

PONIEDZIAŁEK 12.04.2021

Dziś dzień czekolady 😊

Lubią ją i mali, i duzi... potrafi poprawić humor, chociaż nie wolno z nią przesadzać . Z okazji święta czekolady rozpoczynamy słodki tydzień 😊

Na początek zapoznanie się z tematem, więc proponuję bajeczkę o czekoladzie :

<https://www.youtube.com/watch?v=WbZW1JjG-iA> bajka o czekoladzie

Świnka Peppa ciasto - czekoladowe <https://www.youtube.com/watch?v=hEuLypIRk1Q> .

Po bajce czas na pracę, więc zabieramy się za pyszny deser- **babeczki czekoladowe**:

Potrzebujemy:





2 dojrzałe banany

Garść mrożonych malin lub innych ulubionych owoców

1 czubata szklanka mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

½ łyżeczki sody

2 łyżki kakao naturalnego

3 łyżki cukru lub miodu

½ szklanki oleju

1/3 szklanki mleka

2 jajka

Płatki migdałowe lub kokosowe.

Mieszamy ze sobą składniki suche, jaja ubijamy z cukrem, dodajemy olej, mleko i suche składniki.



Piekarnik nagrzewamy do 180 st. Ciasto nakładamy w foremki, papilotki i dodajemy owoce, posypujemy płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi. Pieczemy 20-25 minut.

Dzieciaki mogą udekorować jeszcze babeczki dodatkową czekoladą 😊

SMACZNEGO !!!

A teraz zabawa dla rączek i lody z płatków kosmetycznych :



Potrzebujemy:

Kartkę

Kawałek tektury, brystolu w kolorze wafelka lodowego lub do pokolorowania

Płatki kosmetyczne

Farby i pędzelek.

Płatki malujemy brązową farbą, tak by powstały nam kulki lodów czekoladowych. Z tekturki lub brystolu wycinamy rożek i możemy go dowolnie ozdobić, np. w krataczkę.

Na kartce przyklejamy nasz rożek a nad nim lodowe kulki. Możemy użyć też posypki, posmarować klejem lody i ozdobić je na słodko, posypka może być też wycięta z kolorowego papieru.

A na koniec kolorowanka do wykorzystania w dowolnym momencie. 😊

SMACZNEJ ZABAWY !

