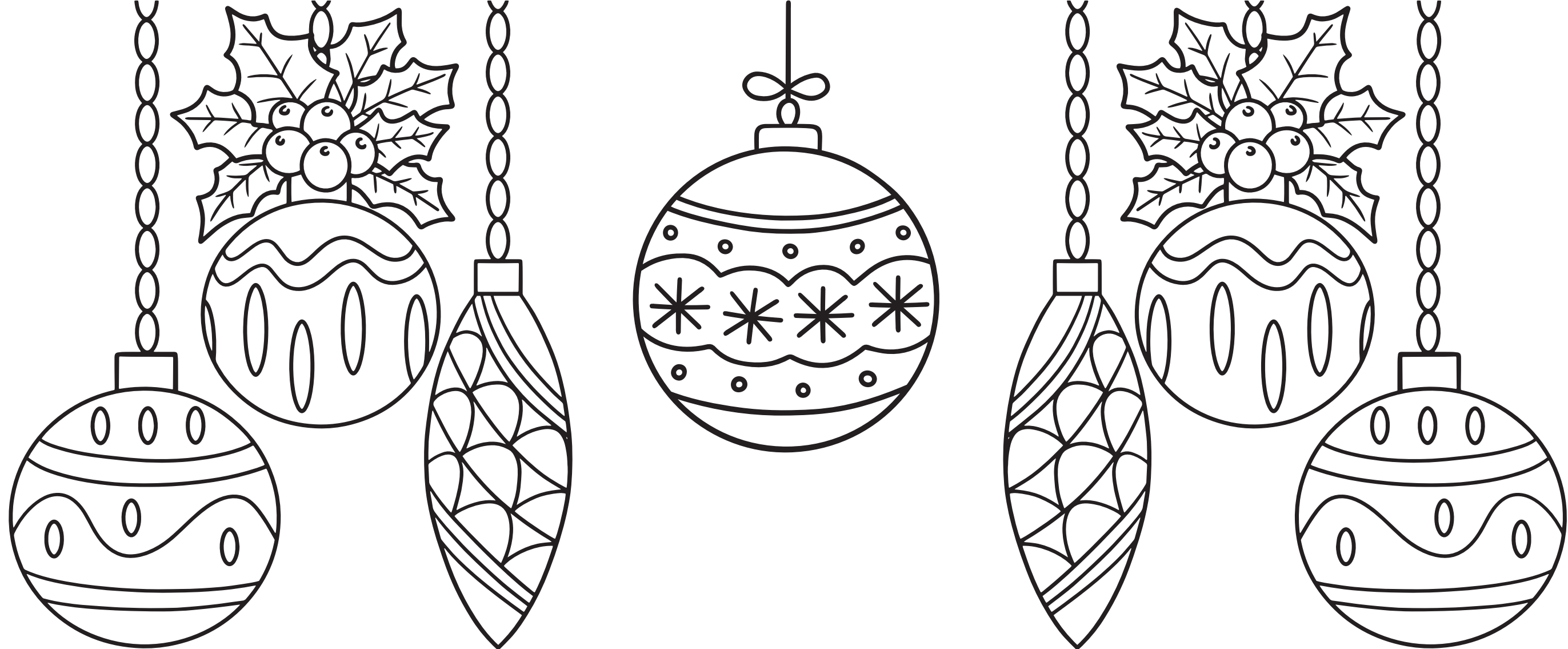
KORISTELE OMA JOULUKUUSI

Voit koristella kuusen piirtämällä tai värittämällä, mutta myös käyttämällä erilaisia papereita ja liimaa.



VÄRITYSKUVIA





ETSI EROAVAISUUDET

Etsi kuvista 7 eroavaisuutta. Löydätkö kaikki?



JOULUN JA UUDEN VUODEN HERKUT

Jouluvohvelit

Tavallisista vohveleista saa jouluisia ihan muutaman ainesosan avulla. Jouluisia tunnelmaa lisää vohvelin kokoaminen kuusen näköiseksi.

Ainekset:

(6 isoa vohvelia, noin 10 annosta)

- 4 dl maitoa
- 2 kananmunaa
- 1 prk (200 g) Kinuskikreemiä
- ½ dl juoksevaa margariinia
- 1 tl kanelia
- ½ tl kardemummaa
- ½ tl suolaa
- 3 dl vehnäjauhoja

Koristeluun:

- Kermavaahtoa
- Värikkäitä suklaarakeita



Ohjeet:

1. Sekoita maito, kananmunat, kreemi ja margariini kulhossa.
2. Lisää sekoittaen joukkoon kuivat aineet.
3. Paista taikinasta vohveleita vohveliraudalla. Leikkaa vohveleista sydänkuviot erilleen.
4. Asettele sydämet tarjoilulautasille kuusen muotoon. Yhteen annokseen tulee 3–4 sydänkuviota.
5. Koristele vohvelikuuset kermavaahtolla ja värikkäillä suklaarakeilla!

Juustokierteet

Nämä helposti valmistettavat juustokierteet sopivat erinomaisesti herkuksi vaikka glögin tai kuuman kaakaon kera!

Ainekset:

- 500 g voitaikinal levyjä
- 1 kpl kananmuna
- 2 tl savupaprikajauhetta
- 80 g (2dl) parmesania (tai muuta juustoa) raastettuna
- $\frac{3}{4}$ dl seesaminsiemeniä

Ohjeet:

1. Sulata taikinal levyt ja kauli hieman ohuemmiksi.
2. Aseta levyt uunipellille leivinpaperin päälle.
3. Voitele levyjen pinta kananmunalla ja ripottele paprikajauhe.
4. Ripottele puoliin levyistä juustoraastetta. Nosta ilman raastetta olevat levyt raasteen päälle kananmunalla voideltu puoli alaspäin.
5. Leikkaa täyteyt voitaikinal levyt neljään suorakaiteen muotoiseen osaan veitsellä tai pizzaleikkurilla.
6. Kierrä suorakaiteet molemmista päistä eri suuntiin kierteelle. Voitele kierteet kananmunalla ja ripottele pinnoille seesaminsiemeniä.
7. Paista uunissa 225 asteessa noin 12 minuuttia.



Piparkakkukaakao

Klassisesta kaakaosta saa entistä jouluisemman juoman tekemällä siitä piparkakun makuisen.

Ainekset:

(2 annosta)

- 4 dl kaurajuomaa
- 2 palaa tummaa suklaata
- 3 rkl sokeria
- 2 rkl tummaa kaakaojauhetta
- 1 tl piparkakkumaustetta
- ripaus suolaa
- Pieniä vaahtokarkkeja (jos haluat)



Ohjeet:

1. Lämmitä kaurajuoma kattilassa. Pidä huolta ettei se pala pohjaan.
2. Sekoita joukkoon loput ainekset.
3. Kuumenna ja kaada mukeihin. Koristele vaahtokarkeilla.



TIEDETEMPPUJA KOKEILTAVAKSI

Talvinen tiedekoe: Sihisevät jääpalat

Tässä tiedekokeilussa pääset testaamaan jääpalojen muodossa, miten ruokasooda ja etikka reagoivat toisiinsa.

Tarvikkeet:

- Jääpalamuotti
- Ruokasoodaa
- Vettä
- Etikkaa
- Elintarvikeväriä (jos haluat)
- Pipetti tai muu vastaava



Ohjeet:

1. **Täytä jääpalamuotti vedellä ja ruokasoodalla.** Puolet vedellä ja puolet ruokasoodalla.
2. **Lisää tippa elintarvikeväriä, sekoita kevyesti ja jäädytä.**
3. **Valmista etikkaliuos.** Sekoita astiaan puolet vettä ja puolet tavallista etikkaa.
4. **Valele soodajääpaloja etikkaliuoksella.** Kuuntele millaisen sihinän se saakaan aikaan!



**MISTÄ OIKEIN ON KYSE?
SIHINÄN SAA AIKAAN
RUOKASOODAN JA ETIKAN
SYNNYTTÄMÄ HAPPO-
EMÄSREAKTIO. RUOKASOODA
ON EMÄKSISTÄ JA ETIKKA
HAPOKASTA.**

Uuden vuoden tiedekoe: Pieni ilotulitus lasipurkissa

Tässä tiedekokeilussa pääset testaamaan jääpalojen muodossa, miten ruokasooda ja etikka reagoivat toisiinsa.

Tarvikkeet:

- Korkea lasipurkki
- Vettä
- Ruokaöljyä
- Elintarvikeväriä
- Pipetti



Ohjeet:

1. **Kaada lasipurkkiin reilusti vettä.**
2. **Lisää öljyä noin sentin kerros.** Öljy ei sekoitu veden kanssa, vaan jää pinnalle omaksi kerrokseksi.
3. **Pudota tippoja elintarvikeväriä öljyn sekaan pipetin avulla.** Pudota tipat hyvin lähelle öljyn ja veden rajaan.
4. **Sitten odotellaan.** Väripisara ei sekoitu öljyyn vaan läpäisee sen jossain vaiheessa. Kun väripisara tulee kosketuksiin veden kanssa, syntyy upea, pieni ilotulitus lasipurkissa.

**MISTÄ OIKEIN ON KYSE?
ÖLJY JA VESI EIVÄT SEKOITU.
ÖLJY JÄÄ KELLUMAAN
PINNALLE, KOSKA SE EI OLE
YHTÄ TIHEÄÄ KUIN VESI.
ELINTARVIKEVÄRI LIUKENEE
VAIN VETEEN.**



PUUHAA ASKARTELUSTA



Joulukoristeet taikataikinasta

Leivo taikataikinasta piparin näköisiä joulukoristeita ja koristele haluamallasi tavalla. Voit tehdä kuusenkoristeita tai koristenauhoja.

Tarvikkeet:

- Kaksi osaa jauhoja
- Yksi osa suolaa
- Yksi osa vettä
- Ruokalusikallinen ruokaöljyä

Esim. 2 dl jauhoja, 1 dl, suolaa ja 1 dl vettä

- Kaulin
- Piparkakkumuotteja

Koristeluun:

- Esim. glitterliimaa, akryylimaalia tai maalikyniä
- Narua
- Sakset

Ohjeet:

1. Sekoita taikinan aineet keskenään. Lisää tarvittaessa vehnäjauhoja, jos taikina jää liian kosteaksi.
2. Kauli taikina ohueksi, noin puolen sentin paksuiseksi.
3. Koristeiden muotoiluun voit käyttää piparkakkumuotteja.
4. Muista tehdä ripustusreikä esim. pillillä koristeen narua varten.
5. Paista valmiit taikataikinakoristeet leivinpaperin päällä 125-asteisessa uunissa, kunnes ne ovat täysin kovettuneita (koosta riippuen 30-90min).
6. Koristele jäähtyneet koristeet, pujota naru reiän läpi ja solmi se. Valmista on!



UUDEN VUODEN ILOTULITUS

Ikuista uuden vuoden ilotulitukset paperille. Nyt voit ihailla niitä ympäri vuoden!

Tarvikkeet:

- Vesiväripaperi
- Maalarinteippi
- Vahaliituja
- Musta vesiväri
- Iso sivellin
- Glitterliimaa tai muuta kimalletta (jos haluat)



Ohjeet:

1. Teippaa paperi reunoistaan kiinni alustaan, jotta se pysyy paikallaan. Samalla saat hienot kehykset taideteoksesi!
2. Piirrä vahaliiduilla ilotulitteet paperille.
3. Laveeraa eli maalaa koko paperi mustalla vesivärillä. Vahaliidut hylkivät vettä, jolloin ne eivät peity vaan saat taustalle yötaivaan.
4. Anna kuivua. Halutessasi voit koristella glitterillä.
5. Irrota teipit paperista. Ole varovainen, ettei paperi repeä.





KIRKKO HELSINGISSÄ
MALMIN SEURAKUNTA