

NR 8 KWIECIEŃ 2021

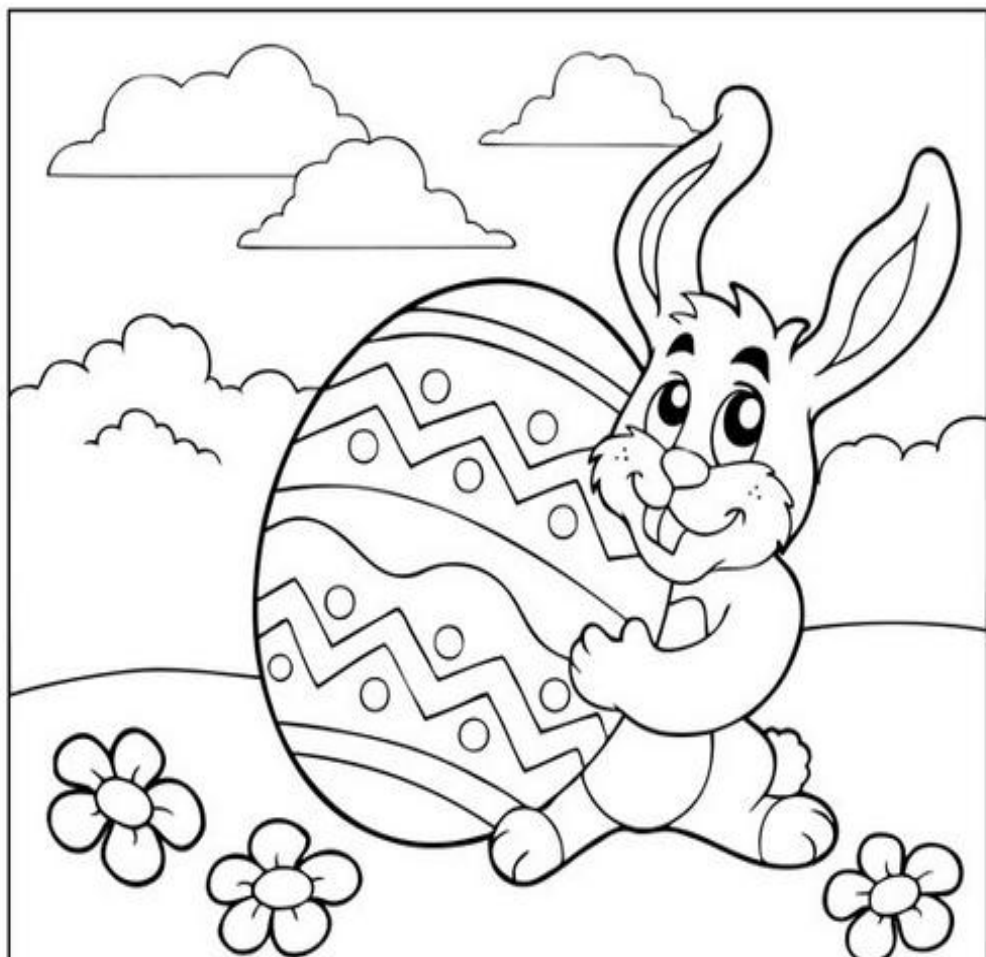
ECHO PIĄTKI



Redakcja: *Izabela Szejno, Agnieszka Całko*

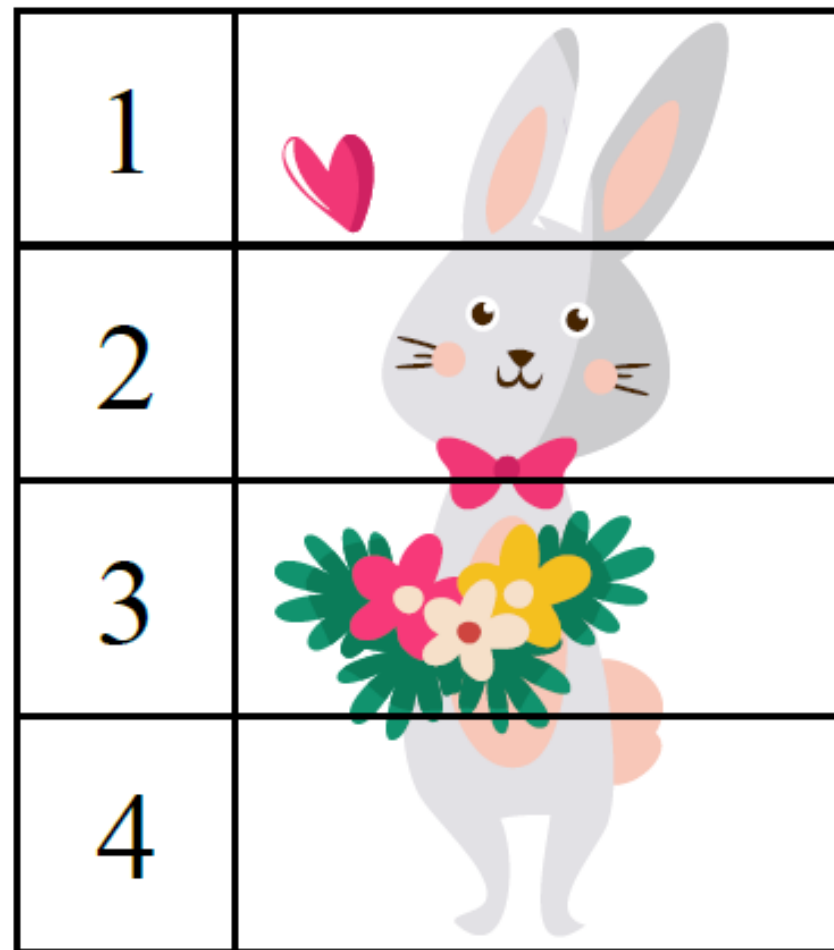


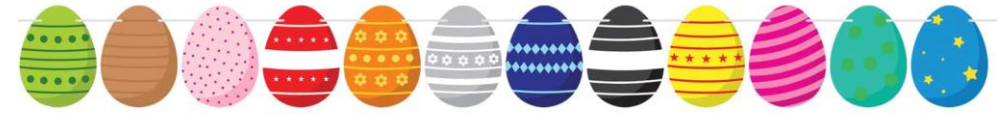
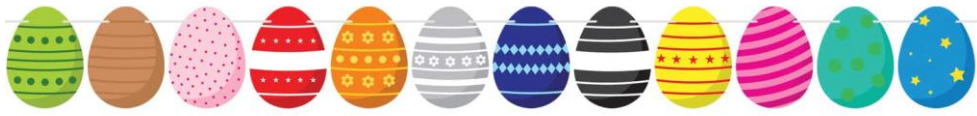
Wesołych Świąt!



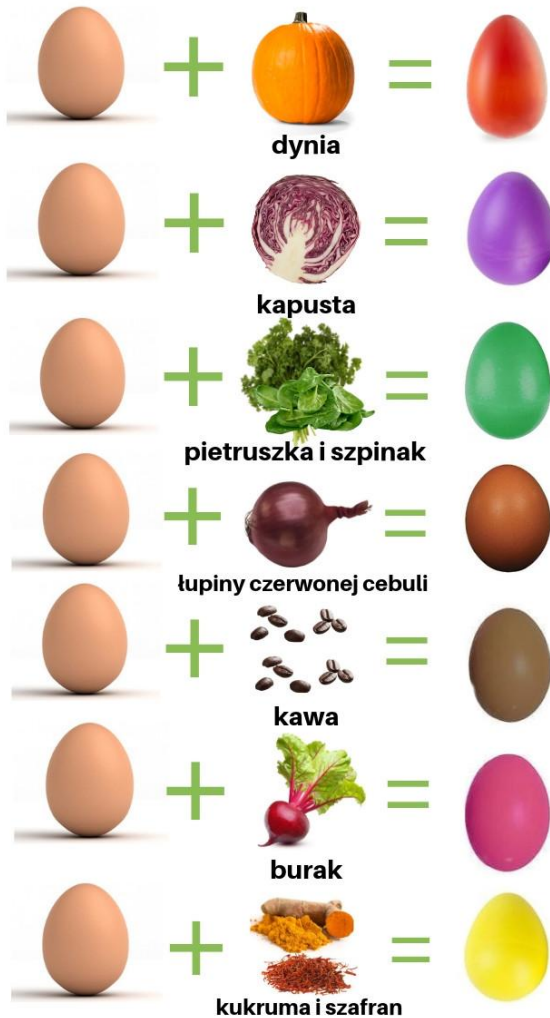
PUZZLE CYFROWE

Potnij puzzle na paski i ćwicz rozpoznawanie cyfr za każdym razem,
gdy je układasz.





NATURALNE BARWNIKI JAJEK



Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych
wszystkim dzieciom, rodzicom, dziadkom oraz
przyjaciołom naszego przedszkola składamy
najserdeczniejsze życzenia:



Przygotowania do Wielkanocy

Świąteczne porządki

Jedną z form przygotowań do Wielkanocy jest robienie porządków.

I to nie tylko po to, żeby mieszkanie lśniło czystością. **Świąteczne porządki należą do tradycji, symbolizują bowiem usuwanie śladów zimy, a jednocześnie zła i chorób z naszych domów oraz oczekiwanie na wiosnę.**

Warto włączyć dziecko do takich prac jak, np.:

- segregowanie zabawek
- układanie książeczek
- składanie ubrań, układanie ich na półkach



Ozdoby wielkanocne

Dzieci uwielbiają kolorowe dekoracje, a święta Wielkanocne to doskonały czas na upiększanie domu. Mogą Państwo zaproponować dziecku wspólne wykonanie ozdób świątecznych.



Sianie rzeżuchy

Rzeżucha jest symbolem odradzającego się życia i sił witalnych.

Potrzebne rzeczy:

Nasiona rzeżuchy, wata lub lignina, woda, naczynie.

Etapy siania rzeżuchy:

1. Do płaskiego naczynia włóż watę lub ligninę.
 2. Zwilż watę wodą. Rozsyp nasiona. Postaraj się zrobić to w miarę równomiernie. Spryskaj je wodą.
 3. Przez cały okres uprawy (około 1,5 tygodnia) podlewaj wodą (trzeba to robić codziennie). Pierwsze nasiona kiełkują już po 2–3 dniach.
- Rzeżucha wyrośnie szybciej, jeśli postawisz ją w słonecznym, ciepłym miejscu. Po ok. 10 dniach można ją już ścinać i jeść.



Eksperymenty z jajkiem

GUMOWE JAJKO

POTRZEBNE:

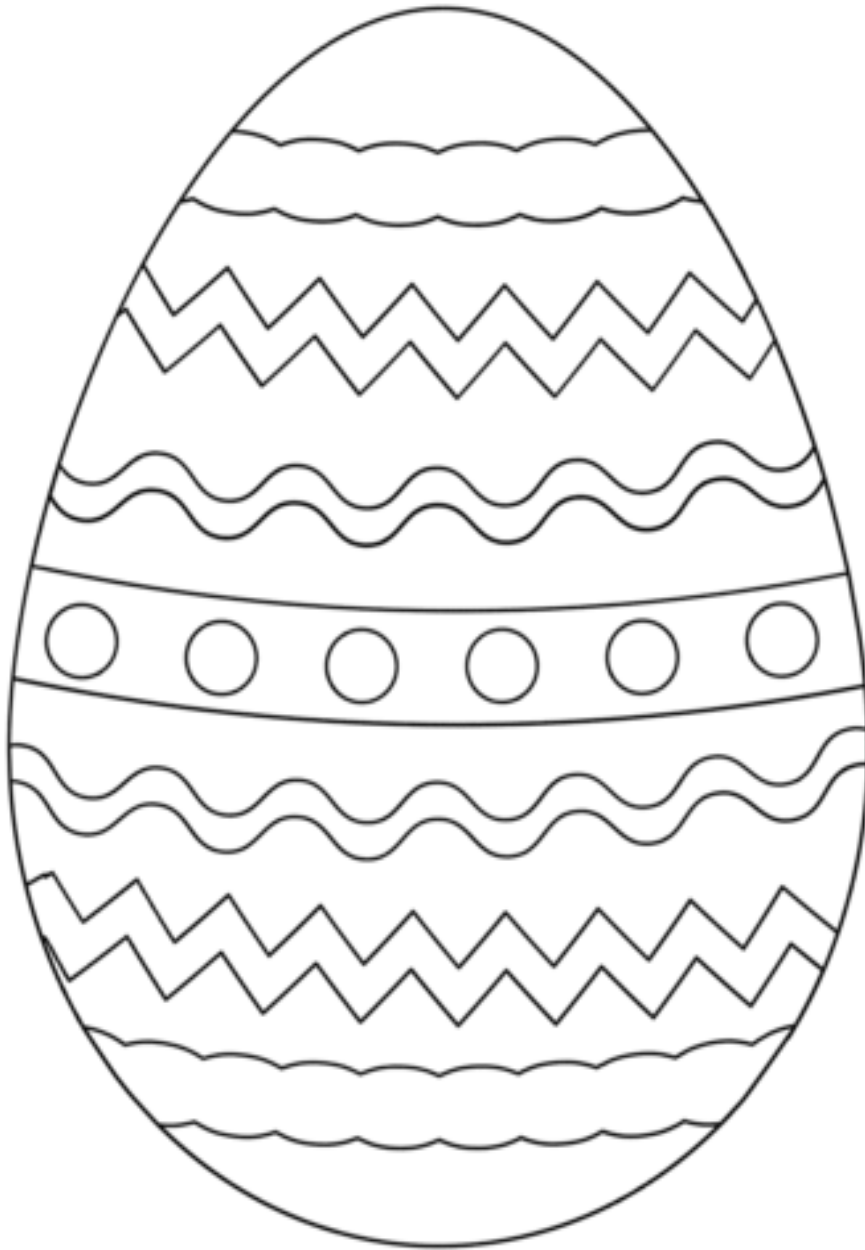
jajko / szklanka / ocet (niecała szklanka)

DOŚWIADCZENIE:

1. Wkładamy do szklanki jajko.
2. Wlewamy ocet (jajko musi być zakryte).
3. Przykrywamy talerzykiem, żeby zapach octu nie wydobywał się na zewnątrz.
4. Ćwiczymy cierpliwość – czekamy dwadzieścia cztery godziny. Nie musimy czuwać przy jajku, możemy się zająć swoimi sprawami.
5. Po dwudziestu czterech godzinach wyjmujemy jajko i myjemy je pod bieżącą wodą. Jeśli podczas mycia wyszłizgnie nam się z rąk, nie musimy się martwić, na pewno się nie rozbije!



Rysuj po śladzie. Pokoloruj



Polska tradycja związana z potrawami wielkanocnymi jest bardzo bogata. Przed świętami przygotowujemy wiele potraw. Również do kuchennych obowiązków możemy zaangażować dziecko.

Babka Wielkanocna

Składniki:

- 5 jajek
- 3/4 szk cukru
- 259 g miękkiej margaryny do pieczenia
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (płaskie)
- 1,5 szk mąki tortowej
- 1/2 szk oleju rzepakowego
- 1 budyń czekoladowy
- 1 budyń waniliowy
- Polewa :
- 4 czubate łyżki cukru pudru
- 2 łyżki słodkiej śmietany 18 %
- Dodatkowo :
- czekolada mleczna



Sposób przygotowania:

Babka na dwa budynie

Formę do babki z kominkiem wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą (forma o średnicy 23 cm). Do miski wsypać cukier, dodać miękką margarynę i utrzeć. Następnie nadal mieszając wbijać po jednym jajku. Gdy składniki się połączą przesiać przez sitko mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać i wlać olej a potem znowu wymieszać. Ciasto podzielić na dwie części i do jednej wsypać budyń waniliowy a do drugiej czekoladowy. Oba ciasta wymieszać. Do formy kłaść łyżką porcje ciasta na przemian łyżka jasnego i łyżka ciemnego ciasta. Kolejna warstwa jasna na ciemną, ciemna na jasną i tak na przemian do wykończenia ciasta. Blaszke wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni na 45 - 50 minut i piec do suchego patyczka. Babkę wystudzić, wyjąć z formy. Cukier puder utrzeć ze śmietaną, połać polewą babkę i zetrzeć na górze kawałek czekolady schłodzonej w lodówce. SMACZNEGO



Mamo, tato przeczytaj mi bajkę

„Pisankowa bajeczka” -Agnieszka Galica

Zajrzały wróbelki do kurnika i zobaczyły, że kura zniosła cztery jajka.

-Ko-ko-ko –zagadkała. –Leżcie tu cichutko.

I poszła szukać ziarenek na podwórku. Ale jajka myślały, że są mądrzejsze od kury. Turlały się i postukiwały skorupkami, aż usłyszał je kot.

-Mrau –powiedział. –Będzie z was pyszna jajecznicą.

-Nie, nie! –Trzęsły się ze strachu jajka. –Nie chcemy na patelnię!

-Uciekajcie –ćwierkały wróbelki. –Schowajcie się przed kotem.

-Nie dam się usmażyć! –zawołało pierwsze jajko i poturlało się przed siebie. Po chwili wróciło i zaśpiewało wesoło:

-Jestem czerwone w czarne kropeczki, nikt nie robi jajecznicy z takiej biedroneczki.

-Co ci się stało? –pytały pozostałe jajka.

-Pomalował mnie pędzelek kolorową farbą i już nie jestem zwykłym jajkiem, tylko wielkanocną pisanką. Drugie jajko też poturlało się do pędzelka i rzekło grubym głosem:

-To nie jajko, tylko tygrys, nie rusz mnie, bo będę gryzł. Teraz wyglądało jak pisankowy tygrys w żółto-czarne paski.

–Brawo! –ćwierkały wróbelki.

–I ja też, i ja też! –wołało trzecie.

Trzecie jajko wróciło całe zieloniutkie i pisnęło:

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

Trzy pisanki były bardzo zadowolone. Czwarte jajko zbladło ze strachu.

-Pospiesz się! –ćwierkały wróbelki. –Kot idzie.

–Tylko jedno jajko? –mruczał kot. -Ugotuję cię na twardo.

Jajko ze strachu trzęsło się tak, że skorupka zaczęła mu pękać.-Ojej, ratunku! –wołały przerażone wróbelki. –Teraz na pewno kot cię zje.

-Trach-trach-trach! –skorupka pękła na małe kawałki i... wyszedł z niej żółty kurczaczek.

Zamrugął czarnymi oczkami i zapiszczał:

-Wielkanocna bajka, wyklułem się z jajka!

A wróbelki zaćwierkały, że „w świątecznym koszyku jest pisanek bez liku”.

Źródło:<https://mamotoja.pl/bajka-dla-dzieci-pisankowa-bajeczka,Wielkanoc>

