

Trwa tydzień marchewkowy... Dziś będzie smacznie ☺ Dla każdego coś dobrego. Pierwszą z dzisiejszych propozycji będzie wykonanie tekturowego zajaczka, którego nakarmimy marchewkami.

Ale nie martwmy się. Nasze brzuszki też nie pozostaną puste bo wykonamy również smaczne i zdrowe ciasto marchewkowe. Dzieci uwielbiają słodkości, a z jedzeniem warzyw nie zawsze idzie tak jak byśmy chcieli. Dlatego propozycja ciasta marchewkowego jest świetnym pomysłem na przemycenie tego pomarańczowego warzywa do brzuszków maluszków. ☺

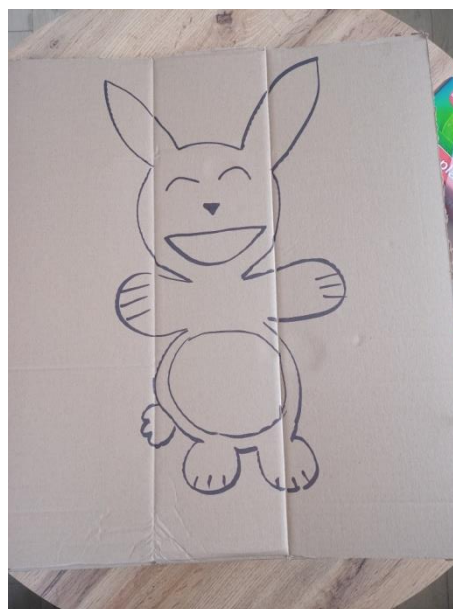
Nie ma na co czekać... Zaczynamy!

GŁODNY ZAJĄCZEK

Do wykonania go potrzebujemy:

- * tektury
- * koszulki na dokumenty (może być również inna folia, reklamówka...)
- * czarny marker, flamaster
- * taśma klejąca
- * nożyczki
- * farby lub kredki
- * papierowe marchewki

Na kartonie rysujemy zajaczka. Wycinamy mu buzię i brzusek.



Koszulkę na dokumenty zawijamy „na zewnątrz” (ja założyłam ok.7cm) tak, aby usztywnić ją przy otwieranej stronie. Następnie przyklejamy ją z tyłu naszego zajaczka przy jego otwartych ustach, ale tak by była za brzuszkiem. Z kolorowego papieru robimy marchewki. (Możemy wykorzystywać materiały ze wcześniejszych zajęć) ☺



A teraz czas na nakarmienie naszego zajączka. Jeśli mamy ochotę możemy pomalować naszego zajączka, nadać mu imię i ruszać do zabawy. ☺



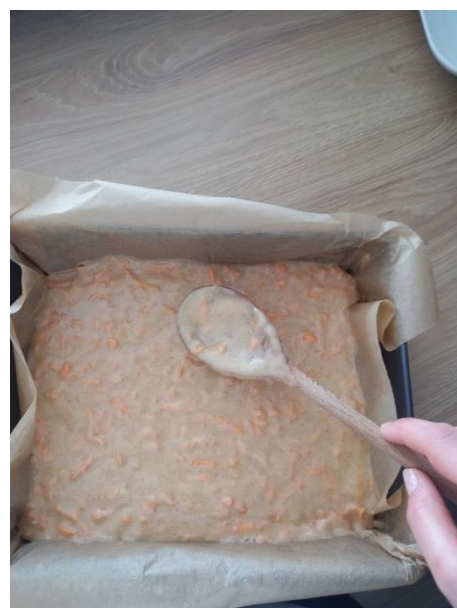
CIASTO MARCHEWKOWE

Produkty:

- * 4 jajka
- * 2 szklanki mąki pszennej
- * ½ szklanki oleju
- * ½ szklanki cukru
- * ½ szklanki jogurtu naturalnego
- * 1 szklanka startej marchewki (ok. 150g)
- * 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka cynamonu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier i całość miksujemy chwilę. Następnie dodać olej i jogurt naturalny. Chwilę miksować. Dodać resztę składników (mąka, soda, cynamon, proszek do pieczenia) i całość miksować około dwie minuty. Po tym czasie dodajemy marchewkę i całość mieszamy łyżką.



Ciasto przekładamy do formy i pieczemy około 40 minut w temperaturze 170 stopni.
Gdy ciasto nam wystygnie możemy je posypać cukrem pudrem lub udekorować w dowolny sposób.
Życzę Wam świetnej zabawy i SMACZNEGO. ☺

