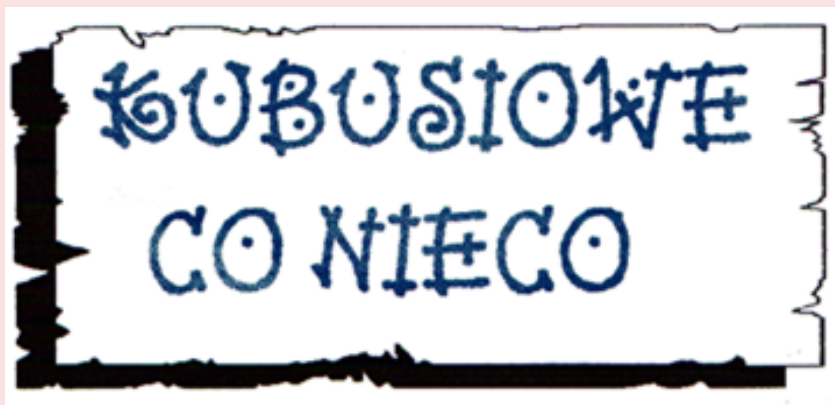


PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 2
Z ODDZIAŁEM INTEGRACYJNYM
UL. PADEREWSKIEGO 1
47-120 ZAWADZKIE
tel. 077 4616 485
www.ppnr2.zawadzkie.pl

Nr 3 – rok szkolny 2023/2024



Drodzy Rodzice i Kochane Dzieci,

Przesyłamy Wam życzenia zdrowych i pogodnych Świąt Wielkanocnych w gronie najbliższych, pełnych wiary, nadziei i miłości. Niech ten świąteczny czas będzie wypełniony radością, uśmiechem, życzliwością i optymizmem. Niech przyniesie odpoczynek oraz nadzieję na lepsze jutro.

Przesyłamy serdeczne pozdrowienia dla Rodziców
i moc uścisków dla Naszych Kochanych Dzieci



Zajaczek Koko

Był sobie mały zajaczek o imieniu Koko, który mieszkał w magicznym lesie pełnym kolorowych kwiatów i śpiewających ptaków. Koko był bardzo pracowitym i pomocnym zajaczkim, który uwielbiał pomagać innym zwierzętom w lesie.

Pewnego dnia, gdy zbliżała się Wielkanoc, Koko postanowił przygotować niespodziankę dla wszystkich mieszkańców lasu. Zbierał jajka, malował je pięknymi wzorami i ukrywał w różnych zakątkach lasu. Chciał, aby wszyscy mieli radość z poszukiwania wielkanocnych jajek.

Kiedy nadszedł dzień Wielkanocy, Koko wstał bardzo wcześnie rano, aby rozstawić jajka po całym lesie. Zajaczek biegał szybko i zwinie po krzakach, drzewach i polanach, ukrywając kolorowe jajka w najbardziej niespodziewanych miejscach.

Gdy słońce wzeszło na niebie, mieszkańcy lasu wyruszyli na poszukiwanie wielkanocnych jajek. Świergot ptaków, szmer liści i radosne okrzyki zwierząt wypełniły cały las. Koko uśmiechał się szeroko, obserwując, jak wszyscy cieszą się z zabawy.

Wielkanocny dzień był pełen radości, śmiechu i miłości. Dzięki Koko, wszyscy mieszkańcy lasu mogli spędzić magiczny czas wśród przyrody i przyjaciół.

I tak Koko stał się legendarnym wielkanocnym zajaczkim, który co roku przygotowywał niespodzianki dla wszystkich. Jego dobroć i hojność sprawiły, że był uwielbiany przez wszystkich zwierzęta w magicznym lesie.

Koniec. Mam nadzieję, że ta bajka o wielkanocnym zajaczkim przyniosła Ci uśmiech i radość



WIELKANOCNE

KARTY PRACY

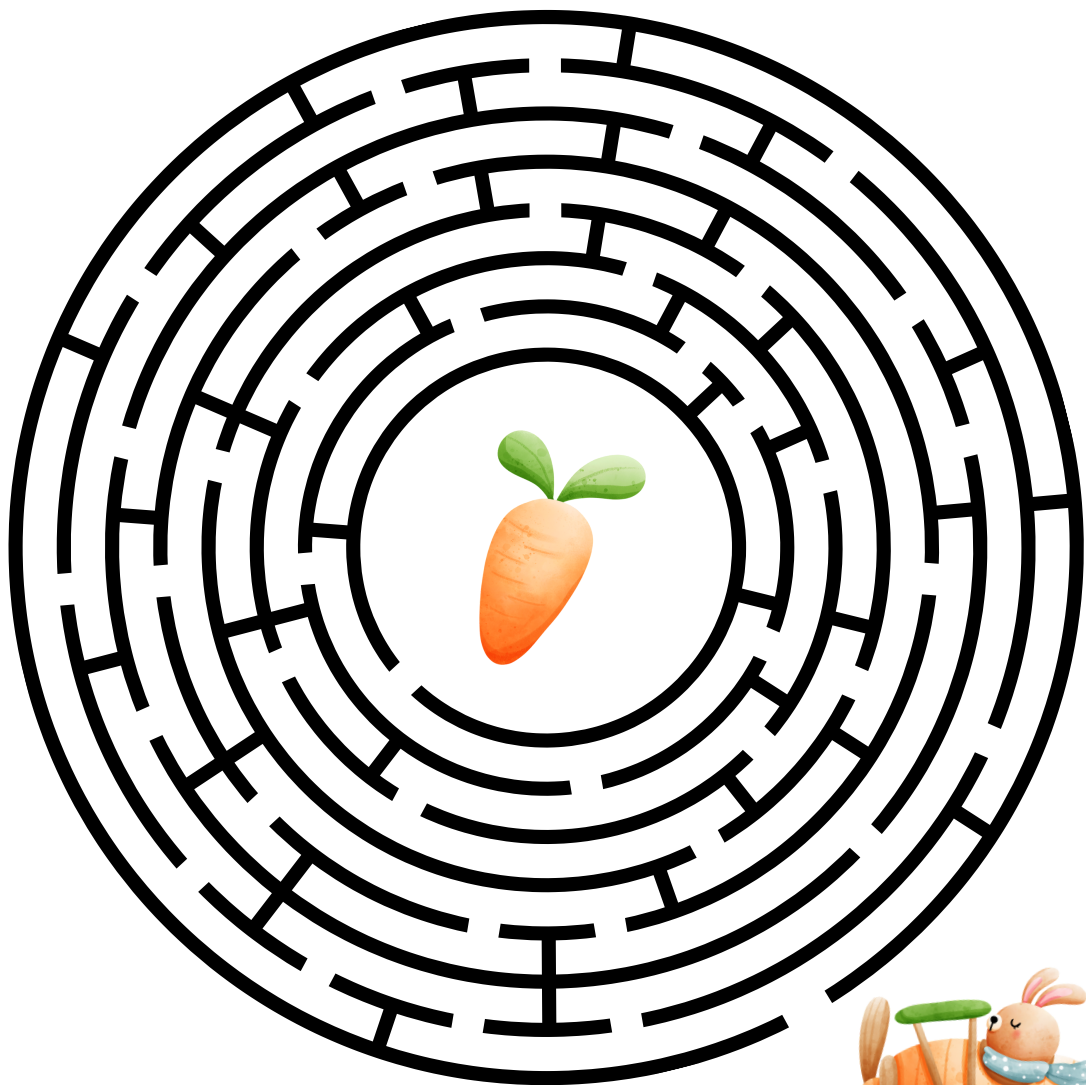


Policz wielkanocne obrazki



Marchewkowy labirynt

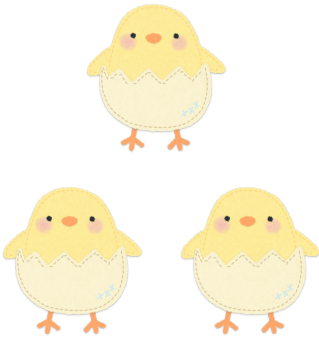
Pomóż wielkanocnemu zajączkowi
znaleźć właściwą drogę do marchewki




Ile mamy?

Świąteczna edycja


Policz świąteczne obrazki i zaznacz właściwą cyfrę



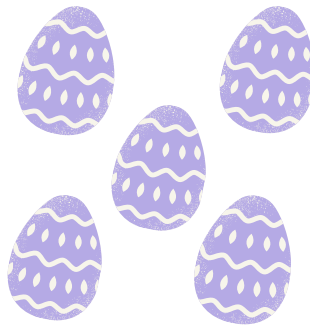
3 2 1



2 4 3

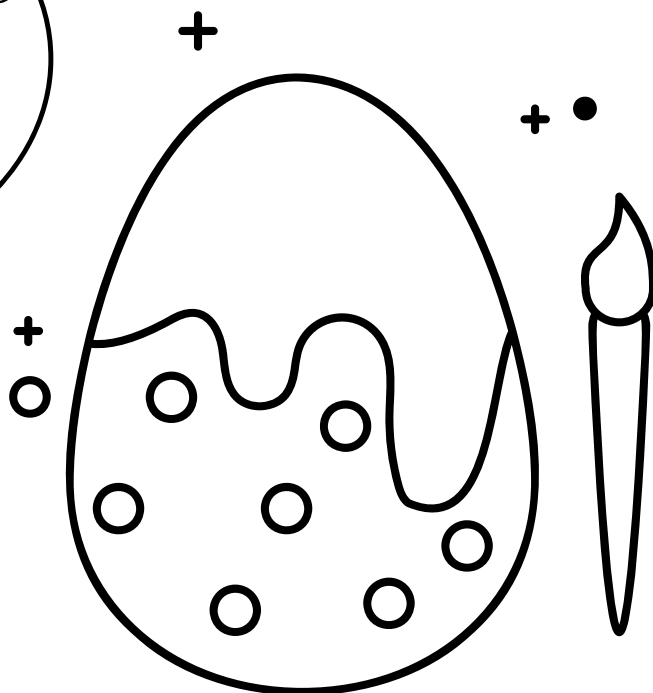
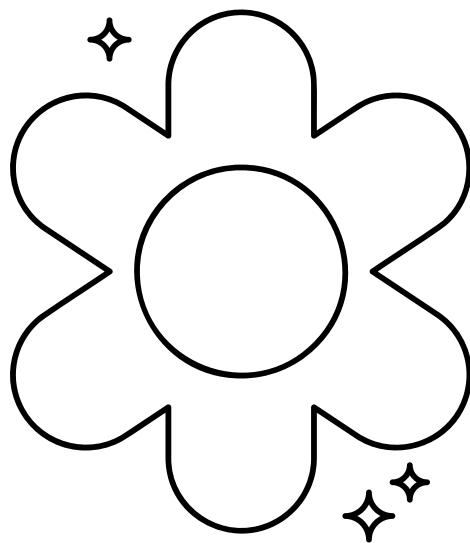
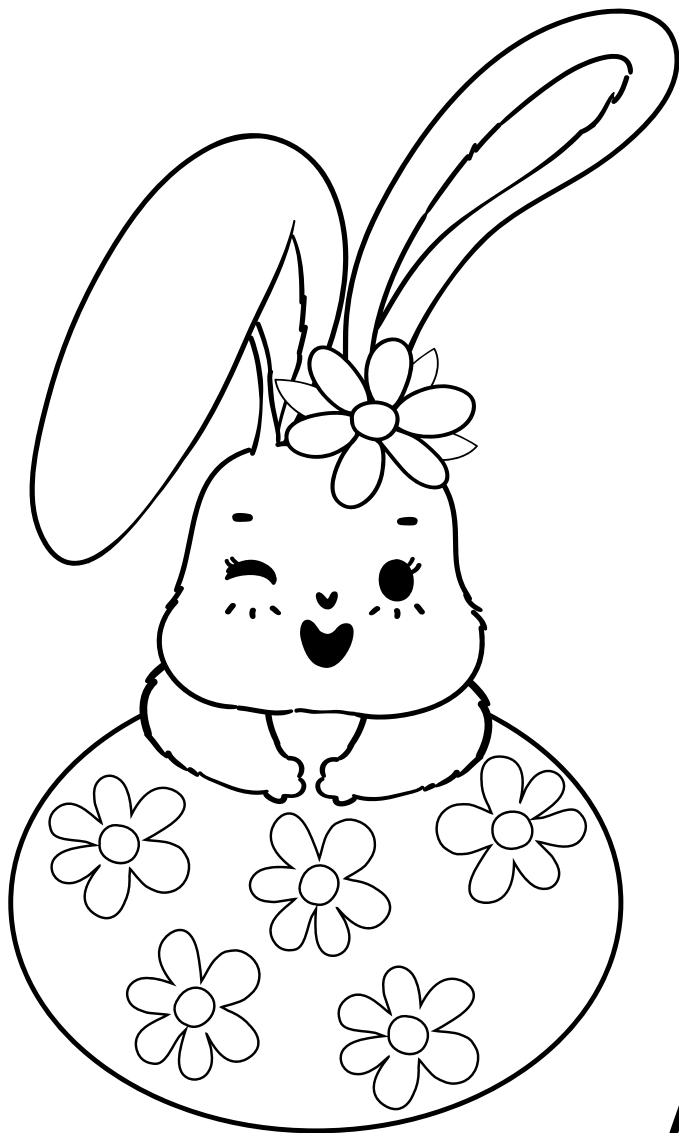


5 4 3



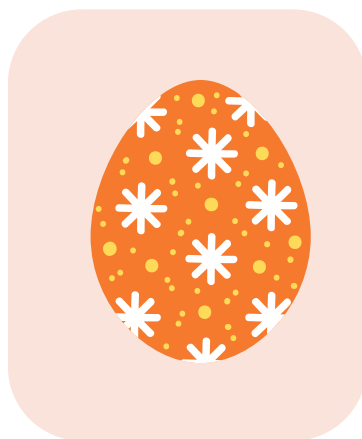
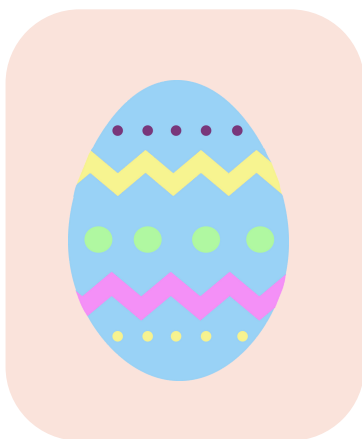
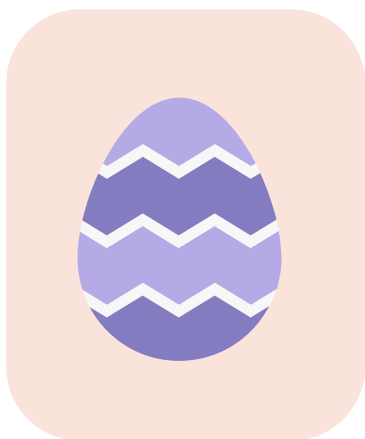
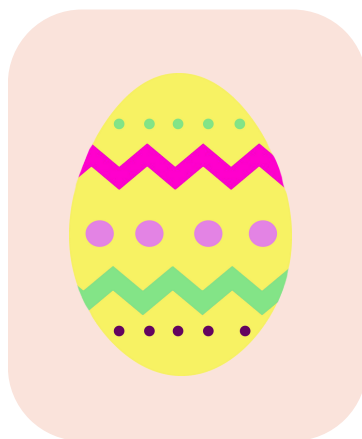
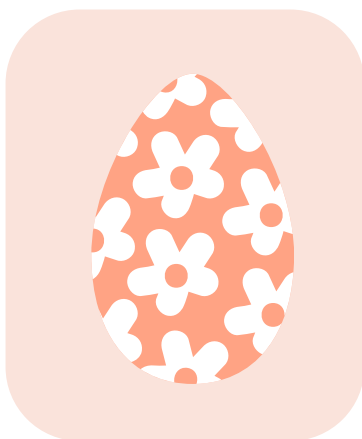
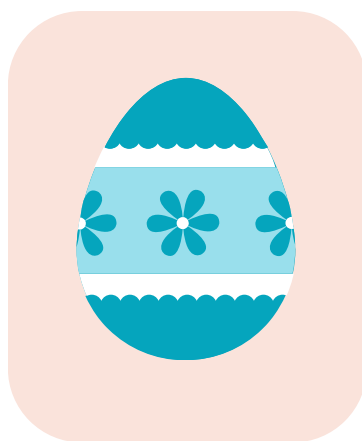
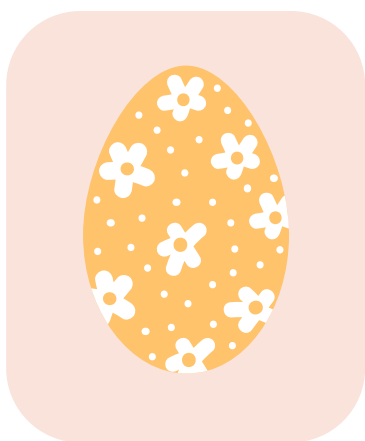
5 4 2

ŚWIĄTECZNE KOLOROWANIE



MEMORY

Wydrukuj dwa razy tę stronę, wytnij i zagraj
w wielkanocne dopasowywanie ilustracji



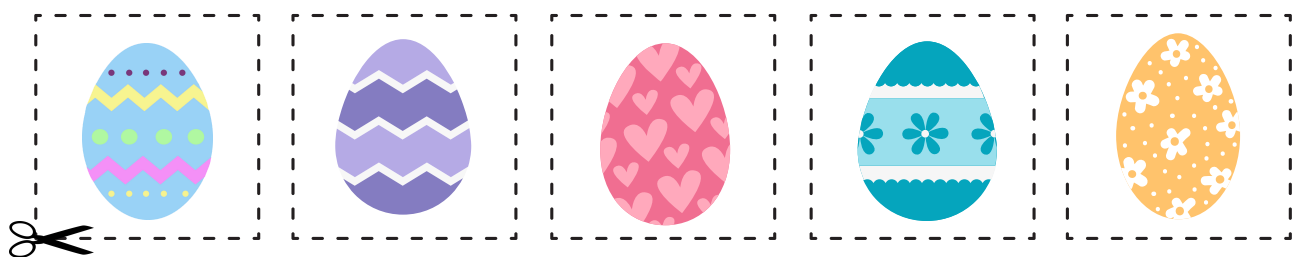
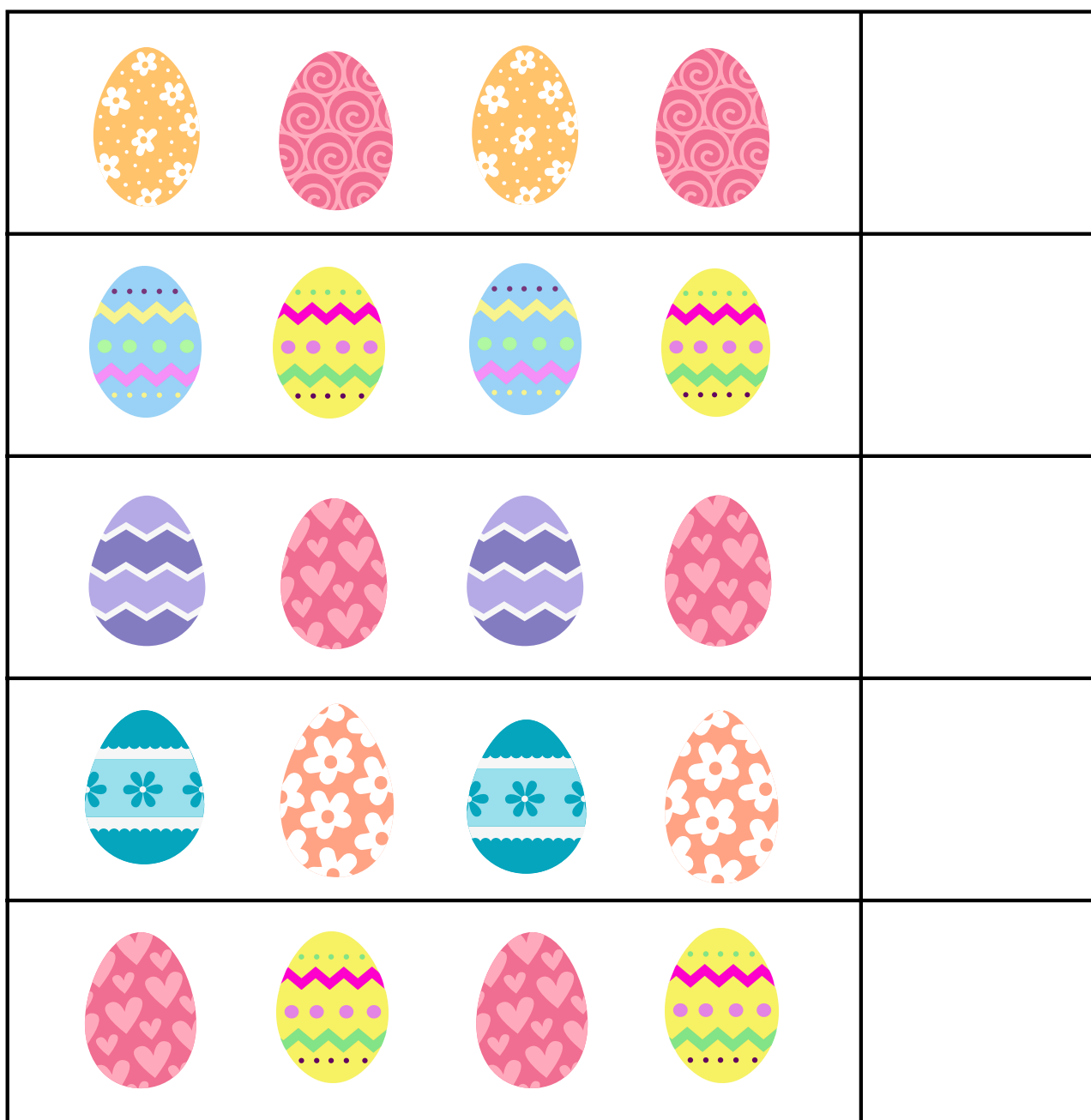
Ile jajek jest
w koszyczku?



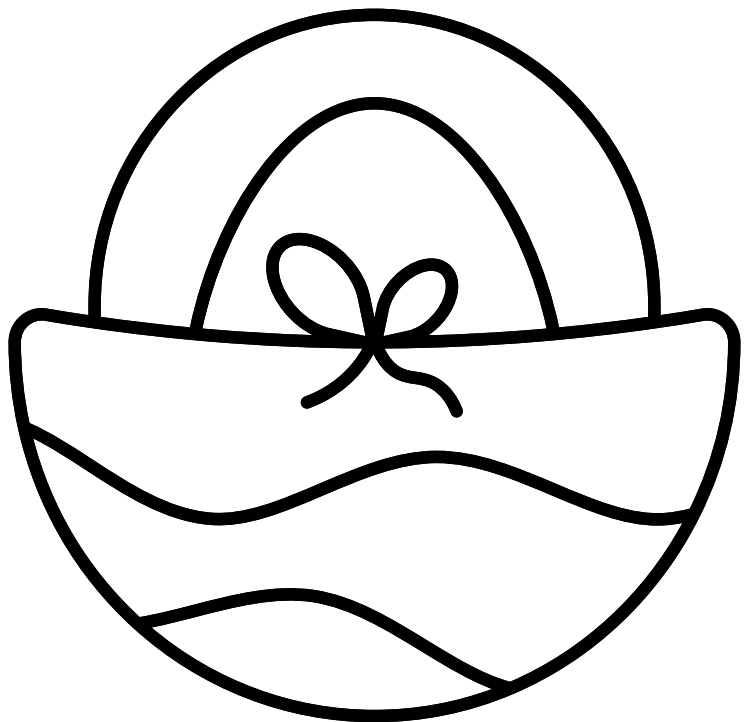
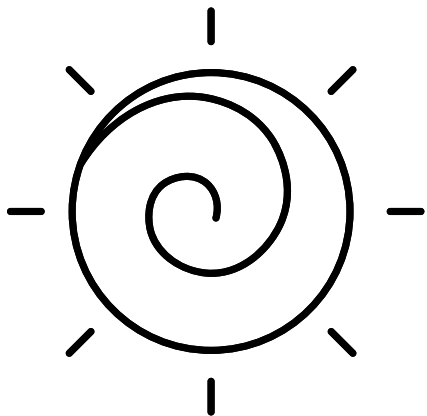
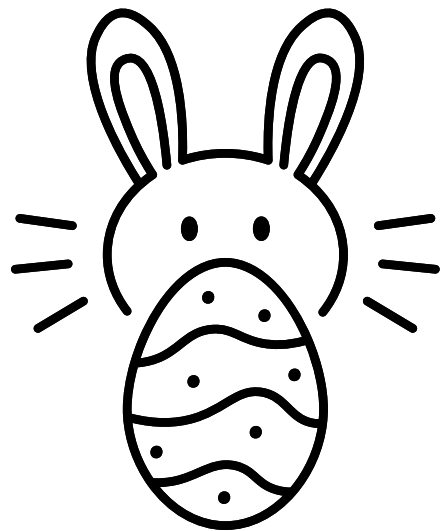
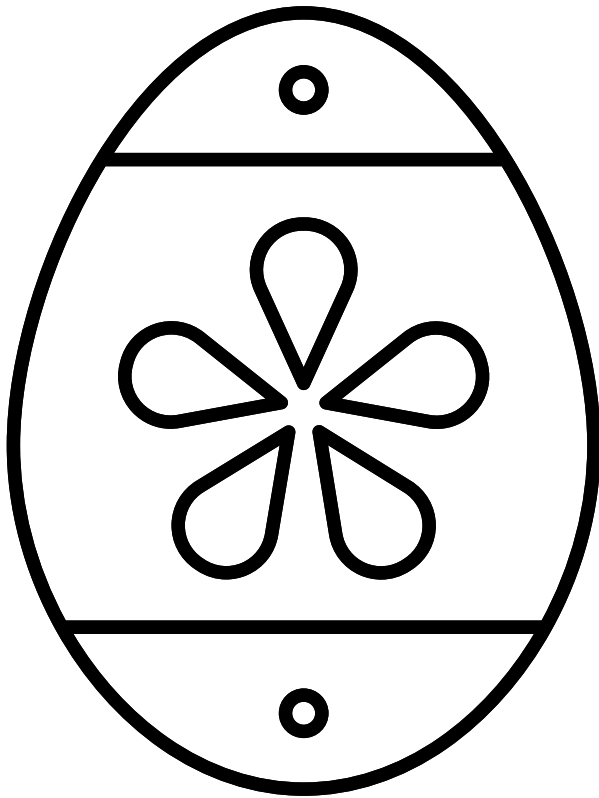
W koszyku są _____ jajka.

Co będzie następane?

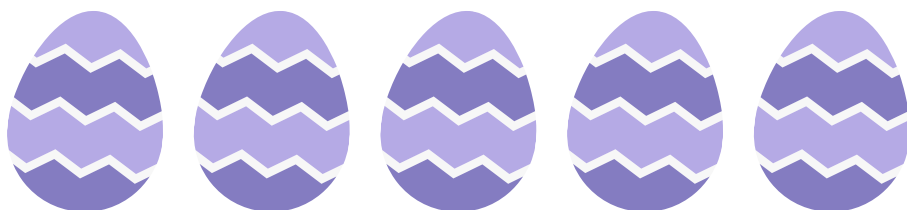
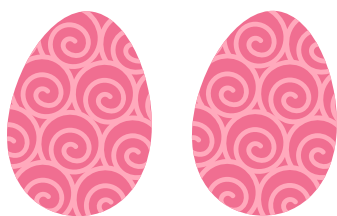
Wytnij obrazki i przyklej we właściwe miejsca.



Pokoloruj



Pisankowa matematyka





Udekoruj własną pisanekę



Wielkanocny labirynt

Zaprowadź zajaczkę do koszyka, po drodze zbieraj jajka i wykonuj zadania.



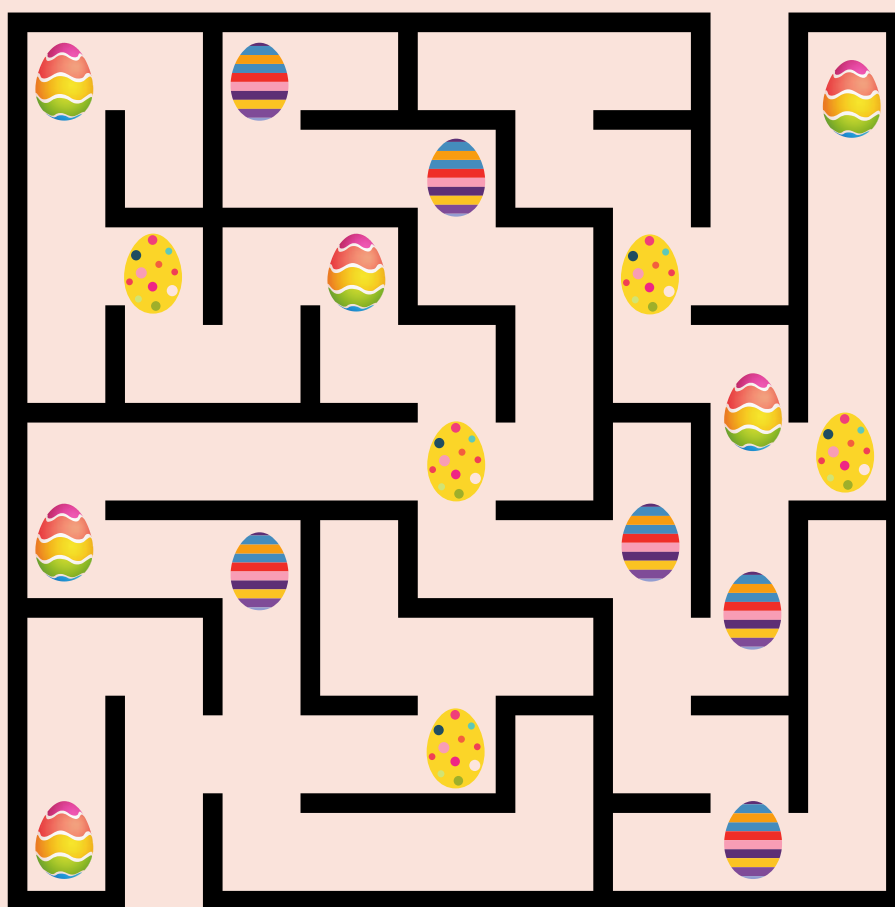
drogę do następnej pisanki pokonaj wolno klaskając



drogę do następnej pisanki pokonaj nucąc znaną melodię "NANA"



drogę do następnej pisanki pokonaj trzymając język przyklejony do podniebienia



Ile pisanek udało Ci się zebrać?

Liczba zebranych pisanek	
--------------------------	--

MINI BABECZKI DO KOSZYCZKA WIELKANOCNEGO

Jajka zostawić na kilkanaście minut w temperaturze pokojowej. Olej również troszkę podgrzać w kąpieli, masło roztopić i przestudzić do letniego.

Do oleju lub masła dodać startą skórkę i sok z cytryny, odstawić.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.

Do miski wbić jajka, dodać cukier oraz cukier wanilinowy i ubijać na średnich a potem wysokich obrotach, przez około 8 minut, na jasną, gęstą oraz puszystą masę.

Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia, wymieszać.

Do ubitych jajek dodać w 3 partiach mieszankę mąki i miksować krótko na małych obrotach miksera do połączenia się składników w jednolite ciasto.

Do ciasta wlać mieszankę tłuszczu z cytryną i zmiksować krótko i na małych obrotach, do połączenia się składników w jednolite ciasto.

Masę wyłożyć do foremek* i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 20 – 25 minut (do suchego patyczka, w zależności od wielkości i kształtu foremek).

Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Można upiec dzień wcześniej i trzymać w formie pod przykryciem.

Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować i udekorować ozdobami świątecznymi.

