



„PRZEDSZKOLNE WIEŚCI ZE SZKOLNEJ”

Miesięcznik nr 2/2021

Pod redakcją: mgr Anny Zawadzkiej oraz Elwiry Dudzińskiej



Wszystkim
Babciom i
Dziadkom z Okazji
ich Święta życzymy
dużo zdrowia,
pogody ducha a
także radości oraz
wielu wspaniałych
chwil spędzonych
w gronie rodziny.





KĄCIK MAŁEGO CZYTELNIKA

Zimowe wierszyki

Bałwan ze śniegu” - B. St. Kossuthówna

Ulepiły dzieci ze śniegu bałwana,
W kapeluszu, z fajką w zębach
Wygląda na pana.

Pewno ci tu zimno, śniegowy bałwanie,
chodźże do nas do przedszkola
na ciepłe śniadanie.

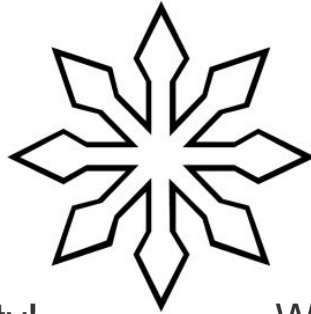
Zaiskrzył się bałwan, jakby śmiał się z tego:
- Mróz - to mój przyjaciel,
- stopniałbym bez niego.



„Dwie minuty dla głodnych ptaków”

W lutym
- poświęć głodnym ptakom dwie minuty!
W lutym najsrożej
mróz rządzi na dworze,
śnieg prószy.
Niech w lutym co rano
głodne ptaki dostaną
garść okruszyn!
Życie
głodnym ptakom
dajesz z własnej ręki.
I ptaka ratujesz,
i ptasie piosenki.

Jan Imarek



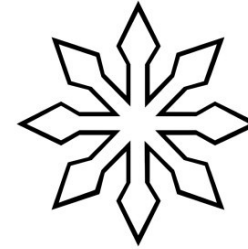
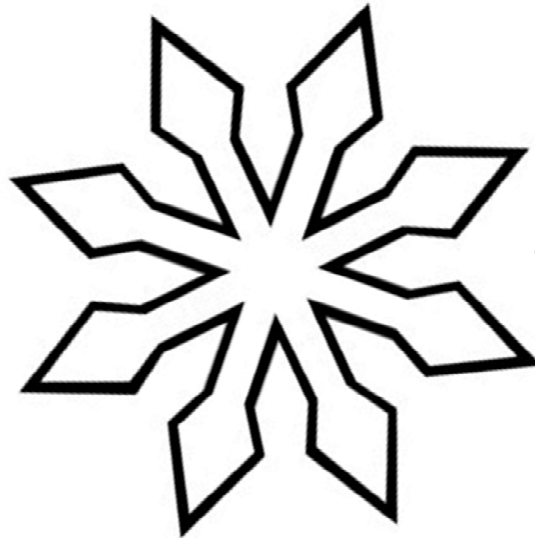
„Gdzie ten luty”

Co się z tą pogodą stało?
W zimie wcale nie jest biało...
Gdzie ten luty, groźny, zły,
który szczyrzył mrozu kły,
lecz, gdy humor dobry miał
na saneczkach z górki gnał?

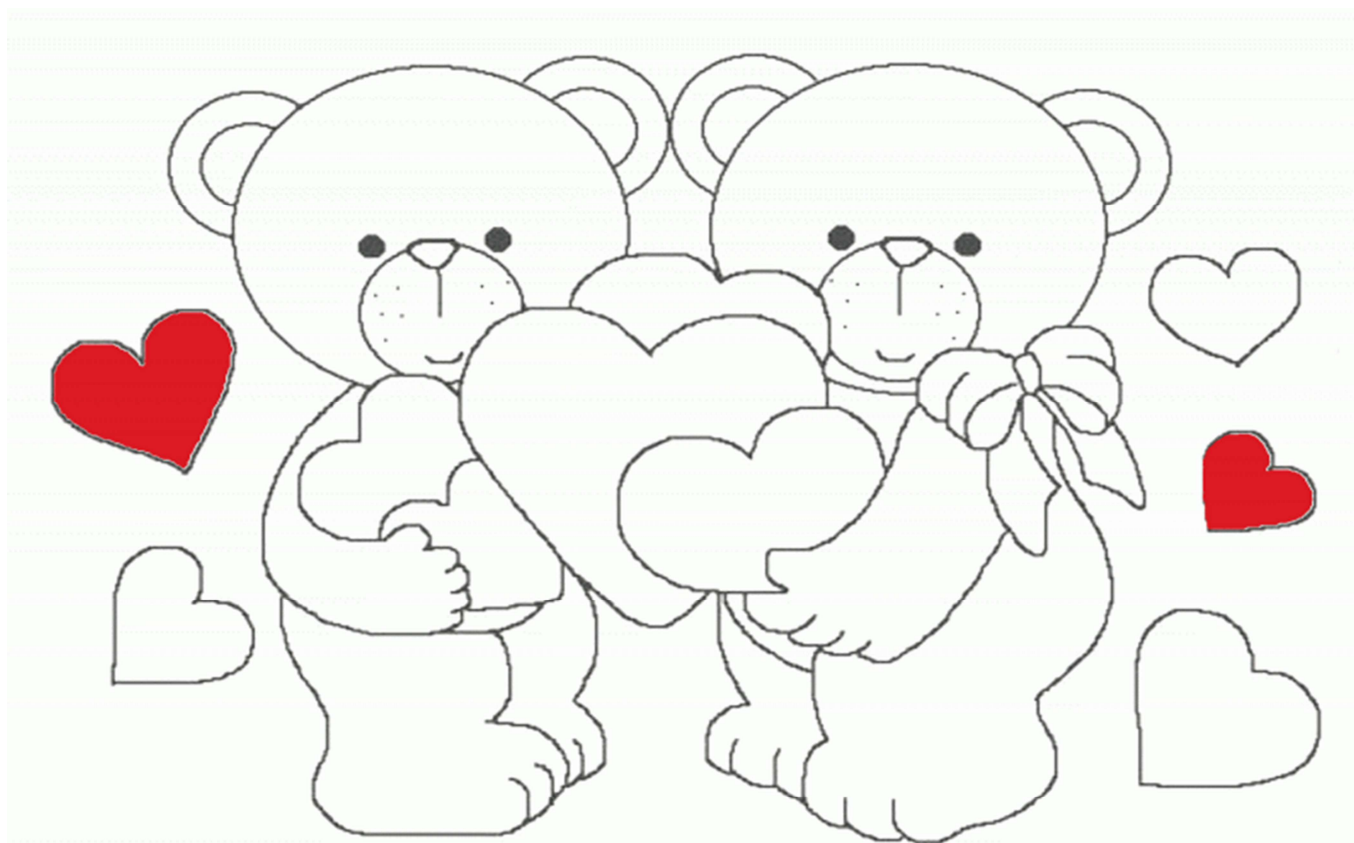
I bałwanki lepił z nami,
szyby zdobił nam kwiatami
- miał pomysłów pełną głowę.

Ale na szczęście
- co najważniejsze -
wciąż daje... ferie zimowe!

Janusz Minikiewicz



ZBLIŻAJĄ SIĘ WALENTYNKI. MOŻE POKOLORUJESZ WYBRANY PRZEZ SIEBIE OBRAZEK , WYKONASZ WALENTYNKOWY NSZYJNIK LUB MAGNES Z SERDUSZKIEM?, I PODARUJESZ GO TEJ OSOBIE, KTÓRĄ KOCHASZ LUB DARZYSZ SYMPATIA





Jak zrobić serduszka z masy solnej?

- Za pomocą foremek wytnij serduszka.
- Rurką lub patyczkiem zrób dziurki na części serc (z nich powstaną naszyjniki).
- Wysusz serduszka w piekarniku w temperaturze max. 75 stopni C (w wyższej temperaturze masa może popękać).
- Gdy serduszka wyschną, pomaluj je według uznania.
- Kiedy farba wyschnie, nawlecz wstążki lub przyklej specjalnym klejem magnesy.

Zabawa z masą solną to czysta przyjemność!



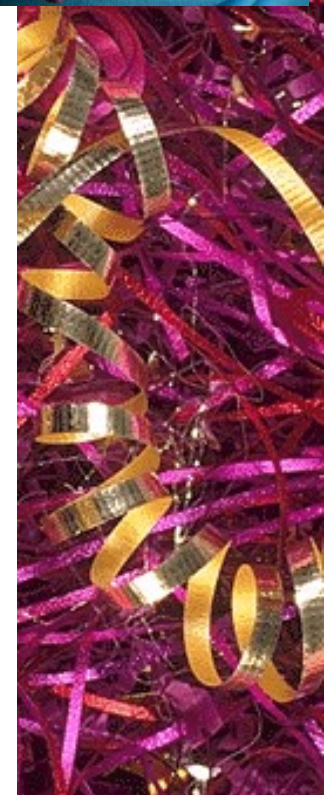
Przepis na masę solną:

- 1 szklanka soli,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- ok. pół szklanki wody.

Mąkę i sól wsypujemy do miski lub innego naczynia i dokładnie mieszamy. Następnie powoli dolewamy zimną wodę, cały czas wyrabiając masę jak ciasto. Masa powinna mieć gładką i zwartą konsystencję, nie może być zbyt rzadka ani krusząca.

Dodatkowe materiały:

- magnesy,
- klej,
- wstążki,
- farby, pędzelek,
- rurka.





Domowy Plan Daltoński

Mamo, Tato Plan Daltoński przyda Nam się też w domu !!!

Zaplanujmy wspólnie cały tydzień, - chcę widzieć co mnie czeka!



Stwórzmy plan dnia - już nigdy nie zapomnę umyć zębów!

Zrób zdjęcie moim zabawkom i przyklej w moim pokoju - teraz zawsze trafią na swoje miejsce!

Zamienimy jeden zegar na daltoński - zegar ten pozwoli zrozumieć mi upływający czas!



Narysujmy instrukcję ubierania się -
będę ubierał się zupełnie sam!

**Przywieśmy tablicę obowiązków/wy-
bierzmy dyżurnych** w naszym domu:
ja też mogę pomóc!

Stwórzmy instrukcję pieczenia ciasta
- teraz o niczym nie zapomnimy!



www.ponadwszystko.com



ZWYCZAJE KARNAWAŁOWE

- Karnawał świętuje się w większości krajów świata. W naszym kraju pojawił się za czasów szlachty sarmackiej, a staropolskie obchody były określane jako zapusty. Karnawał czyli staropolskie zapusty trwały od Trzech Króli do Wielkiego Postu. W Polsce bawiono się wtedy hucznie. Szczególnie popularne były kuligi i maskarady lub maskary czyli zabawy polegające na zakładaniu masek. Odwiedzano sąsiadów z całej okolicy. Kuligi organizowano wśród szlachty, ale karnawał obchodzono wszędzie w Polsce bez względu na pochodzenie społeczne.



- W miastach bawiono się nawet pod gołym niebem urządzając barwne pochody maskaradowe. Po wsiach chodzili weseli przebierańcy odwiedzając domy i zbierając dary, a towarzyszyli im muzykanci. Specjalnie na zapusty przygotowywano wesołe piosenki. Dzielono się wesołością z innymi. Najbardziej popularne postacie karnawałowe to: turoń, diabeł, niedźwiedź, koza, bocia i żuraw. Nieodłącznym elementem karnawałowej tradycji były liczne smakołyki. Jadano wtedy dużo i tłusto. Charakterystyczne wypieki karnawałowe to: pączki, chruściki, bliny, racuchy i inne specjały. Najhuczniej obchodzono ostatni tydzień karnawału czyli Ostatki rozpoczynające się od Tłustego Czwartku. Ta słodka tradycja przetrwała do dnia dzisiejszego. W Tłusty Czwartek (w tym roku 11 lutego), należy zjeść przynajmniej jednego pączka, aby zapewnić sobie szczęście i powodzenie.



ZRÓBMY TO RAZEM!

„Pączki”

Składniki na ok. 20 sztuk:

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej
- 50 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant
- 100 g masła (lub margaryny)
- 100 g cukru
- 4 żółtka
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- 1 łyżka spirytusu (wódki lub rumu)

Dodatkowo:

- dżem lub powidła (u mnie powidła śliwkowe)
- olej do smażenia (1- 1,5 litra)

Sposób przygotowania:

1. Przygotować zaczyn. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
2. Roztopić masło (lub margarynę).
3. Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze w kąpielii wodnej. (Ubijać ok. 10 minut. O ubijaniu na parze czytaj w uwagach).
4. Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną. Zacząć wyrabiać ciasto. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką, elastyczną masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).
5. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 40- 60 minut, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7 cm. (Użyłam szklanki).
7. Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.
8. Pączki układać na posypanym mąką blacie, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Pączki powinny być leciutkie i puszyste. Smażyć partiami na rozgrzanym tłuszczu w dużym garnku z obu stron. (Tłuszczu musi być dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały. Jeśli pączki będą dobrze napuszone, podczas pieczenia pojawi się charakterystyczna biała obwódka. Temperatura tłuszczu powinna wynosić ok. 175°C). Pączki wkładać wyrośniętą stroną w dół i smażyć ok. 2 minut z jednej strony. Pączki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł. Pączki posypać cukrem pudrem lub polukrować. Najsmaczniejsze są świeże. (Chcąc zrobić lukier należy 1 szklankę przesianego cukru pudru utrzeć z taką ilością gorącej wody, aby otrzymać lukier o pożądanej gęstości. Jeśli jest za rzadki dodać więcej cukru pudru, a jeśli za gęsty troszkę wody).

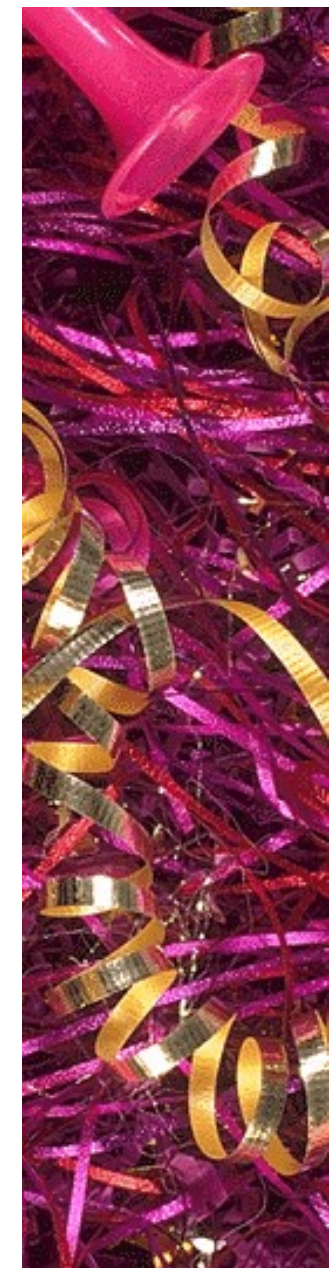


MALUJEMY, WYCINAMY I NIE TYLKO – GRUPA PSZCZÓŁKI





ROZDANIE DYPLOMÓW I NAGRÓD Z KONKURSU „NASZA CHOINKA”





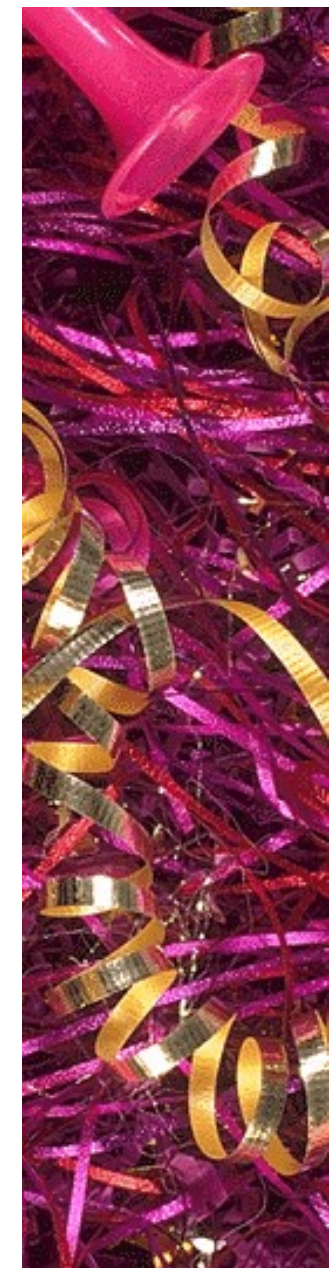
BIEDRONKI I ICH ŚNIEŻYNKI

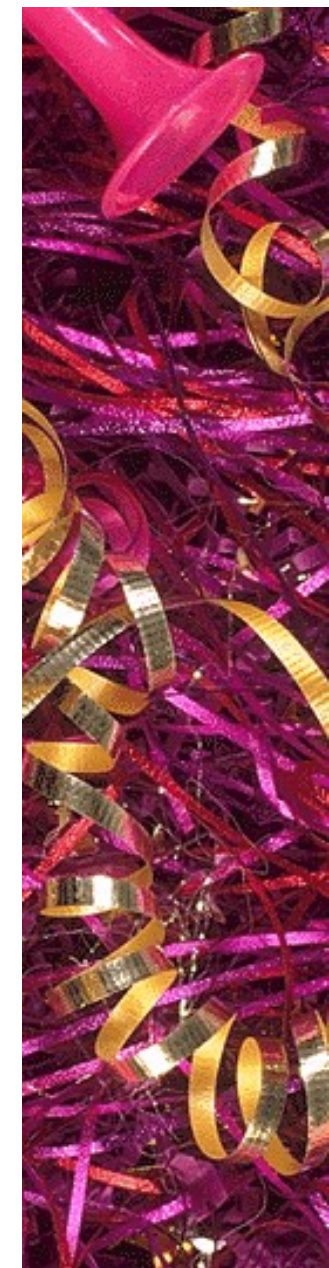






DZIEŃ BABCI I DZIEŃ DZIADKA





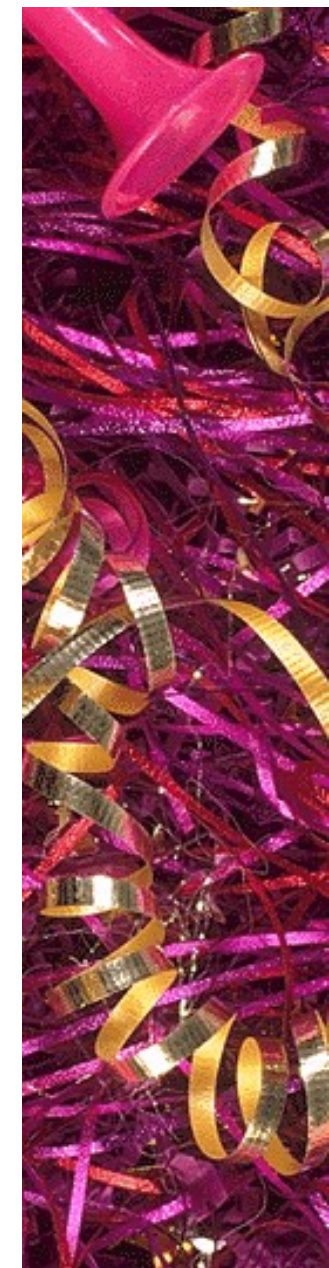






ZABAWY NA ŚNIEGU





Żabki uwielbiają prace plastyczne



