

Piątek 18.12

Temat: Tradycyjne potrawy świąteczne

- **„Zapachy świątecznej kuchni”** – zajęcia badawcze, identyfikowanie i określanie zapachów i smaków przypraw, suszonych owoców.

Na talerzykach rodzic układa suszone owoce oraz „świąteczne” przyprawy, np. laski wanilii, cynamon, goździki, anyż, imbir. Dzieci oglądają, dotykają i wąchają przyprawy, w miarę możliwości ustalają ich nazwy mówią o swoich skojarzeniach

- **„Ciasteczek” z masy solnej na choinkę**

Przepis na masę solną:

Przepis na masę solną

1 szklanka mąki;

1 szklanka soli;

ok. 0,5 szklanki woda.

Oczywiście do uzyskania większej ilości masy używamy wielokrotności mąki i soli np. 3 szklanki mąki + 3 szklanki soli + woda. Zaczniemy od tego, że do głębokiej miski wsypujemy mąkę i sól. Dokładnie mieszamy i wlewamy niewielką ilość wody. Mieszamy, rozgniatamy grudki, dodajemy odrobinę wody i ponownie mieszamy. Ilość wody jest tu kluczowym czynnikiem i trzeba ją wlewać stopniowo. Ciasto wyjmujemy na stół lub stolnicę i ugniatamy, aż będzie gładkie (około 5 minut).

Oddzielamy małą kulkę ciasta, rozwałkowujemy i wycinamy foremkami lub nożem zaplanowane kształty. Pamiętać należy o zdobieniu dziurki na tasiemkę. Im grubsze tym więcej czasu poświęcimy na suszenie. W przypadku zawieszek na choinkę czy małych serduszek polecam ciasto o grubości 3 mm. Szybko wyschnie, a jednak jest na tyle grube, że nie pęka przy pierwszym kontakcie.

Suszemy w piekarniku. Kolejnego dnia dzieci mogą pomalować, ozdobić brokatem.