

WESOŁYCH ŚWIĄT



„PRZEDSZKOLNE WIEŚCI ZE SZKOLNEJ”

Miesięcznik nr
4/2022

Pod redakcją: mgr Anny Zawadzkiej



*Z okazji nadchodzących Świąt Bożego
Narodzenia,
życzymy Państwu mnóstwo zadowolenia.
Wiele satysfakcji z podejmowanych wyzwań.
Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru,
przyniesie Wam wytchnienie i radość.
Niech Nowy Rok obfituje w szczęście,
pomyślność, zdrowie i uśmiech.
Najpiękniejszych świąt Bożego Narodzenia!*



*Życzą
Dyrekcja, Nauczyciele
oraz wszyscy Pracownicy
Szkoły Podstawowej w Pecnej*





ŚWIĄTECZNE ZAGADKI

Długim sznurem choinkę oplatają
i ją pięknie oświetlają.

Gałązki zielone igiełkami usiane
ma to drzewko świąteczne,
przez dzieci kochane.

W święta grudniowe,
gdy cały dzień trzeba pościć,
bardzo smakuje ta ryba, co mało
ma ości.

W święta uroczyste, grudniowe.
Gdy do Wigilii już wszystko gotowe.
Wisi kolorowa, okrągła i szklana,
od choinkowych lampek rozgrzana.

Pod choinką po wigilijnej kolacji,
z workiem na plecach wkracza do akcji.
Dzieciom rozdaje piękne prezenty,
zawsze jest miły i uśmiechnięty.

MAGICZNA NOC

ZOBACZ SYNKU IDZIE MRÓZ,
CIĄGNIE Z SOBĄ ŚNIEGU WÓZ.
GDY OBSYPIE ŁAKĘ, LAS
TO NADEJDZIE NAM ŚWIĄT CZAS.
POSZUKAMY CHOINECZKI,
UBIERZEMY JĄ W BOMBECZKI.
A WIECZOREM W BLASKU GWIAZDY,
DO KOLACJI SIĄDZIE KAŻDY.
W WIGILIJNĄ DŁUGĄ NOC,
GDY SIĘ SCHOWASZ POD SWÓJ KOC,
RENIFERY Z MROŹNYM PANEM,
WIOŻĄ PEŁNE SKARBÓW SANIE.
JEŚLI BYŁEŚ SYNKU GRZECZNY,
MOŻESZ POCZUĆ SIĘ BEZPIECZNY.
KIEDY BĘDZIESZ SŁODKO ŚNIŁ,
NIE USŁYSZYSZ, ŻE TU BYŁ.
WRZUCI W KOMIN SWE PREZENTY,
BYŚ BYŁ RANO UŚMIECHNIĘTY.
TEN MIKOŁAJ WCIAŻ SIĘ SPIESZY,
CHCE ODWIEDZIĆ WSZYSTKIE DZIECI,
POROZDAWAĆ UPOMINKI
I ZOBACZYĆ PIĘKNE MINKI.

MAGDA KLEJNA



PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE TO NAJPOPULARNIEJSZA SŁODKOŚĆ, JAKĄ SZYKUJEMY NA ŚWIĘTA. ZACHĘCAM DO UPIECZENIA PIERNICZKÓW. GWARANTOWANA WSPANIAŁA ZABAWA ORAZ CZAS WSPÓLNIE SPĘDZONY Z DZIEĆMI. PIERNICZKI WYCHODZĄ PYSZNE I MIĘCIUTKIE. PRZEPIS SPRAWDZONY, WIĘC SERDECZNIE POLECAM 😊

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej - 500 g - 3/4 kostki masła - 150 g - pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g - 200 g płynnego miodu - pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g - 4 żółtka jajek - 2 łyżeczki sody oczyszczonej - łyżeczka kakao - przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatołowej, czarnego pieprzu, kolendry lub 1 przyprawa do piernika plus łyżeczka cynamonu Pierniczki polecam zacząć szykować dzień wcześniej, najlepiej wieczorem.

1. W rondelku umieść 150 g. prawdziwego masła, 200 g. płynnego miodu, łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne. Rondelkę umieść na palniku i ustaw małą moc. Całość podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem wymieszaj dokładnie. Rondelkę ze słodkim, korzennym płynem odstaw na bok do przestudzenia.

2. Pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % (ok. 150 g.) wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej.

3. W dużej misce umieść 500 gramów mąki pszennej (ok. 3 szklanki). Dodaj też cztery żółtka średniej wielkości jajek, śmietanę wymieszaną z sodą oczyszczoną, pół szklanki drobnego cukru. Na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny. Zawartość rondelka może być ciepła, ale nie gorąca.

4. Ciasto na pierniczki świąteczne wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, zrobi się idealnie plastyczne. Gotowe ciasto przykryj folią i odłóż do lodówki na minimum 10 godzin, a najlepiej na całą noc.

5. Po nocy spędzonej w lodówce wyjmij ciasto z miski. Dłonie oprósz mąką a z ciasta uformuj kulę. Ciasto umieść na stolnicy lub na czystym blacie. Błat trzeba dodatkowo oprószyć mąką. Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm. Możesz śmiało wycinać pierniczki.

6. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Każdą partię pierniczków piecz na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierniczki piecz 12 minut.

7. Po przestudzeniu pierniczki można udekorować lukrem i posypką. Lukier: Cukier puder wymieszaj z odrobiną mleka lub soku z cytryny i utrzyj na bardzo gęstą, gładką masę. Tak przygotowany lukier rozłóż do kilku miseczek i zabarw dodając do niego odrobinę barwnika spożywczego. **Smacznego!**

Przepis zaczerpnięty ze strony aniagotuje.pl



DZIEŃ DYNI W GRUPIE MOTYLKÓW





DZIEŃ POSTACI Z BAJEK







PIECZENIE ROGALI





OBCHODY ŚWIĘTA NIEPODLEGŁOŚCI





ZABAWY PLASTYCZNE MOTYLKÓW









DZIEŃ POSTACI Z BAJEK W GRUPIE PSZCZÓŁEK





Mini disco z okazji Dnia Postaci z bajek





PIECZENIE ROGALI W GRUPIE PSZCZÓŁEK









DZIEŃ PLUSZOWEGO MISIA



DZIEŃ POSTACI Z BAJEK W GRUPIE ŻABEK





DZIEŃ DYNI W GRUPIE ŻABEK





DZIEŃ PLUSZOWEGO MISIA W GRUPIE ŻABEK





WARSZTATY KISZENIA KAPUSTY W WYKONANIU NIEZASTĄPIONEGO PANA GRZESIA, DZIĘKUJEMY !!!





DZIEŃ POSTACI Z BAJEK W GRUPIE BIEDRONEK





DZIEŃ DYNI W GRUPIE BIEDRONEK



DZIEŃ MISIA W GRUPIE BIEDRONEK



WARSZTATY KISZENIA KAPUSTY



BIEDRONECZKI ODWIEDZIŁY BIBLIOTEKĘ



OBCHODY 11 LISTOPADA





PIECZENIE ROGALI W GRUPIE BIEDRONEK



DZIEŃ POSTACI Z BAJEK W GRUPIE SÓWEK





DZIEŃ DYNI W GRUPIE SÓWEK



WARSZTATY KULINARNE Z PANEM GRZESIEM





OBCHODY ŚWIĘTA NIEPODLEGŁOŚCI



SÓWKI ODWIEDZIŁY KLASĘ IB



INNOWACJA PEDAGOGICZNA





WIZYTA SÓWEK W BIBLIOTECĘ



SOWY STWORZYŁY WŁASNĄ KSIĄŻKĘ



DZIEŃ MISIA



ANDRZEJKI W GRUPIE SÓWEK



