



HARRI ZOPA

ETA BESTE ZENBAIT ALDERANTZIZKO IPUIN

RITA & LUCA FILMS-EK AURKEZTUTAKO
JOLAS PEDAGOGIKOAK

Izen-abizenak:



Ardiak Zenbatzera

Aitaren aholkuak jarraituz, ordu erdi pasa da gure txikia ardiak zenbatzen hasi dela! Zoritxarrez, kontua galdu du eta oraindik esna dago. Zenbaketa non utzi duen topatzen lagunduko al diozu? Erantzuna azpiko kodea argitzean aurkituko duzu –azpiko koadroak zenbakiak eta letrak uztartzen lagunduko dizu–.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z

8 15 7 5 9 20 1
● ● ● ● ● ● ●

8 1 13 1 26 1 26 16 9
● ● ● ● ● ● ● ● ●

13 9 12 1
● ● ● ●

5 8 21 14
● ● ● ●

5 20 1
● ● ●

2 5 18 18 15 7 5 9 20 1
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

26 15 18 20 26 9
● ● ● ● ● ●

Erantzuna: Hogeieta hamazazpi mila ehun eta berrogeita zortzi (37.148)

Ba al zenekien?

“Ardiak zenbatzera” herrialde anglosaxoietan (Britainia Handia, Irlanda, Eskozia eta Estatu Batuak) du jatorria, 1880. urte inguruan. Neska-mutilei lokartzen laguntzea du xede ardi hitza behin eta berriro errepikatuz; horretarako, ardiak hesien gainetik jauzi egiten ari direla irudikatu behar dute.

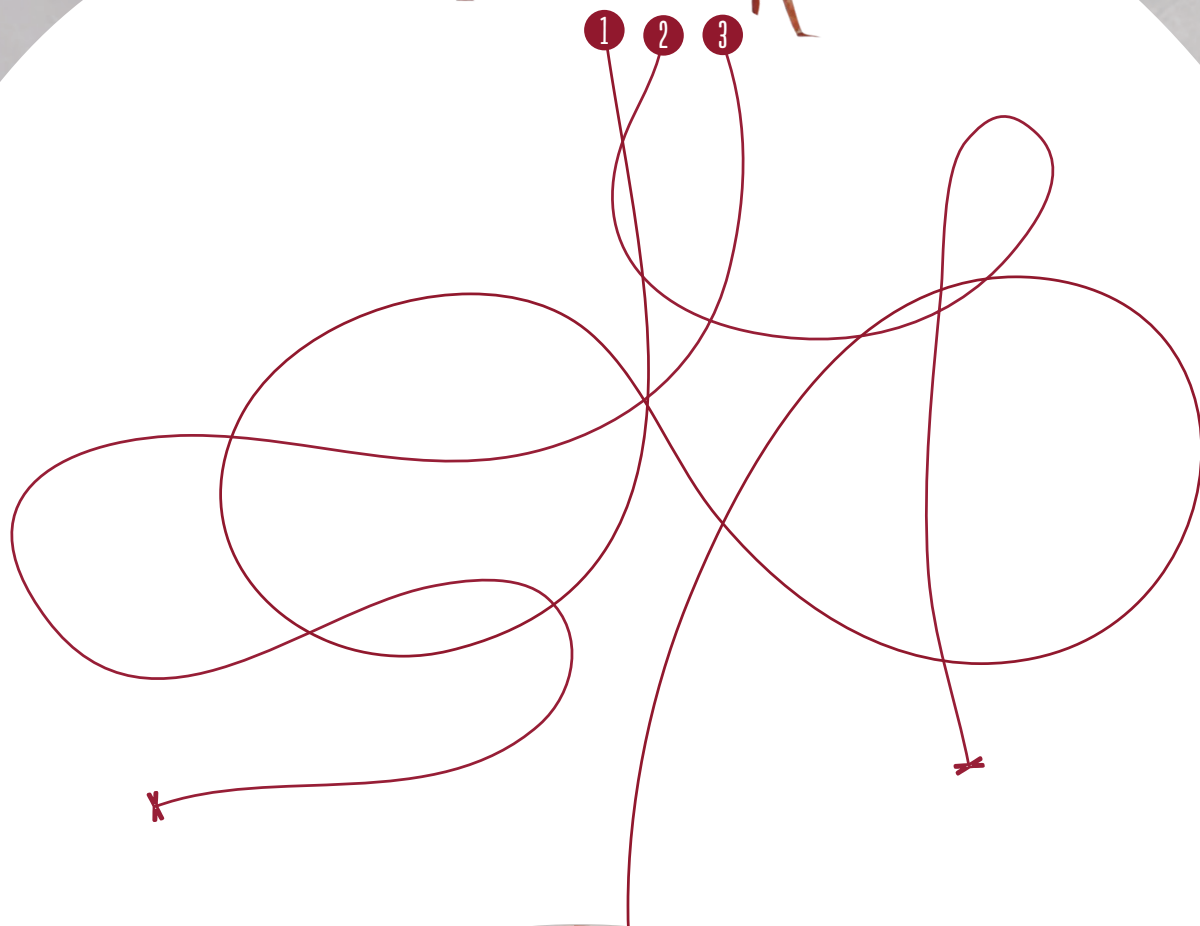
Negurako Jantzita

Filma amaitu da, eta Arturok arropa jantzi gabe jarraitzen du. Horrela ezin du kalera irten!
Lagunduko diozu? Jantzi errotulagailu eta koloretako arkatzekin.



Hari-muturrari segika

Izotza botatzen ari du, eta gure lagun azeriak hankak izoztuta dauzka.
Epelean egon nahi du gainontzeko animaliekin.
Lagunduko al diozu eskularrura bide zuzena hartuz irizten?



Erantzuna: I zerbekia

Eskuzorroa bezala

*Azpiko irudian eskuzorroa marraztu dugu.
Pelikulan ikusi duzun bezala, saiatu eskuzorroan ahalik eta animalia gehien marrazten.*



Ba al zenekien?

“Eskuzorroa” pelikulan sagua, urtxintxa, untxia, azeria eta hartza elkarrekin bizi dira espazio berean. Errealitatean, ordea, ez da horrela, animalia guzti horiek ingurune ezberdinetan bizi baitira. Sagua gure etxeetan edo oso gertu bizi da; urtxintxa, zuhaitzetan; untxia eta azeria, gordelekuetan; eta hartzak puskatutako zuhaitz-adarrekin eta hostoekin egiten du bere etxea.

Usteak erdi ustel

Azpiko bi irudiak berdinak dirudite, baina ez da horrela. Aurkitu zazpi ezberdintasunak.



7

≠



Erantzunak: ardia ez dago atean; kale-argia lekuz aldatu da; kazola lekuz aldatu da; leihoa desagertu da; sagua krokoalioaren ondoan dago; barraza leihoan dago; bontza Babo del cine biturru da

Puntutik puntura

Zergatik dago elefantea beldurtuta? Lotu puntuak (1etik 53ra) marren bidez, eta beldurra zerk ematen dion ikusiko duzu.



Erantzuna: Saguak izutzen du elefantea

Ba al zenekien?

Garai batean oso ohikoa zen nekazarien artean Harri zopa prestatzea.

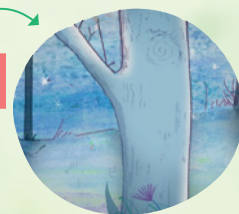
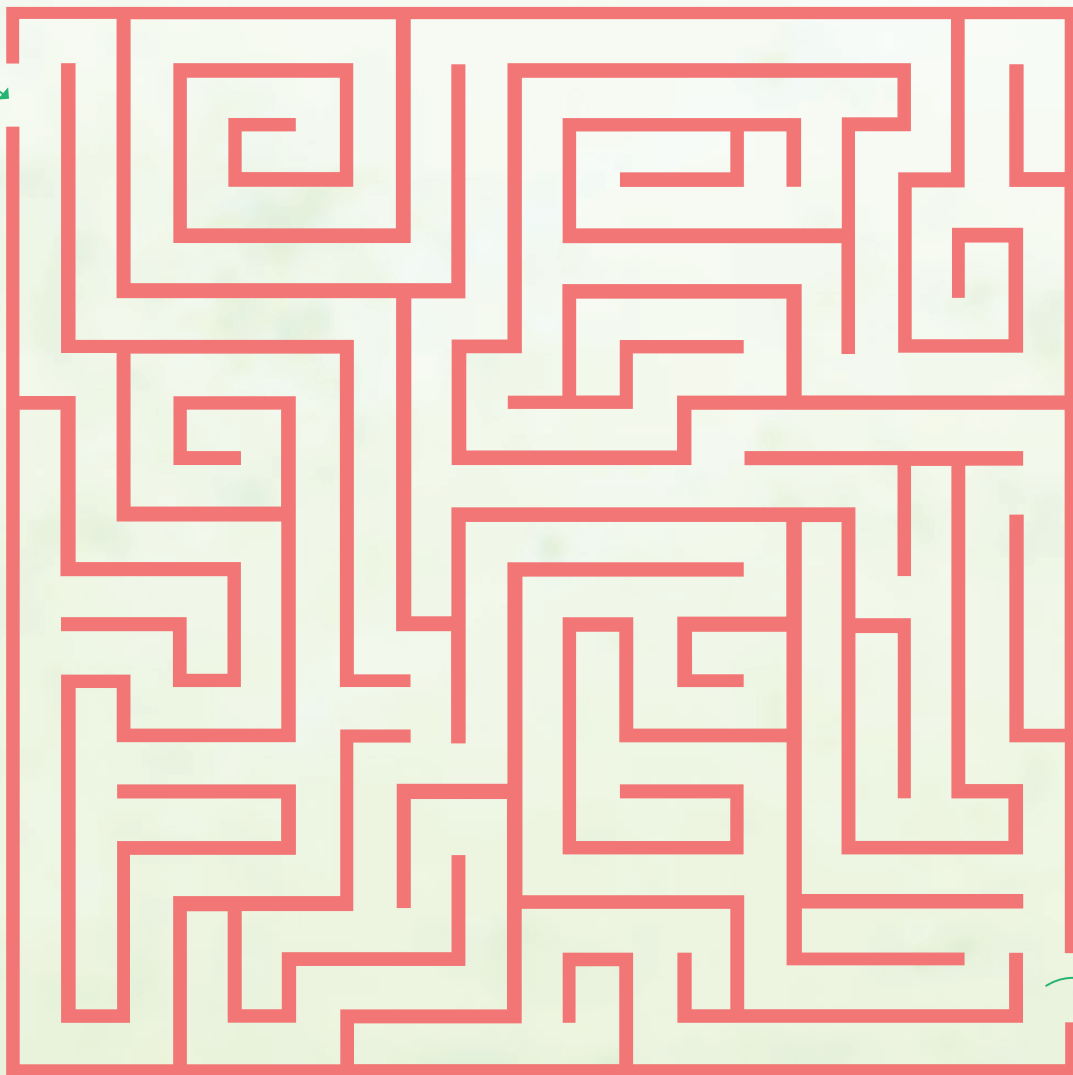
Oinarrizko osagaiak: patata, arbia, azenarioa, porrua, eta urte sasoiaren arabera, ilarrak, lekak, perrexila, erramua, eta gatza.

Kazola barruan harri bat sartzen zen, eta su mantsoan harriak bueltak eta bueltak ematen zituen.

Mugimendu horrekin osagaiak txikitu egiten ziren osagaien testura finduz.

Erakutsi bidea gailetari

Nork ez du gaileta zati bat nahi? Gailetak, ordea, osorik jarraitu nahi du, ez du haginkadaka desagertu nahi. Ihesean atera da, labirintotik basorantz. Lagunduko diozu bide zuzenetik basora iristen?



Ba al zenekien?

Pelikulan prestatzen den gaileta *biscuit sablé* bat da, Frantzian oso ohikoa dena. Euskadin bestelako gaileta motak jaten ditugu; ziurrenik, zuek ere noizbait egin dituzue etxean. Osagaiak berdinak izaten dira: irina, arrautza, azukrea, fruitu lehorrak eta espeziaren bat. Normalean, gainera, lurralde bakoitzean izen dibertigarria jartzen zaie: Tolosako *tejak* edo *zigarriloak*, San Blas eguneko *opilak*, Kataluniako *carquinyolisak* edo *panelletsak*, Soriako *itsusiak*, Madrilgo *torrijak*, Andaluziako *pestiñoak*, mojen puzkarrak eta abar. Normalean, gozo hauek data seinlatu batean jaten dira. Galdetu etxean zuen inguruan horrelako jakirik badagoen eta zein egunetan jaten den.

Gailetaren errezeta

Untxiak bezala, gaileta gozo bat jan nahi baduzu, honatx pelikulan egiten duten gailetaren errezeta. Gurasoen laguntzarekin prestatu azenario zaporeko gaileta zaporetsua.

Osagaiak:

220 gr. irin
150 gr. gurin (giro-tenperaturan)
70 gr. azukre
170 gr. azenario (birrindua)
Bainila zaporeko azukre zorro bat
Jengibre-hauts koilarakada txiki bat
Legami kimiko zorro erdi bat

...

Azukreak gurinarekin nahastu.
Irabiagailua erabili nahasketa aparduna lortu arte.

...

Azenario birrindua, irina, jengibre-hautsa eta legamia gehitu.
Koilara handi batekin nahastu masa biguna lortu arte.

...

Bola bat egin eta film paperarekin bildu.

...

Hozkailuan sartu, gutxienez 30 minutuz utzi bertan.

...

Labea berotu, 180 graduko tenperaturan.

...

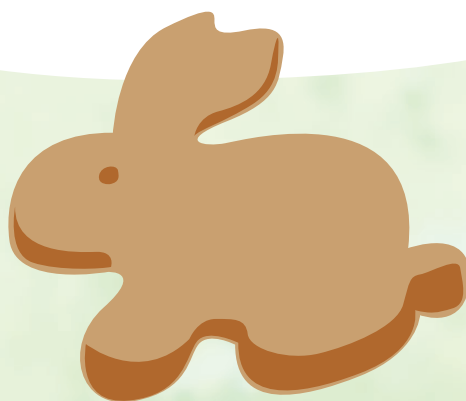
Arrabola baten laguntzerekin, masa zabaldu azalera leun baten gainean.
Masa zatitan mozten joan nahi duzun itxura eman ez (untxiarena, edo beste edozerena).

...

Labeko bandeja hartu eta labeko paperarekin estali.
Moztutako zatiak bandejan jarri eta labean sartu eta utzi 12 minutu 180 graduko tenperaturan.

...

On-egin!!!





www.ritalucafilms.com

