



<https://www.vecteezy.com/vector-art/1214688-scene-with-sick-children-at-school>

## Kirjuta lünka õiged lühendid!

Lehekülg\_\_\_\_\_, ja nii edasi\_\_\_\_\_, ehk\_\_\_\_\_, näiteks\_\_\_\_\_,  
liiter\_\_\_\_\_, ja muu seesugune\_\_\_\_\_, klass\_\_\_\_\_,  
pakk\_\_\_\_\_, tükk\_\_\_\_\_, kilogramm\_\_\_\_\_, detsiliiter\_\_\_\_\_,  
meeter\_\_\_\_\_, gramm\_\_\_\_\_, televisioon\_\_\_\_\_,  
raamatukogu\_\_\_\_\_, vaata\_\_\_\_\_, peatükk\_\_\_\_\_, õpik\_\_\_\_\_,  
tööraamat\_\_\_\_\_, aasta\_\_\_\_\_, number\_\_\_\_\_, minut\_\_\_\_\_,  
kilomeeter\_\_\_\_\_.

## Vali muffinite retsepti õiged lühendid!

Retsept	Valmistamine
150____ pehmet vőid	Vahusta pehme või suhkruga, lisa ükskaaval vahustades munad. Segu kuivained omavahel ja lisa tainale. Segu taina hulka piim ja soovitud täidis. Muffinitainast tuleb segada nii vähe kui võimalik!
170____ suhkrut	
2 muna	
250____ nisujahu	Jaota tainas 12 võitatud muffinivormi sisse ja küpseta 200-kraadises ahjas umbes 20 minutit.
3____ vanillisuhkrut	
1____ küpsetuspulbrit	
1____ piima	

[https://nami-nami.ee/retsept/4636/muffinite\\_pohiretsept](https://nami-nami.ee/retsept/4636/muffinite_pohiretsept)



## Klõpsa õigesti silbitatud nimedel!

Kül-li	E-lean-or-a	Greg-or	Ar-go
U-lla	Mi-a He-le-na	O-tto Seba-stian	Carl Arm-in
No-ra Ma-rleen	Su-san-na	Je-sper	Mar-tin
Hed-vig	Rah-el	Seb-a-stian	Roh-an
A-de-ele	Loo-re	Hu-go Vi-lli-am	Hen-drik
A-me-li-a Ma-ri-e	Tri-in	Ja-kob	Geo-rg
E-re	No-ra Mar-ia	Rog-er	Joh-ann
El-len	Em-ma E-lii-se	Er-mot Eg-mont	Kas-par
Gre-ttel	Ne-lla	Mi-lo	Ri-car-do
Lau-ra	No-ra	Ge-org	Ev-ert
Em-ma Lin-da	Ma-til-da Lii-sa	An-dri – Se-bas-ti-an	Mart-ti

Tagasiside tööle. Märgi tabelisse x.

Õpilane	T	P	O	Õpetaja	T	P	O
Oskan kirjutada õpitud sõnade lühendeid.				Oskad kirjutada õpitud sõnade lühendeid.			
Tean silbitamise reegleid ja leian üles õigesti silbitatud sõnad.				Tead silbitamise reegleid ja leiad üles õigesti silbitatud sõnad.			