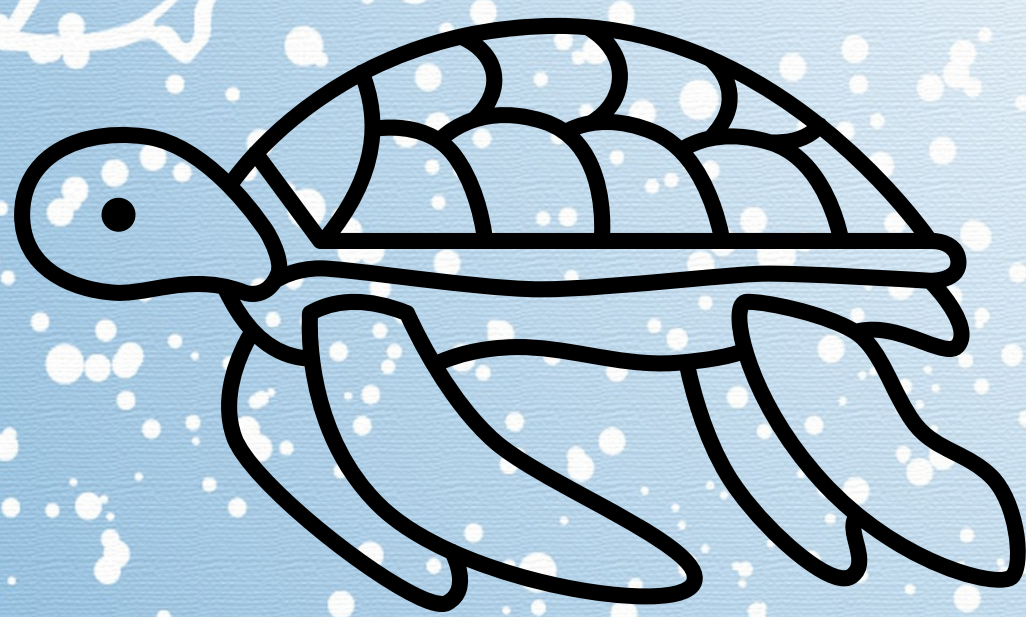
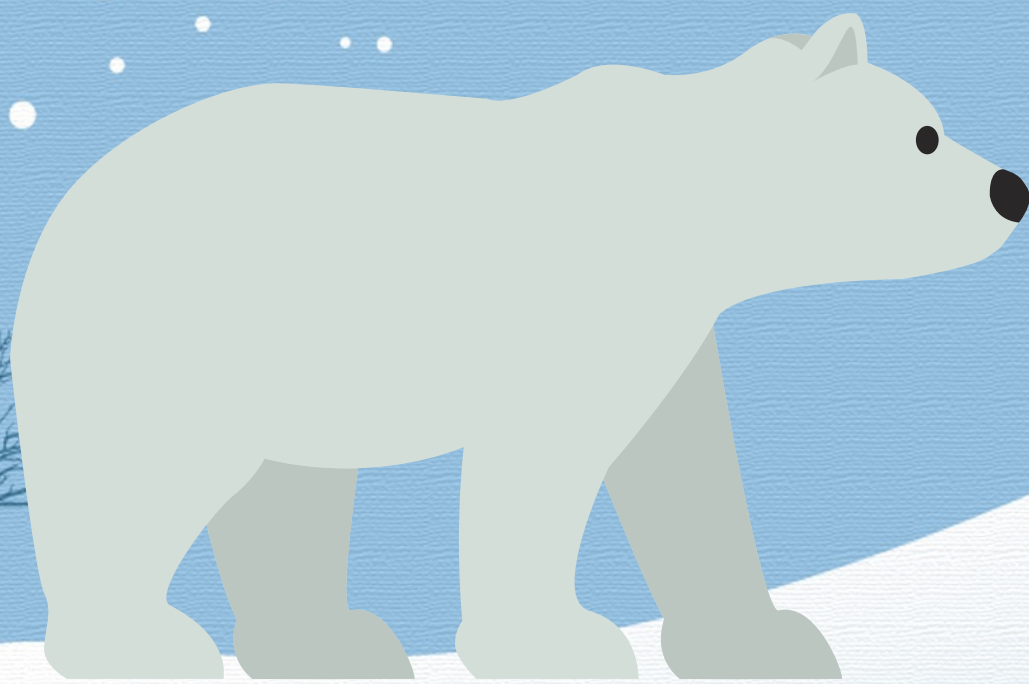


Nowinki Żółwińskiej Rodzinki



Redakcja:

**Anna Bańkiewicz
Magda Nabrzyska
Martyna Przygoda**



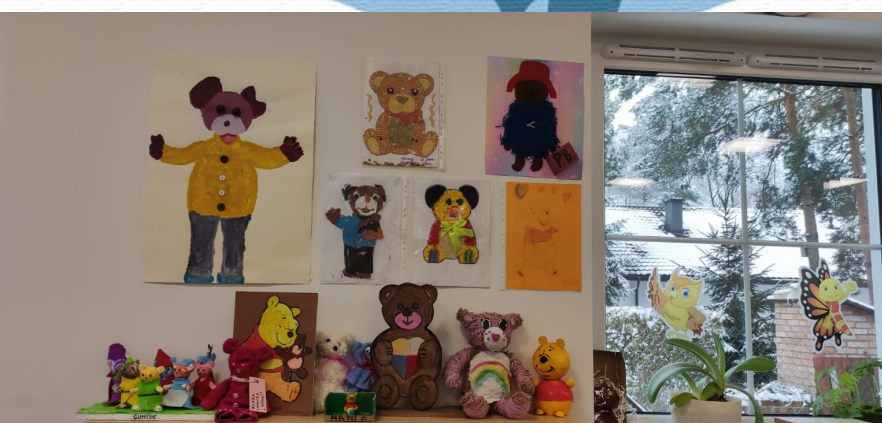
Kochane Przedszkolaki Kochani Rodzice,

„ Niebo - ziemi, niebu- ziemia, wszyscy
wszystkim ślą życzenia” - tymi słowami
świątecznej, wzruszającej piosenki pragniemy
rozpocząć grudniowe spotkanie
na łamach naszej gazetki. Niechaj te życzenia -
z nieba i z ziemi - przyniosą Wam dużo
pokoju, zadowolenia z czasu spędzonego
wspólnie z najbliższymi, spełnienia pragnień
i nadziei, jak najwięcej uśmiechu oraz
wytrwałości w życiu prywatnym i zawodowym.

Tego życzy zespół redakcyjny gazetki
"Nowinki Żółwińskiej Rodzinki"



Fotorelacja



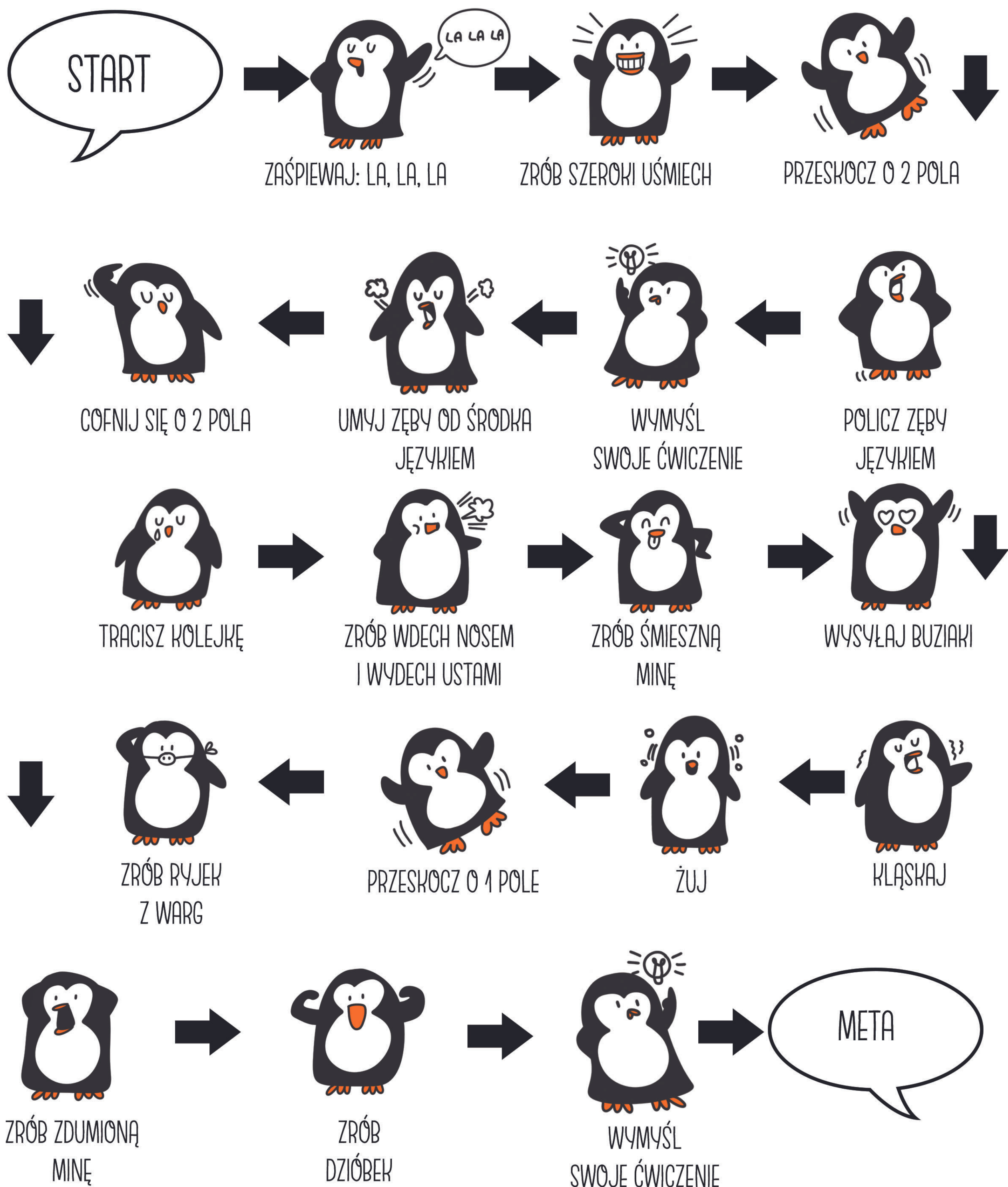
Ćwiczenia buzi i języka



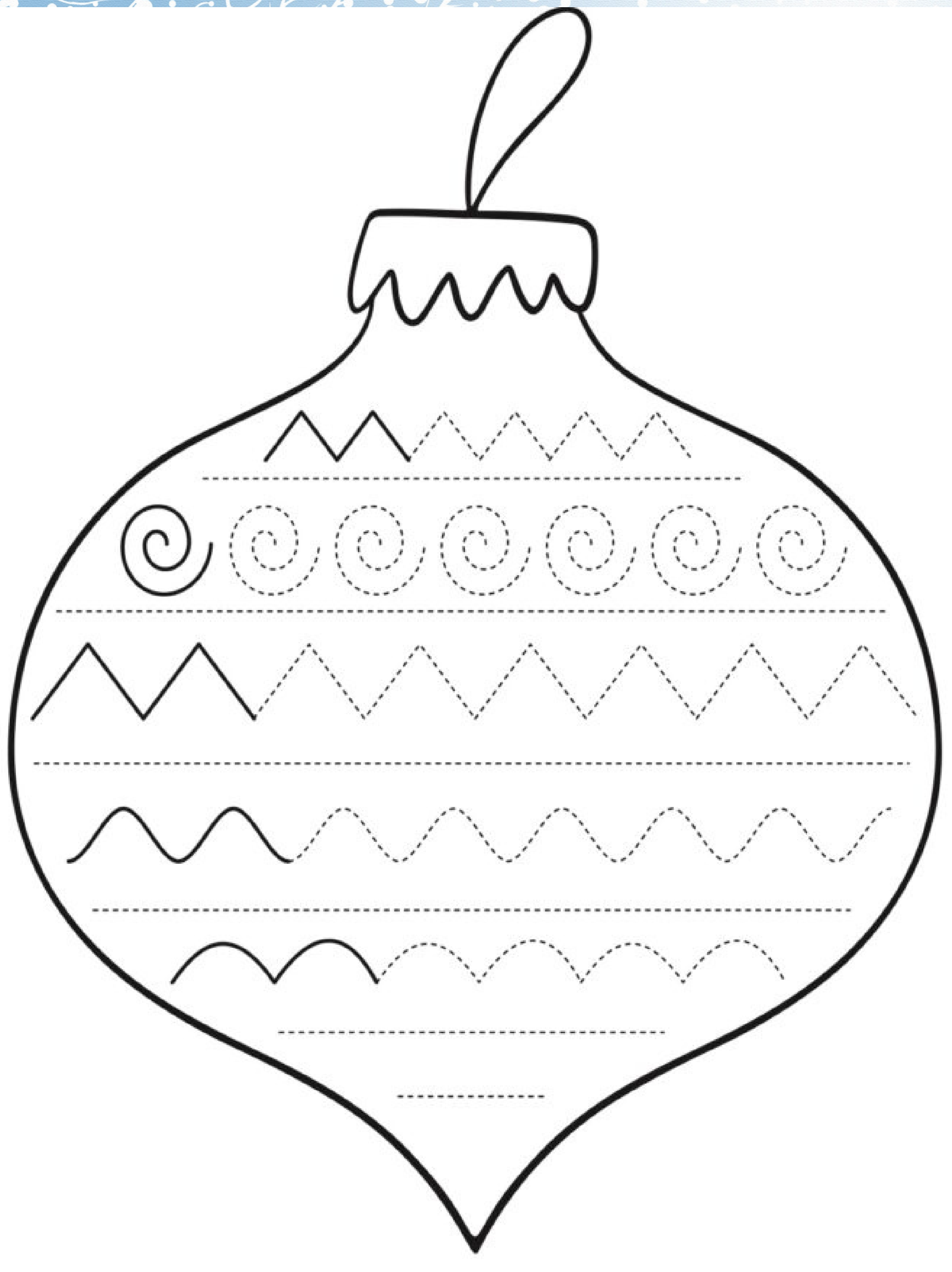
GIMNASTYKA BUZI I JĘZYKA

rysopisy.info@gmail.com

f Rysopisy



Grafomotoryka dla smyka



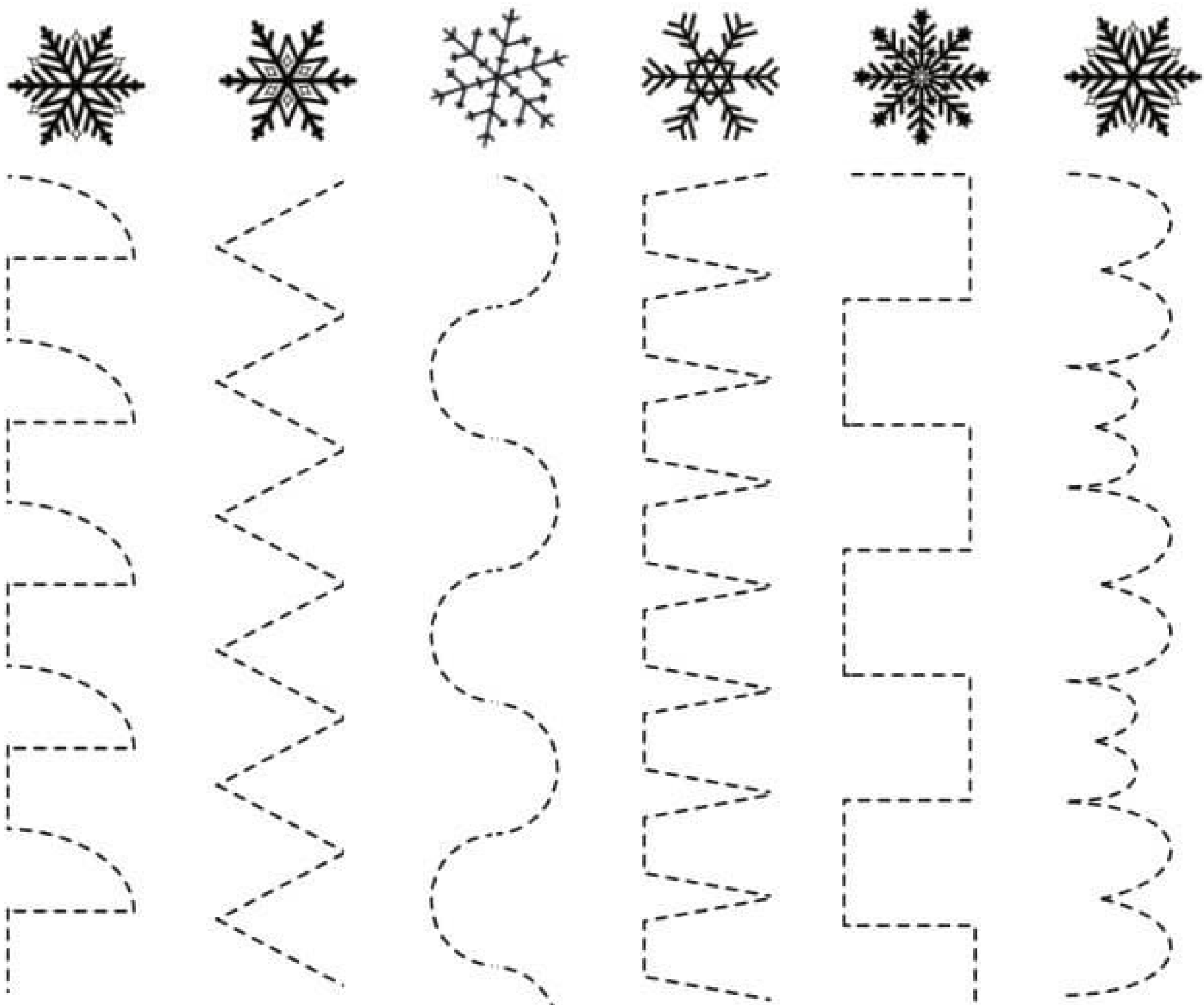
Grafomotoryka dla smyka

Imię: _____

Rodzicielskie
Inspiracje.pl

Data: _____

Rysuj po śladzie.

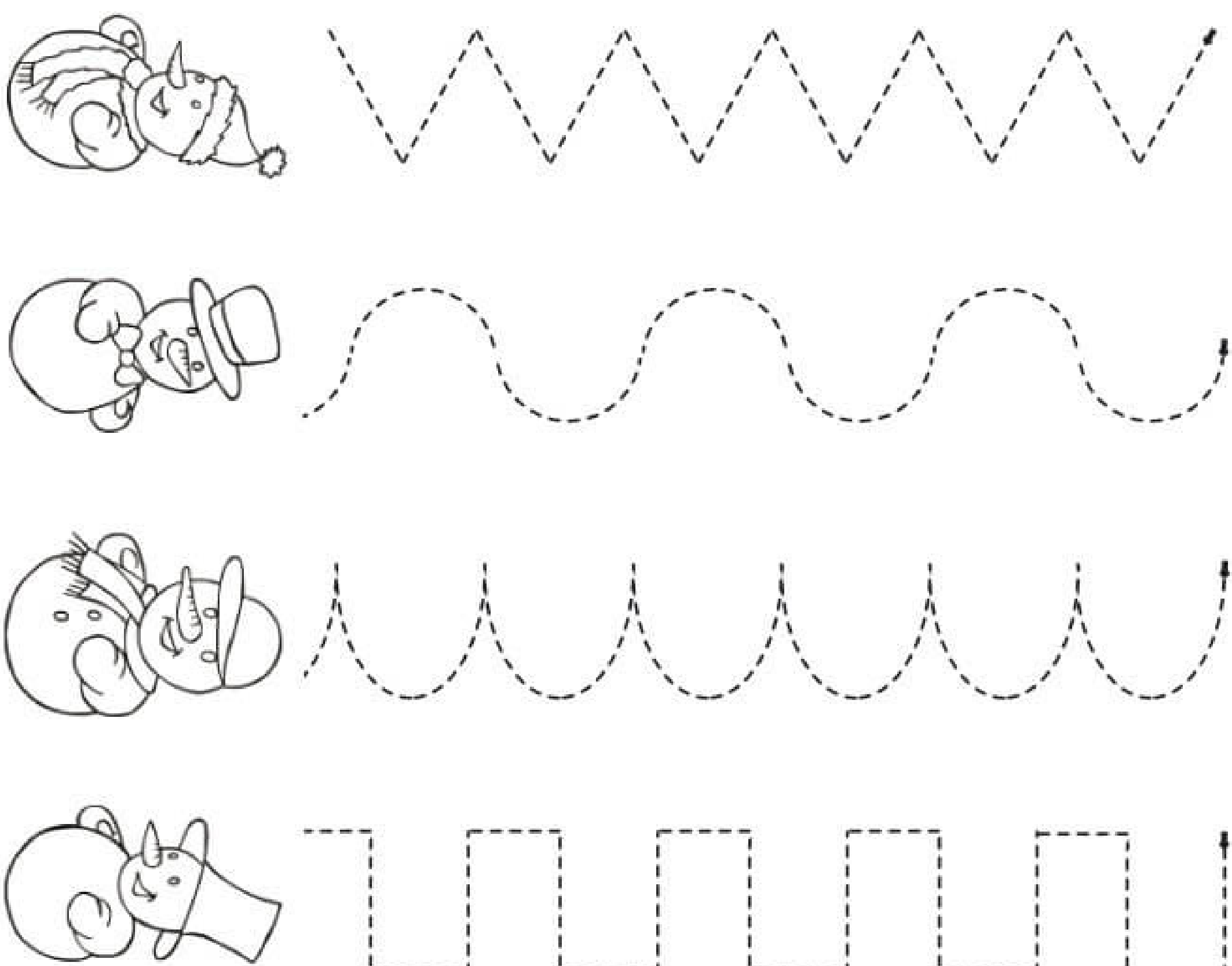


Imię: _____

Rodzicielskie
Inspiracje.pl

Data: _____

Rysuj po śladzie.



Mikro/Makrowyprawy



Warszawa Bemowo -
"Bemisie"



Ogród Botaniczny UW przy
Łazienkach Królewskich



Ogród Botaniczny
w Powsinie

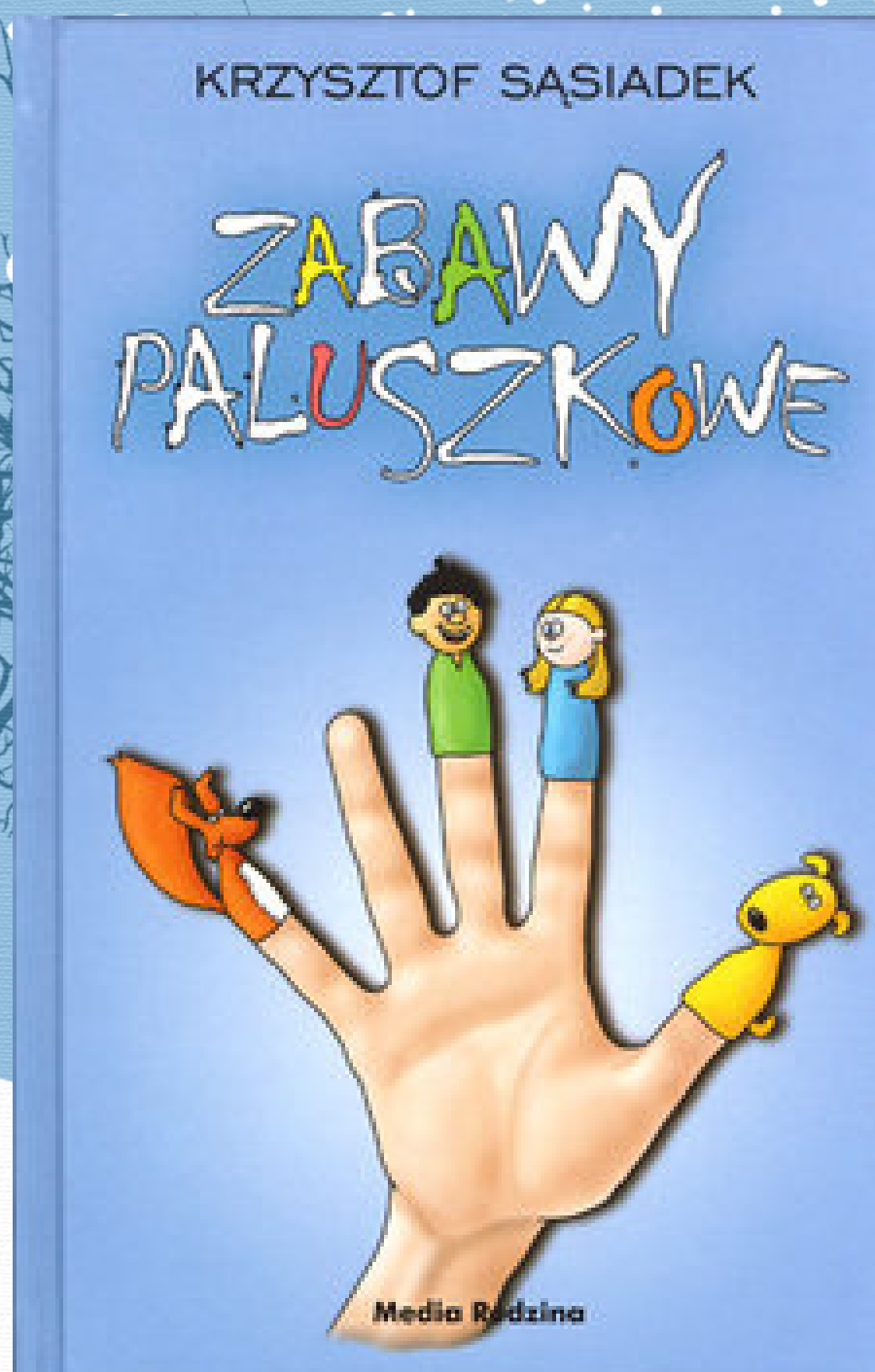


Królewskich Ogród
Świątła w Wilanowie



Jarmark Bożonarodzeniowy we Wrocławiu

Poczytaj mi mama, poczytaj mi tata



Zimowe inspiracje artystyczne



Malowanie lodem
nie pozwoli nam stworzyć żadnego konkretnego arcydzieła – ciężko o precyzyjny kształt. Ale tło stworzone z pasów wykonanych kostkami lodu to na pewno miła atrakcja i ciekawe doświadczenie plastyczne!
Wodę na lód można zabarwić farbą plakatową lub barwnikiem spożywczym

Źródło: <https://panimonia.pl/2017/01/06/zimowe-prace-plastyczne-40-inspiracji-i-pomyslow/>



Źródło: <http://krokotak.com/2021/12/handprint-christmas-tree-2/>



<https://pin.it/202Y3ax>

Zimowy wiersz

Maria Konopnicka "Zima zła"

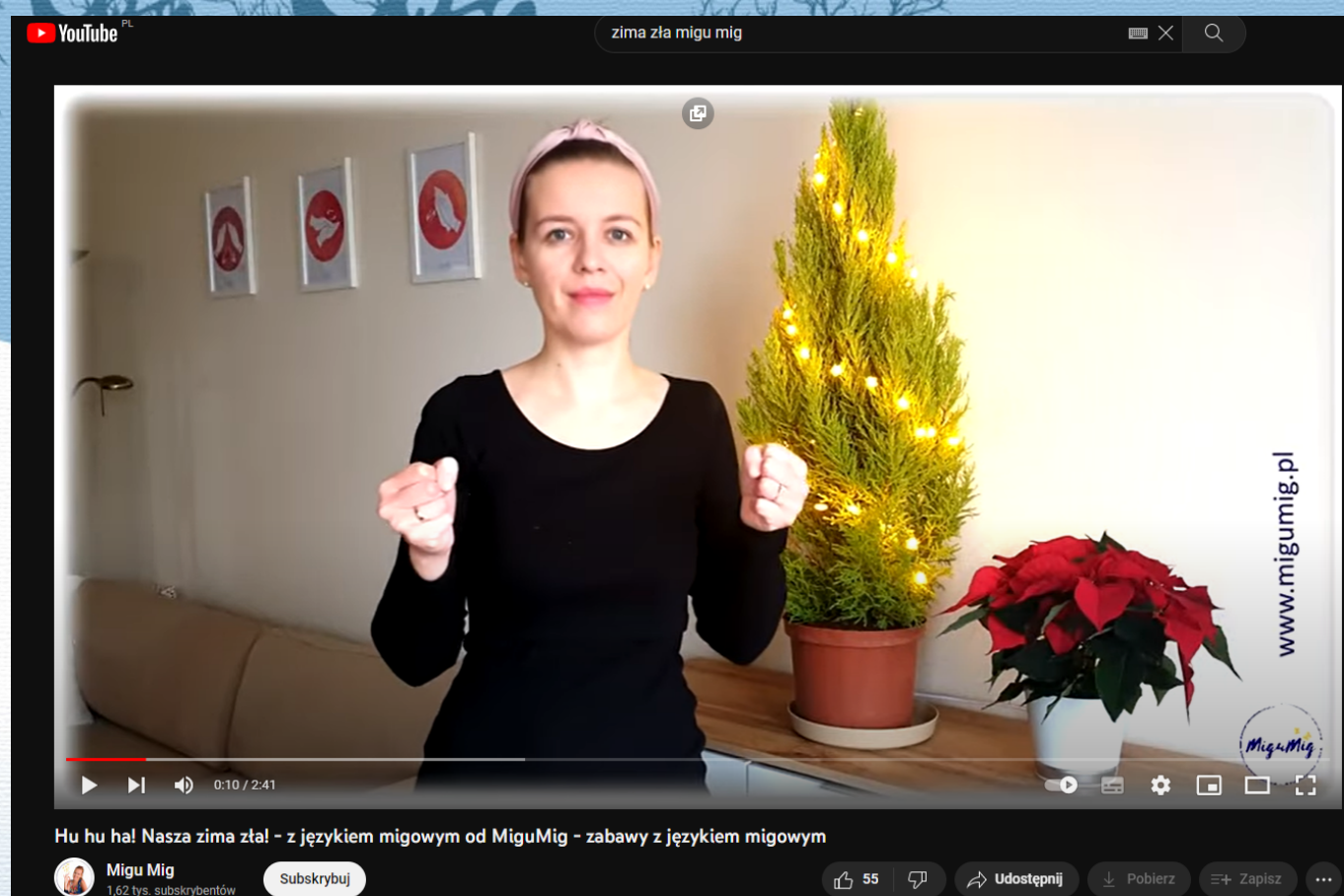
**Hu! Hu! Ha! Nasza zima zła!
Szczypie w nosy, szczypie w uszu
Mroźnym śniegiem w oczy prószy,
Wichrem w pola gna!**

Nasza zima zła!

**Hu! Hu! Ha! Nasza zima zła!
Płachta na niej długa, biała,
W ręku gałąź oszroniała,
A na plecach drwa...**

Nasza zima zła!

**Hu! Hu! Ha! Nasza zima zła!
A my jej się nie boimy,
Dalej śnieżkiem w plecy zimy,
Niech pamiątkę ma!
Nasza zima zła!**



**Zachecamy do zapoznania się
z piosenką opartą na wierszu
i wykonaną z elementami
Polskiego Języka Migowego
w serwisie YouTube wpisując
w wyszukiwarkę hasło
"Hu hu ha! Nasza Zima zła
Migu mig".**

Zimowe opowiadanie



czytaj z Olą i Jasiem

KARTKI ŚWIĄTECZNE



Kasia



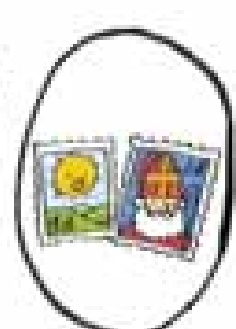
Darek



kartki
świąteczne



koperty



znaczk



i jej starszy brat  przygo-
towują . Na  leżą ,



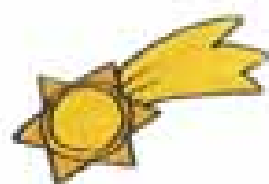
i . Na każdej kartce



namalowała inny obrazek:



i



Teraz  pisze

na  życzenia świąteczne.

Gdy  będą już gotowe,



włoży je do , napisze

na nich adresy i naklei .

Na końcu wrzuci  do skrzynki
pocztowej.

Zimowe zagadki

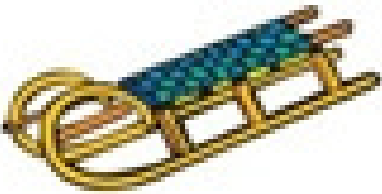
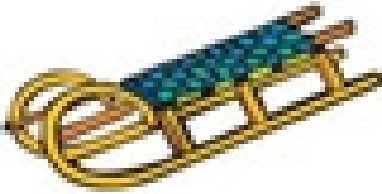
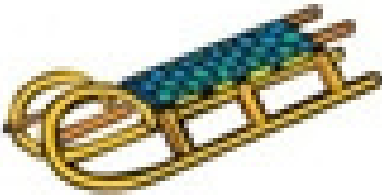
Nosi je na rękach
nawet słaby malec.
Mogą mieć pięć palców,
albo jeden palec.

Z nieba na ziemię pada,
rośnie pierzynka biała.
W mieście kłopot nie lada,
na wsi radość niemąla.

Ten mały domek,
przez Eskimosa wybudowany,
z lodu i śniegu
ma dach, podłogę i wszystkie
ściany.

Choć go lepić muszę,
kleju mi nie trzeba.
Starczy biały puszek,
który leci z nieba.

Sudoku

sudoku - zima

Kuchcikowa

PIERNIK

Składniki na piernik

- 2 szklanki mąki pszennej np. tortowej lub uniwersalnej - 320 g
- 100 g prawdziwego masła - pół klasycznej kostki
- 1 szklanka mleka - 250 ml
- 150 g drobnego cukru - około 3/5 szklanki
- 3 łyżki płynnego miodu np. akacjowy - 60 g
- 2 średnie jajka
- 3 łyżki powideł śliwkowych lub dżemu z czarnej porzeczki - 80 g
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki przyprawy do piernika - 20 g
- 1 łyżka kakao w proszku - 10 g

Składniki na polewę i przełożenie

- około 140 g powideł śliwkowych lub dżemu z czarnej porzeczki
- tabliczka czekolady deserowej - 100 g
- niecała 1/3 szklanki śmietanki słodkiej 30 % - około 80 ml
- orzechy na posypkę: włoskie, pekan, migdały

Gorąca czekolada

Składniki na czekoladę na gorąco z kakao

- 3 szklanki mleka krowiego np. pełnotłustego - 750 ml
- 3 łyżki prawdziwego kakao - około 30 g
- 3 łyżki cukru drobnego lub cukru pudru - około 45 g
- 50 g czekolady gorzkiej np. 70 %
- 1/4 łyżeczki pasty lub ekstraktu waniliowego



Do zobaczenia wiosną