
Witamy w piątek 2 kwietnia wszystkich rodziców i dzieci!
Przez cały tydzień omawiamy tematykę Świąt Wielkanocnych,
dziś podsumujemy sobie wszystkie wiadomości.

1. Na początek zachęcamy Was do obejrzenia
filmiku o tradycjach Świąt Wielkanocnych.

Link do filmiku:

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=giRwxyKTXcg>

Rodzice! Zadajcie dzieciom pytania do filmu:
Jaki tradycje wielkanocne były wymienione w filmie?
Jak można zdobić jajka?
Co powinno znaleźć się w koszyku wielkanocnym?

2. Rozwiążcie teraz zagadki o tematyce wielkanocnej i wskażcie właściwy obrazek:

- a) Długie ma uszy, przyjazne lico i z ogonkiem
jak pompon po łąkach kica. Kto to? (Zając)
- b) Ma złociste rogi i kożuszek biały.
Nie biega po łące,bo z cukru jest cały. (Baranek cukrowy)
- c) Wykluły się z jajek, są żółciutkie całe.
Będą z nich kogutki albo kurki małe. (Kurczaczki)
- d) Leżą w koszyczku pięknie ułożone.
W kolory i wzory mocno ozdobione. (Pisanki)
- e) Upleciony ze słomy, z wikliny, w nim jajka, sól, wędliny,
w Wielką Sobotę do kościoła z nim chodzimy,
a w niedzielę śniadanie przy nim spędzimy. (koszyczek wielkanocny)
- f) Co to za wielkanocna zupa, w której kielbaska pływa.
Jest w niej też jajeczko, żółte jak słończko. (Żurek)
- g) Pyszne ciasto na święta podane.
Najlepiej smakuje lukrem polane. (babka wielkanocna)
- h) Z ziarnami lub biały. Najlepszy jest świeży.
A jego kromeczka też w koszyczku leży. (chleb)







3. Przyjrzyjmy się teraz Wielkanocnemu koszykowi. Przyjrzyjcie się uważnie. Co się w nim znajduje?



A teraz wykonajmy zadanie. Połącz z koszykiem wielkanocnym te elementy, które powinny się w nim znaleźć.

Co powinno znaleźć się w koszyku wielkanocnym? Połącz odpowiednie elementy z koszykiem.



4. Święta Wielkanocne kojarzą się nam z wieloma rzeczami, między innymi również z pysznymi słodkimi smakołykami. Jakimi? Posłuchajcie zagadki.

Wielkanocne makowce i słodkie mazurki,
 keksy z bakaliami, z kremem pyszne rurki.
 Lukrowane baby, z rodzynekami sernik.
 Upiekł je i dekorował w cukierni. (cukiernik).

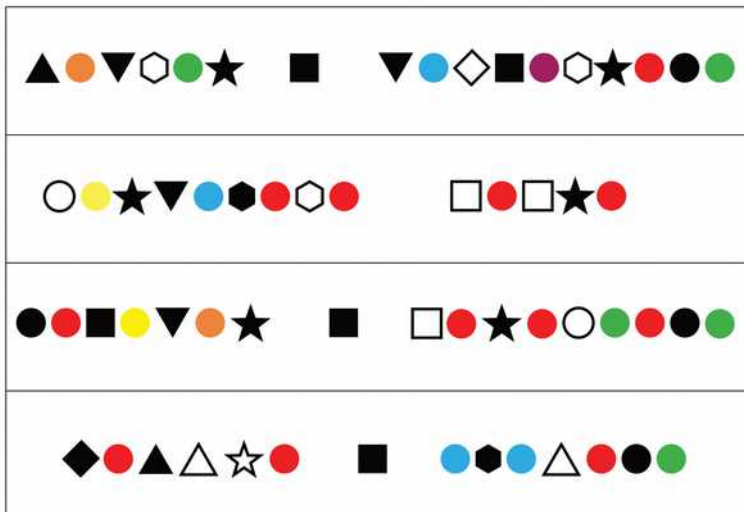
A teraz przyjrzyjcie się obrazkowi poniżej.



Planis. Dodatkowe dane: integralny ciast serowkowy (sól) s numer 2 233 w/2017 nieapizka BL/02/17020200A - materiały te mają: Rybniki i objętożone są prawem autorstwa - kopowanie, udostępnianie, dystrybucja w internecie lub wykorzystanie w innych celach niż przewidziane jest niedozwolone.

BABY I MAZURKI - „Wielkanocne słodkości” - strona 3 z 9

Wraz z rodzicami spróbujcie odczytać nazwy wypieków wielkanocnych rozwiązując kod.



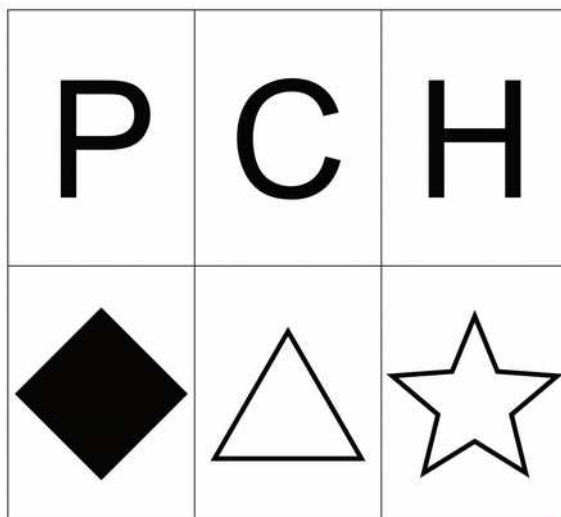
Planis. Dodatkowe dane: integralny ciast serowkowy (sól) s numer 2 233 w/2017 nieapizka BL/02/17020200A - materiały te mają: Rybniki i objętożone są prawem autorstwa - kopowanie, udostępnianie, dystrybucja w internecie lub wykorzystanie w innych celach niż przewidziane jest niedozwolone.

BABY I MAZURKI - „Wielkanocne słodkości” - strona 3 z 9



Planis. Dodatkowe dane: integralny ciast serowkowy (sól) s numer 2 233 w/2017 nieapizka BL/02/17020200A - materiały te mają: Rybniki i objętożone są prawem autorstwa - kopowanie, udostępnianie, dystrybucja w internecie lub wykorzystanie w innych celach niż przewidziane jest niedozwolone.

BABY I MAZURKI - „Wielkanocne słodkości” - strona 3 z 9



Planis. Dodatkowe dane: integralny czaj owocowy 8881 z numerem 2.233 w/2017 miesięcznik BLOZU PRZEDZIOŁA - materiały do małej. Rysunki i zdjęcia stworzone są przez artystów - kopierownię, udostępniają w internecie i w internecie są wykorzystywane w innych materiałach i produktach pod nazwą: B&B&B.

B&B&B | MAZURKI - „Wielkanocne wzorki” - Rozgrzewka 7 z 9

5. Zróbmy teraz „Mazurkowe wzorki”. Wyciągnijcie dowolną tacę, nasypcie mąki. Będzie to Wasz mazurek. Ozdabiajcie go wymyślając wzory- obwódki wokół brzegów, jako wzór rysowany bez odrywania ręki i dowolne w środku. Rodzic może narysować dany wzór a zadaniem dziecka jest odrysowanie takiego samego.

6. Na koniec zachęcamy do upieczenia razem z dzieckiem ulubionej babki Wielkanocnej. Poniżej przykładowy przepis bez użycia miksera:

„BABKA WIELKANOCNA”

Składniki:
 500g mąki
 350g cukru
 250g masła
 4 jajka
 $\frac{3}{4}$ szkl.mleka
 3 łyżki kakao
 1łyżka proszku do pieczenia
 1 cukier waniliowy
 150 g rodzynek

Sposób przygotowania:

Utrzeć masło i 250g cukru. Dodać cukier waniliowy oraz żółtka.
 Przesiać mąkę przez sito, dosypać do niej proszek do pieczenia.
 Naprzemiennie dodawać mleko i utarte żółtka, cały czas mieszając, aż masa będzie gładka.
 W dowolnym naczyniu ubić pianę z białek. Dodać pianę do masy , delikatnie wymieszać. Dosypać rodzynek. Podzielić ciasto na dwie części, do jednej z nich dodać kakao i resztę cukru. Formę na babę (1,5l) posmarować masłem i posypać bułką tartą. Nałożyć ciasto – naprzemiennie kilka łyżek jasnej masy i kilka łyżek ciemnej.
 Piec ciasto w temp. 180 stopni przez 1,5 h . Po ostygnięciu posypać ciasto cukrem pudrem.

Zdrowych i Wesołych Świąt!!!

