

„Wielkanocny stół” Ewa Skarżyńska

Nasz stół wielkanocny
haftowany w kwiaty.
W borówkowej zieleni
listeczków skrzydlatych
lukrowana baba
rozpycha się na nim,
a przy babie -
mazurek w owoce przybrany.

Palmy pachną jak łąka
w samym środku lata.
Siada mama przy stole,
A przy mamie tata.
I my.

Wiosna na nas
zza firanek zerka,
a pstrokate pisanki
chcą tańczyć oberka.

Wpuśćmy wiosnę,
Niech słońcem
zabłyśnie nad stołem
w wielkanocne świętowanie
jak wiosna wesołe!

Rozmowa na temat wiersza:

Jak wygląda wielkanocny stół?
Jakie stały na nim ciasta?
Jakie przysmaki lubicie najbardziej?

Propozycja wspólnych zajęć kulinarnych :

500 g mąki, 350 g cukru, 250g masła 4 jajka, $\frac{3}{4}$ szklanki mleka, 3 łyżki kakao, 1 łyżka proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 150 g rodzynek

Sposób przygotowania: Utrzeć masło i 250 g cukru, Dodać cukier waniliowy oraz żółtka. Przesiać mąkę przez sito, dosypać do niej proszek do pieczenia. Naprzemiennie dodawać mleko i utarte żółtka , cały czas mieszając ,aż masa będzie gładka. W osobnym naczyniu ubić pianę z białek. Dodać pianę do białek , delikatnie wymieszać. Dosypać rodzynek. Podzielić ciasto na dwie części. Do jednej z nich dodać kakao i resztę cukru. Formę na babę (pojemność 1,5 l) posmarować masłem i posypać bułą tartą . Nałożyć ciasto- naprzemiennie kilka łyżek jasnej masy i kilka łyżek ciemnej masy. Piec ciasto w 180° przez 1,5 godz. Po ostygnięciu posypać ciasto cukrem pudrem. Smacznego!

Propozycja zajęć plastycznych:

Ulepienie z masy solnej produktów , które wkłada się do wielkanocnego koszyczka. Następnie należy je pomalować farbami.

Przepis na masę solną: 1 miarka soli (drobnoziarnistej), 1miarka mąki, 1/2 miarki wody

Rzeczy ulepione z masy solnej wystarczy odłożyć w suche miejsce i pozostawić na kilka dni, by stwardniały. Proces ten można przyspieszyć, używając do tego piekarnika.

Karta pracy nr 4 -Pokoloruj to, co służy do przygotowania wielkanocnego koszyczka

Opracowała :Anna Gomulak