

Propozycje zabaw na dzień 10.04.

Zwyczaj wielkanocny - prezentacja

<https://www.youtube.com/watch?v=r-to1UXYMUA>

1. *Zaprasza do masażu- Rodzic masuje dziecko- powtarzamy czynność, następnie dziecko masuje Rodzica)*

Placek babci (masaż)

Babcia placek ugniatała, *(naciskamy plecy dziecka płasko ułożonymi dłońmi)*
wyciskała, wałkowała. *(ściskamy dziecko za boki, przesuwamy płasko obie dłonie jednocześnie)*
raz na prawo, raz na lewo. *(przesuwamy dłonie w odpowiednich kierunkach)*

Potem trochę w przód i w tył,
żeby placek równy był.

Cicho... cicho... placek rośnie *(nakrywamy dziecko rękoma lub całym ciałem)*
w ciepłym piecu u babuni.

A gdy będzie upieczony *(głaszczemy dziecko po plecach)*
każdy brzuch zadowolony.

2. Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć „Babę wielkanocną” - zachęcam do wspólnego pieczenia tej pysznej słodkości. Dziecko może wsypywać produkty, mieszać, ozdabiać ciasto. Podczas pieczenia (z zachowaniem szczególnej ostrożności- dziecko może obserwować jak babka rośnie w piekarniku).

Przepis na „Babę wielkanocną”:

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe:

- 300 g mąki pszennej, najlepiej chlebowej (typ 650)
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu*
- szczypta soli
- 15 g świeżych drożdży (lub 7 g suszonych)
- 80 ml letniego mleka
- 2 jajka
- 150 g zimnego masła

Kruszonka:

- 30 g zimnego masła
- 25 g cukru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 50 g mąki pszennej

Lukier:

- 200 g cukru pudru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4-5 łyżek gorącej wody

PRZYGOTOWANIE

Ciasto drożdżowe

1. Wymieszaj suche składniki: mąkę, cukier, kardamon, sól i suche drożdże. Jeżeli korzystasz z drożdży świeżych, to rozpuść je najpierw w letnim mleku.
2. Kolejno wlej mleko, wbij jajka i zacznij zagniatą ciasto, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą. Najlepiej skorzysta tutaj z miksera z hakiem do ciasta drożdżowego. Pięć minut wyrabiania powinno wystarczyć.
3. Zimne masło pokrój w plastry i dodawaj je kawałek po kawałku do ciasta, cały czas je wyrabiając na najniższych obrotach miksera. Jeżeli zagniatas ciasto ręcznie, podsypuj je mąką, gdy będzie mocno kleić się do rąk.
4. Gdy kawałki masła przestaną być widoczne, a ciasto będzie miękkie i gładkie, przełóż je do posmarowanej olejem miski i przykryj szczelnie folią spożywczą. Miskę wstaw do lodówki na całą noc.
5. Kolejnego dnia wyjmij miskę z lodówki i ogrzej ciasto w temperaturze pokojowej przez pół godziny. Wyrób je krótko ponownie i przełóż do foremki na babkę o średnicy 20-24 cm, posmarowanej uprzednio masłem i posypanej mąką.
6. Ciasto wyrównaj, a formę przykryj ściereczką i odstaw na kolejne 1,5 h do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej. W tym czasie przygotuj kruszonkę.
7. Babkę piecz przez około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C do suchego patyczka. Kolejno przestudź przez kwadrans, wyjmij z formy i odstaw do całkowitego wystygnięcia.

Kruszonka

1. Zimne masło, cukier oraz mąkę zagnieć na kruszonkę, aż powstaną duże okruchy. Wstaw ją na kwadrans do lodówki do schłodzenia i nagrzej w tym czasie piekarnik do 180°C.
2. Blachę pokryj papierem do pieczenia i rozłóż na niej równomiernie gotową kruszonkę. Piecz przez 10-15 minut do zarumienienia, a następnie wystudź.

Lukier

1. Gdy babka wystygnie, przygotuj lukier. Do cukru pudru wlej sok z cytryny i wlewaj powoli wrzątek, aż powstanie gęsty i lśniący lukier.
2. Polej nim babkę i udekoruj wierzch kruszonką. Odstaw na kwadrans, aby lukier zastygł, a następnie podaj na wielkanocnym stole.

UWAGI

*Zamiast kardamonu możesz również użyć łyżkę cukru z prawdziwą wanilią, czy skórkę otartą z jednej cytryny lub pomarańczy,

Smacznego!

3. Już niedługo Niedziela Wielkanocna, którą zaczynamy od uroczystego śniadania, Rodzicu- zaproś dziecko do pomocy przy nakrywaniu stołu. Już dzisiaj zachęć dziecko do przygotowania sztuczków- może je przetrzeć czystą ściereczką, przeliczyć, sprawdzić czy jest tyle samo łyżek, widelców, noży, posegregować, ułożyć w pary, trójki.



, zwróć dziecku uwagę, po której stronie mają leżeć widelce, łyżki, a po której noże.

Ilustracje wykorzystane ze strony:

https://www.google.com/search?rlz=1C1GKLB_enPL715PL715&q=st%C3%B3%C5%82+wielkanocny&tbn=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjt_uXdh93oAhWSwcQBHTOUCVkJQsAR6BAgLEAF&biw=1920&bih=969#imgsrc=iHZ7_R_UCObluM&imgdii=q8TbUdOq-LJajM

4. W sobotę zachęcam do wspólnego malowania jajek i tworzenia przepięknych pisanek (przy okazji możemy wspólnie z dzieckiem przeliczać, utrwaląc kolory).

<https://www.youtube.com/watch?v=mwWgC626krE>

Z okazji świąt składamy Państwu i naszym kochanym Jagódkom najlepsze życzenia.

***Niech ten wyjątkowy czas napełni Wasze serca otuchą i nadzieją oraz pozwoli
przezwyciężyć nawet największe trudności. Zdrowych i radosnych świąt!***

Życzą: P. Ania, P. Eliza, P. Ela,

MAMY NADZIEJĘ, ŻE JUŻ WKRÓTCE SIĘ SPOTKAMY W PRZEDSZKOLU.