

Drodzy uczniowie i rodzice!

Przed nami kolejny tydzień domowej nauki, której tematem przewodnim będą: *Dmuchawce, latawce, wiatr...*

Dziękuję za wzorową pracę w domu i zapraszam do wykonania nowych, ciekawych zadań.

Propozycje prac plastycznych i działań twórczych do wykonania
w tygodniu: 15.06.- 19.06.20

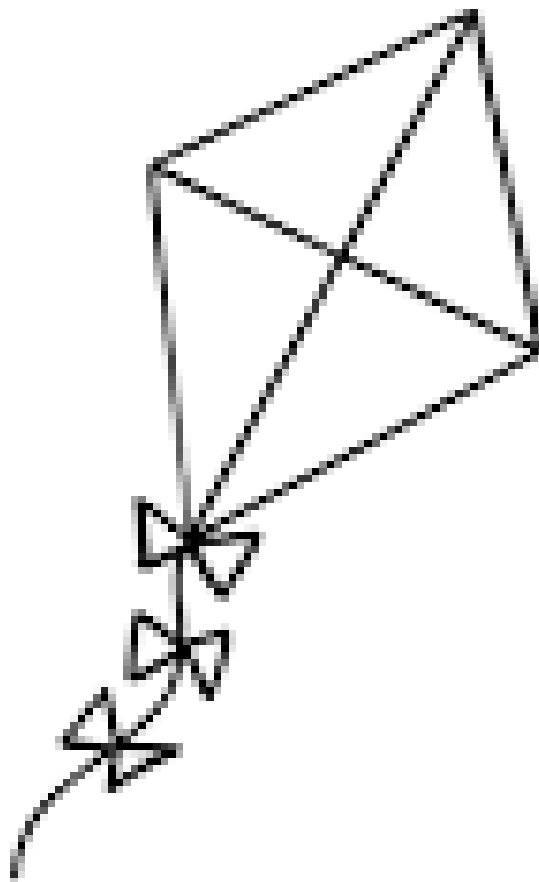
Propozycja 1:

Mniszek lekarski – pospolity dmuchawiec;) - kolorowanka



Chętni mogą spróbować samodzielnie namalować mniszka lekarskiego. Proponuję zastosować farby plakatowe, pędzel i słomkę. Rozdmuchany kwiat mniszka spróbujcie tworzyć dmuchając w warstwę farby słomką, tak by powstał nieregularny, ciekawy kształt. Łodygę i liście proponuję namalować tradycyjnie farbami.

Propozycja 2:
Latawce – kolaż



Na kolorowym papierze narysujcie duży kwadrat z przekątnymi. Powstały 4 trójkąty. Wytnijcie je i naklejcie na kartonie wg powyższego wzoru. Przygotujcie kilka małych kokardek z tasiemek. Doklejcie sznurek i kokardki – możecie użyć dwustronnej taśmy klejącej. Latawiec gotowy.

Propozycja 3:

Kolorowy wiatraczek.

Podaję link do strony z prostą instrukcją wykonania wiatraczka.

<https://www.youtube.com/watch?v=xuz9EwXiu-o>

Powodzenia! Proszę o wykonanie jednego z powyższych zadań.
Oczywiście chętnie zobaczę zdjęcia waszych prac;)

Tematem przewodnim zajęć kulinarnych będą:
Smarowidła do kanapek

Poniżej zamieszczam proste przepisy:

Propozycja 1: Wiosenny twarożek

Składniki:

- kostka białego sera,
- mały kubek śmietany,
- pół pęczka rzodkiewek,
- pół pęczka szczypiorku,
- pół świeżego ogórka,
- sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

1. Umyj dokładnie warzywa, ogórek obierz ze skórki, odkrój od rzodkiewek ogonki i liście. Zetrzyj warzywa na drobnej tarce.
2. Przełóż do miski ser i dokładnie rozgnieć go widelcem.
3. Posiekaj starannie szczypiorek.
4. Przełóż do miski z serem wszystkie warzywa, dodaj 2 łyżki śmietany, odrobinę soli i pieprzu do smaku, a następnie wymieszaj ze sobą składniki.
5. Kromkę chleba posmaruj twarożkiem. Gotowe. Smacznego!

Propozycja 2: Pasta z jajem

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo,
- pół kostki masła,
- pieprz, sól,
- natka pietruszki lub szczypiorek;

Sposób przygotowania:

1. Obierz jajka ze skorupki i przekrój je na pół.
2. Włóż jajka do miski, dodaj masło, sól, pieprz do smaku i dokładnie rozdrobnij widelcem. Masło powinno połączyć się z jajkami.
3. Jeżeli lubisz natkę pietruszki lub szczypiorek to możesz je drobno posiekać i dodać do pasty.
4. Posmaruj kromkę chleba pastą jajeczną. Gotowe. Smacznego!