

Dzień dobry!

Święta już tuż tuż... Aby tradycji stało się za dość chcemy jednak, by na naszym wielkanocnym stole zagościł mazurek – tradycyjne polskie ciasto.

Chcemy zachęcić Was do włączenia się w świąteczne przygotowania. Oto przepis na wielkanocny mazurek, który możecie przyrządzić razem z Rodzicami. Mamy nadzieję, że przy wspólnej pracy a później jedzeniu własnoręcznie wykonanego ciasta, będziecie mieli mnóstwo radości. Oczywiście mazurek musi być pięknie ozdobiony, a jak, to zależy tylko od Waszej fantazji. Do pracy!

Mazurek przepis

Podstawą mazurka jest **kruche ciasto**. Sami nie możecie upiec ciasta, więc wystarczy kupić gotowe ciastka. Najlepiej maślane, ewentualnie kruche po prostu. Co jest ważne, najłatwiej będzie zrobić mazurek, jeśli użyjemy ciastek w kształcie kwadratowym lub prostokątnym. Jeśli nie uda nam się takich dostać, możemy rozkruszyć herbatniki i rozpuścić je w kilku łyżkach gorącego masła. Układamy warstwę ciastek na blaszce (lub rozsmarowujemy przyrządzoną z ciastek i masła masę). Ilość zależy od wielkości ciasta, jakie chcemy zrobić. Musi wystarczyć ich na ułożenie trzech warstw na blasze, którą wybierzemy.

Jaki smak wybrać?

Dalsze losy naszego mazurka to wybór smaku. Podajemy trzy propozycje. **Tradycyjny mazurek z marmoladą, mazurek kajmakowy „Krówka” oraz mazurek czekoladowy z owocami – „Czekoladowy zawrót głowy”**

Mazurek tradycyjny (z marmoladą)



Będziemy potrzebować oczywiście kruchych ciastek, słoiczka marmolady (może być też ulubiony dżem – ważne, żeby był gęsty), tabliczka białej czekolady, kandyzowanej skórki pomarańczowej i dowolnych bakalii. Na dnie blachy układamy warstwę herbatników, na niej rozsmarowujemy marmoladę (jeśli jest bardzo gęsta, można lekko podgrzać). Zabieg powtarzamy. Na koniec kładziemy warstwę herbatników, którą zalewamy rozpuszczoną wcześniej białą czekoladą (jeśli jest bardzo twarda, rozpuszczamy ją w odrobinie masła). Zanim czekolada ostygnie, ozdabiamy wierzch skórką pomarańczową i bakaliami.

Mazurek kajmakowy „Krówka”



Oprócz ciastek potrzebujemy masy kajmakowej lub krówkowej (dostępna w metalowych puszkach w wielu sklepach), tabliczki mlecznej czekolady, migdałów w płatkach. Uwaga! Ta wersja jest bardzo słodka. Chyba, że zamiast mlecznej czekolady użyjemy gorzkiej.

Ciastka układamy na blasze, zalewamy podgrzaną masą kajmakową (zostawić połowę na drugą warstwę). Czynność powtarzamy. Następnie układamy warstwę ciastek i zalewamy rozpuszczoną czekoladą, na wierzchu posypujemy migdałami.

Mazurek „Czekoladowy zawrót głowy”



Potrzebne będą trzy tabliczki czekolady: gorzka, biała i mleczna, ciastka jak zawsze oraz owoce kandyzowane lub z kompotu, bakalie.

Pierwszą warstwę ciastek zalewamy rozpuszczoną czekoladą gorzką, drugą – białą, a na wierzchu zostawiamy mleczną. Ozdabiamy owocami i bakaliami.

Smacznego!

Każdy z mazurków będzie najlepszy na drugi dzień. Ciasto musi trochę poleżeć, żeby warstwy się dobrze zlepiły i łatwo było je pokroić.

Życzymy wspaniałej zabawy przy wspólnym przygotowywaniu świątecznych potraw! A może pochwalicie się swoimi mazurkami, jesteśmy ciekawe jak je ozdobiście. Zdjęcia możecie przysyłać na adres: swietlica@sp12.kielce.eu lub do „wirtualnej galerii” na fanpage’u.

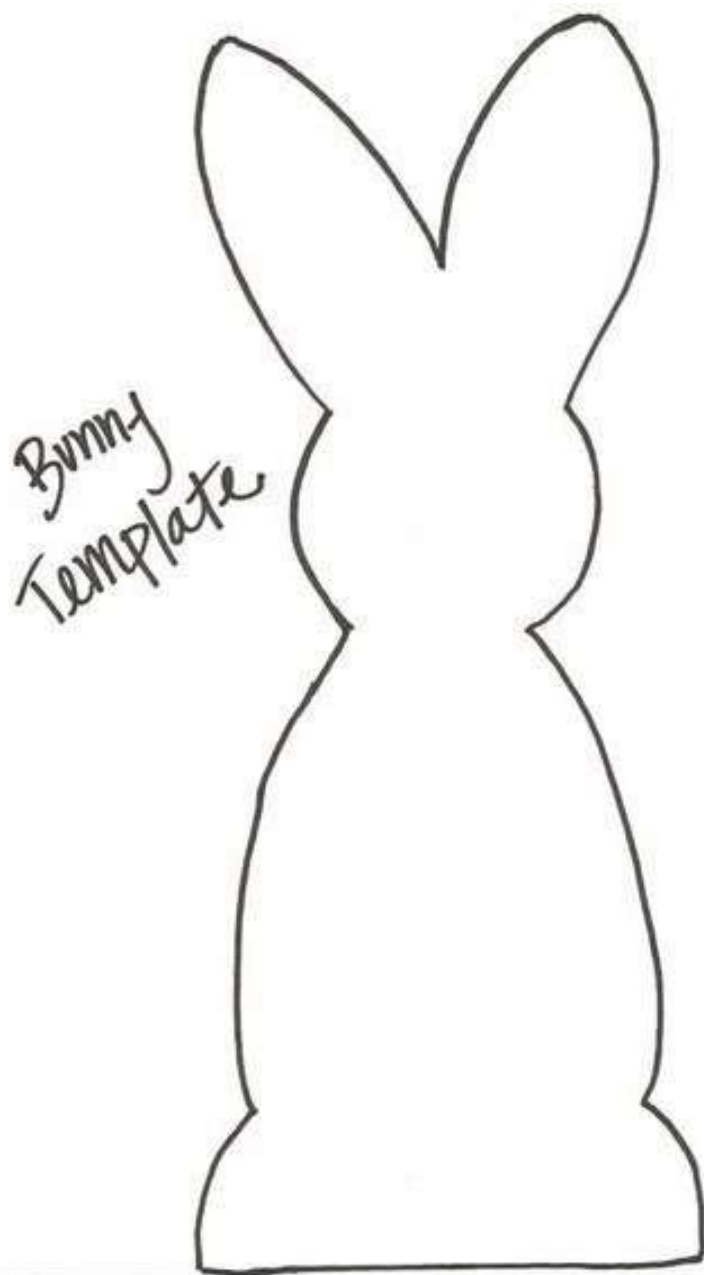
To nie koniec przygotowań do świąt. Możecie także własnoręcznie wykonać zabawną ozdobę – zajaczkową girlandę.

Potrzebne będą: kolorowy papier, nożyczki, dziurkacz i sznurek ozdobny.

Na papierze rysujemy zajaczkę i wycinamy jego kształt w różnych kolorach. Następnie robimy dziurki w uszach zajaczkę i przeplatamy sznurek. Zawieszamy przy oknie lub w innym ciekawym i widocznym miejscu.

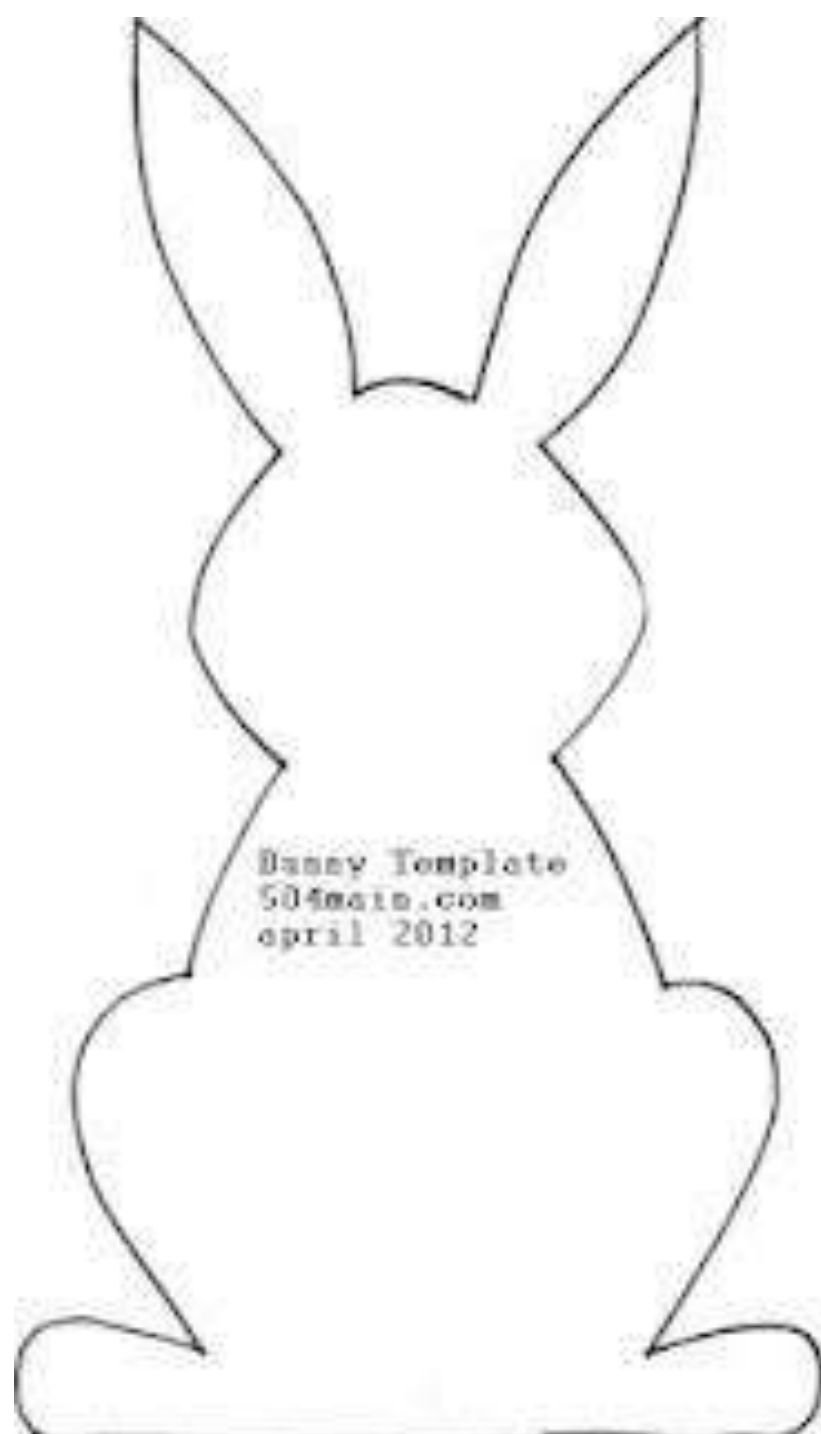


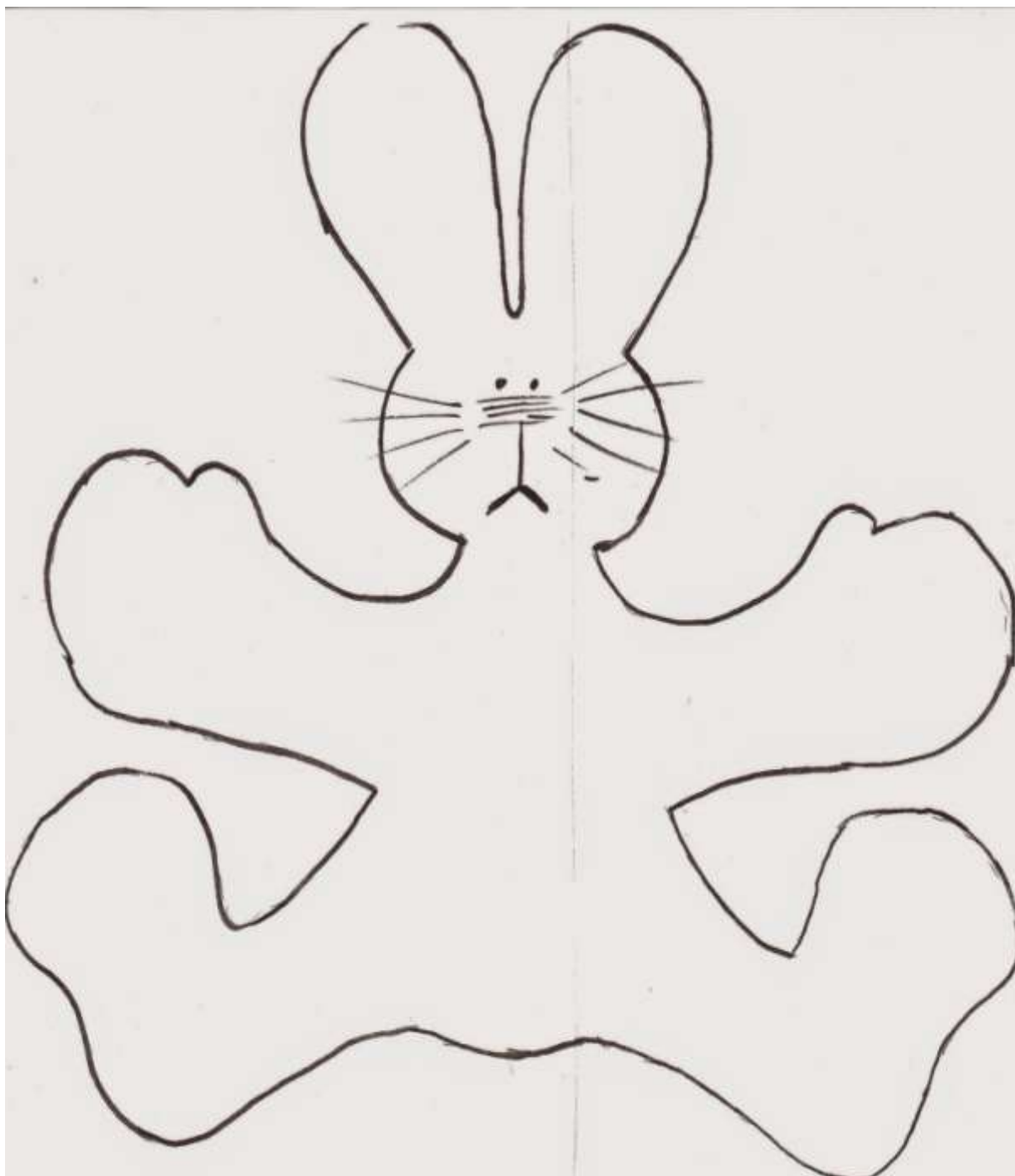
Wzory zajęczków:



ZOBACZ WIĘCEJ NA STYLOWI.PL







Przesyłamy Wam także linki do zajęć plastycznych z Panią Oliwią:

<https://www.youtube.com/watch?v=mojnLNJGVbA> - zabawne „skarpeciaki”

<https://www.youtube.com/watch?v=ugE992LwuI8> - wiosenne zajęcia

<https://www.facebook.com/urtica.dzieciom/videos/635386637024689> - Kle, kle boćki – idzie wiosna

Bawcie się dobrze!

Życzymy Wam wszystkim zdrowych, radosnych, kolorowych pełnych wspaniałych przysmaków Świąt Wielkanocnych!



Tęsknimy za Waszym śmiechem i radością. Mamy nadzieję, że niedługo znów będziemy mogli się wspólnie bawić.
