

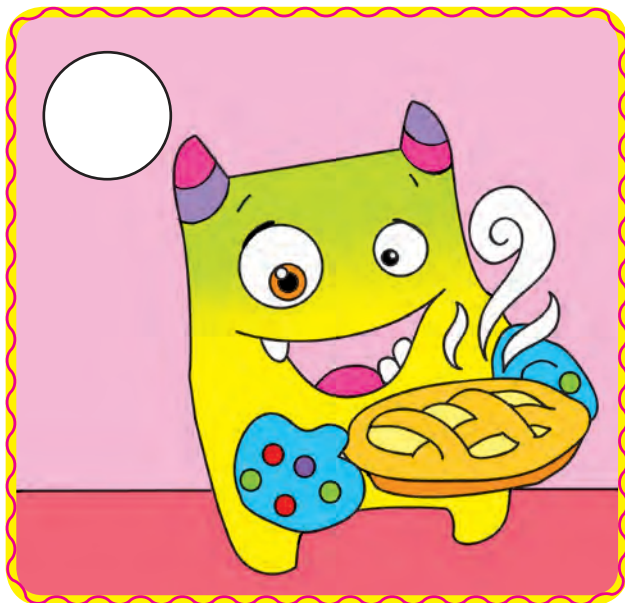
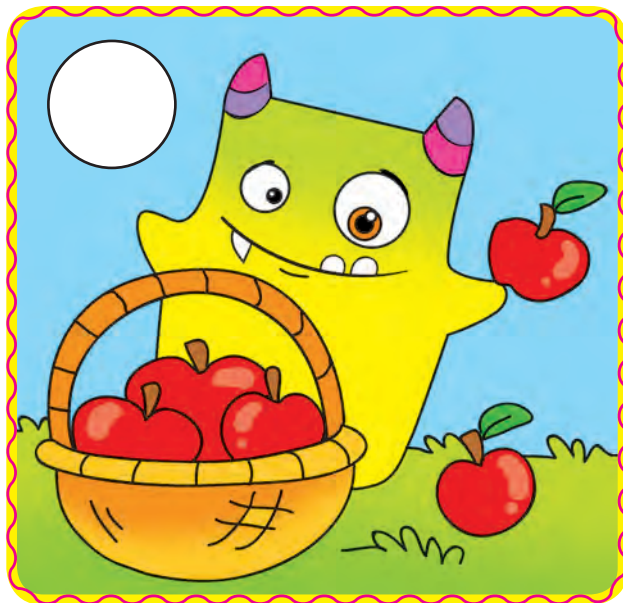
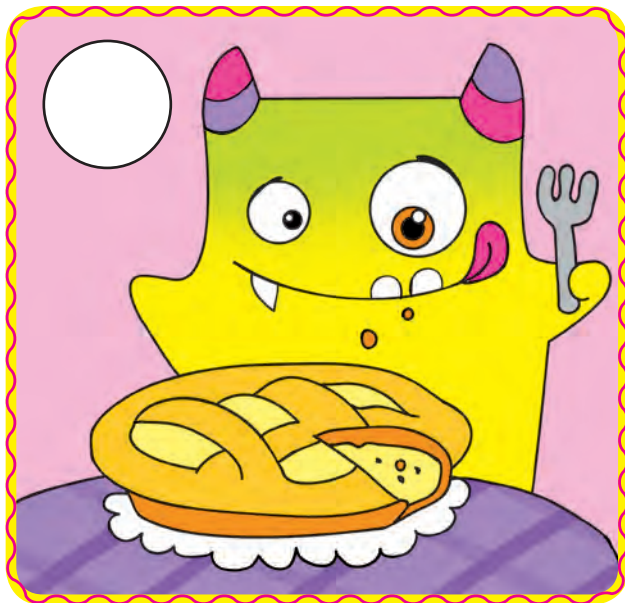
Мына суретте 7 кішкентай жұлдызқұрт жасырынып жатыр.
Картон мырзаға оларды тауып, қоршауға көмектес!



Көбелектерді үлгіде берілгендей түстерге боя, бірақ әр жолы олардың ретін өзгертіп отыр! Содан кейін сол жақтағы гүлді қызылмен, ал оң жақтағы гүлді көгілдір түспен боя.



Суреттер шатасын кетінті. Оқиға реті дұрыс шығуы үшін,
оларды 1-ден 4-ке дейін нөмірле, сандарды дөңгелек ішіне
жаз.



Мұны бірге жасаймыз!



МӨРЛІ КАРТОП

Ол үшін не керек?

- Бірнеше картоп
- Пышақ • Бояу
- Сурет салатын қылқалам
- Түсті фломастерлер
- Қағаз парақтары

Үлкендерден картоптарды екіге бөлу үшін жәрдем сұра – кейбір картоптарды ұзынынан, кейбірін көлденеңінен бөл. Бөлінген картоп бетіне қарапайым суреттерді ойып сал. Қылқаламмен картоптың сурет ойылған бетіне бояу жақ. Дайын суретті қағаз парағына басып, таңбасын түсір.

Бояу кепкен кезде қайта қарап, суреттің жетіспей тұрған жерлерін фломастермен жөндеп жіберуге болады. Қолөнер деп осыны айт!

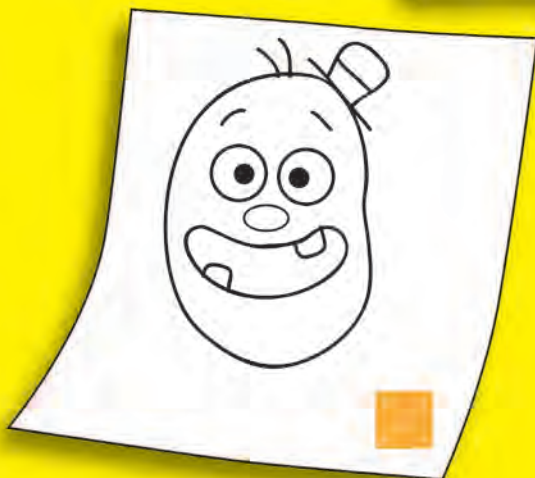
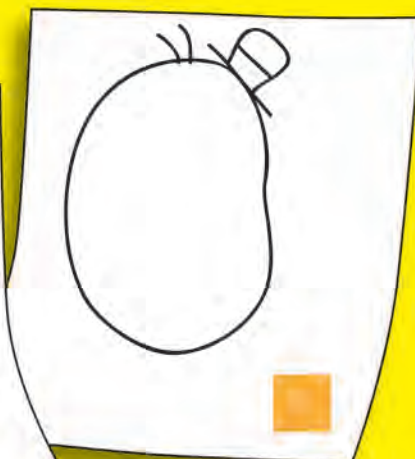
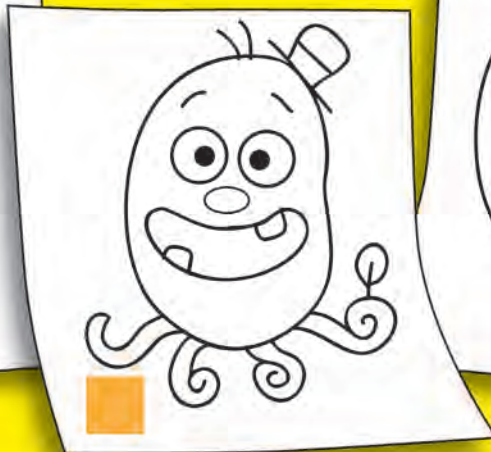
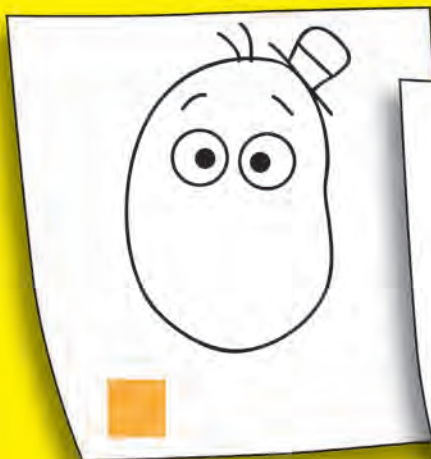


Сен білесің бе?

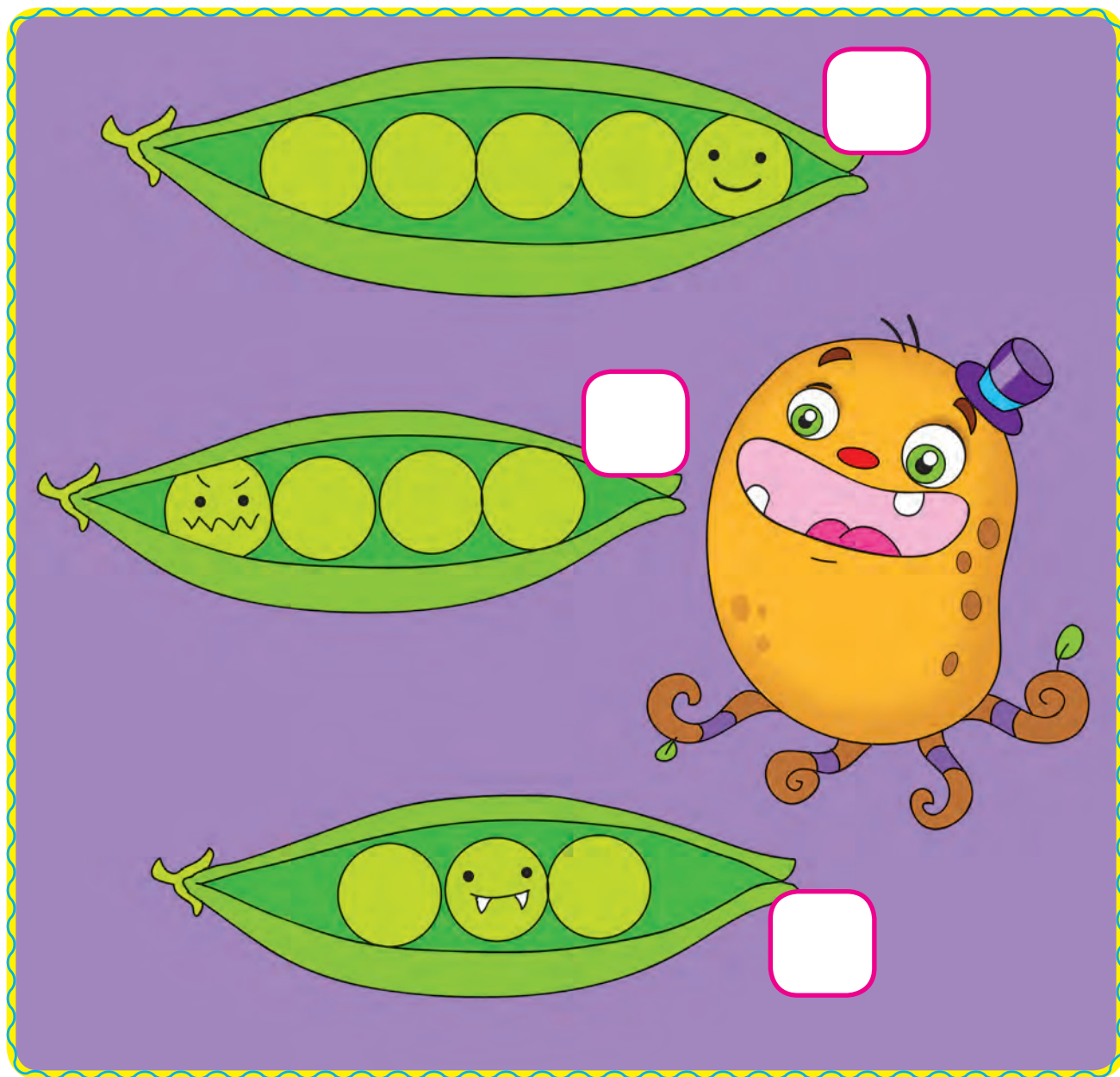
Картоп — өте тиімді өнім. Сабағы мен қабығынан басқа бөлігі түгелдей желінеді. Ештеңе рәсуа болмайды!



Мына суреттерді дұрыс ретімен орналастыр,
ол үшін төменгі жағындағы төртбұрыштарға 1-ден 4-ке
дейінгі сандарды жазып шық. Содан кейін бос параққа
Кармон мырзаның портретін сал.



Жасыл бұршақтарға құбыжықтың күлкілі бет әлпетін сал.
Содан кейін оларды санап, санын бос торкөзге жаз.

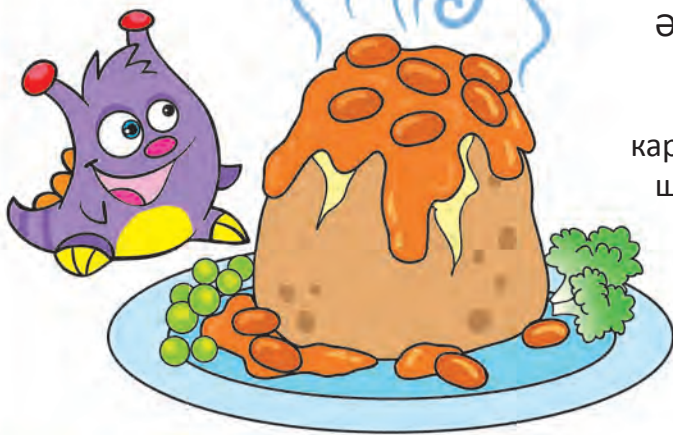


Мұны бірге жасаймыз!

ЖАНАРТАУЛЫ КАРТОП

Ол үшін не керек?

- Үлкен картоп немесе тәтті картоп
- Қызыл үрмебұршақ (тұздық)



Сен білесің бе?

Ыстық кеңес! Қытырлақ гарнирді ұнатасың ба? Піскен картоптың үстіне аздаған үгітілген ірімшікті (сыр) сеуіп, ірімшік ерігенше гриль пешке қой. Ммм, қандай дәмді!

Бұл жанартаулы картоп саған сөзсіз ұнайтын болады! Оны жасау, пісіру және қалай жарылатынын бақылау сондай көңілді! Оның үстіне ол өте дәмді! Үлкендердің картопты дайындауға көмек көрсетуін өтін. Картопты тазалап жуып, қабығын шанышқымен піскіле. Картопты 200 °C температурадағы пеште 1 сағат пісір.

Әрбір картоптың төбесінен терең етіп крест кесіп ал. Содан кейін картоптың түбінен саусақтарыңмен қаттырақ итер, сонда картоптың жұмсағы кесілген төбесінен лықсып шығады. Бірақ абай бол – күйіп қалма! Енді төбесінен шыққан картоп езбесіне қызыл үрмебұршақтан жасалған тұздықты құй!

