

Propozycje dnia: czwartek

„Koszyczek wielkanocny”

- „**W wielkanocnym koszyku**”- rodzic prezentuje wielkanocny koszyczek, i przybliża symbolikę wybranych produktów. Zwraca uwagę na ozdobienie koszyka zielonymi gałązkami bukszpanu i białą serwetkę oraz pisanki wykonane różnymi technikami. Po prezentacji rodzic zasłania produkty wyjęte z koszyka i prosi, żeby dziecko przypomniało, co znajdowało się w koszyku. Jeśli dziecko wymieni dany produkt, rodzic wkłada go do koszyka.

(karta pracy koszyczek)

- https://www.youtube.com/watch?v=T1_Su0kiAzQ

-Praca plastyczna zajączek na okno

Potrzebne materiały: kolorowe kartki, flamastry/kredki, nożyczki, klej

(jak wykonać - złącznik)

-Zabawa kulinarna dla całej rodziny „**Mazurek wielkanocny**”

Do ozdoby można wykorzystać niemal wszystko to, co lubimy najbardziej np. orzechy, suszone owoce lub lukier. Polecany mazurek jest niezwykle prosty w zrobieniu, a jego dekorowanie to świetna zabawa nie tylko dla dzieci, ale też dla całej rodziny.

Składniki (ciasto na blaszkę wielkości 15x20 cm):

- 200 g mąki pszennej (typ 550)
- 100 g zimnego masła
- 100 g cukru
- 1 jajko
- odrobina zimnej wody
- 1 słoik dobrej konfitury porzeczkowej (lub każdej innej np. figowej)

na lukier:

- 1 białko
- ok. 1,5 szklanki cukru pudru
- sok z ½ cytryny
- barwniki naturalne. Radzę wykorzystać: kurkumę, soki z jagód, buraka, marchwi, a także rozgniecione listki pietruszki lub bazylii. Wystarczy kilka kropel, żeby uzyskać miły dla oka kolor.

Wykonanie: Mąkę połączyć z cukrem, dodać zimne masło pokrojone w kostkę. Rozcierać palcami do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Dodać jajko i dalej wyrabiać ciasto. Jeśli

ciasto się kruszy, dodać odrobinę zimnej wody - ciasto powinno być w miarę zwarte, ale nie powinno kleić się do rąk. Uformować kulę z ciasta, owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 30 minut.

Schłodzone ciasto rozwałkować na blacie posypanym mąką. Wyłożyć nim formę posmarowaną masłem. Nakłuć widelcem, aby uniknąć wzrastania ciasta. Piec w temperaturze 200 stopni (termoobieg) przez około 20-25 minut.

Jeśli chcecie zrobić piękne ozdoby np. warkocze z ciasta, można przykleić je przed pieczeniem i upiec razem.

Po ostudzeniu ciasta na całą powierzchnię wyłożyć gęstą konfiturę z porzeczeki.

Przygotowanie lukru nie zajmie wiele czasu. Umieszczamy w misce białko, dodajemy 1 szklankę cukru pudru i ucieramy (nie ubijamy) na gładką masę. Stopniowo dodajemy resztę cukru. Masa powinna być gładka i gęsta.

Wykładamy wierzch mazurka białą masą lukrową. Pozostały lukier (np. zabarwiony) wykorzystujemy do ozdobienia mazurka według własnego uznania.

Zachęcamy do wykonania wielkanocnych pisanek. Czekamy na zdjęcia!

A to propozycje dla dzieci w czasie świątecznych przygotowań :



Konstrukcje z groszkiem



Pisanka na dywanie