

**30.03.2021r.**

## **Jak przygotowujemy się do Świąt Wielkanocnych ?**

Zadanie 1: „*Moja uprawa – zasianie rzeżuchy*”

Moi kochani.

Święta za pasem, więc pora na zasianie rzeżuchy. No to do roboty! Żeby zielona rzeżucha mogła ozdobić Wasz wielkanocny stół, to już ostatni dzwonek. Nasionka rzeżuchy można zasiać na ziemię z piaskiem, albo na watę lub ligninę. Zmoczyć podłoże, wysiać nasionka i codziennie dbać o nawilżanie. Nasiona rzeżuchy do wykiełkowania potrzebują zaledwie 4–5 dni. Może się uda. Niektórzy z Was już mają doświadczenie w zakładaniu hodowli różnych roślinek.

Taka hodowla wymaga systematyczności i cierpliwości, ale przecież macie na to czas. Trochę się przy tym napracujecie, to dla oddechu proponuję wysłuchanie piosenki pt.: „*Wielniany baranek*”(link do piosenki poniżej).

<https://www.youtube.com/watch?v=6xpm8tTKdCQ>

### Jak wyhodować rzeżuchę na święta?



1. Posiana rzeżucha powinna zakiełkować po dwóch, trzech dniach



2. Pilnuj by podłoże było stale wilgotne, ale woda nie powinna stać w naczyniu, bo rzeżucha zgnije



3. A na taki efekt trzeba czekać cztery, pięć dni - i zielona łączka gotowa.

## Zadanie 2: „BARANEK WIELKANOCNY !” KAČIK KULINARNY



**WAŻNE!:** „Wyrabiamy u dziecka nawyk częstego i dokładnego mycia rąk przed przygotowywaniem i zjadaniem posiłków. W czasie mycia rąk dzieci recytują znaną rymowankę:

Ręce, ręce brudne mamy,  
Same dziwne plamy,  
Woda, woda splywa,  
Zmywa, zmywa, zmywa.

Składniki:

- ser feta
- precelki
- groszek lub pieprz
- szczypior

Na wielkanocne śniadanie proponuję serowe baranki. Z kostki sera typu feta wycinamy tułów i głowę. Układamy je na talerzu, a następnie na głowie kładziemy precelki jako rogi. Groszek lub pieprz zastępują oczy, a kawałek papryki będzie noskiem. Talerz przyozdabiamy szczypiorkiem - trawką, na której baranki będą się paść.

*Smacznego :)*



Składniki:

- jabłko
- kromka chleba z masłem
- starty żółty ser
- natka pietruszki (suszona lub świeża)
- szczypiorek
- pieprz ziarnisty
- wykałaczką

Z kromki chleba wycinamy kształt baranka, który następnie obsypujemy startym żółtym serem. Z jabłuszka wycinamy kształt chorągiewki, który mocujemy na wykałaczkę. Z natki pietruszki tworzymy łąkę pod stopami baranka. Rogi baranka powstaną z łodyżki szczypiorku, a oko - z ziarenka pieprzu. Wesołego Alleluja!

*Smacznego :)*



*To już wszystko na dziś, pozdrawiam was gorąco  
Ciocia Ania*