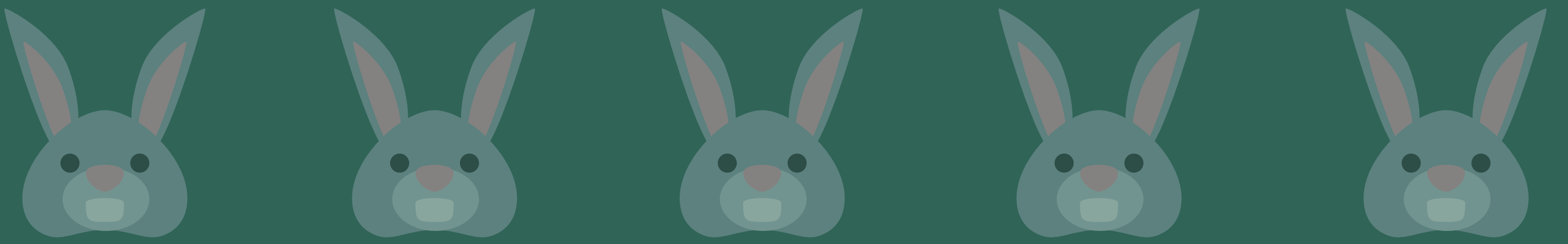


Dzień Marchewki

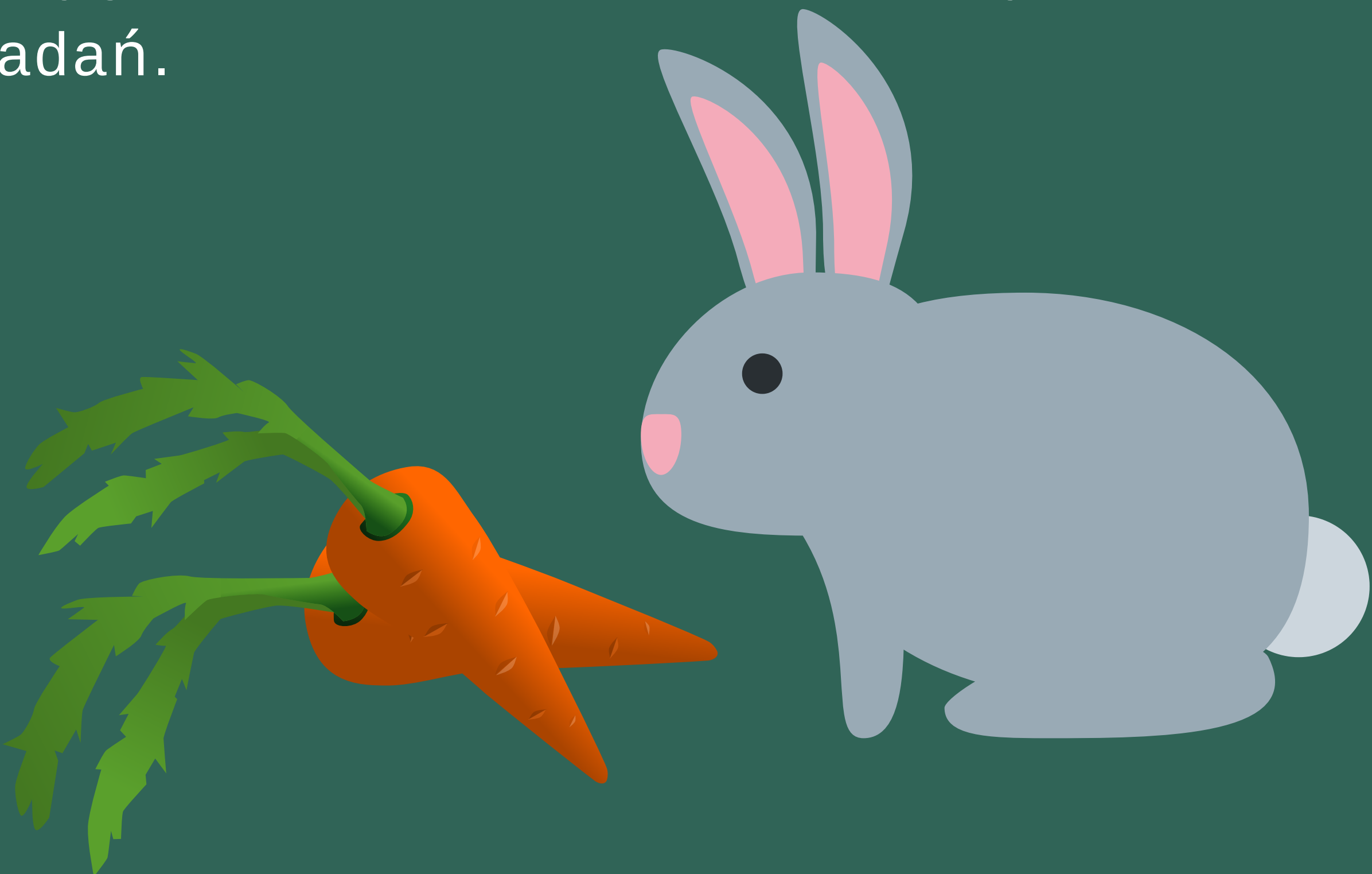




WITAJCIE DZIECI,

Jestem królik Szaruś. Dowiedziałem się od wróbelków, że obchodzicie dziś w domach „Dzień Marchewki”. Jak wiecie, jest ona moim wielkim przysmakiem, uwielbiam chrupać świeżutkie marchewki.

Z okazji tego święta postanowiłem przygotować dla was kilka ciekawych zadań.



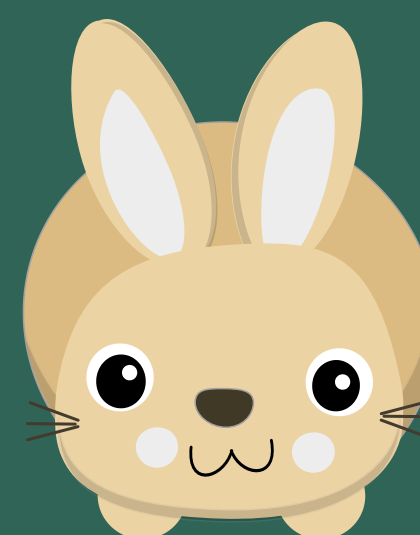
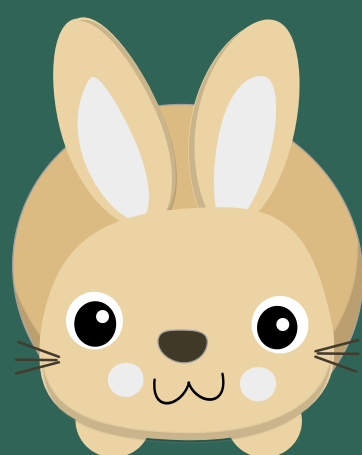
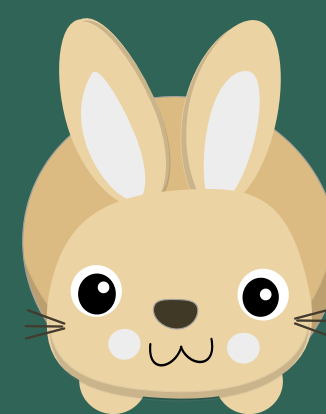
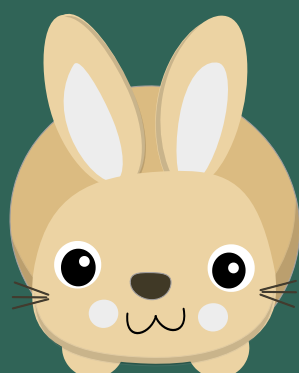
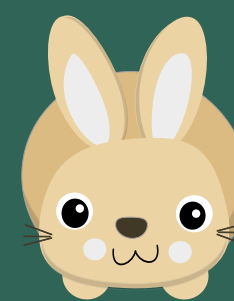
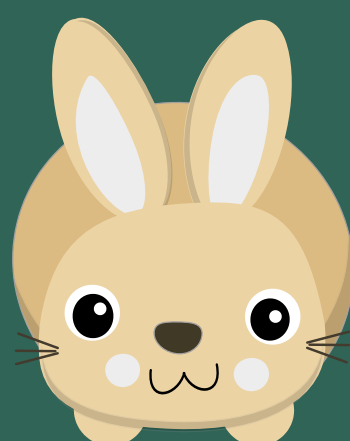
Wyskoczyła z ogródeczka
Cudna pani marcheweczka
Obereczka zatańczyła
Do talerza mi wskoczyła
Witam ją na moim stole
Jest w surówce i w rosole
Tańczy, pływa, stroi miny
I dostarcza witaminy.

1. O jakim warzywie jest mowa w wierszu?
2. Do jakich potraw możemy użyć marchewki?
3. Podziel na sylaby wyraz "marchewka"



Bystre oczko

Na dole wpisz cyfry lub narysuj odpowiednią liczbę kropek.

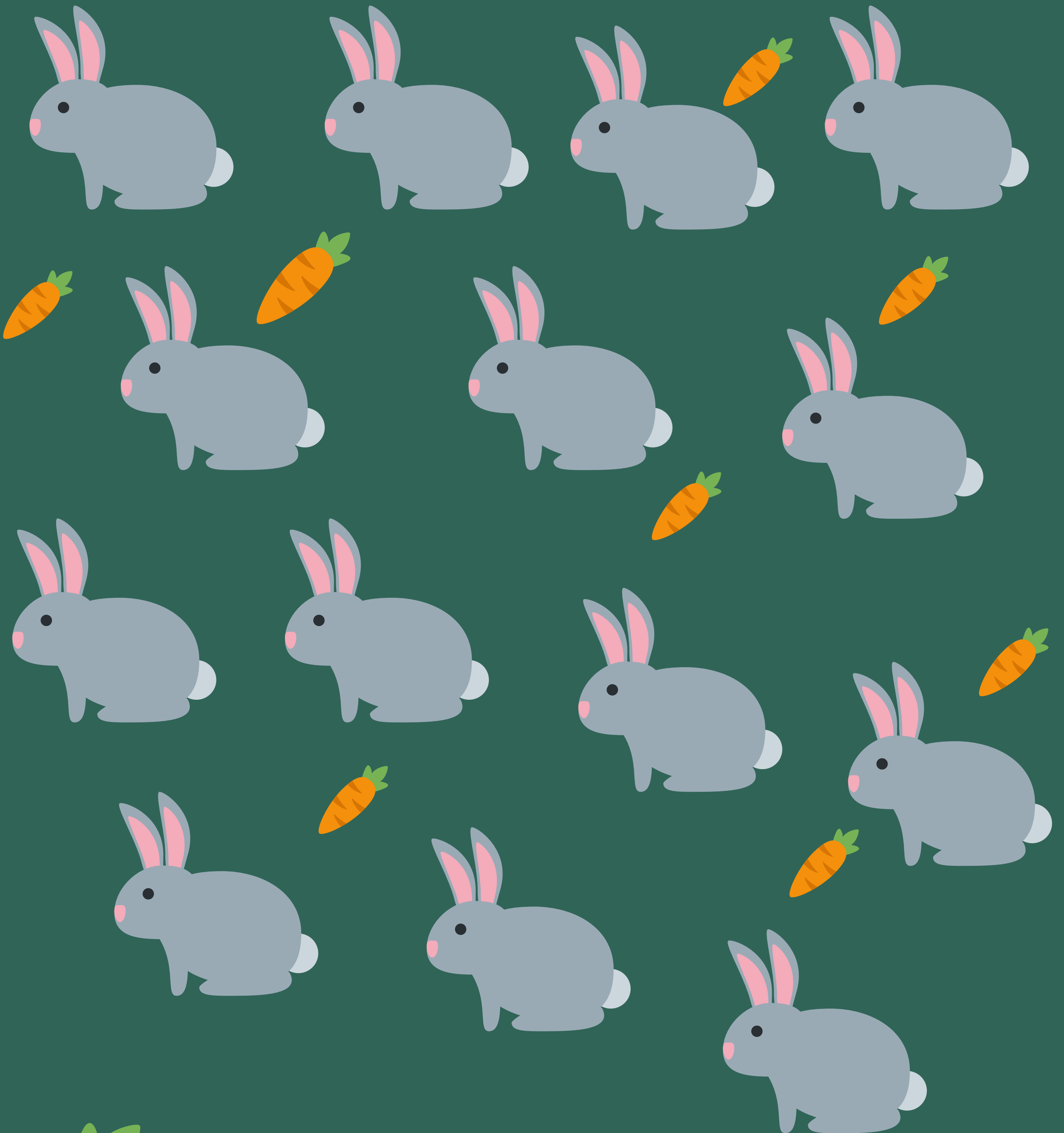


Spójrz na dwa obrazki i spróbuj odpowiedzieć na pytanie: Dlaczego zajaczek jest smutny?

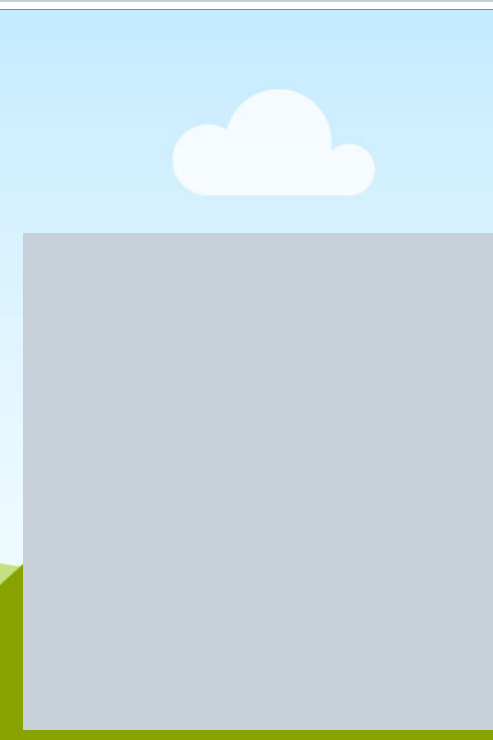
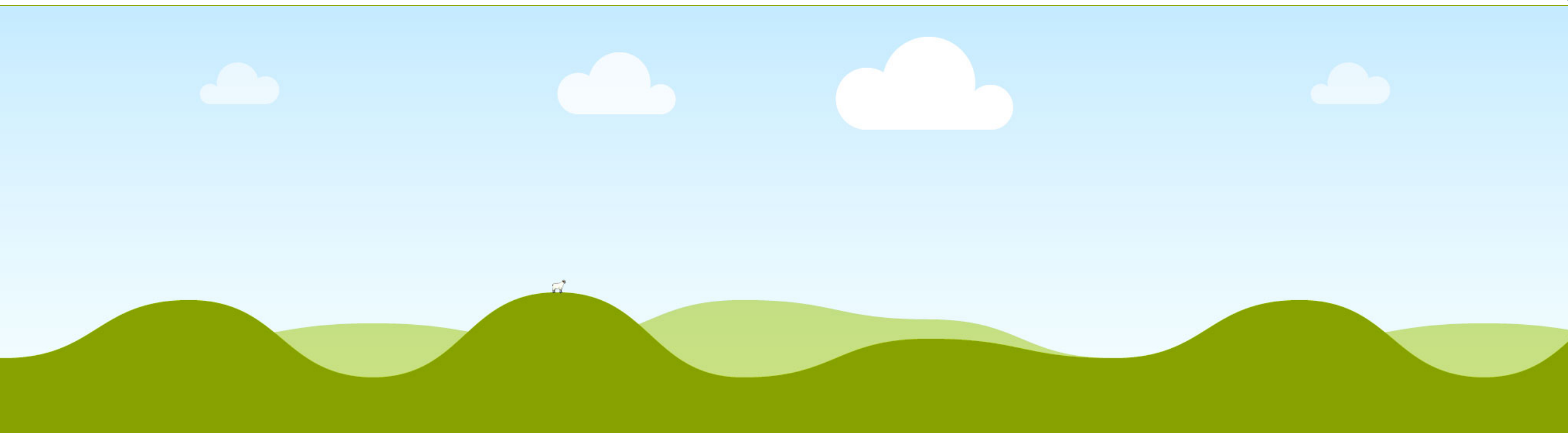
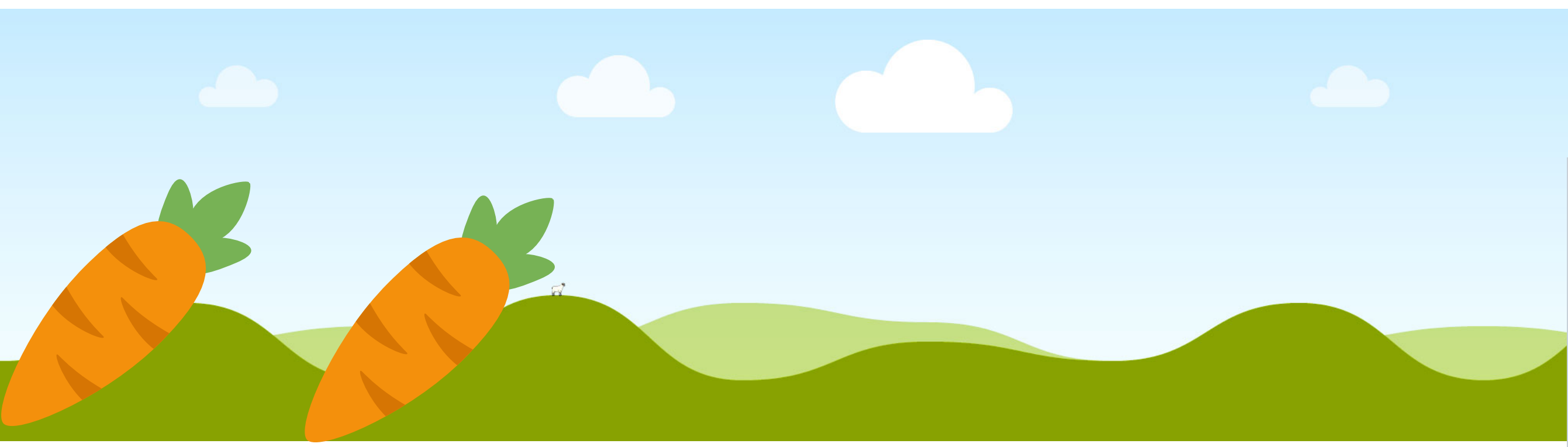
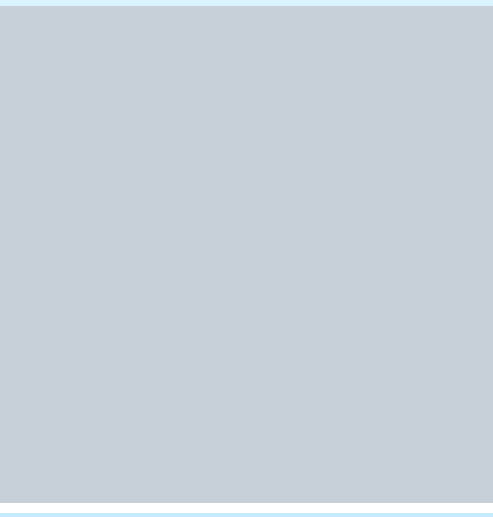
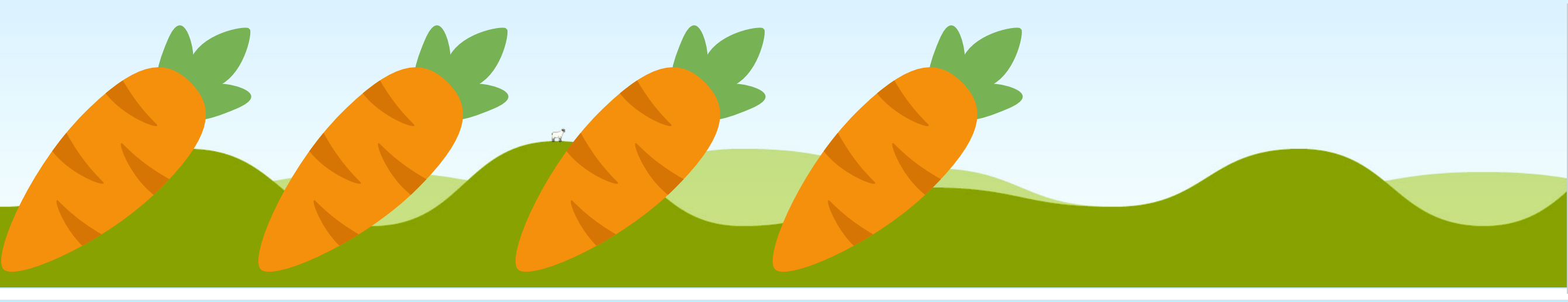


Marchewkowe pole

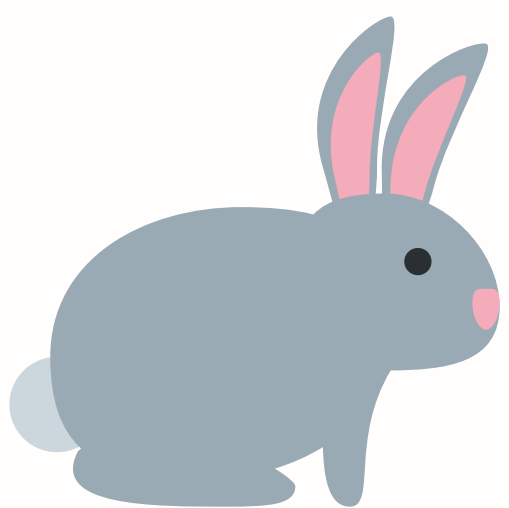
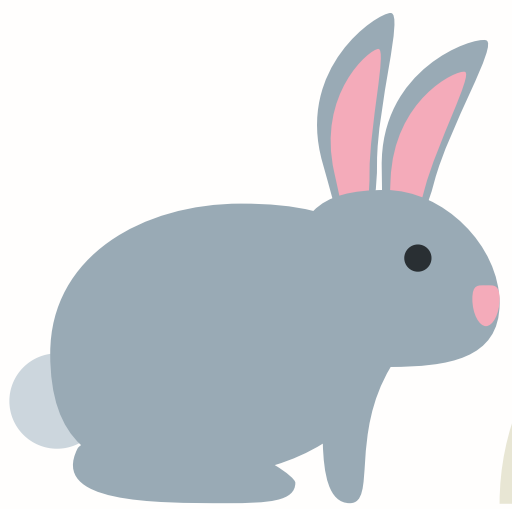
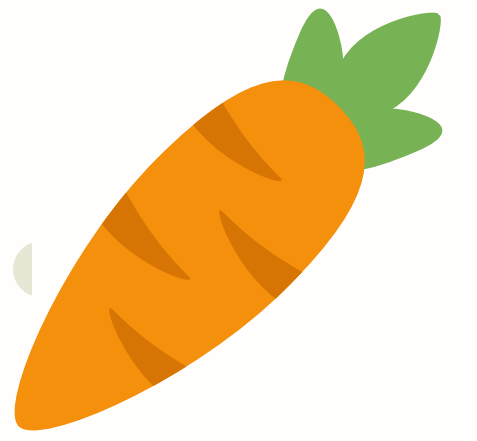
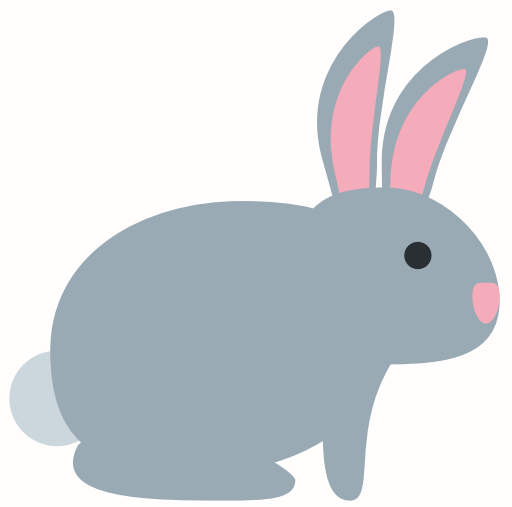
Między króliczkami ukryły się . Znajdź je i policz.
Wpisz odpowiednią liczbę w szarym polu.



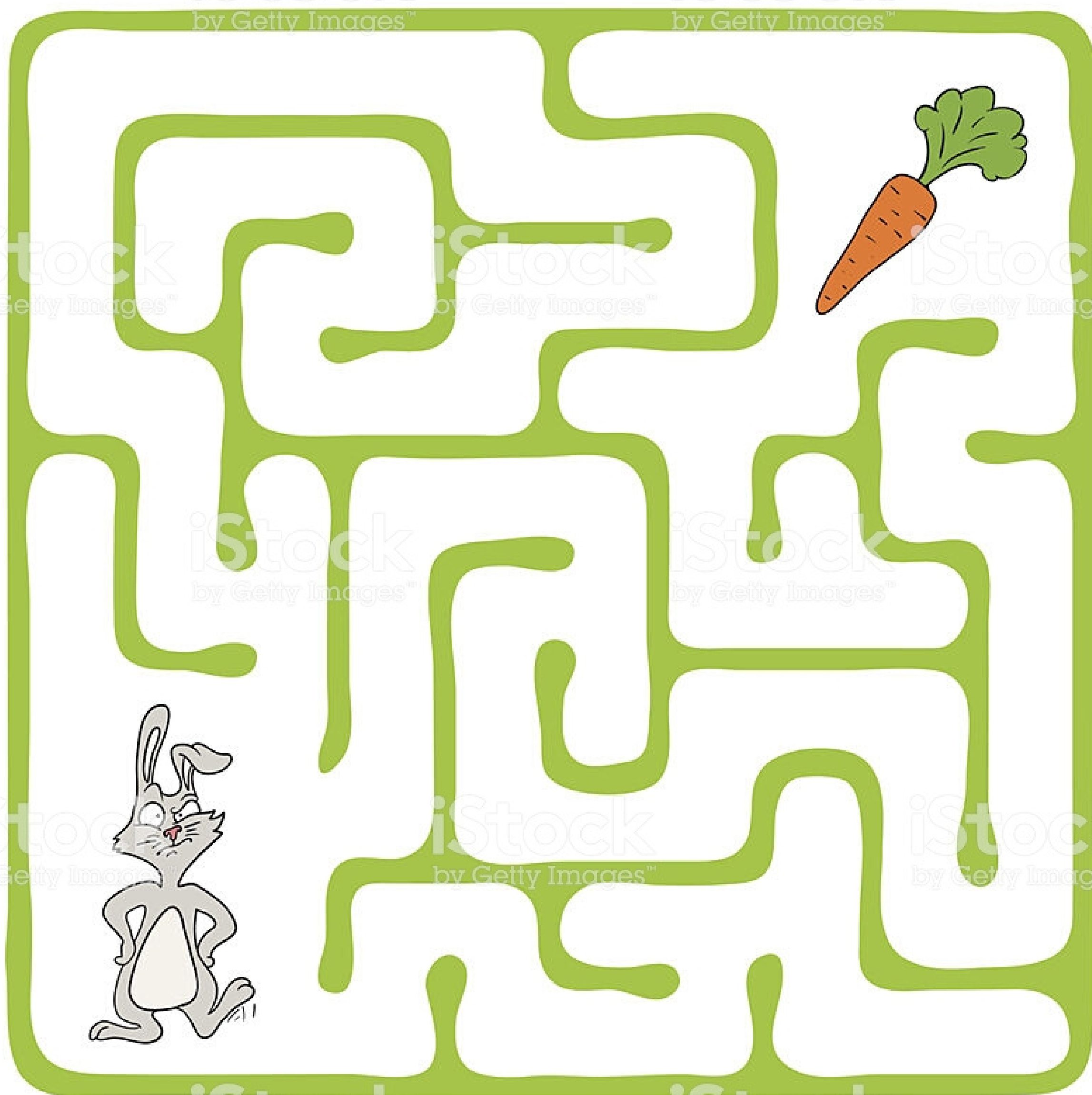
Narysuj tyle kropek, ile widzisz 



Weź kredkę w ulubionym kolorze i
doprowadź króliczka do marchewki



Zaprowadź Szarusia do marchewki



Ciasto marchewkowe

Składniki:

1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki)

1,5 szklanki mąki

4 jajka

1 szklanka oleju

1 szklanka cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 płaska łyżeczka sody

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżeczka przyprawy do piernika (można pominąć)

1 łyżka cukru wanilinowego

pół łyżeczki soli



Marchewkę trzemy na tarce o drobnych oczkach.

Piekarnik nastawiamy

na 180°C i zabieramy się za ciacho. Jajka ubijamy mikserem z cukrem i

cukrem wanilinowym przez ok. 3 minuty. Zaczynamy powoli dolewać olej –

ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągłe ubijając, stopniowo

dodajemy mąkę wymieszaną z solą, proszkiem i sodą. Ciasto powinno być

gęste. Dodajemy cynamon oraz ewentualnie przyprawę do piernika. Na końcu

wsypujemy odciśniętą marchewkę i mieszamy ostatni raz. Formę (najlepiej tortownicę o śr. 26cm, może być z kominem)

natłuszczamy lub

wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i pieczemy je ok. 45-55

min. (najlepiej sprawdzać patyczkiem).

dreamstime

dreamstime

dreamstime

dreamstime

dreamstime

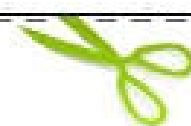
dreamstime

dreamstime

dreamstime

dreamstime

dreamstime





Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.



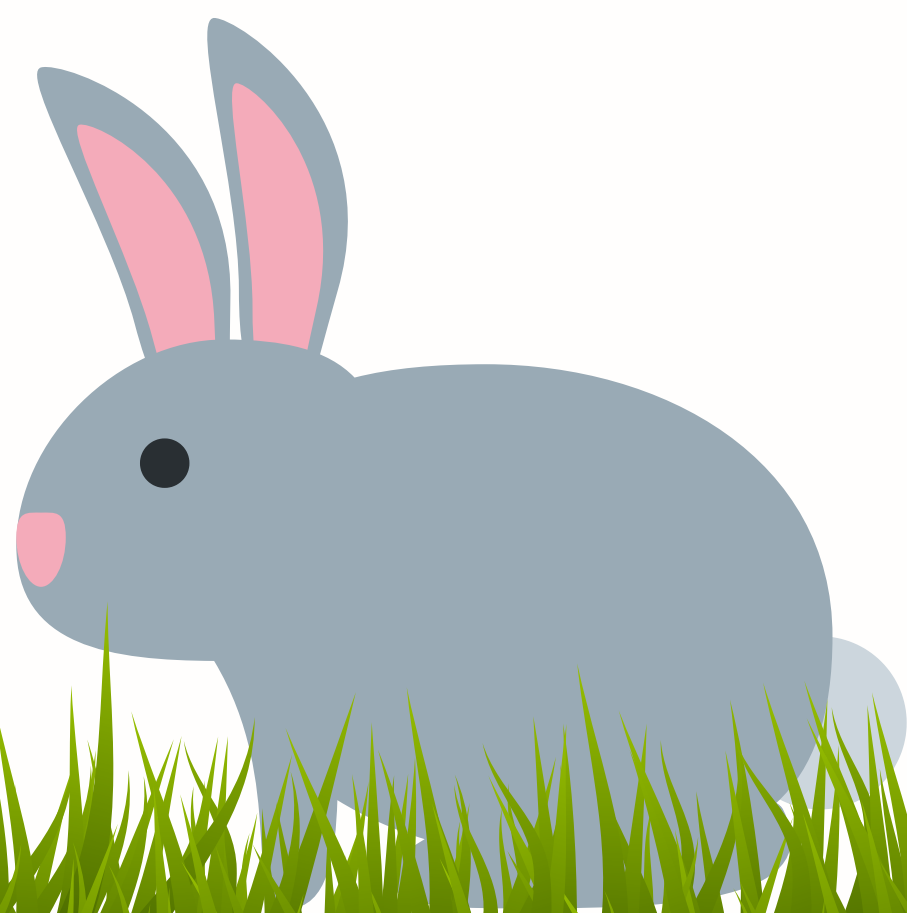
ID 43959133



Yayamayka | Dreamstime.com

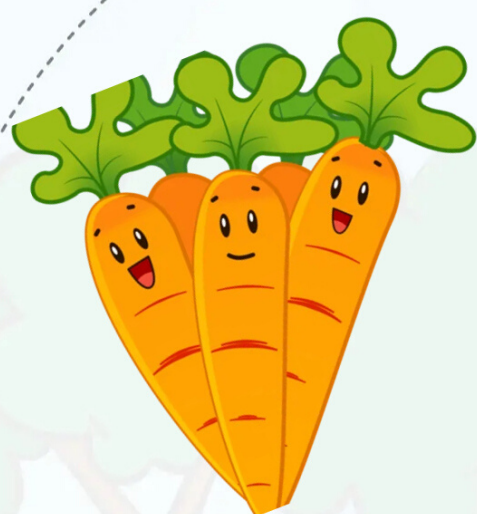


To już koniec zadań na dziś.
Super sobie poradziście.
Przygotowałem dla was w
nagrodę dyplom.
Pozdrawiam, Szaruś



DYPLOM

dla



za udział w Dniu Marchewki

data
04.04.2020

miasto
Koszalin

Dokument został wygenerowany na stronie

EduZabawy.com

Zapraszamy do kolejnych odwiedzin po więcej darmowych materiałów