

1. Wiosenny ogródek – sadzimy rzeżuchę.

Obejrzyjcie film (link poniżej) i posiejcie swoją rzeżuchę, będzie ona wspaniałą dekoracją Wielkanocnego stołu.

Możecie ją posadzić w skorupkach jajek lub w własnoręcznie wykonanych eko doniczkach z plastikowych butelek. Oto kilka inspiracji:



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

2. Zakładamy hodowlę domowego szczypiorku.

Obejrzyjcie film założcie własną hodowlę szczypiorku. Szczypior przyda się jako pyszny dodatek do Wielkanocnych potraw.

https://www.youtube.com/watch?v=nUcZ2PUN_cA

3. Posegreguj brudne ubrania do prania.

Pamiętaj aby jasne rzeczy oddzielić od kolorowych i czarnych. Poproś rodzica lub opiekuna aby pomógł wstawić Ci pranie. Pamiętaj zachowaj szczególną ostrożność podczas włączania i wyłączenia pralki, jest to urządzenie elektryczne.

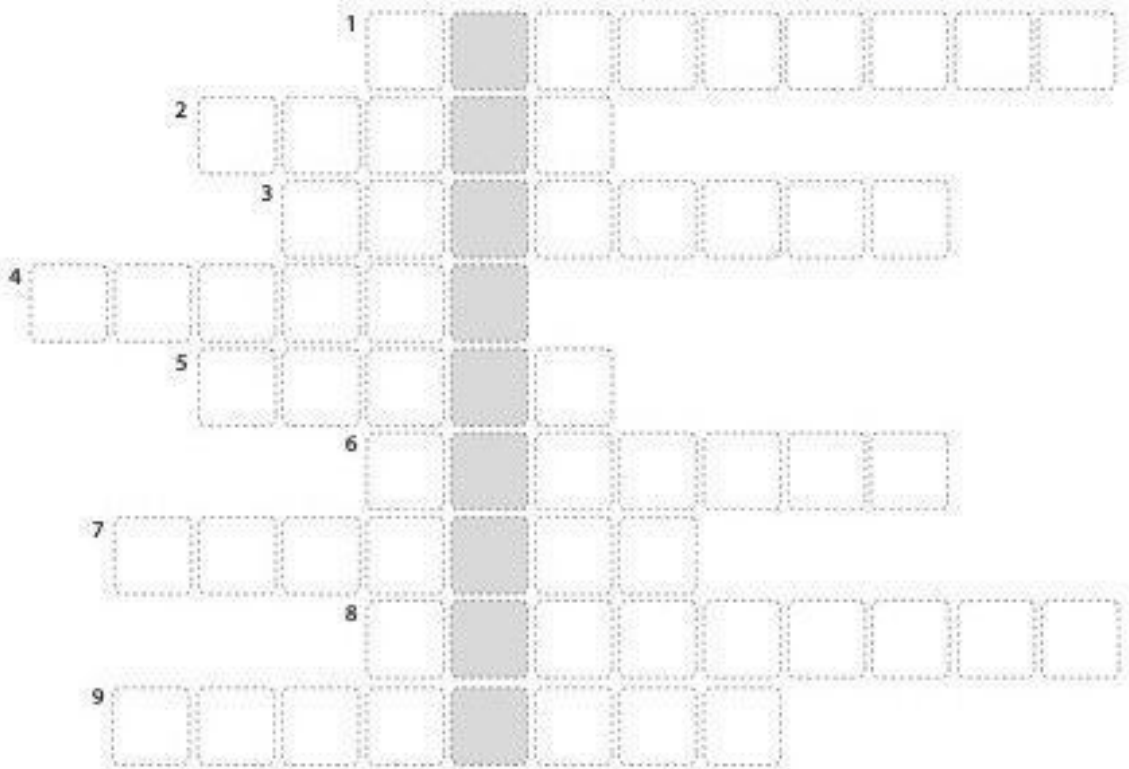
Kiedy pralka skończy prać, rozwieś ubrania na suszarce.

4. Czas na wiosenne porządki. Pomóż rodzicom w sprzątnięciu domu/mieszkania. Poodkurzaj, pościeraj kurze, zmyj podłogę.

5. W ramach zajęć wychowania fizycznego, proponujemy w najbliższym czasie, abyście trochę potańczyli. Każdy z Was ma na pewno ulubione piosenki, których słucha. Włączcie muzykę i tańczcie.

Wielkanocna Krzyżówka

Wpisz do diagramu poziomo nazwy przedmiotów widocznych na obrazkach i odczytaj pionowo rozwiązanie.



6. Wykonaj kartkę Wielkanocną.

Wytnij poniższe elementy i zrób z nich kartkę świąteczną. Poniżej znajdziesz tekst, który możesz napisać po śladzie lub przepisać, wyciąć i wkleić do swojej kartki. Jeśli masz taką możliwość odeślij kartkę na adres: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy im. ks. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Zuzeli Zuzela 51, 07-322 Nur

© Wydawnictwo Harmonia | 48

Rozetnij kartę. Z wyciętych elementów zrób kartkę świąteczną.



7. Upiecz babkę na świąteczny stół, przepis i wykonanie krok po kroku znajdziesz poniżej, a film instruktażowy w poniższym linku.

<http://kotlet.tv/babka-piaskowa/>

Babka piaskowa krok po kroku

- **czas:** ok. 1 godziny
- **liczba porcji:** forma 23–27 cm z kominem (moja ma 25x11 i mogłaby być ciut większa), ale może też być keksówka 25 cm lub tortownica 22–23cm

Składniki:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 i 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 200 g oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- ew. skórka z cytryny

KROK 1: Przygotowanie zaczynam od oddzielania białek od żółtek. Do żółtek dodaję cukier i kręcę na jasny kogel.



KROK 2: Dolewam olej lub masło roztopione i znów miksuję, potem mąka ziemniaczana, proszek i cukier waniliowy (oraz ewentualnie skórka cytrynowa itd). Miksuję.



KROK 3: Pianę ubijam z białek i delikatnie dodaję ją do gęstej masy żółtkowej.



KROK 4: Formę smaruję masłem i wysypuję bułką tartą lub migdałami (w wersji bezglutenowej). Przelewam ciasto. Wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę ok. 45 minut. Uwaga! Czas pieczenia zależy od formy, może się różnić do 15 minut, sprawdźcie, po prostu wbijając patyczek, z wierzchu powinno być złociste. Babkę polewam zwykłym lukrem: 1 szklanka cukru pudru i 2 łyżki wody. Smacznego.

Kochani Uczniowie i drodzy Rodzice mamy nadzieję, że zadania które wysyłamy nie sprawiają Wam dużo trudności. Głęboko wierzymy w to, że już niedługo się spotkamy. Pamiętajcie o przestrzeganiu zasad higieny, częstym i dokładnym myciu rąk.

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Natóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



Główny Inspektorat Sanitarny



/GIS_gov



/GISgovpl



/GIS_gov_pl



/gis.gov.pl

Pamiętaj # ZOSTAŃ W DOMU

*Kochani, życzymy Wam Wesołych
Świąt Wielkanocnych*

