



BAZYLI



„Niecodziennik” Przedszkola nr 157
Nr 1/2023

Przedszkole z Serduszkciem



Wiosna, jak co roku budzi przyrodę do życia ze zimowego snu. Rośliny wyrastają z gleby i zakwitają, drzewa pokrywają się pąkami. Ptaki przylatują z ciepłych obszarów, zakładają gniazda, rodzą

się młode zwierzęta. W tym pięknym czasie cyklicznego odnawiania się i rodzenia na nowo natury wypadają Święta Wielkanocne nazywane też Wiosennymi.



ZAGADKI

Zgodnie z wielkanocnym zwyczajem słodkie upominki każdemu rozdaje...

W ten świąteczny dzień każdy z nas się śmieje.
A woda nie z nieba,
lecz z wiader się leje...

Święta już blisko wiatr na dworze dmucha.
A w domu na talerzu Kiełkuje...

Zagląda ciekawie przez okienko - słonko.
Bo też chce zobaczyć koszyk ze...

W wielkanocnym koszyczku leżeć będą sobie.
Zanim je tam włożę,
ślicznie je ozdobię...



Bajeczka wielkanocna



Zniosta Kura cztery jajka.
- Ko -ko- ko-ko - zagdakała zadowolona - leżcie tu cichutko, to nikt was nie znajdzie - i poszła szukać ziarenek na podwórku. Ale Jajka, jak to Jajka, myślały, że są mądrzejsze od Kury i zamiast leżeć cichutko turlały się i postukiwały skorupkami, aż usłyszał je Kot.

- Miau - powiedział, przyglądając się Jajkom - Cztery świeżutkie jajka, będzie z was pyszna jajecznicza, miauu!

- Nie, nie, nie! - trzęsły się ze strachu Jajka - Nie chcemy skończyć na patelni!

- Ale co robić, co robić, co robić? - postukiwały skorupkami.

- Ja uciekam - zawołało pierwsze Jajko i poturlało się przed siebie - Nie dam się usmażyć! A po chwili wróciło i zaśpiewało wesolo - Jestem czerwone w czarne kropeczki, nikt nie zrobi jajeczniczy z takiej biedroneczki.

- Co się stało, co się stało? - dopytywały się pozostałe Jajka.

- Pomalował mnie pędzelek kolorowa farbą i już nie jestem zwykłym Jajkiem tylko wielkanocną pisanką.

Drugie Jajko nie zastanawiało się długo, poturlało się tak szybko jak umiało, by po chwili wrócić i zaśpiewać grubym głosem: To nie jajko tylko tygrys, nie rusz mnie, bo będę gryzł. I rzeczywiście, wyglądało jak pisankowy tygrys w żółto-czarne paski.

- I ja też, i ja też! - wołało trzecie turlając się wesolo.

- A co ono jeszcze wymyśli? - zastanawiały się Jajko-biedronka, Jajko-tygrys i Jajko-jajko. A trzecie właśnie wróciło całe zieloniutkie, śmiejąc się i popiskując:

Jestem żabką, każdy to wie. Czy ktoś zieloną żabkę zje? Nie!

Jajko-biedronka, Jajko-tygrys i Jajko-żabka były z siebie bardzo zadowolone. Tylko to czwarte leżało blade ze strachu i trzęsło się. - Co ja mam zrobić? Co ja mam zrobić?

- Pospiesz się - mówiły kolorowe Pisanki do czwartego Jajka - bo będzie za późno. I właśnie wtedy znowu nadszedł Kot.

- Czy ja dobrze widzę? Zostało tylko jedno jajko? - mruczał niezadowolony - Trudno, będzie jajecznicza z jednego jajka - i pomaszzerował do kuchni.

Czwarte Jajko ze strachu trzęsło się tak bardzo, że nagle - trach! - skorupka zaczęła mu pękać. - Ojej, ojej, ratunku! - wołały przestraszone Pisanki - teraz już na pewno zrobią z ciebie jajecznicę.

- Trach -trach- trach! - pękła skorupka czwartego Jajka, aż pękła na małe kawałki i... wyszedł z niej puszysty, żółty kurczaczek. Zamrugnął czarnymi oczkami, pokręcił główką i zapiszczał: Wielkanocna bajka, wyklutem się z jajka, Bo cukrowy baranek czeka na mnie od rana, A w świątecznym koszyku jest pisanek bez liku.

Wielkanocne kucharzenie z dziećmi



Bułeczki-zajaczki

Niby zwykłe bułeczki, a radości przy ich robieniu jest mnóstwo. Przy jedzeniu - także 😊

Składniki na 12 bułeczek: 400 g mąki, 3 łyżki oliwy, szklanka wody, 30 g drożdży świeżych, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru
Składniki wymieszać ze sobą i zagnieść. Wyrobione ciasto uformować w niewielkie podłużne bułeczki (około 15 sztuk) i odstawić do wyrośnięcia. Po około 40 min. ciasto jest gotowe.



Wtedy nożyczkami ułożonymi pod kątem zrobić nacięcia w miejscu, gdzie powinny być uszy, a wykałaczkami zaznaczyć oczka. Tak przygotowane zajaczki wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 200°C przez około 25 minut (do uzyskania złocistego koloru). Przed wstawieniem do piekarnika możemy posmarować zajaczki roztrzepanym jajkiem.

Babeczki owieczki

Składniki na muffinki około 12-16 szt.: 280 g mąki, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki sody, szczypta soli, 2 łyżki kakao, 120 g brązowego cukru, 100 g kropelek czekoladowych lub posiekanej czekolady, 2 jajka, 6 łyżek oleju, 1



łyżeczka ekstraktu waniliowego, 260 ml maślanki (lub gęstego jogurtu naturalnego)
Składniki na przebranie owieczki: mini pianki marshmallow marcepan lub cukier plastyczny, 250 g serka mascarpone, 100 ml śmietanki kremówki, 2 łyżki cukru pudru

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, sodą i kakao, dodać sól, cukier i wymieszać razem. W drugiej misce wymieszać wszystkie mokre składniki. Zawartość obu misek połączyć. Dodać kropelki czekoladowe. Nie mieszać długo, tylko do połączenia się składników.

Formę na muffinki wyłożyć papilotkami, nakładać ciasto do 3/4 wysokości. Piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 20 - 25 minut. Po tym czasie wyjąć z piekarnika, zostawić w formie na kilka minut, następnie wyjąć na kratkę i ostudzić do końca.

Pianki pociąć na połówki. Z marcepanu uformować główki owieczek i uszy. Serek mascarpone, kremówkę i cukier puder ubić razem na puszysty krem. Posmarować każdą babeczkę kremem. Przykleić główkę, a następnie połówki pianek.

więcej na:

<https://dziecko.trojmiasto.pl/Wielkanocne-kucharzenie-z-dziecmi-n89148.html#tri>

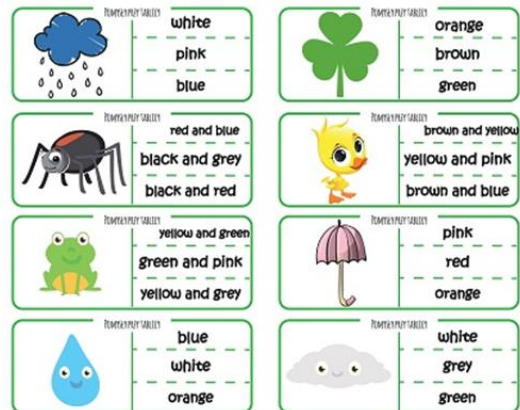


PRZEDSZKOLNY KĄCIK



JĘZYKA ANGIELSKIEGO

Znajdź prawidłową odpowiedź



www.pomyslprztabilicy.wordpress.com

		
old lady	chick	straw
		
egg	candy	basket
		
bow	Easter bunny	Happy Easter



Wesołych Świąt

Zdrowych, pogodnych, pełnych wiary i miłości Świąt Wielkanocnych, wypełnionych nadzieją budzącej się do życia wiosny. Pogody w sercu, radosnego nastroju, serdecznych spotkań w gronie rodziny i przyjaciół.

Zyczą Dyrekcja oraz Pracownicy Przedszkola

Redaguje Monika Ziótkowska