 

 SAMISK AKTIVITETSBINGO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Høre på Sameradio****For eksempel**<https://areena.yle.fi/radio/ohjelmat/yle-sami-radio><https://www.nrk.no/sapmi/>Antall ganger: | **Slå av Tv og dataspill. Lese bøker på** For eksempel: e- g bøker. Se link under hvis dere ikke har det tilgjengelig på samisk Antall ganger: | **Lese samiske tegneserier**F.eks.: Bamse eller Vulle Vuojaš.Finnes kanskje på biblioteketeller<https://www.e-skuvla.no/no/product/bamse/>Antall ganger: | **Se på samisk barnetv**F.eks.:-<https://nrksuper.no/kategorier/samisk>-Unna Junná barne-tv serie: <https://areena.yle.fi/1-3430621>-Mumenvággi tv-serie: <https://areena.yle.fi/1-50470997>-Kofta mi - serie: <https://areena.yle.fi/1-50494955>Antall ganger: | **Lytte til samisk musikk**F.eks.:Link nedenfor for samiske barnesanger osv.Antall ganger: |
| **Se på samisk nyheter**Antall ganger: | **Skrive brev eller kort på samisk til en slektning eller venn.**Antall ganger: | **Ringe til noen som du kan snakke samisk med**Antall ganger: | **Spill et spill på samisk**F.eks.:Kort, ludo, memory eller yatzy osv.Antall ganger: | **Høre på samisk lydbok****F.eks.:****-**Bjørnen og reven:<https://saamelaiskarajat-frame.cloubi.fi/web/site-1460227/state-jurdgmzqgurcytzr/front-page>-Haren hopper:<https://saamelaiskarajat-frame.cloubi.fi/web/site-1487486/state-jurdgnbqharcytzr/front-page>Antall ganger: |
| **Samiske apper**F.eks.:<https://www.samifolktales.com/no/apper.html><https://www.e-skuvla.no/no/product/621/><https://www.e-skuvla.no/no/product/niga/>Antall ganger: | **Sende melding å “chatte “ med noen på samisk**Antall ganger: | **Lage pannekaker på samisk**Følg f.eks. oppskriften på pannekaker som er vedlagtSe filmen på Youtube før du begynner<https://www.youtube.com/watch?v=2e1gwANcI_8>Antall ganger: | **Høre på samiske radioserier**F.eks.:-Binna Bánna radioserie: <https://areena.yle.fi/audio/1-1872684>-[**https://sverigesradio.se/manaidradio**](https://sverigesradio.se/manaidradio)Antall ganger: | **Bake på samisk**Følg for eksempel bolleoppskriften som er vedlagt eller kanskje dere har andre gode oppskrifter dere kan følge.Antall ganger: |
| **Tegne en fortelling** Tegne sammen med barnet.Samtale, ha en dialog på samisk mens dere tegnerFor eksempel: tegne en fortelling om en bok dere har lestAntall ganger: | **Lek på samisk****Følg barnets instrukser**La barnet være regissør for en stund. Det barnet sier du skal gjøre, gjør du. Be om konkret og utfyllende beskrivelse av oppgavene.Antall ganger: | **Lag nye tulleord på samisk sammen med barnet.**F.eks.:AlbmagalbmabahkkajiekŋaosvAntall ganger: | **Lek på samisk**“Mun oainnán”«Jeg ser»f.eks.“Mun oainnán juoidá mii lea jorbbas seainnis mii muitala man ollu diibmu lea/ jeg ser noe rundt på veggen som forteller hvor mye klokken er»Antall ganger: | **Lage handelliste på samisk sammen med barnet**Barnet kan fortelle eller skrive selv. Stille spørsmål å ha en dialog om hva man trenger å handleAntall ganger: |
| **Skriv ned barnets fortellinger**Det er gøy å skrive det barnet forteller på samisk. Det kan være et fint minne for fremtiden men det er også nyttig for barnet for å forstå sammenhengen mellom muntlig språk og skriftspråk. Barnet kan også skrive selv. Lese fortelling høyt etterpå.Antall ganger: | **Leke rollelek**Kle seg ut og leke på samiskSe linken “Familieverden”” som er vedlagtAntall ganger: | **Se på bilder sammen**Se på bilder og samtale på samisk om for eksempel; hvem som er på bildet, hva gjør personene nå, hvor ble bildet tatt, la barnet fortelle egne opplevelser.Antall ganger: | **Utforske verden på samisk**Utforsk verden ute eller inne. Hva ser dere, finn ut hva de ulike tingene heter som dere observerer, hvilken årstid er det osv. Samtale og ha en dialog med barnet mens dere gjør noe sammen. Ta pauser i samtalen og la barnet fortelle om egne tanker og snakke på tur.Antall ganger: | **Lage mat** Lage mat sammen med en du kan snakke samisk medAntall ganger: |

Regler:

* For alle barn og foreldre som ønsker å fremme samisk språk på alle områder.
* Gjør så mange aktiviteter du rekker. Omså samme aktivitet flere ganger, som f.eks. dra på NRK super. Der finnes masse ulike programmer på samisk som man kan se på.
* Aktivitetene skal gjennomføres på samisk, målet er å fremme samisk språk og motivere til bruk av samisk språk gjennom ulike aktiviteter.
* Vinnere trekkes for hver uke, se datoer under. Send inn Aktivitetsbingoen hvor dere har merket aktiviteter dere har gjort til: katrine@segdeatnu.no.
* Fortsett å merk på samme skjema. Siste premie trekkes mellom alle som har gjort alle aktiviteter.
* Norsk og finsk versjon på <https://segdeatnu.no/>
* Vinnere publiseres på SEG sine nettsider:<https://segdeatnu.no/>
* Etter at trekningene er utført slettes alle personlige opplysninger.

27.04: Publiseres

04.05: vinner av bok trekkes

11.05: vinner av bok trekkes

18.05: vinner av bok trekkes

25.05: vinner av bok trekkes

01.06: vinner av bok trekkes

08.06: Årsabonnement av Bamseblad på samisk trekkes

15:06: iPad

22.06: iPad, trekkes mellom de som har gjort alle aktiviteter

Aktiviteter som er språkutviklende: <https://www.familieverden.no/lek-og-laering/sprak/lek-med-spraket/>

Barnesanger på samisk på youtube: <https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&search_query=samiske+barnesanger>

E-bøker på Čálliidlágádus: <http://www.calliidlagadus.org/web/index.php?sladja=62&vuolitsladja=107&digitala1>

BÁNNOGÁHKUT/ Pannekaker

3 mani/egg

8 dl. Mielkki/ melk

4 dl. Jáffuid/ mel

3/4 tb/ ts. Sáltti/ salt

Lasit dáigái šolgejuvvon vuoja/margariinna, dahje bohtalmargariinna/ tilsett smeltet smør / margarin, eller flytende olje til deigen.

Fiero maniid. Lasit mielkki, jáffuid, sáltti ja fiero buot njárbesdáigin/ visp eggene. Tilsett melk, salt og visp sammen.

 Divtte dáiggi bohtanit sullii 10 minuhta/ La deigen svelle i ca 10 minutter

 Leike dáiggi uvdnabánnui láibunbáhpára ala ja steike dan 225 gráda sullii 30 minuhta gaskamuttus uvnnas/ Hell deigen i en liten ildfast form og stekes i ovnen på 225 grader i ca 30 minutter midt i ovnen.

Sáhtát maid steiket dan bánnos uvnna alde. Vuoiddas bánno vuojain ja steike gáhkuid. Sullii guksi hávil/Man kan også steke pannekakene i panne på ovnen. Smør pannen med smør og stek pannekakene. Ca. en øse om gangen.

Stelle bánnogáhkuid beavdái ja fála daid sarrit dahje eará marmeládain. Heive maiddái fállat jiekŋasa. Dekk på bordet og serveres med blåbær eller annen syltetøy

Bulládáigi/ Bolledeig

17 dl. Nissujáffuid/ hvetemel

2 dl. Sohkar/ sukker

50 g. Jeasta/ gjær

1 tb/ts. Sálttiid/ salt

1 mánni/ egg

6 dl. Mielkki/ melk

150 g. Vuoja/ smør

Bargga ná/slik gjør du:

Bija jáffuid, sohkkariid, jeastta, sálttiit ja maniid ovtta lihttái/ Bland mel, sukker, gjær, salt og egg i en bolle.

Bija liggejuvvon mielkki maid lihttái, seagut ja duhppe dáigge bures/ lunken melk blandes i og eltes godt sammen.

Govčča lihtti sihkaldagain dahje plastihkain ja divtte geavvat sullii 30-40 minuhtta/ dekk bollen med plastfolie eller et kjøkkenhåndkle og la deigen heve i ca 30-40 min.

Bija oapmana liegganit 210 °C/ sett ovnen å varme på 210 grader

Leike dáiggá beavdái mas leat gilván jáffuid/ hell deigen på bordet med mel på

Juoge dáigge 26 oassái ja duhppe daid jorba bulláide/ del deigen i 26 deler og elt de til runde boller

Divtte bulláid geavvat sullii 30 minuhtta/ la bollene heve i ca. 30 minutter.

Njuvdde bulláid maniin ja base sullii 10-15 minuhtta/ pensle med egg, stekes i 10-15 minutter

Divtte čoaskut veháš ovdal go borat/ avkjøles før servering