



Kochane dzieci, czy wiecie, że 12 kwietnia to.....



mamy dla Was

propozycje zadań do wykonania 😊

Zaproście rodziców, rodzeństwo do wspólnej zabawy!

Zadanie 1.

Obejrzyjcie film o tajemnicach produkcji czekolady

„Manufaktura czekolady”

<https://www.youtube.com/watch?v=oAjB4Udr6UM>

**Po obejrzeniu filmu zapraszamy do wykonania
czekoladowych obrazków.**

Potrzebujecie:

- wafle



-czekoladę (krem czekoladowy)

Jesteśmy ciekawe, jakie czekoladowe obrazki stworzyliście, czekamy na Wasze zdjęcia.

Smacznego! 😊



Zadanie 2.


Jaka jest czekolada?- wielozmystowe poznanie właściwości czekolady.

Wykorzystajcie do tego zadania różnego rodzaju czekolady, które macie w domu: gorzka, mleczna, biała, bakaliowa,

jajko niespodzianka, wafelek w czekoladzie, krem czekoladowy itp.

Poproście rodziców, aby zawiązali wam oczy i spróbujcie rozpoznać czekoladę za pomocą:

 - smaku

 - zapachu.

Za pomocą dotyku  zbadajcie twardość czekolady. 😊

Zadanie 3.

Czekoladowy taniec, zaproście najbliższych do wspólnej zabawy. 😊

Taniec „Chocolate choco choco”

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

Zadanie 4.



Możecie przygotować swoją czekoladę, poproście mamę o pomoc i do dzieła 😊. Oto nasza propozycja. Potrzebne składniki odmierzajcie według przepisu.

Potrzebujecie:

- ½ szklanki oleju kokosowego,
- ½ szklanki ciemnego kakao,
- 5 łyżek syropu klonowego lub cukru
- garść suszonych wiórków kokosowych,
- garść orzechów włoskich,

dotatki mogą być dowolne, stwórz czekoladę według własnych upodobań.

Przygotowanie:

1. Rozpuść olej kokosowy w rondlu na średnim ogniu i delikatnie wymieszaj.
2. Dodaj kakao i cukier (syrop klonowy) i ponownie wymieszaj.
3. Zdejmij rondel z palnika i przelej masę na małą blachę do pieczenia lub do pojemnika z płaskim dnem, wyłożony pergaminem (ważne, żeby naczynie zmieściło się do zamrażarki). Rozprowadź równomiernie tak, by cała masa miała około 1 cm grubości.
4. Teraz czas na dodatki – możesz nimi posypać wierzch rozpuszczonej czekolady.
5. Tak przygotowaną masę umieść w zamrażarce i poczekaj, aż stwardnieje (czas do około 2. godzin).
6. Twoja czekolada jest już gotowa. Przed zjedzeniem pokrój ją w drobne kawałki. Całość przechowuj w lodówce, ponieważ czekolada z oleju kokosowego dość szybko się rozpuszcza.

Smacznego!

Na tej stronie <https://miastodzieci.pl/zabawy/blok-czekoladowy/> znajdziecie przepis na „Blok czekoladowy”.

**RUCH TO ZDROWIE – pamiętajcie o codziennej
aktywności fizycznej.**

Czas na gimnastykę 😊



<https://www.youtube.com/watch?v=9IZviQRE6dQ&list=PLHAKYSUVjpEDUhVP64bO35P8EWpU-hEHR&index=5>

Życzymy czekoladowego poniedziałku 😊



Wasze Panie

Grażynka i Mariola 😊