Pracownia VI - Opracowała Agata Peszko - 2020-04-10



**Kochane Dzieciaki!**

Szkoda, że nie mam czasu Was odwiedzić, bo jak wiecie jestem przed świętami bardzo zapracowany, ale obserwowałem Was przez okno i widziałem, jak fajnie potraficie się grzecznie bawić. Przygotowałem więc dla Was zadania niespodzianki. Jestem pewien, że świetnie sobie poradzicie. Rodzice z pewnością Wam w tym pomogą. Po wykonaniu wszystkich zadań będzie czekała na Was słodka niespodzianka. A więc życzę wspaniałej zabawy!”

**Zajączek z Wielkanocnej Łąki**

**ZADANIE 1. Rozwiąż Wielkanocne zagadki** :

*Nie miauczą, lecz kwitną,  
białe albo szare.  
Znajdziesz je na wierzbie,  
gdy się kończy marzec. (bazie)  
  
Może być migdałowa,  
luksusowa, lukrowana,  
z rodzynkami,  
a każda zapachem kusi. (baba)*

*Długie uszy,  
mały ogon,  
bardzo jest nieśmiały.  
I z ogonkiem, jak pomponik  
przez zielone pola goni. (zając)  
  
Jestem żółty, mały, puszysty  
i z jajka się wykluwam.  
Czy już wiecie, kto ja jestem? (kurczaczek)*

*Upiecze go mama dla synka,  
upiecze go mama dla córek,  
na Wielkanocnym stole  
musi być pyszny ...(mazurek)  
  
Upleciony ze słomy,  
z wikliny, chętnie nosi owoce, jarzyny.  
Podwieczorek też weźmie czasem,  
a i grzyby przyniesie z lasu. (koszyk)  
  
Jak się nazywa skorupka  
od jajek, co na Wielkanoc  
się przydaje? (wydmuszka)  
  
Ma dwa rogi, cztery nogi,  
z wełny kożuch na mróz srogi.  
Trawę skubie cały ranek,  
ten biały..............(baranek)  
  
Kura je zniosła, mama przyniosła,  
ugotowała i dzieciom dała. (jajko)  
  
A jak nazywają się jajka:  
białe, żółte, ozdabiane,  
na Wielkanoc darowane? (pisanki)*

**ZADANIE 2. Zaśpiewaj piosenkę ,,** *Bajkowe pisanki”*: <https://www.youtube.com/watch?v=UMl5kZ6DGas>

**ZADANIE 3. Jeszcze dzisiaj własnoręcznie upieczemy Babkę Wielkanocną:**  
SKŁADNIKI: z podanych proporcji wychodzi duża babka (forma o górnej średnicy około 23cm)  
- 3 jajka  
- 0,5 szkl. cukru  
- 250ml mleka  
- 100ml oleju  
- 350g mąki pszennej tortowej  
- 1,5  łyżeczki proszku do pieczenia  
- 2 łyżeczki kakao

Jajka ucieramy z cukrem na jasną masę, dodajemy mleko, olej i wszystko miksujemy. Na koniec dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia-wszystko miksujemy. Ciasto gotowe. Formę dokładnie smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wlewamy około 2/3 ciasta,  do reszty ciasta dodajemy kakao-miksujemy, i wlewamy tworząc esy floresy na jasnym cieście. Babkę pieczemy około 35 minut w temp 170 stopni grzanie góra-dół.  Przed wyciągnięciem sprawdzamy patyczkiem czy jest upieczona. Wyciągamy z piekarnika, chwilę studzimy i delikatnie wyciągamy z formy.  
Studzimy. 

**Po upieczeniu, Koniecznie prześlijcie zdjęcie!**

Prześlijcie je na adres ; **agapes.619@edu.erzeszo.pl**

**ZADANIE 3. Pokoloruj zajączka:**





**Życzenia od zajączka  
 A teraz w związku z Wielkanocnymi świętami  
 Obdarowuję Was zajączkowymi prezentami.  
 Chciałbym złożyć Wam życzenia:  
 Zdrowia, szczęścia i marzeń spełnienia!**



**WESOŁYCH SWIĄT**

**Pozdrawiam Agata Peszko**