

GAZETKA PRZEDSZKOLNA „PUCHATEK” NR 170

MIESIĘCZNIK PRZEDSZKOŁA NR 7 W ŚWIECIU DLA DZIECI I RODZICÓW

Zima, póki co, nie daje nam się specjalnie we znaki. Jeśli tylko spadnie śnieg, warto wybrać się na sanki i pojechać z górki. Oczywiście zawsze należy pamiętać o tym, żeby się nie przegrzewać i ubierać na cebulkę, bo o przeziębienie w lutym nietrudno. Korzystajmy z ferii zimowych, wypocznijmy i bawmy się dobrze!

„Lepimy bałwana” Tadeusz Kubiak

Od samego rana lepimy
lepimy bałwana.
Nos ma z marchwi, wielki,
oczy – dwa węgielki.
Co to? Jaś ze Zbyszkiem
niosą jeszcze miskę!
No i patrzcie – oto
bałwan w kapeluszu!
Teraz już mu śnieżek
nie zaprószy uszu.





W LUTYM URODZINY OBCHODZA:



GR. I - KANGURKI



Adam K., Weronika M., Varfolomiya S.



GR.II - KUBUSIE



Artur P.



PIOSENKA DLA WAS → <https://www.youtube.com/watch?v=1hlQnOvAoiA>



GR. III - KRÓLICZKI



Kalina K., Jaś W.



GR. IV - TYGRYSKI



Emilia G.



GR. V - SOWY



Magdalena Sz.

WIEM! ROZUMIEM! DZIAŁAM! UMIEM!



CZYLI POMYSŁY Z GŁOWY BARDZO MĄDREJ SOWY

„HELLO!” → KĄCIK JĘZYKA ANGIELSKIEGO



1. Zapamiętaj!



A SCARF - SZALIK

A CAP - CZAPKA

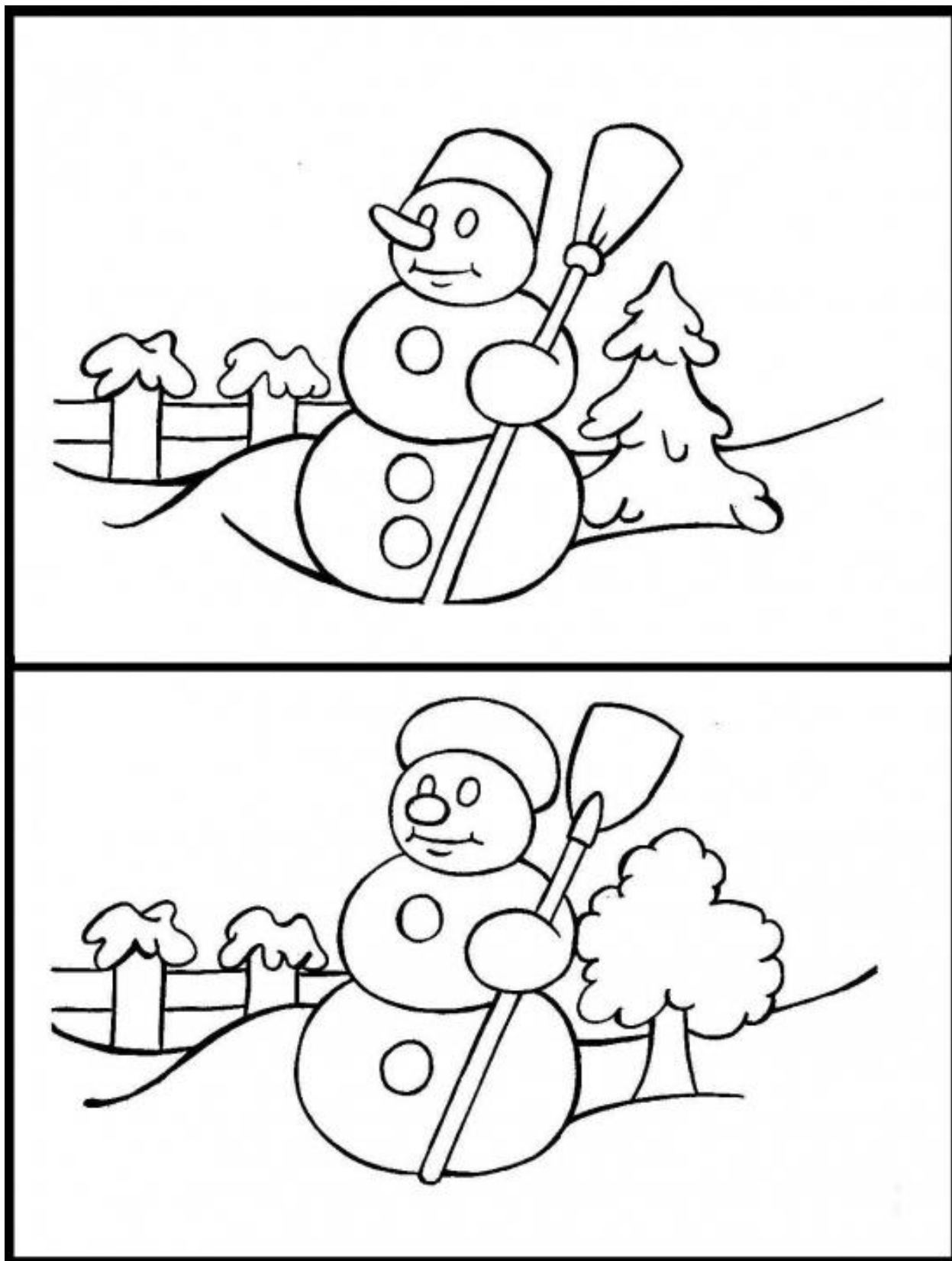
A GLOVES - RĘKAWICE

2. Zimowe zagadki z przedszkolnej szufladki:



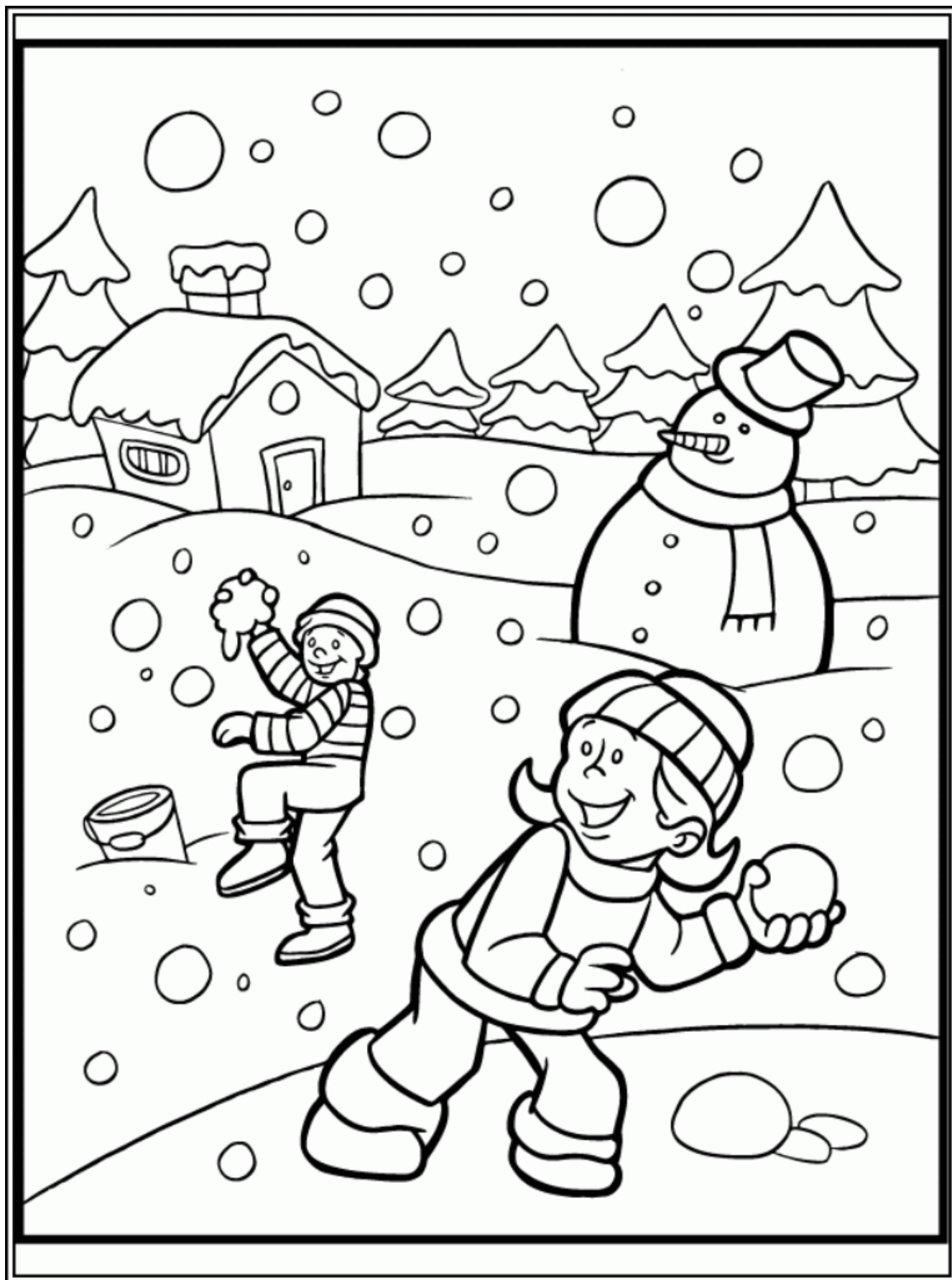
- Biały, srebrny, spada z nieba, spadochronu mu nie trzeba.
- Jestem gwiazdeczka biała, niewielka.
Chuchnij, zostanie tylko kropelka.
- Jaki to jest domek: niepotrzebny latem, zimą karmi co dzień zwierzęta skrzydlate?
- Ścina krople bez nożyczek, bez rąk szczypie w nos, policzek.

3. Znajdź 5 różnic między obrazkami.

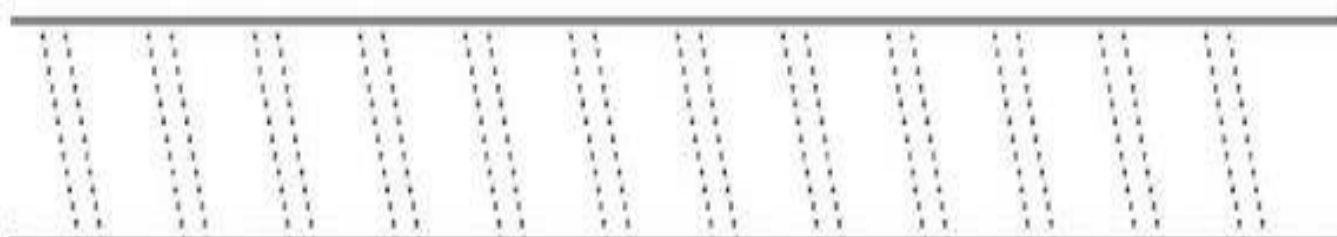
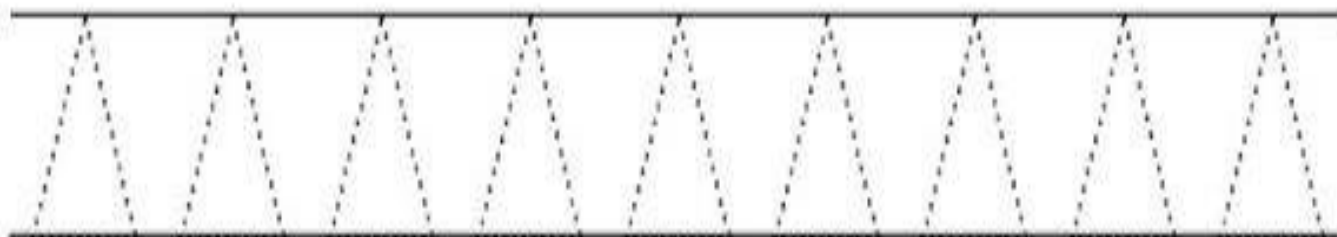
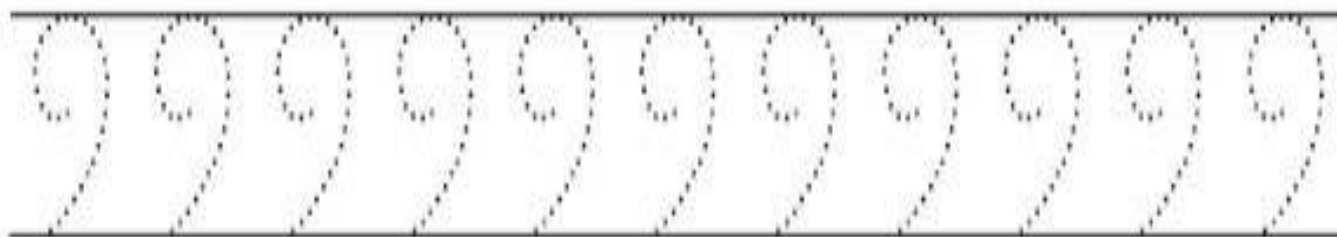
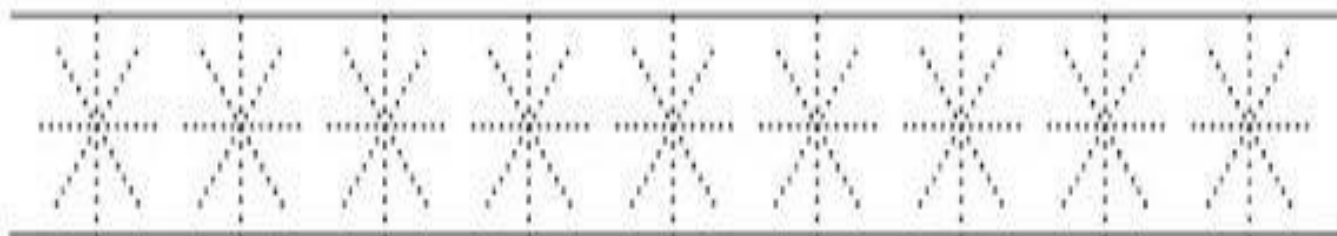


Znajdź 5 szczegółów, którymi różnią się te rysunki. Pokoloruj.

4. Pokoloruj zimowy obrazek.



5. Narysuj szlaczki.





MAMO, TATO, CO WY NA TO?



PIECZEMY RAZEM Z DZIECKIEM 😊

Aby w tłusty czwartek jeść pączki bez wyrzutów sumienia, można je upiec w piekarniku zamiast smażyć w głębokim tłuszczu. Są równie smaczne, lekkostrawne i mniej tuczające. Pomóc przy tym mogą nam dzieci.

PĄCZKI PIECZONE

SKŁADNIKI

- 5 dag świeżych drożdży
- 37 dag mąki pszennej tortowej
- 5 dag drobnego cukru
- 100 ml mleka
- 4 jajka
- 17 dag masła
- pół łyżeczki soli
- 30-35 dag ulubionej marmolady
- 20 dag cukru pudru



WYKONANIE

Z przepisu wychodzi ok. 15 pączków.

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Mleko niezbyt mocno podgrzewamy w garnku, dodajemy pokruszone drożdże, łyżkę mąki i łyżeczkę cukru. Mieszymy i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy zaczyn do wyrośnięcia na ok. 10-15 minut.

Jeśli ktoś ma nietolerancję glutenu mąkę pszenną może zastąpić np. mąką gryczaną.

Do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sól i mieszamy. Powoli dodajemy zaczyn i dalej mieszamy drewnianą łyżką. Wbijamy 3 jajka i wyrabiamy ciasto – najlepiej ręką. Na końcu dodajemy miękkie masło. Ciasto powinno być elastyczne i odchodzić od dłoni. Wyrośnięte ciasto zostawiamy w misce, którą przykrywamy czystą ściereczką. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. godzinę. Wyrośnięte ciasto przekładamy na stół wysypany mąką. Należy je rozwałkować na grubość ok. 1-1,5 cm. Z ciasta wycinamy kółka (szklanką lub filiżanką). Na każde kółko ciasta nakładamy łyżeczką marmoladę, składamy ciasto jak na pierogi i skleamy boki, a następnie dłońmi formujemy kulki. Pączki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zostawimy do wyrośnięcia na ok. pół godziny.

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 st. C. Pączki smarujemy rozmaconym jajkiem i wkładamy do piekarnika. Pieczemy przez ok. 15 minut. Po ostygnięciu posypujemy cukrem pudrem. SMACZNEGO 😊

PUCHATKOWY INFORMATOR DLA RODZICÓW



Co u nas w lutym?

07.02 - Dzień Bezpiecznego Internetu

09.02 - Dzień Pizzy
(dla dzieci pizza z naszej puchatkowej kuchni)

10.02 - Lekcja historii
Temat: Mieszkamy na Kociewiu -
„Światowy Dzień Kociewia”

14.02 - Dzień Przyjaźni

16.02 - Tłusty Czwartek
(pączki naszego wypieku)



Redakcja: Kalina Gerke; Małgorzata Brandt - autorka wydania;
Agnieszka Grabowska - Wachowska