

Wielkanocne inspiracje

Wielkanocna rzeżucha

Do zasiania rzeżuchy możemy wykorzystać płaski pojemnik, ale także np. skorupki po jajkach, podstawki pod doniczki, słoiki, kieliszki, duże nakrętki po kosmetykach. Możemy także samodzielnie wykonać pudełko (najlepiej wyłożyć je w środku folią 😊).

Wybraną podstawkę wspólnie z dzieckiem wypełniamy papierowym ręcznikiem (kilka warstw) lub watą. Następnie tak przygotowane podłoże podlewamy wodą – dziecko będzie miało frajdę, gdy pozwolimy mu spryskać podłoże.

Kolejny krok to sianie rzeżuchy – proponujemy 2 opakowania. Umieszczamy ziarenka na wacie lub ręcznikach. Można delikatnie zrosić wodą.

Na koniec stawiamy pojemnik na parapecie lub w innym miejscu ciepłym i oświetlonym. Codziennie obserwujemy kiełkujące rośliny.

Należy zwracać uwagę, aby podłoże zawsze było wilgotne i w razie potrzeby podlewać je wodą.

Gdy wyrosną – możemy rzeżuchę wachać, smakować, rwać, układać na kanapkę 😊



Kartka wielkanocna

Zachęcamy do wykonania wspólnie z dziećmi kartki wielkanocnej. Poniżej kilka inspiracji



Cytrynowe ciasteczka

Myjemy dokładnie ręce i wspólnie zabieramy się do przygotowania ciasteczek.

Składniki:

- 150 g masła
- 2/3 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 1 duże jajko
- świeżo otarta skórka z 2 cytryn
- ½ łyżeczki aromatu cytrynowego
- 250 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia



Wszystkie składniki (powinny być w temperaturze pokojowej) można wcześniej przygotować w oddzielnych miseczkach, tak aby dziecko mogło je po kolei wrzucać.

Do miski wkładamy masło i cukier, które należy mikserem utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy. Teraz należy dodać jajko i utrzeć do połączenia z masą. Pora na otartą skórkę z cytryn i aromat cytrynowy – ponownie razem utrzeć. Na koniec dodajemy mąkę pszenną, proszek do pieczenia i wszystko razem miksujemy.

Z powstałego ciasta odrywać małe kawałki i formować z nich kulki, które następnie lekko spłaszczamy palcami (jeśli ciasto jest zbyt miękkie należy włożyć je na chwilę do lodówki). Ciasteczka obtaczać w cukrze i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180 C (z termoobiegiem) i piec przez ok. 15 minut lub do lekkiego zarumienienia się brzegów ciasteczek.

Wyjąć i wystudzić. Smacznego !!!

Pisanki

Zachęcamy do wykonywania wspólnie z dziećmi kolorowych pisanek oraz dzielenia się z nami efektami swojej pracy.

Poniżej zamieszczamy podpowiedź –listę produktów, które mogą się nam przydać, aby nadać kolor jajkom (źródło: pinterest.com)

