

Prymulki – Zajęcia zdalne 23. - 24.12.2020

Kochane Prymulki zamieszczamy dla Was propozycje na dwa kolejne dni. Środa i Wigilijny Czwartek to czas szczególny, jeśli zechcecie skorzystać z naszych zadań będzie nam bardzo miło, a jeśli jesteście potrzebni do pomocy Rodzicom, to SUPER!

Pomagajcie, nie narzekajcie! Mikołaj jest już blisko!

Pod zamieszczonymi linkami znajdziecie mnóstwo kolorowanek.

<http://www.supercoloring.com/pl/kolorowanki/swieta/wesolych-swiat-bozego-narodzenia/choinka>

lub

https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=kolorowanki+bo%C5%BCe+narodzenie&tbm=isch&chips=q:kolorowanki+bo%C5%BCe+narodzenie,online_chips:swiateczne+kolorowanki&sa=X&ved=2ahUKEwib4Jj8_eDtAhVy-SoKHfICAtIQgIoDKAF6BAgBEAo&biw=1047&bih=480

Ale to nie wszystko :-)

Mamy jeszcze jedną propozycję - i to jest właśnie największa niespodzianka :-)

Zdradzimy Wam tylko, że przy niewielkiej pomocy kogoś dorosłego przygotujecie coś pysznego!

Jeśli dacie radę możecie przygotować to ciasto na zbliżające się święta, a jeśli już zaplanowaliście inne wypieki, podany przepis może posłużyć w dogodnym dla Was i Rodziców czasie. – Karnawał będzie trwał długo!

Prymulkowa Szarlotka psychotka

Kochane Prymulki - ZANIM ZACZNIECIE PRACĘ – DOBRZE UMYJCIE RĘCE WODĄ Z MYDŁEM!

Składniki:

4 jabłka (super gdyby były kwaśne np. reneta)

1 łyżeczka cynamonu

1 szklanka kaszy manny

1 szklanka cukru

1 szklanka mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

200 g masła wyjątego prosto z lodówki, pociętego na cienkie plastry

bułka tarta do wysypania formy

Wykonanie:

1. Do miski wsypcie suche składniki: proszek do pieczenia, kaszę manną, mąkę

i cukier – dobrze wymieszajcie.

2. Poproście kogoś dorosłego o to, aby obrał jabłka ze skórki i startł na tarce o grubych oczkach, starte jabłka wymieszajcie z cynamonem.

3. Tortownicę wysmarujcie masłem i posypcie bułką tartą – dzięki temu ciasto nie przyklei się do tortownicy.

4. Suche składniki podzielcie na trzy równe części – możecie je wsypać do trzech szklanek, a starte jabłka podzielcie na dwie równe części.

5. W tortownicy układajcie warstwami:

– suche składniki

– jabłka

– suche składniki

– jabłka

– suche składniki

– ułóżcie plastry masła na wierzchu ostatniej warstwy.

Pieczcie ciasto w piekarniku około 1 godzinę w temperaturze 180 stopni.

Ważne! Kochane Prymulki pamiętajcie o zasadach bezpiecznego korzystania ze sprzętów i przyborów kuchennych – nie wymachujcie łyżką ;-)

Ciasto do piekarnika wkłada tylko dorosła osoba!

Świąteczny czas może umilić Wam wyjątkowa muzyka:

<https://www.youtube.com/watch?v=pj5dym7MqYo>

<https://www.youtube.com/watch?v=S2sadu6gghw>

<https://www.youtube.com/watch?v=tMfneSPxuwk>

Wesołych świąt!

Drodzy Rodzice i Kochane dzieci!

Składamy najserdeczniejsze życzenia, by nadchodzące Święta Bożego Narodzenia przyniosły radość z tego co jest, nadzieję na to, co przed nami. By w tych wyjątkowych Świątecznych dniach w Państwa domach nie zabrakło wzajemnego zrozumienia, rodzinnego ciepła i prawdziwej miłości.

A Nowy Rok 2021 niech będzie czasem pokoju oraz realizacji osobistych zamierzeń.

Dzieciom życzymy wspaniałych prezentów od Mikołaja!

Nauczycielki Grupy PRYMULKI

Katarzyna Fałkowska , Aleksandra Krupińska