



Redakcja: A. Całko, I. Szejno



G A Z E T K A P R Z E D S Z K O L N A



NR 4 GRUDZIEŃ 2021 ECHO PIĄTKI





*Z okazji zbliżających się
Świąt Bożego Narodzenia*

*życzymy, by upłynęły one w rodzinnym gronie,
wśród przyjaciół i bliskich. Niech magia tych świąt na
długo zagości w Państwa sercach, a zbliżający się rok
2022 będzie wypełniony sukcesami w życiu osobistym
oraz zawodowym!*

Życzą

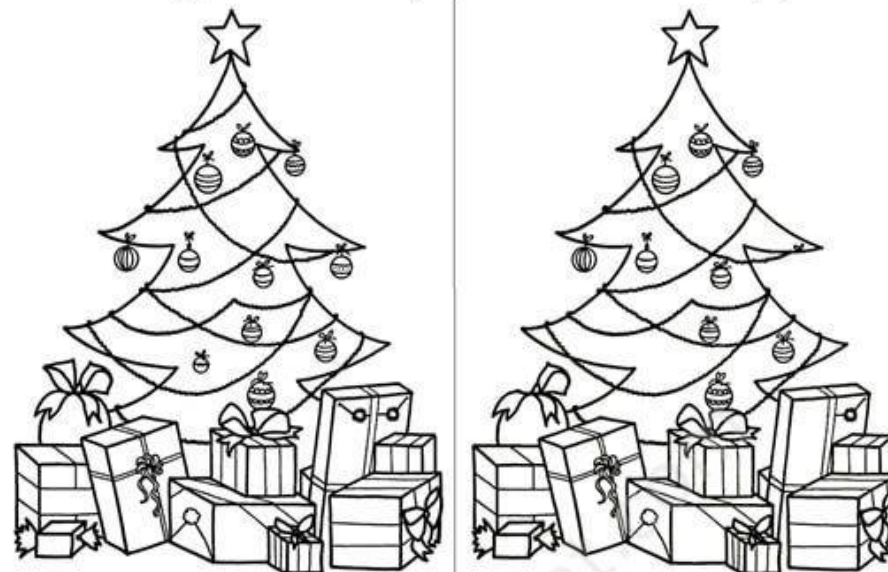
*Dyrektor oraz Pracownicy Przedszkola
Publicznego nr 5 w Łomży*



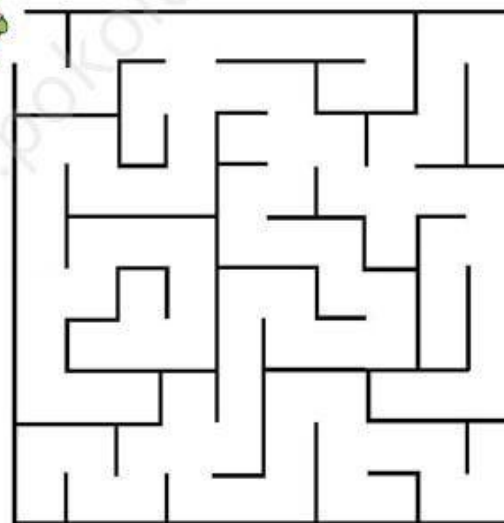
Świąteczne karty pracy 2



1. Porównaj poniższe obrazki i znajdź 5 różnic. Różnice zaznacz krzyżykiem.



2. Pomóż Mikołajowi odnaleźć drogę do prezentów.



Zimowe zagadki

Jest sroga pani na świecie, znasz ją dobrze miłe dziecię.

Ma trzech synów:

Pierwszy – ostry, w uszy szczypie.

Drugi – miękki, w białe płat

ki, chociaż dobry w oczy sypie.

Trzeci – twardy, jak szkło gładki.

Nazwij synów, nazwij matkę.

I już całą masz zagadkę.

(zima: mróz, śnieg, lód)



Lepi się go, lecz nie z gliny, ani z plasteliny.

Daje się mu miotłę w rękę, żeby nam

wyglądał pięknie.

(bałwan)



Latem było tu boisko, a gdy zimą mróz

ścisnął,

wylano wodę czystą, to już jest...

(lodowisko)



Wesoły dzwoneczek i sznur

saneczek.

(kulig)



W jakiej stołówce za każde danie,

goście dziękują nam - ćwierkaniem?

(karmnik)



Świąteczne symbole



Gwiazda - symbolizuje Gwiazdę Betlejemską, za którą podążali Trzej Królowie



Jabłko - symbol rajskiego drzewka, na choince jako bombka



Choinka - rajske drzewo życia, nadzieja, zbawienie



Łańcuchy - symbol węża, rajskego kusiciela



Jemiola - symbol ponownych narodzin, zapewnia szczęście



Orzechy - oznaczają siłę i zdrowie



Pierniki - tradycyjny wypiek świąteczny



Światelka choinkowe - mają przywołać na myśl "światłość nad światłościami"



JAK BUDOWAĆ ODPORNOŚĆ DZIECKA W OKRESIE JESIENNO-ZIMOWYM

Ubierajmy dziecko „na cebulkę”. W razie wyższej temperatury, można zdjąć w sali koszulę z długim rękawem czy bluzę i pozostawić dziecko w koszulce z krótkim rękawem.



HARTOWANIE ORGANIZMU

Pobyt dziecka na świeżym powietrzu jest istotny w budowaniu jego odporności. Tylko siarczysty mróz i oberwanie chmury to argumenty za pozostaniem w sali. Należy oswojać organizm z każdą temperaturą. Warto oczywiście zwrócić uwagę na to by rodzice przygotowywali dziecku odpowiedni ubiór. Przegrzewanie maluchów może przynieść skutek odwrotny do zamierzonego.

TEMPERATURA W POMIESZCZENIU

Nie przepadamy za chłodem i zdarza się nam przegrzewać pomieszczenia. Bakterie chorobotwórcze również to lubią, skutkuje to często opóźnieniem powrotu do zdrowia. Optymalna temperatura to 19-20°C. Pamiętajmy też o wietrzeniu pomieszczeń - zwłaszcza przed snem.

ZAMIEŃ DOTYCHCZASOWE PRODUKTY NA ZDROWSZE ODPWIEDNIKI

Staraj się tak komponować posiłki, aby każdego dnia dziecko otrzymywało solidną dawkę witamin i energii do walki z wirusami.

Kochany Mikołaju,

Proszę Cię o ...:

- lalkę, puzzle, LOL Surprise, Barbie samolot – Ola R.
- lego city, Psi Patrol – Natan
- łóżko piętrowe dla lalek, kosmetyki, serducho – Iza
- pistolet, ochraniacze na kolana, kask na głowę – Fabian
- lego city, pistolet na żółte kulki, rolki i ochraniacze, strój Batmana – Antek K.
- maskę z bajki Batman, betoniarę, słuchawki, strój Batmana – Antek M.
- Play mobil, Super Zings, lalkę Barbie, słuchawki, domek zabawkowy – Ola Ż.
- Christoff, Olaf, Sven, podkładkę z Elszą – Tosia
- lalkę Barbie, duży domek dla lalek Barbie – Julia W.
- dużą lalkę LOL, duży domek Magic pops – Julia Ch.



Pierniczki świąteczne

to najpopularniejsza słodkość, jaką

szukujemy na Święta.

Zachęcamy do upieczenia pierniczków. Gwarantowana wspaniała zabawa oraz czas wspólnie spędzony z dziećmi. Pierniczki wychodzą pyszne i mięciutkie. Przepis sprawdzony, więc serdecznie polecamy.

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej - 500 g
- 3/4 kostki masła - 150 g
- pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g
- 200 g płynnego miodu
- pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g
- 4 żółtka jajek
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- łyżeczka kakao

- przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muszkatołowej, czarnego pieprzu, kolendry lub 1 przyprawa do piernika plus łyżeczka cynamonu

Pierniczki polecamy zacząć szykować dzień wcześniej, najlepiej wieczorem.

1. W rondelku umieść 150 g. prawdziwego masła, 200 g. płynnego miodu, łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne. Rondelek umieść na palniku i ustaw małą moc. Całość podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem wymieszaj dokładnie.

Rondelek ze słodkim, korzennym płynem odstaw na bok do przestudzenia.

2. Pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % (ok. 150 g.) wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej.

3. W dużej misce umieść 500 gramów mąki pszennej (ok. 3 szklanki). Dodaj też cztery żółtka średniej wielkości jajek, śmietanę wymieszaną z sodą oczyszczoną, pół szklanki drobnego cukru. Na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny. Zawartość rondelka może być ciepła, ale nie gorąca.

4. Ciasto na pierniczki świąteczne wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, robi się idealnie plastyczne. Gotowe ciasto przykryj folią i odłóż do lodówki na minimum 10 godzin, a najlepiej na całą noc.

5. Po nocy spędzonej w lodówce wyjmij ciasto z miski. Dłonie oprósł mąką a z ciasta uformuj kulę. Ciasto umieść na stolnicy lub na czystym blacie. Błat trzeba dodatkowo oprószyć mąką. Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm. Możesz śmiało wycinać pierniczki.

6. Blaszke wyłóż papierem do pieczenia. Każdą partię pierniczków piecz na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierniczki piecz 12 minut.

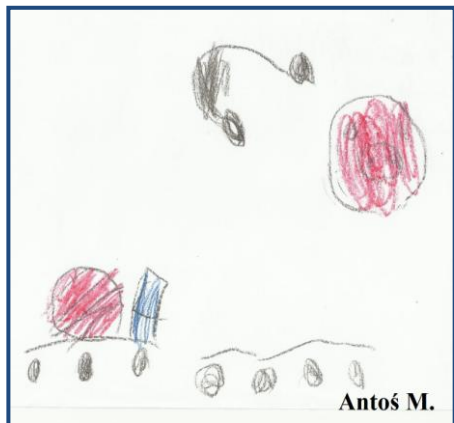
7. Po przestudzeniu pierniczki można udekorować lukrem i posypką.

Lukier: Cukier puder wymieszaj z odrobiną mleka lub soku z cytryny i utrzyj na bardzo gęstą, gładką masę. Tak przygotowany lukier rozłóż do kilku misek i zabarw dodając do niego odrobinę barwnika spożywczego.

Smacznego. Przepis zaczerpnięty ze strony aniagotuje.pl



List do św. Mikołaja



Antoś M.



Eliza F.



Kornelia O.



Julia W.



Julia Ch.



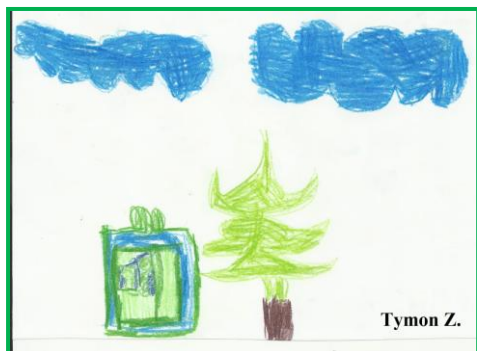
Wiktoria R.



Ola R.



Tosia Ż.



Tymon Z.



Staś



Bianka Sz.