

Sinikka ja Tiina Nopola: *Gekko ja Puupponen*. WSOY, 2010.

A. Gekko ja mainostenjakaja Puupponen on menevä parivaljakko, joka päättää matkustaa Tukholmaan etsimään Puupposen aatelisia sukujuuria. Naapurimaan pääkaupungissa he päätyvät kuninkaan linnan tanssiaisiin – ja siellähän riittää kommelluksia. *Gekko ja Puupponen* on rempseä tarina kahden erilaisen tyyppin ystävyydestä. Linda Bondestamin kollaasitekniikka elävöittää kirjaa aidoilla valokuvilla, joissa seikkailee monenkirjavia eläinhahmoja.

Kenelle? Värikäs kuvitus nautitsee jo pienen leikki-ikäisenkin kirjan pariin, mutta leikkisä tarina ja hersyvä huumori uppoavat parhaiten eskari-ikäisiin ja alakoululaisiin.

LUKU 1: MELKEIN KUNINKAALLINEN

- Missä olet tai haluaisit olla hyvä? Keksi nimi omalle yrityksellesi, joka tekee juuri sitä, missä sinä olet tai haluaisit olla hyvä. Keksi yrityksellesi myös mahtava mainoslause. Askarrelkaa yritysten mainoslehtisiä logoineen, kuvineen, teksteineen ja yhteystietoineen.

- Piirrä ja kirjoita oma sukupuusi.

LUKU 2: POMPI VÄHÄN

- Kollaasi Linda Bondestamin tyyliin: Tuo kotoa valokuva itsestäsi (mielellään koko- tai puolikuva). Rakenna suurelle kartongille eri materiaaleista fantastinen paikka, johon voit liimata kuvasi. Voit piirtää, maalata, leikata ja liimata yksityiskohtia aikakauslehdistä, karkkipapereista, kankaasta, kartongista jne. Kirjoita lopuksi kuvaus paikastasi. Miltä siellä tuoksuu, kuulostaa, tuntuu ja näyttää?

- Ottakaa selvää eri maiden pääkaupungeista, hallitsijoista yms. ja esitelkää tietojanne postereina, esitelminä tms.

LUKU 3: MISSÄ ME OLEMME TAVANNEET?

Luvun alkupuoli (s. 24–31 + 3 riviä sivulta 32)

- Keksi itsellesi mahtava aatelinimi. Askarrelkaa jokaiselle oma aatelisruusuke.

- Ottakaa selvää aatelisuudesta Suomessa.

LUKU 3: MISSÄ ME OLEMME TAVANNEET?

Luvun loppupuoli (s. 32–39)

- Kirjoita herra Gekon juhlahöystön innoittamana Unohtumattomien juhlien resepti.

Herra Gekon juhlahöystö

5 rkl öljyä

2 sipulia



2 valkosipulinkynttä
2 punaista paprikaa
2 vihreää paprikaa
5 tomaattia
3 pientä munakoisoa
4 pientä kesäkurpitsaa tai tuoretta kurkkua
suolaa, valkopippuria
0,5 tl rosmariinia
0,5 tl basilikaa

1. Kuumenna öljy padassa ja pehmitä hienonnetut sipulit ja valkosipulinkyntet siinä kullankeltaisiksi.
2. Kuori kurpitsat, kuutioi ne ja muut kasvikset ja lisää pataan. Jos haluat, voit korvata zucchinin eli kesäkurpitsan ja munakoison tuoreella kurkulla.
3. Peitä pata kannella ja hauduta miedolla lämmöllä n. 20 minuuttia.
4. Mausta suolalla, valkopippurilla, rosmariinilla ja basilikalla.

LUKU 4: KAKSI ORPOA

- Keksi ja kirjoita Gekon tai Puupposen päiväohjelma.

_____ PÄIVÄ

klo 7 _____

klo 9 _____

klo 11 _____

klo 14 _____

klo 17 _____

klo 19 _____

klo 21 _____