   

SAAMENKIELIBINGO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kuuntele saamenkielistä radiota**<https://areena.yle.fi/radio/ohjelmat/yle-sami-radio><https://www.nrk.no/sapmi/>Monestiko:  | **Sammuta tv ja tietokonepelit ja lue kirja saameksi**Monestiko: | **Lue sarjakuva saameksi**Esim. Bamse tai Vulle Vuojaš.Sarjakuvia löytyy kirjastosta tai<https://www.e-skuvla.no/no/product/bamse/>Monestiko: | **Katso saamenkielisiä lastenohjelmia**Esim.-<https://nrksuper.no/kategorier/samisk>-Unna Junná: <https://areena.yle.fi/1-3430621>-Mumenvággi <https://areena.yle.fi/1-50470997>-Minun gákti: <https://areena.yle.fi/1-50494955>Monestiko: | **Kuuntele saamelaismusiikkia**Esim.Linkki alhaalla saamenkieliset lastenlaulut jne.Monestiko: |
| Katso Ođđasat -saamenkielinen uutislähetysMonestiko: | Kirjoita kirje tai kortti saameksi sukulaiselle tai muulle läheiselleMonestiko: | **Soita jollekin henkilölle, jonka kanssa voit puhua saamea**Monestiko: | **Pelaa jotain peliä saameksi**Esim.Skip-Bo, ludo, memory tai yatsy jne.Monestiko: | **Kuuntele äänikirja saameksi**Esim.**-**Guovža ja rieban:<https://saamelaiskarajat-frame.cloubi.fi/web/site-1460227/state-jurdgmzqgurcytzr/front-page>-Njoammilaš njuiku:<https://saamelaiskarajat-frame.cloubi.fi/web/site-1487486/state-jurdgnbqharcytzr/front-page>Monestiko: |
| **Tutki saamenkielisiä sovelluksia**esim.<https://www.samifolktales.com/no/apper.html><https://www.e-skuvla.no/no/product/621/><https://www.e-skuvla.no/no/product/niga/>Monestiko: | **Lähetä pikaviesti ja kirjoittele jonkun kanssa saameksi**Monestiko: | **Tee lättyjä**Voit tehdä lätyt mukana olevien ohjeiden mukaan Katso video Youtubesta ennen kuin aloitat<https://www.youtube.com/watch?v=2e1gwANcI_8>Monestiko: | **Kuuntele radio-ohjelmia**Esim. Binna Bánna radio-ohjelma: <https://areena.yle.fi/audio/1-1872684>-[**https://sverigesradio.se/manaidradio**](https://sverigesradio.se/manaidradio)Monestiko: | **Leivo tai kokkaa**Esim. Voit tehdä mukana olevan ohjeen mukaan pullia tai leipoa muita herkkuja.Monestiko: |
| **Piirrä satu**-piirrä yhdessä lasten kanssa- keskustelkaa saameksi samalla kun piirrätteEsim. piirrä kuvat sadusta jonkun kirjan pohjalta, jonka olette lukeneetMonestiko: | **Leikki**Aikuinen tekee sen mitä lapsi pyytää aikuista tekemään. Lapsen tulee kertoa saameksi, mitä aikuisen tulee tehdä.Monestiko: | **Tee uusia hassuttelusanoja yhdessä lasten kanssa**Esim.Albmagalbmabahkkajiekŋajne.Monestiko: | **Leikki**“Minä näen”Esim. Minä näen jotain mikä on pyöreä ja se kertoo paljonko aikaa kuluu.Monestiko: | **Kauppalistan tekeminen yhdessä lasten kanssa.**Lapsi voi itse kertoa tai kirjoittaa.Keskustelkaa, mitä kaupasta tulisi ostaa.Monestiko: |
| **Kirjoita lasten kertomuksia**On mukava kirjoittaa ylös, kun lapsi kertoo tarinoita. Se on tulevaisuudessa hauska muisto, mutta myös hyödyllistä lapselle. Näin hän ymmärtää yhteyden puhutun ja kirjoitetun kielen välillä. Lapsi voi myös itse kirjoittaa. Lukekaa tarina ääneen.Monestiko: | **Roolileikki**Pukeudutaan ja leikitäänLue “familieverdenistä” roolileikistä, huom. sivusto norjaksi. Linkki löytyy alhaalta.Monestiko: | **Kuvien katsominen yhdessä**Katsokaa valokuvia ja keskustelkaa esim. keitä on kuvissa, mitä he tekevät nyt ja miksi kuva on otettu. Lapsi saa itse kertoa omista kokemuksistaan. Monestiko: | **Maailman tutkiminen**Tutki maailmaa sisällä tai ulkona. Mitä näet, etsi nimet näkemillesi asioille, mikä tarkoitus asioilla on jne. Keskustele lasten kanssa, kun olette tekemässä jotain yhdessä. Pitäkää taukoja ja anna lapsen tuoda omat ajatukset esiin ja keskustelkaa vuoron perään.Monestiko: | **Ruuanlaitto**Tee ruokaa henkilön kanssa, jonka kanssa voit puhua saamea.Monestiko: |

Säännöt:

* Bingo on tarkoitettu kaikille lapsille ja heidän vanhemmilleen, jotka haluavat edistää lasten saamenkielen käyttöä eri alueilla.
* Tee niin paljon bingoruudukon tehtäviä, kuin kerkeät. Voit tehdä yhden tehtävän monesti, esimerkiksi NRK Superissa on monta ohjelmaa, joita voit katsoa.
* Tehtävät tulee tehdä saameksi, tarkoituksena on edistää saamenkielen käyttöä ja innostaa ihmisiä käyttämään saamen kieltä eri tehtävien kautta.
* Osallistujien kesken arvotaan palkintoja, katso ajat ja palkinnot alapuolelta. Kun olet tehnyt tehtäviä, lähetä bingoruudukko viikoittain katrine@segdeatnu.no.
* Palkintojen voittajien nimet ilmoitetaan SEG:n ja Utsjoen kunnan nettisivuilla.
* Jatka tehtävien merkitsemistä samaan ruudukkoon. Viimeinen palkinto arvotaan kaikkien niiden osallistujien kesken, jotka ovat tehneet kaikki tehtävät ja täyttäneet koko bingoruudukon.
* Norjankielinen ruudukko löytyy <https://segdeatnu.no/>
* Suomenkielinen versio löytyy [www.utsjoki.fi](http://www.utsjoki.fi)
* Kielibingossa emme kerää osallistujien henkilötietoja. Arvontojen jälkeen lähettäjien tiedot tuhotaan.

27.04.2020 Biŋgo julkaistaan klo 12.00

Palkintojen arvonnat:

04.05.2020 kirjapalkinto

11.05.2020 kirjapalkinto

18.05.2020 kirjapalkinto

25.05.2020 kirjapalkinto

01.06.2020 kirjapalkinto

08.06.2020 Saamenkielisen Bamse-lehden vuosikerta

15.06.2020 iPad

22.06.2020 iPad, arvotaan kaikkien niiden osallistujien kesken, jotka ovat tehneet bingoruudukon kaikki tehtävät.

Kielen kehityksen edistämisestä: <https://www.familieverden.no/lek-og-laering/sprak/lek-med-spraket/>

Saamenkielisiä lastenlauluja Youtubessa: <https://www.youtube.com/results?sp=mAEB&search_query=samiske+barnesanger>

PANNUKAKKU

3 munaa

8 dl maitoa

4 dl jauhoja

3/4 tl suolaa

Lisää taikinaan sulatettua voita tai margariinia, tai juoksevaa margariinia.

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää maito, jauhot sekä suola ja vatkaa taikinaksi. Anna taikinan turvota n. 10 minuuttia. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista 225 asteessa uunin keskitasolla n. 30 minuuttia.

Voit myös paistaa taikinasta lättyjä paistinpannulla. Voitele paistinpannu voilla ja paista lättyjä. Suunnilleen yksi kauhallinen kerrallaan.

Tarjoile pannukakut marjojen tai hillon kanssa sekä jäätelön kanssa.

PULLATAIKINA

17 dl vehnäjauhoja

2 dl. sokeria

50 g hiivaa

1 tl suolaa

1 muna

6 dl maitoa

150 g voita

Tee näin.

Yhdistä vehnäjauhot, sokeri, hiiva, suola ja muna astiassa. Laita lämmitetty maito myös astiaan ja vaivaa taikina hyvin.

Peitä astia pyyhkeellä tai muovikelmulla ja anna kohota n. 30-40 minuuttia.

Laita uuni lämpiämään 210 asteeseen.

Kaada taikina jauhotetun pöydän päälle. Jaa taikina 26 osaan ja leivo niistä pyöreitä pullia.

Anna pullien kohota n. 30 minuuttia.

Voitele pullat kananmunalla ja paista uunissa n. 10-15 minuuttia.

Anna jäähtyä vähän aikaa, ennen kuin syöt niitä.