



Sredi morja črna vihra, sredi vihre črn brod,  
sredi broda črna jadra, sredi jader bela smrt.  
Heja bumbarasa, heja bumbarasa,  
heja ooo...

# Velika

BESEDILO RADA KOS

# gusarska zabava

**K**apitan Kljuka in Krvavi Jack sta si napovedala vojno. Katera ekipa bo močnejša in kdo bo zmagovalec Velike gusarske zabave?

Veliko gusarsko zabavo lahko pripravimo na vrtu ali dvorišču pred hišo. Potrebujemo še mizo za ustvarjanje, ki bo služila tudi za pogostitev.

Za pravo gusarsko vzdušje bo poskrbela tudi gusarska kapa, ki si jo bodo izdelali udeleženci ob prihodu na strašne gusarske igre. Pa začnimo!

## 1 Vabila

Za izdelavo in branje vabila na Veliko gusarsko zabavo potrebujejo otroci pomoč odraslih.

Robove papirja previdno ožgemo. Najbolje je, da to delamo zunaj. Pripravimo toliko listov, kolikor bo povabljenecv.

Limonin sok zlijemo v kozarec. Čopič pomakamo v limonin sok in napišemo vabilo. Ko se nevidno črnilo posuši, vabila zvijemo in prevežemo z vrstico.

Povabljenecv bodo nevidno sporočilo lahko prebrali tako, da ga bodo podržali nad plamenom sveče.



## 2 *Gusarska kapa*

### Potrebujemo:

- ❖ črn debelejši papir 35 x 50 cm
- ❖ lepilo
- ❖ tempera in čopiče

Papir prepognemo na polovico. Določimo sredino in vogale prepognemo navznoter. Spodnja robova zavijamo navzgor, vsakega na svojo stran. Vogale zapognemo in prilepimo. Gusarske kape pobarvamo s temperami.



Po hudih tekmah med strašnimi gusarji se prileže hladna osvežilna pijača in slastni sendviči.

## 3 *Črviva Jackova bovla*

V veliki stekleni posodi zmešamo: ❖ 2 l soka ❖ narezano sadje (jagode, maline, ananas, borovnice) ❖ črve (gumijaste bombone)



## *Krvave oči Kapitana Kljuke*

- ❖ francoska štruca
- ❖ 240 g tune
- ❖ 140 g sladke koruze
- ❖ 3 žlice majoneze
- ❖ 1 žlica kisle smetane
- ❖ trdo kuhana jajca
- ❖ paradižniki
- ❖ črne olive
- ❖ sol

Tuno, sladko koruzo, majonezo in kisló smetano zmešamo v skledi in solimo po okusu. Namaz namažemo na kruh, prekrijemo z rezino paradižnika, jajcem in na sredino rumenjaka položimo polovico olive.



# 4 Igre

## Iskanje zaklada



Vedro napolnimo z drobno mivko ali peskom. Vanjo zakopljemo svetleč predmet (npr. gumb). Dva gusarja poskušata z jedilnimi žlicami istočasno odkopati zaklad. Ostali gusarji štejejo do 30. Zmaga oz. se vrsti v naslednji krog tisti, ki najde zaklad. Če gusarja ne najdeta zaklada, izpadeta iz igre.

Po prvem krogu tekmujejo med seboj le zmagovalci. Končni zmagovalec igre je tisti, ki premaga vse tekmece.





### Skakanje po eni nogi

Gusarji, ki po strašni bitki ostanejo brez ene noge, se postavijo za črto. Na znak začnejo skakati proti črti na nasprotni strani igrišča. Zmaga tisti, ki prvi pride do cilja in mu je seveda na glavi ostala gusarska kapa.

### Kdo je močnejši

Posadki sovražnih gusarskih barkač se pomerita v preizkušanju moči.

Na tleh narišemo tri vzporedne črte. Na sredino debele vrvi privežemo trak. Gusarji se postavijo vsak na eno stran in primejo vrv. Trak vrvi naravnamo nad srednjo črto. Na znak pričnejo gusarji vleči vrv vsak v svojo smer. Zmagovalna ekipa je tista, ki povleče vrv tako močno, da trak na vrvi prečka črto na njihovi strani.

## 5 Otok zakladov

Tale torta je kot nalašč za tiste, ki ne marate peke. Pripravljeno piškotno testo oblikujemo kar z rokami in naredimo pravi gusarski otok. Za večji otok priporočam, da količino potrebnih sestavin podvojite.



### Potrebujemo:

Za osnovo:

- ❖ 200 g masla ❖ 100 g sladkorja v prahu ❖ 250 g mletih maslenih piškotov
- ❖ 1 jajce ❖ 1 skodelico v vodo namočenih rozin ❖ 25 žele bombonov različnih barv ❖ 4 kislja jabolka ❖ 1 žličko citrone

Za obliv: ❖ 200 g jedilne čokolade ❖ 2 žlici olja

Za okrasitev: ❖ gusarje, čolne, skrinjo z zlatom in palme (igračke)

### Torta

Raztopljeno maslo zmešamo s sladkorjem v prahu, mletimi piškoti, jajcem, rozinami in na majhne koščke narezanimi bomboni. Na koncu dodamo še kar najbolj drobno naribana jabolka, v katere smo zamešali žličko citrone. Jabolka dodajamo postopno, da nastane gnetljiva masa.

Maso položimo na krožnik in jo z rokami oblikujemo v otok z zalivom. Torta naj v hladilniku počiva čez noč, da se strdi.

### Glazura

Čokolado za glazuro narežemo na drobne koščke, ji dodamo olje in jo nad šibkim ognjem stopimo. Raztopljeno glazuro prelijemo po torti in razmažemo z nožem. Nič hudega, če nam na nekaterih mestih iz glazure pogledajo piškoti. Gusarski otoki so namreč skalnati in težko dostopni.

Torto ponovno postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi.

Okrasimo jo s strašnimi gusarji in palmami, nato pa jo lahko ponudimo.

### Podlaga za torto

Če nimamo modrega krožnika, lahko podlago za torto naredimo sami. Debel karton pobarvamo z različnimi modrimi barvami. Ko se barve posušijo, podlago premažemo z lepilom za les, ki smo ga pred tem razredčili z vodo, in lepilo prekrijemo s prozorno folijo za živila. Folija se naguba in ustvari vtis vode. Posušimo, pod karton podložimo pladenj in na pobarvanem kartonu oblikujemo torto. **P**