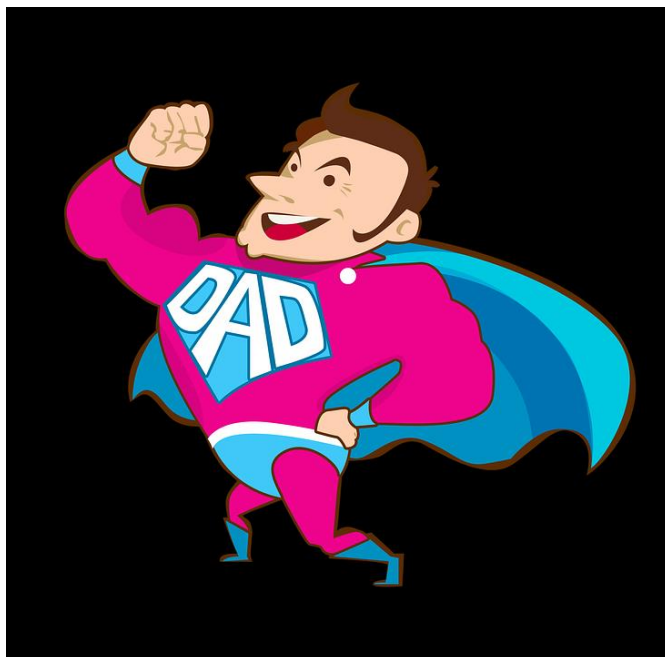


Grupa Motylki 25.06.2020

Temat tygodniowy: Nie ma jak z tatą!

Drodzy Rodzice w piątek od 11:00 do 13:00 można odbierać w naszym przedszkolu pamiątkowe dyplomy oraz upominki przygotowane dla dzieci.

W ramach aktywności muzycznej proszę aby dzieci dalej uczyły się piosenki „Tata jest potrzebny”
<https://www.youtube.com/watch?v=RTkDuJ2y2s8>



Tata jest potrzebny, żeby przybić gwóźdź
Tata jest potrzebny, by na spacer pójść
Tata jest potrzebny a ja kocham go
I czuję się bezpieczny gdy obok idzie on.

Ref. Bo tata, tata, tata potrzebny bardzo jest

Gdy kiedyś spotkam lwa to on uratuje mnie.

Tata jest potrzebny, żeby w piłkę grać
Tata jest potrzebny, by na lody dać
Tata jest potrzebny a ja kocham go
I czuję się bezpieczny gdy obok idzie on.

Bo tata, tata, tata potrzebny bardzo jest
Gdy kiedyś spotkam lwa to on uratuje mnie

Na zajęcia plastyczne proponuję aby dzieci razem z tatusiami upiekły babeczki.

Składniki na babeczki:

1 szklanka mąki
1/3 szklanki cukru
1 łyżeczka proszku
2 łyżki kakao
0,5 szklanki mleka
0,5 szklanki oleju
1 jajko

Składniki na krem czekoladowy:

0,5 opakowania budyniu waniliowego (można też zrobić cały budyń i pół zjeść ;))

1 szklanka mleka
0,5 kostki masła
1 łyżka cukru pudru
2 łyżki kakao

+kolorowe cukiereczki do dekoracji

Suche składniki mieszamy razem w misce. Jajko, olej oraz mleko dodajemy do masy i dokładnie mieszamy.



Foremki wykładamy papierowymi papilotkami i przekładamy do nich po łyżeczce ciasta. Zostawiamy dość dużo miejsca, żeby wyrosły. Pieczemy około 15-20 minut w piekarniku nastawionym na 160 stopni.



Gotowe babeczki warto wyciągnąć z formy i obrócić „do góry nogami” albo poukładać na kratce, żeby ostygły.



Zanim babeczki wystygną możemy przygotować krem. Gotujemy połowę budyniu (nie dodajemy cukru) i odstawiamy do przestudzenia. Masło ubijamy na puszystą masę z cukrem pudrem. Dodajemy po łyżce zimny budyń i dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy dwie łyżki kakao i miksujemy do uzyskania jednolitego koloru.



Krem przekładamy do worka cukierniczego lub szprycy z tyłką (dzióbkiem) w kształcie dużego



kółka. Dekorujemy przestudzone babeczki kremem.



-Brzegi kremu obtaczamy w cukrowych koralikach. Smacznego!!!

Brzegi kremu obtaczamy w cukrowych koralikach. Smacznego!!!



Pozdrawiam Magda Szczypka