MALUCHY

SP3

W ŚWIEBODZICACH

NR 2

GRUDZIEŃ

ZIMOWE WIERSZYKI

Śnieżek

Na dworze za oknem pada śnieg, bardzo lubię to.
Zakładam wtedy kurtkę i dalej w bieg, choć dmucha wiatr.
A moi koledzy i koleżanki, zadowoleni są.
Już dawno poszli na sanki, bo lubią to.
Śmieje się śniegowy bałwanek, on lubi to
i szybko biegnie na przystanek, by nie spóźnić się.
Bo kiedy śnieg wesoło prószy, lubimy to.
Mimo, że marzną nam uszy, wesoło jest.

Zima

Z chmury biały śnieg prószy,
trzeba czapkę naciągnąć na uszy.
Wokół bardzo mocno śnieży,
biały puch w zaspach leży.
A ze śniegu mięciutkiego
ulepimy bałwanka małego.
I na sankach pojeździmy,
na dworze się pobawimy.
Mimo że wiatr wieje i śnieżek prószy,
mimo że marzną nam nosy i uszy,
że niewygodna kurtka puchowa,
uwielbiamy białą porę zimową.
Weźmiemy sanki, górka jest blisko,
pojeździmy też na lodowisku.
wesoło się na śniegu bawimy,
korzystamy z uroków zimy.

ZIMOWE WIERSZYKI

W OCZEKIWANIU NA MIKOŁAJA

Co roku Mikołaj Święty
w grudniu przynosi prezenty.
Nigdy się nie złości,
bo uwielbia słodkości.
Wszystkie dzieci się radują,
za prezenty mu dziękują.
A gdy rozda cały worek,
ma wspaniały humorek.

Już Świąt nadchodzi czas,
Mikołaj wiezie prezenty dla nas.
Gwiazdka Wigilię zwiastuje,
dziś każdy się raduje.

Dzieci Mikołaja kochają
i prezenty zamawiają.
Święta, Święta się zbliżają...

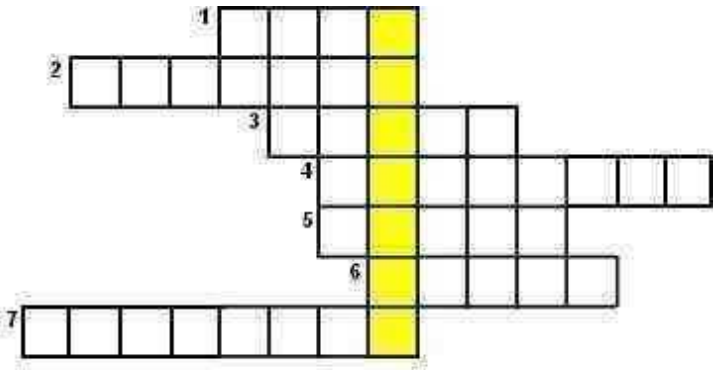
Świętego Mikołaja zawołamy,
pierwszą gwiazdkę powitamy.
Idą Święta...
Przy choince zaśpiewamy
i życzenia sobie składamy.
Idą Święta...

Pędzą sanie w białym puchu,
Święty Mikołaj w ciągłym ruchu.
Prezenty dzieciom rozdaje,
w zamian za to ciasteczka dostaje.
Wróć Mikołaju do nas za rok,
kiedy nastanie grudniowy mrok.

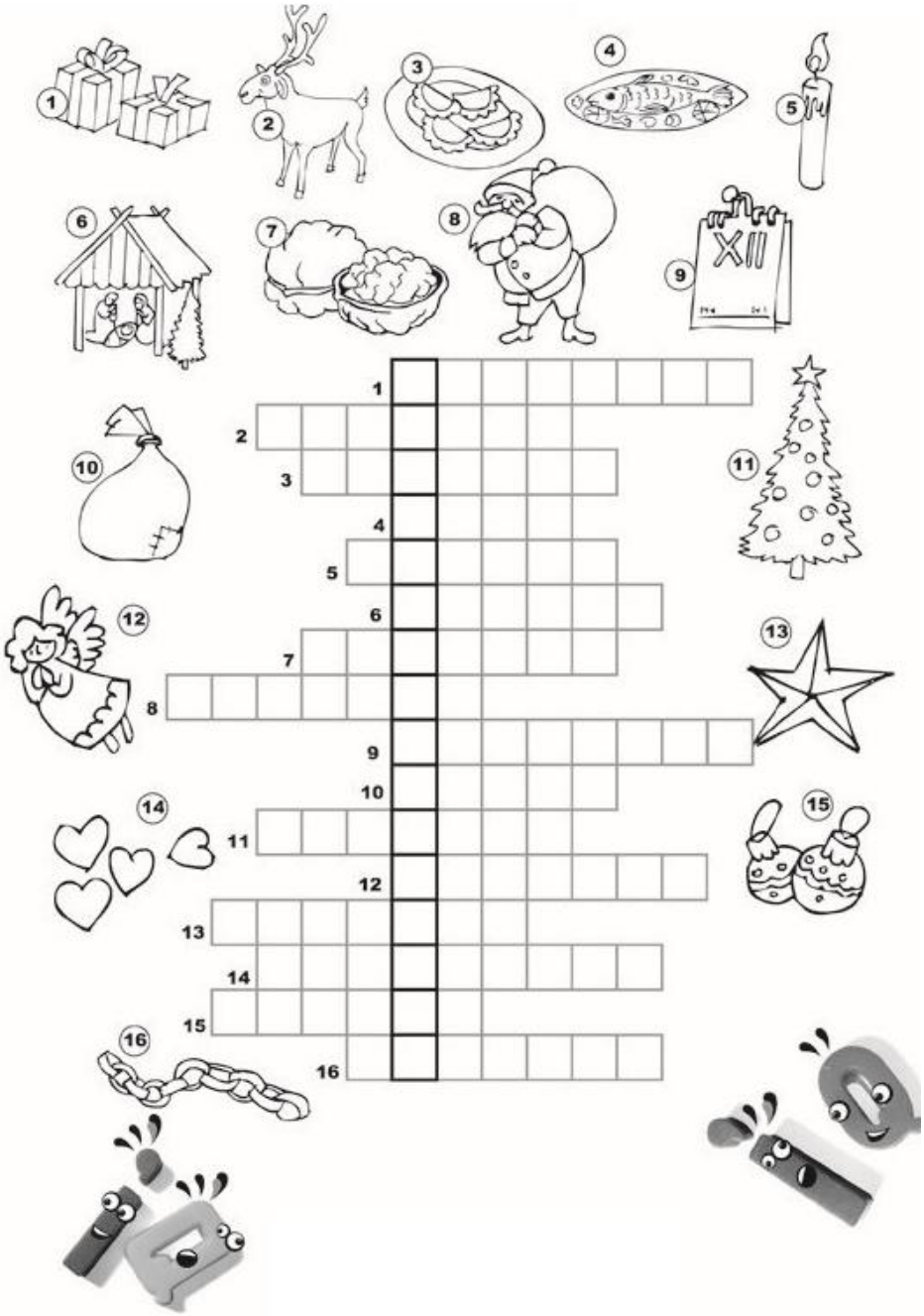
Gwiazdka na choince świeci
i mruga do wszystkich dzieci.

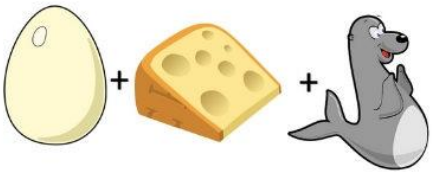
Bożego Narodzenia idą Święta,
każda buzia uśmiechnięta.
Gdy pierwsza gwiazdka zabłyśnie na niebie,
usiądziemy przy wigilijnym stole obok siebie.

Krzyżówki

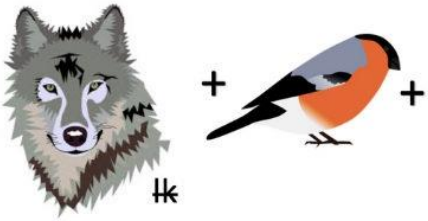


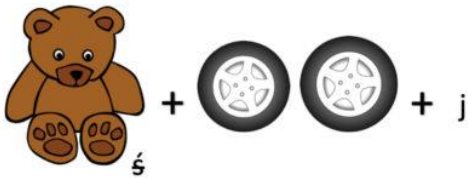
1 - W nim pływają ryby i nie służy do zabawy
2 - One nie służą do rzucania w pojazdy
3 - Zabieramy je gdy idziemy na lodowisko
4 - Nie wolno do niego doczepiać sanek
5 - Z górki na sankach
6 - Biegowe albo zjazdowe
7 - Ciepłe na nogach

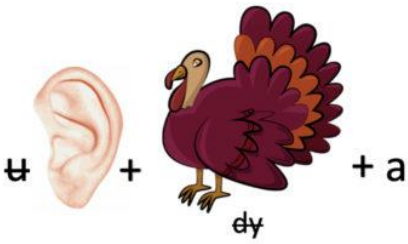


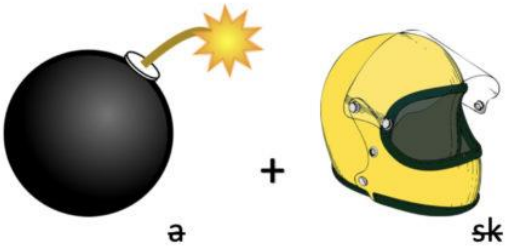


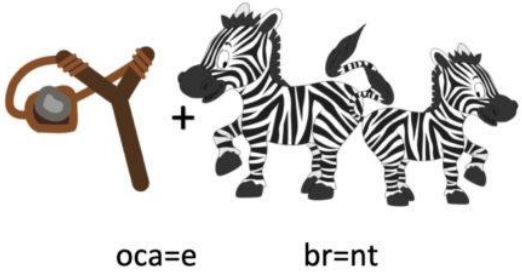
Rebusy na Boże Narodzenie











Świąteczna wykreślanka

Znajdź w wykreślance słowa, które znajdują sie na liście i przekreśl je linią.

Ś	M	S	Y	L	W	E	S	T	E	R	T	U	Z	A	P	I
W	I	G	I	L	I	A	O	C	A	T	O	E	H	A	O	W
I	R	W	G	Y	B	L	A	H	E	K	1	N	N	N	S	I
Ę	Ó	Z	E	K	R	Ó	L	O	W	I	E	I	D	A	T	E
T	Ż	K	P	R	R	E	M	I	K	O	Ł	A	J	O	A	C
A	B	K	P	R	E	Z	E	N	T	Y	S	Z	Z	P	N	Z
M	A	G	I	A	N	O	N	K	K	S	B	T	E	Ł	O	E
A	W	W	S	D	I	W	P	A	S	T	E	R	K	A	W	R
E	A	I	T	W	F	I	O	R	A	A	T	S	K	T	I	Z
R	Ć	A	O	E	E	E	S	Y	N	J	L	T	I	E	E	A
P	U	Z	P	N	R	D	U	C	I	E	E	N	G	K	N	A
R	O	D	Z	I	N	A	W	I	E	N	J	Ó	R	O	I	O
P	W	K	D	N	A	I	P	D	S	K	E	Ś	A	Ś	E	Ś
K	L	A	C	Z	W	A	S	P	O	A	M	A	N	I	E	Ć
D	Z	I	E	C	I	Ą	T	K	O	N	D	Ś	D	Ś	Ń	Ś

ŚWIĘTA MAGIA CHOINKA GWIAZDKA PREZENTY WIGILIA PASTERKA
MIKOŁAJ SYLWESTER SANIE RENIFER POSTANOWIENIE RODZINA
STAJENKA BETLEJEM KRÓLOWIE DZIECIĄTKO OPŁATEK WIECZERZA

NASZE PRACE

Natalka Powierska 4b

Klara Pelc 1a

Dawid Ciejak 1c

Laura 1c

Zuzia Wawrzyniak 1a

Ciasto czekoladowe

Składniki na ciasto czekoladowe:

- 300 g mąki pszennej tortowej – 2 szklanki (nie czubate)
- 2 czubate łyżki kakao gorzkiego – ok. 30 g
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g gorzkiej czekolady (u mnie 64%) – 1 tabliczka
- 100 g mlecznej czekolady – 1 tabliczka
- 200 g masła
- 1 szklanka mleka (250 ml)
- 4 jajka rozmiar M
- 1 szklanka cukru drobnego do wypieków (ewentualnie zwykły) – ok. 220 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego lub prawdziwego cukru z wanilią (16 g)

Składniki na polewę czekoladową (ganache):

- 100 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%
- 100 g mlecznej czekolady – 1 tabliczka
- 100 g gorzkiej czekolady – 1 tabliczka

Przepis na szybkie ciasto czekoladowe:

1. Jajka ogrzać np. w misce z ciepłą wodą lub odpowiednio szybciej wyciągnąć je z lodówki, by zdążyły nagrzać się do temperatury pokojowej. Przygotować okrągłą formę na ciasto (tortownicę) o średnicy 24 cm. Można też użyć kwadratowej blaszki o boku 22 cm lub prostokątnej o wymiarach 18 cm x 25 cm.
2. Do garnuszka wrzucić masło oraz połamane na mniejsze kawałki obie czekolady (mleczną i gorzką o zawartości kakao minimum 64%). Ustawić moc palnika na bardzo malutką i powoli roztapiać czekoladę wraz z z masłem. Cały czas mieszać, by składniki ze sobą się połączyły i stworzyły jednolitą masę. Następnie zdjąć rondelek z palnika, wlać mleko i ponownie dokładnie wymieszać (łyżką lub rózgą kuchenną) do uzyskania jednolitej masy czekoladowej. Odstawić do ostudzenia.
3. Do miski przesiać przez sitko mąkę pszenną tortową, gorzkie kakao, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną. Wymieszać równomiernie sypkie składniki za pomocą łyżki.
4. Do dużej misy od miksera wrzucić 4 całe jajka (białka i żółtka razem) oraz szklankę drobnego cukru do wypieków oraz cukier wanilinowy. Ubijać jajka z cukrami na wysokich obrotach przez ok. 4-5 minut, do czasu aż cukier całkowicie się rozpuści, a z jajek powstanie puszysta, jasna masa.
5. Do suchych składników (mieszanki z mąki, kakao, proszku do pieczenia i sody oczyszczonej) dodać ubite jajka oraz ostudzoną masę czekoladową i wymieszać całość (za pomocą łyżki lub rózgi kuchennej), tylko do czasu uzyskania jednolitej masy. Ewentualnie można to zrobić mikserem na najniższych obrotach, pamiętając, by nie miksować zbyt długo.
6. Dno formy do pieczenia wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Założyć obręcz, a następnie wylać ciasto do środka.
7. Piekarnik rozgrzać do 180 st. C. Wstawić blaszkę z ciastem na środkowy poziom piekarnika i piec całość z funkcją góra-dół (bez termoobiegu) przez ok. 35-45 minut (do tzw. suchego patyczka – należy uchylić piekarnik, wbić drewniany patyczek w najgrubszą część ciasta i po wyciągnięciu sprawdzić, czy patyczek jest jeszcze wilgotny, czy już suchy; jeśli jest suchy, to można wyłączyć już piekarnik). Zostawić ciasto czekoladowe w uchylonym piekarniku na ok. 15 minut. Po tym czasie przełożyć ciasto na kratkę do całkowitego ostudzenia.
8. Po ostudzeniu ciasto czekoladowe można oblać **tradycyjną polewą czekoladową z kakao** lub tak jak ja zrobiłam w tym przypadku, **kremem ganache**. W tym celu należy w garnuszku lekko podgrzać śmietankę kremówkę i rozpuścić w niej obie czekolady, Masę należy cały czas mieszać, do czasu uzyskania jednolitej polewy z czekolady.

ZBUDUJ BAŁWANKA

Kreacion Academy

ŚWIĄTECZNE RYSOWANKI