

Środa – 29. 04. 2020r.

1. *Mazurek Dąbrowskiego* – słuchanie hymnu Polski.

Rozmowa o tym, dlaczego i kiedy go śpiewamy oraz jaką postawę należy wtedy przyjąć.

https://www.youtube.com/watch?v=ExX_i251Q0s



2. *Polska* – słuchanie wiersza R. Przymus oraz rozmowa na temat jego treści.
Polska

Polska – to taka kraina,
która się w sercu zaczyna.
Potem jest w myślach blisko,
w pięknej ziemi nad Wisłą.
Jej ścieżkami chodzimy,
budujemy, bronimy.
Polska – Ojczyzna...
Kraina, która się w sercu zaczyna.





Rodzice rozmawiają z dzieckiem na temat wiersza, dziecko mówi, o jakim kraju była mowa w wierszu. Można wyjaśnić słowa: *ojczyzna*, *Wisła*, *kraina*. Pytamy: *Co to znaczy, że jesteśmy Polakami i mówimy po polsku?*. Pokazujemy dziecku, gdzie na mapie są: morze, góry, rzeka Wisła i nasz Białystok.

3. „Mapa Polski” – puzzle.

4. *Patriotyczne ciasteczka* – zabawa kulinarna z rodzicami.

Tylko nie zapomnijcie przygotować się przez dokładne umycie rąk przy użyciu mydła. Słuchajcie tego co dorośli mówią, aby ciastka wyszły smaczne. Życzę dobrej zabawy.

PATRIOTYCZNE CIASTECZKA



Składniki:

- 2 szkl. mąki przesianej
- 2 żółtka
- 200g zimnego masła
- 8 łyżek cukru pudru
- 4 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Lukier:

- 200 g cukru pudru

- 5-6 łyżek wody lub soku z cytryny / buraka

Wykonanie ciasta:

Mąkę wsypać na stolnicę, dodać posiekane masło i resztę składników. Szybko wyrobić z nich ciasto. Gotowe ciasto zawinąć w folię i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

Schłodzone rozwałkować na grubość 2-3 mm, foremkami powycinać ciasteczka. Ułożyć na wyłożonej pergaminem blasze zachowując odstępy (ciastka trochę rosną) i piec je około 10-12 minut w temperaturze 180° C. Po ostudzeniu ozdobić czekoladą lub kolorowym lukrem.

Jak zrobić lukier?

1. Cukier puder przesiej przez sitko do miski.
2. Dodawaj stopniowo po łyżce wody/soku i za pomocą łyżki ucieraj lukier do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.
3. Sprawdź czy lukier nie jest za rzadki albo za gęsty. Jeśli jest gęsty, dodaj odrobinę wody lub soku, jeśli rzadki – cukru pudru.
4. Lukier w czerwonym kolorze otrzymujemy przez dodanie jadalnego czerwonego barwnika lub po prostu soku z buraka zamiast wody.
5. Lukier powinien spływać z łyżeczki strumieniem. Wtedy jego konsystencja jest właściwa i możesz przystąpić do dekorowania wypieków.

Smacznego



6. Pokoloruj

Święto Konstytucji

3 Maja



Milej zabawy 😊