1 CZERWCA

W dniu Dnia Dziecka życzę Wam

wszystkiego, czego pragniecie,

by się wszystko spełniło,

by to co dobre Waszym było,

dużo zdrowia i radości

niech w Waszych sercach na zawsze zagości.

PRAWA DZIECKA – WARTO WIEDZIEĆ

Posłuchajcie piosenki o Prawach Dziecka

https://www.youtube.com/watch?v=Mudintn3BM4

A teraz kilka propozycji na to, co dzieci lubią najbardziej :-)
Poproście rodziców o pomoc i spędźcie razem wspaniały czas.

PRZEPIS NA IDEALNE BAŃKI MYDLANE

Zwykle płyn do mycia naczyń dodajemy do wody w stosunku 1 do 10 (np. 100 ml płynu na 1 litr wody). Miksturę delikatnie mieszamy i stopniowo dodajemy do niej glicerynę. Zacznijmy od kilku kropel. Zazwyczaj na 1 litr naszej mikstury płynu z wodą dajemy nie więcej niż jedną łyżeczkę gliceryny.

8 trików na puszczanie baniek mydlanych - obejrzyjcie

http://katalog.aleheca.pl/8-trikow-na-puszczanie-baniek-mydlanych-oraz-maly-sekret

PRZEPIS NA DOMOWE LODY

LODY TRUSKAWKOWE

250 ml śmietanki i 250 ml tłustego mleka należy podgrzać, a następnie zalać masę jajeczną powstałą z ubicia 5 żółtek i 0,5 szklanki cukru. Masę gotować, aż zgęstnieje, dodać zmiksowane truskawki, schłodzić i wlać do pojemników na lody. Smacznego!!!!

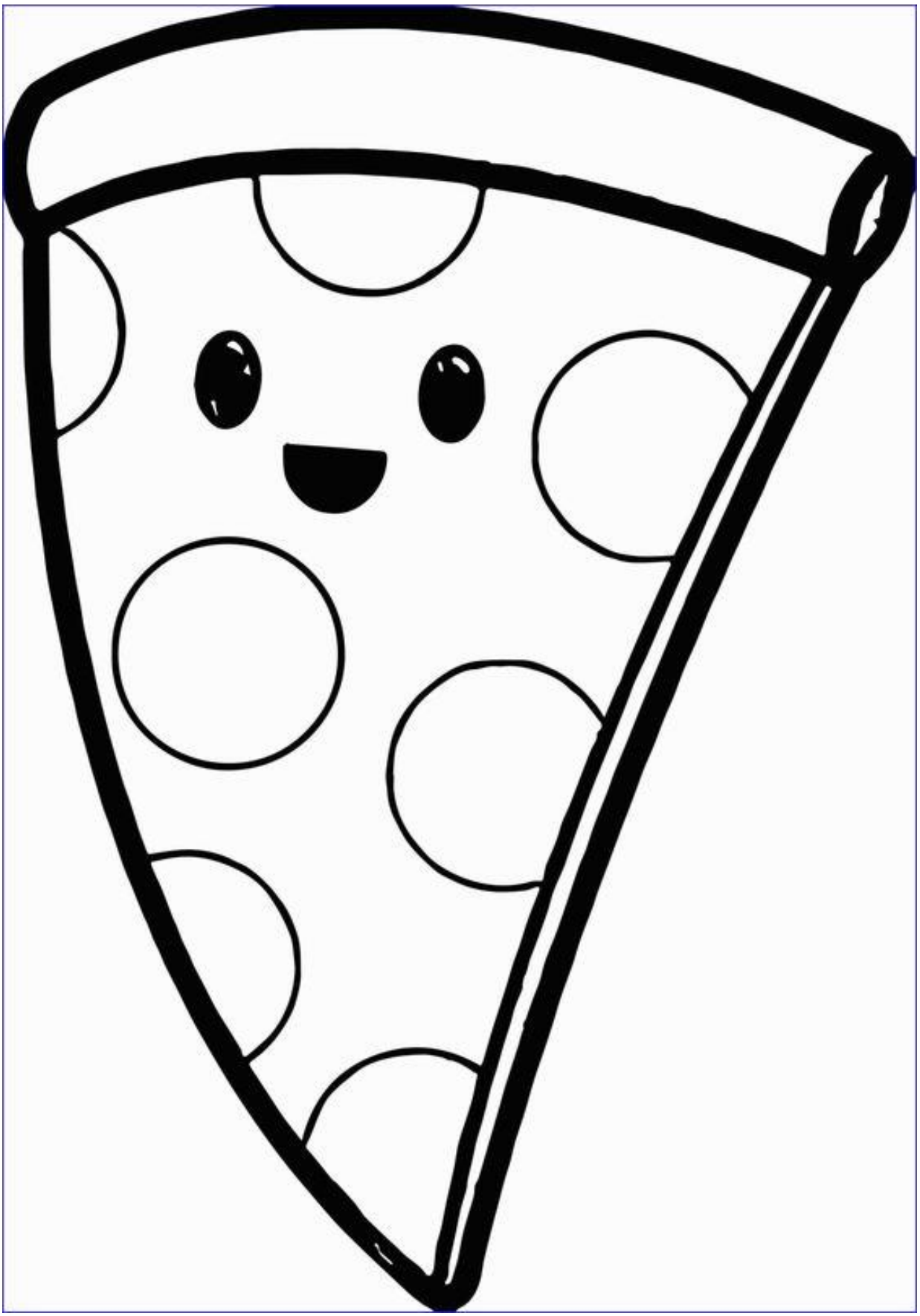
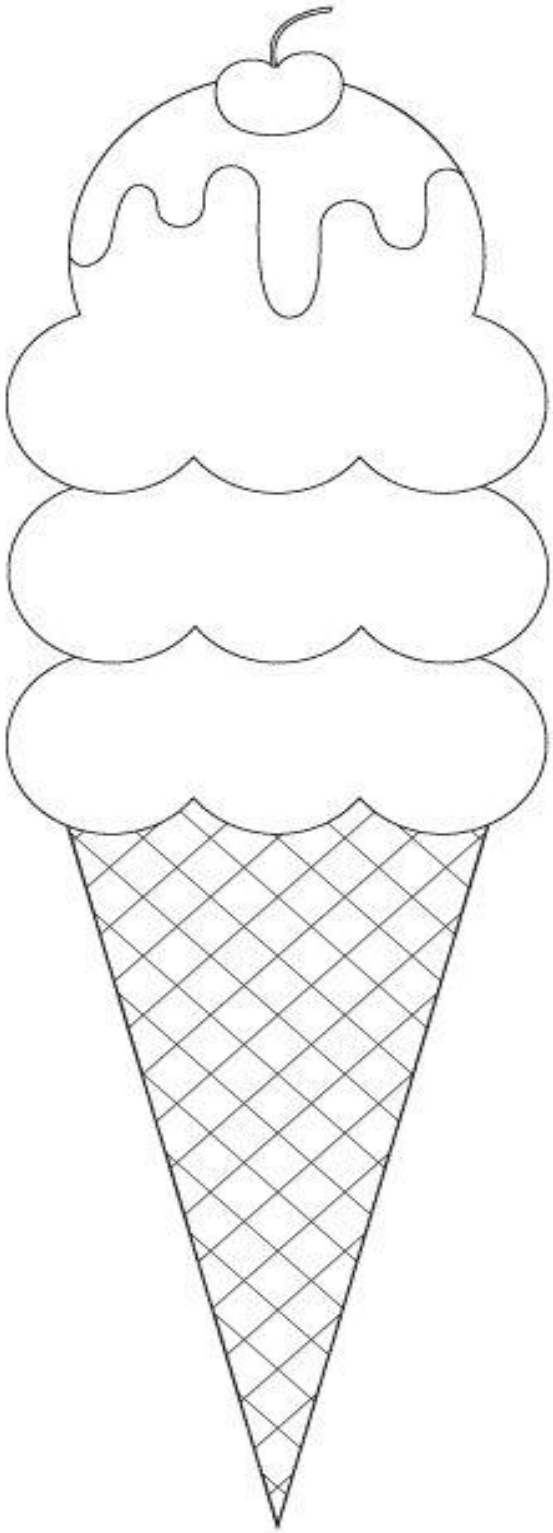
PRZEPIS NA PIZZĘ

Składniki

- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g instant)
- 150 ml ciepłej wody
- 1/2 łyżeczki cukru
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy

Przygotowanie

- Świeże drożdże ocieplić w temperaturze pokojowej. Przygotować **rozczyn**: drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia (rozczyn ze świeżych drożdży zwiększa objętość o ok. 3 razy - jeśli tak się nie stanie proces przygotowania rozczynu trzeba powtórzyć od nowa, natomiast rozczyn z drożdży instant może się tylko trochę spienić).
- Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą, zrobić wgłębienie w środku i wlać w nie rozczyn. Sukcesywnie zagarniać łyżką mąkę do środka i przez 2 - 3 minuty mieszać składniki, pod koniec dodając jeszcze oliwę.
- Połączone składniki wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką. Wyrabiać przez ok. **15 minut** aż ciasto będzie elastyczne i gładkie (ciasto można też zagnieść mikserem planetarnym).
- Wyrobione ciasto włożyć do dużej miski, przykryć ściereczką i odstawić na ok. **1 godzinę** do wyrośnięcia.
- Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę i chwilę pozagniatać. Podzielić na 2 części, uformować z nich kulki i odłożyć na ok. 7 minut pod ściereczką.
- Blaszki (tortownice) posmarować oliwą. Włożyć na środek kulkę ciasta, delikatnie **spłaszczyć i rozciągać, rozprowadzając palcami** po całej powierzchni dna, zaczynając od środka i zostawiając niewielki "wałeczek" na brzegu (zob. zdjęcia poniżej). UWAGA: najlepiej robić to kilkoma etapami, ciasto na początku sprężynuje i "cofa się" ale jeśli odczekamy chwilę będziemy mogli je dalej rozciągać.
- Wyłożyć cienką warstwę sosu pomidorowego, ser* oraz ulubione dodatki. Odczekać ok.

15 minut aż ciasto podrośnie, następnie piec w maksymalnie nagrzanym piekarniku **(min. 250 st. C) przez ok. 10 minut.**

I jeszcze coś do pokolorowania dla Was