

Temat kompleksowy: Malujemy pisanki

Temat dnia: Dlaczego baba rośnie?

Zabawa plastyczna „Serwetka do ciasta”.

Przygotowanie papierowej serwetki – dzieci (z pomocą rodziców) składają kwadratowy kawałek papieru na cztery części i wycinają w nim wzory. Po rozłożeniu serwetka gotowa.



Rozwiązywanie zagadki.

*Może być z piasku,
może być siwa,
może być słodka i lukrem spływać. (baba)*

Rozmowa na temat tradycji wypiekania ciast świątecznych, w tym wielkanocnych bab lukrowanych, które są symbolem umiejętności kucharskich gospodyni i dostatku. Oglądanie zdjęć wypieków wielkanocnych.

Zabawa badawcza „Dlaczego baba drożdżowa rośnie?”

Wsypcie do szklanej butelki łyżkę cukru i drożdże, wlejcie trochę ciepłej wody i mieszajcie. Na szyjkę butelki naciągnijcie balonik i szczelnie go umocujcie gumką recepturką. Poproście rodziców aby wstawili butelkę do miski z gorącą wodą. Obserwujcie jak balon wypełnia się gazem i rośnie. Dzieje się tak dlatego, że drożdże zmieszane z cukrem powodują powstanie bąbelków (gaz – dwutlenek węgla). Kiedy drożdże są w cieście, bąbelki nie mogą się wydostać z otaczającego je ciasta i ciasto się podnosi. Zatem ciasto drożdżowe rośnie właśnie dzięki powstałym bąbelkom.

Pieczemy ciasto drożdżowe

Jeśli jeszcze nie piekliście baby drożdżowej razem z rodzicami, to zachęcam was, byście rodzicom w tym pomogli i obserwowali ciasto jak rośnie. Możecie się również pobawić sami w robienie babek, wykorzystując do tego piasek i foremki.

Udanych wypieków ;)

Ps. dla chętnych rodziców podaję sprawdzony przepis na babę drożdżową

2,5 szkl mąki
3 dkg drożdży
0,5 szkl ciepłego mleka
4 jajka
2 łyżki cukru

1 cukier waniliowy
skórka otarta z cytryny
 $\frac{3}{4}$ kost masła
5 dkg rodzynek

Mąkę przesiać do miski.
Drożdże wymieszać z mlekiem i odstawić na 10 min.
Jajka utrzeć z cukrem i skórką.
Masło rozpuścić i przestudzić.
Do mąki wlać drożdże i masę jajeczną, miksując dolewać roztopione masło, wsypać rodzynki.
Odstawić na 40 min.
Ciasto nałożyć do formy i znów odstawić na 30-40 min.
Piec 35 min 185 stopni C.

KREM: 25 dkg serka mascarpone, 1,5 szkl cukru pudru, łyżeczka soku z cytryny.



SMACZNEGO!