

Tekemistä syksyyn

Junnujen lomapuuhat 10/2025



Iloista syyslomaa!

Syysloma on loistava tilaisuus nauttia syksyn kauniista väreistä, raikkaasta ulkoilmasta ja rentouttavista hetkistä perheen ja ystävien kanssa. Nyt on aika irrottautua koulun arjesta, kokeilla uusia asioita ja antaa mielikuvituksen lentää. Tämä vihko on täynnä hauskoja puuhia, jotka tekevät lomastasi entistään värikkäämmän ja unohtumattoman.

Hyödynnä syksyn kauniit sävyt ja tutustu luontoon. Piilota itsesi pehmeiden villtien alle tai tee hauskoja kädentaitoja! Muista myös ottaa aikaa vain olla ja nauttia siitä, että ei ole kiire minnekään. Pidä hauskaa, rentoudu ja luo lomallasi uusia muistoja, joita voit vaalia pitkään.

Iloista, rentouttavaa ja hauskaa syyslomaa – nauti täysillä!



SYKSY

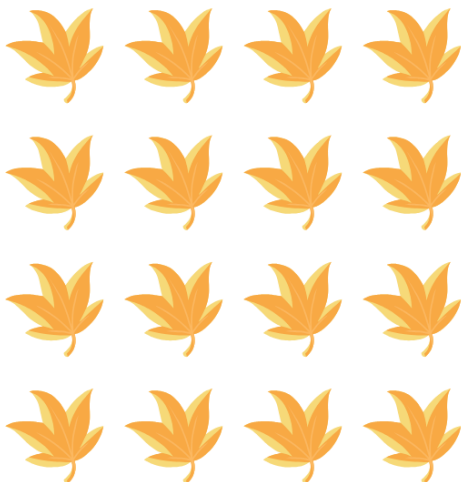
Laske kuinka monta esinettä kuvassa on ja ympyröi oikea vastaus.



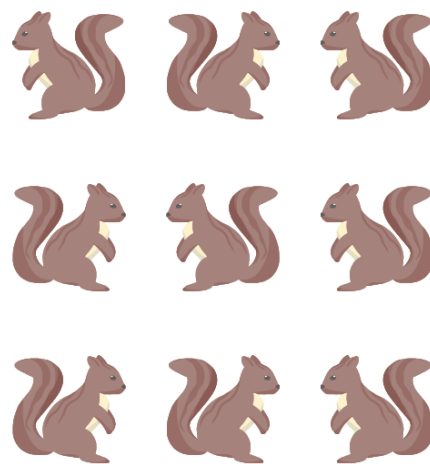
4 5 6 7



7 6 5 4



18 16 14 12

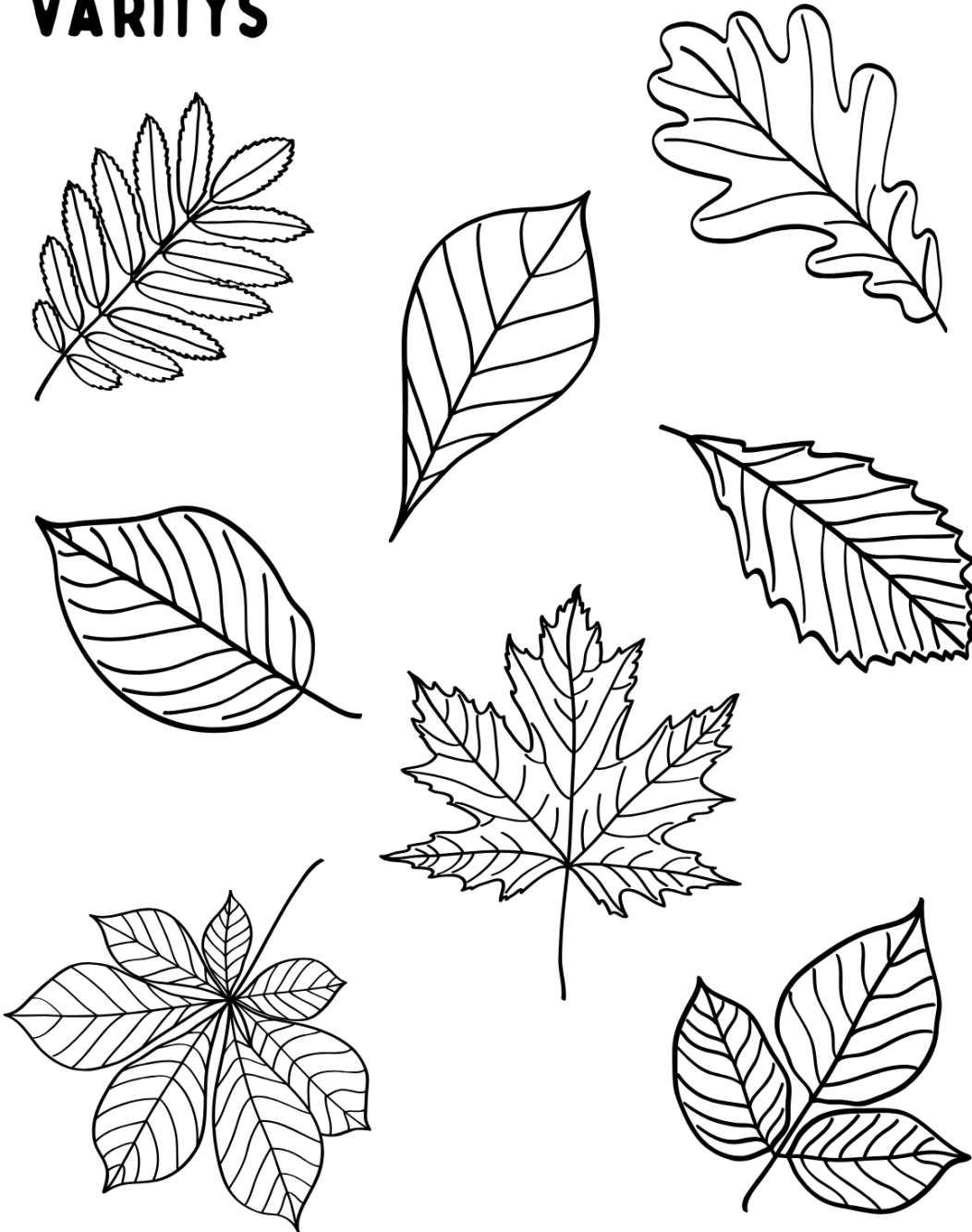


12 9 6 10

SYKSYN LEHDET

VÄRITYS

Väritä syksyiset lehdet mielesi
mukaan.



Arvaatko oikean sanan?

Arvaa, mitä sanaa kuvalla tarkoitetaan ja kirjoita se tämän alle.



O _ _ _ _



V _ _ _ _ _



T _ _ _ _ T _ _ _ _



K _ _ _



H _ _ _ _



P _ _



T _ _ _ M _ _ _ _



K _ _ _ _ _ _



L _ _ _ _

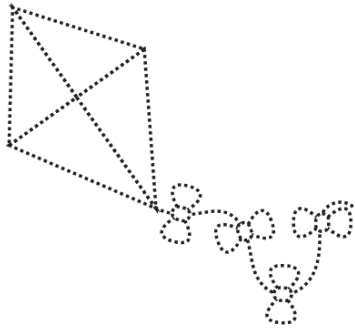
LÖYDÄ EROAVAISUUDET

Löydätkö 5 eroavaisuutta alla olevista kuvista?

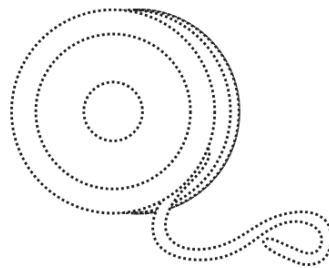


Piirrä ja kirjoita

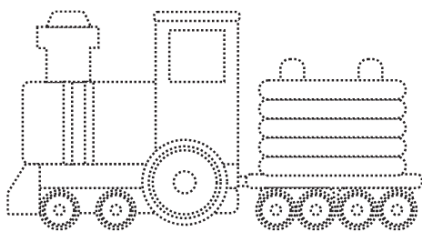
Piirrä ääriiivat kuvista ja kirjoita, mikä kuvassa oleva asia on.



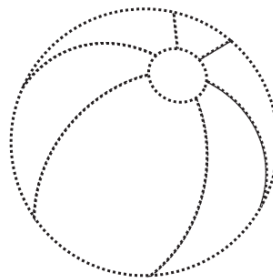
Se on _____.



Se on _____.



Se on _____.

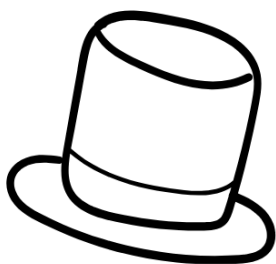


Se on _____.

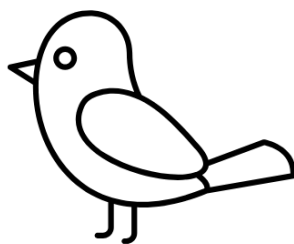
Name:

Lue ja väritä

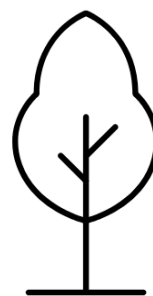
Lue kuvassa olevat ohjeet ja väritä kuvat niiden mukaisesti



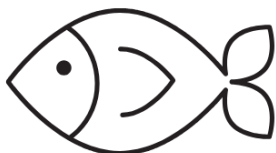
Hattu on vihreä.



Lintu on keltainen.



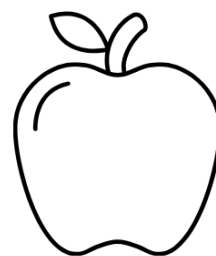
Puu on vihreä.



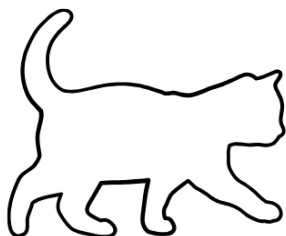
Kala on punainen.



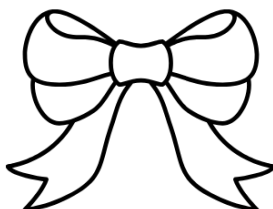
Huivi on sininen



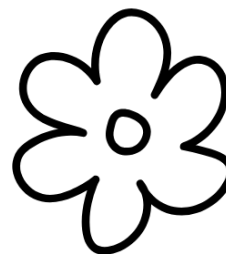
Omena on punainen.



Kissa on musta.



Rusetti on pinkki.



Kukka on oranssi.

LÖYDÄ OIKEA VARJO

Löydä kuvasta oikea varjo

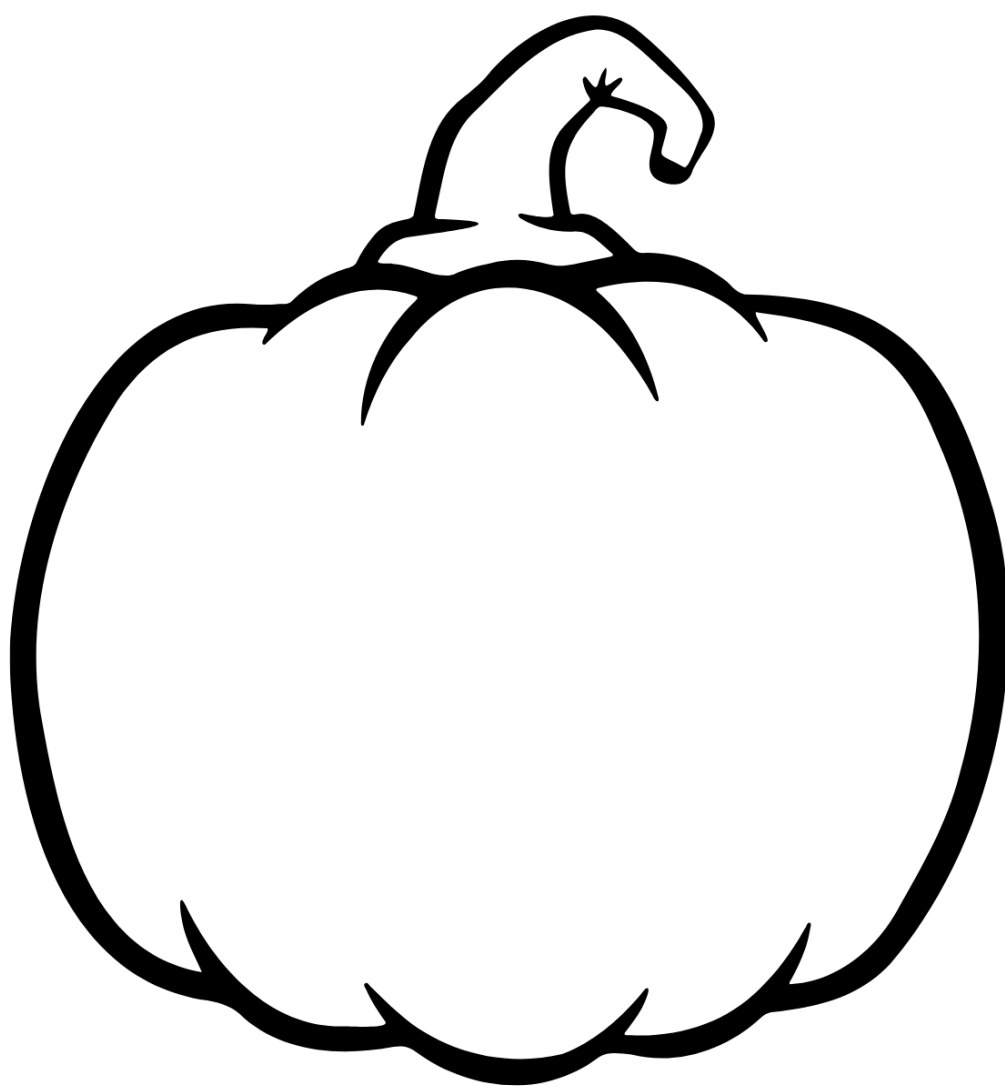




KURPITSAN KORISTELU



Suunnittele ja väritä oma kurpitsa.



Omena-kaurapaistos

Ainekset

4 annosta

1 kg	happamia omenoita
1 tl	kanelia
100 g	voita tai margariinia
1/2 dl	sokeria
3 dl	kaurahiutaleita

Vaniljakastike

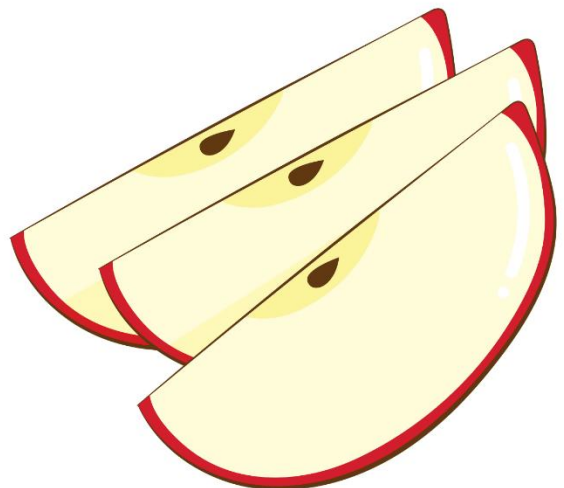
4 dl	maitoa
1	kananmuna
1 rkl	perunajauhoja
2 rkl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria

Omena-kaurapaistos ohje

1. Kuori ja lohko omenat. Lado omenalohkot voideltuun vuokaan. Ripottele päälle kanelia.
2. Sulata kattilassa rasva ja sekoita joukkoon sokeri ja kaurahiutaleet. Levitä seos omenalohkojen pinnalle.
3. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes omenalohkot tuntuvat pehmeiltä.

Vaniljakastikeohje

1. Sekoita kattilassa kylminä keskenään maito, muna ja perunajauhot.
2. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes se pulpahtaa. Ota kattila pois levyltä, jäähdytä ja mausta sokerilla ja vanilliinisokerilla. Tarjoa kastike haalean kaura-omenapaistoksen kanssa.



Juustokakutäytteiset uuniomenat

Ainekset

8–10 kpl	isoa hapanta omenaa
1 rs (180 g)	maustamatonta tuorejuustoa
2 rkl	sokeria
1 rkl	maissitärkkelystä
1 tl	vaniljasokeria
1 tl	kanelia
1	kananmuna
1/2 dl	pekaanipähkinöitä
n. 1 dl	laktoositonta kinuskikastiketta
1–2	kandisokerikeksiä

1. Leikkaa omenoista lakki pois. Kaiverra omenoiden siemenkota ja hieman sisustaa pois veitsen ja lusikan avulla.
2. Sekoita tuorejuusto, sokeri, maissitärkkelys, vaniljasokeri, kaneli ja kananmuna keskenään. Täytä omenat tuorejuustotäytteellä.
3. Hienonna pekaanipähkinät ja ripottele tuorejuustotäytteen pinnalle. Valuta omenoille kinuskikastiketta (n. 1/2 rkl/omena).
4. Paista uuniomenoita 200 asteessa hieman uunin keskitasoa alempana noin 30 minuuttia. Lisää omenoiden lakit paistamisen puoleksavälissä. Anna omenoiden hieman jäähtyä.
5. Murena keksit. Valuta omenoille vielä kinuskikastiketta ja ripottele pinnalle keksimuraa.



Omenadonitsit

Ainekset

9 kpl

1 pkt (6 kpl/500 g) Pirkka lehtitaikinal levyjä (pakaste)

2–3 (500 g) isoa omenaa

1 dl sokeria

2 tl kanelia

1 kananmuna

Lisäksi

1 prk (200 g) Arla Lempi crème fraîchea

1. Sulata lehtitaikinal levyt pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa omenat pitkittäin noin sentin viipaleiksi. Tee niihin pyöreällä muotilla (Ø noin 5 cm) keskelle reikä. Sekoita sokeri ja kaneli. Pyörittele omenaviipaleet molemmin puolin kaneli-sokerissa.
2. Leikkaa lehtitaikinal levyt pitkittäin kolmeen osaan. Pyöritä taikinasuikaleita taikinaa samalla varovasti venyttäen omenaviipaleen ympärille. Yksi suikale riittää peittämään puolikkaan viipaleen. Tee loput omenaviipaleet samoin.
3. Voitele omenadonitsit kananmunalla ja ripottele pinnalle reilusti kaneli-sokeria.
4. Paista omenadonitseja 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.
5. Vatkaa ranskankerma kuohkeaksi vaahdoksi. Tarjoa omenadonitsit hieman lämpiminä vaahdon kanssa.



Värikkäät geelikristallit

Luo omat hienot geelikristallit! Geelikristallit muistuttavat pieniä, kirkkaan värisiä helmiä tai palloja, jotka imevät itseensä vettä ja muuttuvat pehmeiksi ja kimmoisiksi. Kokeile tehdä omasi!

Tarvikkeet:

- 1 dl vettä
- 1 tl natriumalgiinia (tai geeliainetta, jota voi ostaa askarteluliikkeistä)
- Erilaisia elintarvikevärejä (tai värillisiä mehuja)
- Pieniä astioita tai muotteja geelin muotoiluun
- Suodatinpaperia tai talouspaperia (ylimääräisen nesteen imeyttämiseksi)

Ohjeet:

1. **Valmistelut:** Lämmitä vesi hieman kädenlämpöiseksi. Sekoita veteen natriumalgiini niin, että se liukenee kunnolla (se voi vaatia hieman sekoittamista).
2. **Värien lisääminen:** Jaetaan seos useampaan pieneen astiaan ja lisätään jokaiseen eri värin elintarvikevärejä. Tämä tekee geelikristalleista värikkäitä ja visuaalisesti upeita.
3. **Kristallin muotoilu:** Voit kaataa geelimassan pieniin muotteihin tai jättää sen vapaasti astiaan, ja se alkaa pikkuhiljaa muodostaa geelikristalleja. Jos haluat tehdä pieniä "palloja", voit kaataa geelin muotiksi esimerkiksi jääpalamuotteihin.
4. **Kuivattaminen:** Anna geelikristallien kuivua ja jähmettyä. Ne voivat olla hieman liukkaita ja kimaltavia, ja niiden pinnalla saattaa olla kiiltäviä pisaroita, jotka tekevät niistä erityisen näyttäviä.

Pidä hauskaa askarrellessa!



HALLOWEEN NAAMIO

Leikkaa itsellesi oma Halloween naamio.

Voit koristella sen haluamallasi tavalla.





KIRKKO HELSINGISSÄ
MALMIN SEURAKUNTA

