

## Grupa VII

### TEMATYKA TYGODNIOWA: Młodzi i starsi



**PIĄTEK 21.01.2022 r.**

TEMAT DNIA: Święto babci i dziadka

#### 1. Powitanka

<https://www.youtube.com/watch?v=dvSAoxWiVT4>

To powitanie, które poznaliście w przedszkolu. Przypomnijcie sobie i zaprezentujcie Waszym Rodzicom i Dziadkom.

2. „Babciu, Dziadku zrób tak” - zabawa muzyczno – ruchowa z babcią i dziadkiem.

<https://www.youtube.com/watch?v=MYRRZpdM1Hw>

3. Wiersze do nauki na pamięć na Dzień Babci i Dziadka

Babciu droga i kochana  
ja o Tobie myślę z rana.  
Po południu i wieczorem,  
boś Ty dla mnie wielkim wzorem.  
Bądź Ty ze mną długie lata, najlepiej do końca świata!

Babciu, babciu coś ci dam,  
uśmiech w sercu, który mam  
Kolorowe kwiatki trzy,  
żebyś miała miłe dni.  
Narysuję słońko Tobie  
i życzenia nim ozdobię.  
Przyjmij laurkę dziś z kwiatami,  
bądź szczęśliwa razem z nami.



Dziadziu, dziadziu coś ci powiem,  
podziękuję i opowiem  
Za książki przeczytane,  
za poranki radosne  
Za długie spacery nasze,  
ciepłe kurtki i bambosze.  
Dziękuję Ci Dziadku drogi  
za dawanie mi odwagi,  
Kiedy nie wiem czy dam radę  
przejsć przez życia progi.

Kochany Dziadku - zacznę zwyczajnie,  
że z Tobą w domu jest fajnie:  
i w deszczu i w słońcu, w smutku, w radości,  
wspierasz i uczysz życia w miłości.  
Dzisiaj za wszystko chcę Ci dziękować,  
skromny bukietek kwiatów darować.



4. „Obiad u Babci i Dziadka” – piosenka z pokazywaniem

<https://www.youtube.com/watch?v=qc55GbcjluE>

5. „Jabłecznik dla Babci i Dziadka”

Rodzicu razem z dzieckiem spróbuj upiec pyszne ciasto dla Babci i Dziadka.



**Składniki:**

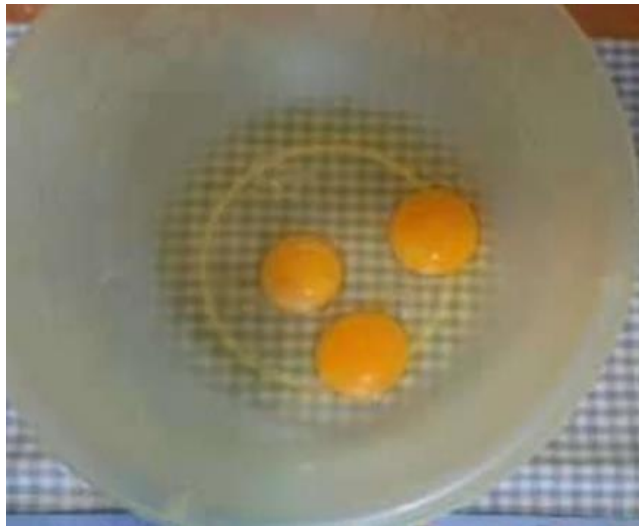
- śmietana kwaśna 18% 1 szklanka (wyciągnięta 1 godz. wcześniej z lodówki)
- cukier puder 1 szklanka
- mąka tortowa 2 szklanki
- jajka 3 średnie
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka kopista
- aromat waniliowy kilka kropli

- 3 jabłka średniej wielkości
- sok z 1 cytryny
- cukier puder do posypania ciasta
- szczypta soli

### **Przygotowanie:**

Piekarnik włączyć na 180 stopni funkcja góra, dół. Formę o średnicy 24 cm wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą lub kaszą manną. Jabłka obrać i pokroić w cienkie cząstki o średnicy 2 mm. Jabłka skropić sokiem z 1 cytryny, zamieszać i odstawić na bok.

Mąkę przesiać i dodać proszek do pieczenia. Cukier puder przesiać. Jajka wbić do większej miski, dodać szczyptę soli zakręcić chwilę, dodać cukier puder, wszystko to kręcimy, aż masa będzie dobrze ubita.



Do ubitej masy dodajemy na przemian kwaśną śmietanę i mąkę pod koniec dodać aromat waniliowy.

Półwę ciasta wylać do formy na ciasto położyć 1/3 jabłek następnie wylewamy drugą część ciasta. Teraz układamy pozostałe jabłka, tak dookoła i w środku (jak na fotce).



Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180 stopni funkcja góra, dół na środkową półkę. Pieczemy przez 55 minut, po 35 minutach należy przykryć ciasto papierem do pieczenia. Po upieczeniu ciasto zostawić w uchylonym piekarniku na 5 minut.



Ciasto wyciągamy z piekarnika i pozostawiamy w formie do całkowitego ostudzenia, w przeciwnym razie wyciągając ciasto po prostu rozpadnie się, a na pewno tego nie chcemy. Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem lub podać z bitą śmietaną.

Wszystkim Babciom i Dziadkom życzymy dużo, dużo zdrowia, radości i miłości. To ciasto jest dedykowane dla Was kochani. Myślę, że wykorzystacie ten wysmienity przepis nie tylko na tą szczególną okazję.

Smacznego!

A TERAZ ZAŚPIEWAJMY STO LAT DLA BABCI I DZIADKA!

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

