Radosne Gotowanie z Rodzicami

Potrawa proponowana do wspólnego przygotowania rodziców z dzieckiem w domu.

Naleśniki z twarogiem i sosem śmietanowo – owocowym

Produkty na 1 porcję:

- Mąka pszenna – 40 g.
- Mleko – 75 ml.
- Jaja – 1 szt.
- Ser twarogowy – 75 g.
- Cukier – 6 g.
- Śmietana 18 % - 40 g.
- Dżem lub sok
- Olej do smażenia

Wykonanie:

Jaja umyć. Mąkę przesiać. Z mąki, mleka, jaj i niewielkiej ilości wody przygotować ciasto naleśnikowe. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietanki. Rozgrzać dobrze patelnię, smarować olejem, smażyć cienkie naleśniki.

Ser zemleć w maszynce, wymieszać z cukrem. Smarować naleśniki serem. Śmietanę zmiksować z dżemem lub sokiem.

Podawać zwinięte naleśniki polane sosem śmietanowo-owocowym.

S M A C Z N E G O

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Powiedzonka naszych milusińskich

Na spacerze grupa dzieci przechodzi przez Osiedle Hallera, gdzie są progi zwalniające.

- Dzieci, co to jest? – pyta nauczycielka.
- Uśpiony policjant – odpowiada Marek.

****

Dzieci wkładają do garnka same warzywa, nazywają je, określają kolory.

- Jaką zupkę ugotujecie? – pyta nauczycielka.
- Warzywową – odpowiedziały dzieci.

****

Dzieci bawią się w sali, jedno zgłasza się i pyta nauczycielkę:

- Pse pani, czy mogę zrobić s i t u ?

****

Wypowiedzi dzieci na temat wakacji, gdzie je spędziły. Zgłasza się Wojtek i mówi:

- Ja jechałem t u t a l e j ą (koleją).

◊◊◊

◊◊◊

Przysłowia Ludowe

- „Jaki wrzesień, taka jesień”.
- „W październiku dnia ubywa, a nocy przybywa”.

„Październik chodzi po kraju i wygania ptactwo z gaju”

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

SKŁAD: *Nakima ® 2001 ', tel : 688-22-95:*

Redagują: mgr ***Jolanta Chrzanowska***

mgr ***Agnieszka Ramutkowska***