

POMYSŁY NA #ZOSTANWDOMU



Nudzi Ci się?

Zamknij oczy, pomyśl cyfrę od 1 do 10, otwórz oczy i wybierz...

Jeśli Ci nie odpowiada, możesz jeden raz zmienić

To zaczynamy!

Zbierajcie wykonane przez siebie prace plastyczne, zrobimy potem fantastyczną wystawę w szkole!

1. **KĄCIK KULINARNY** - dla smakoszy i łasuchów. Do przygotowania:

LEGUMINA CYTRYNOWA

Potrzebujesz: - 4 jajka

- 1 duża lub 2 małe cytryny (sok + otarta skórka)

- 3 łyżki cukru pudru

- 2 łyżeczki żelatyny

- do dekoracji według uznania: owoce, bita śmietana,

biszkopty

Czas przygotowania: ok. 20 min, czas na stężenie w lodówce: ok. 2 godz.

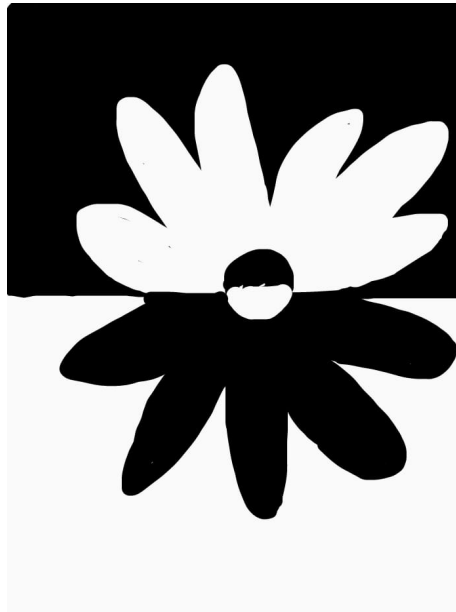
Wykonanie: białka ubić na sztywną pianę, żółtka ubić z cukrem na puch. Do mocno ubitych białek dodawać powoli ubite żółtka, mieszać delikatnie drewnianą łyżką.

Przygotować żelatynę: 2 łyżeczki żelatyny zalać małą ilością gorącej wody, dokładnie rozmieszać, do rozpuszczenia, ostudzić, następnie wlać do masy i delikatnie wymieszać.

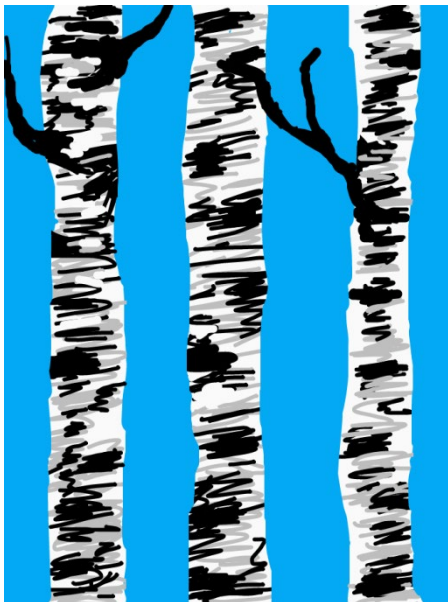
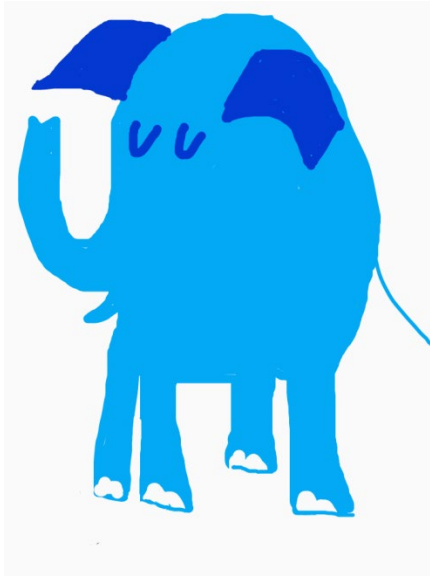
Przelać masę do pucharków i do lodówki, do stężenia. Po wyjęciu udekorować według uznania. Wspaniała legumina na poobiedni deser lub jako podwieczorek. **SMACZNEGO!!**



2. **TROCĘ RUCHU** - obejrzyj filmik, zainspiruj się: <https://youtu.be/QLulngyXCjs>
3. **CZYTANIE** - jeśli masz w pokoju półkę lub regał z książkami, podejdź, zamknij oczy, wskaż palcem książkę, otwórz oczy, weź książkę i przeczytaj pierwszą stronę, jeśli Cię zainteresuje, możesz czytać dalej 😊
4. **RYSUNEK** - wykonaj rysunek używając tylko dwóch kolorów: czarny + czerwony lub biały + czarny, zainspiruj się 😊



5. **TANIEC** - włącz radio lub znajdź na YouTube ulubioną piosenkę, zatańcz do niej, ale w rytmie Hip Hop, możesz spróbować ułożyć własną choreografię, pamiętaj ruch to zdrowie! ☺
6. **MAŁY EKSPERYMENT** - gumowe, skaczące jajko – obejrzyj filmik
https://youtu.be/rjeG_CQLLmq
7. **RYSUNEK** - wykonaj rysunek używając tylko dwóch kolorów: jasno- i ciemnoniebieski + czarny, zainspiruj się ☺



8. **SŁOWA** - pomyśl i zapisz 20 słów na literę **B**

9. KĄCIK KULINARNY - KISIEL INACZEJ

Potrzebujesz: - opakowanie kisielu (czerwony lub żółty)

- owoce mrożone lub świeże, czerwone (np. maliny, jagody, wiśnie) lub żółte (np. mango, brzoskwinia, ananas)

dopasowane do koloru kisielu

- śmietana kwaśna lub jogurt typu greckiego (1 łyżka na porcję)

Czas przygotowania: ok. 10 min. + czas na ostudzenie

Wykonanie: kisiel przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, kiedy będzie gotowy, do gotującego kisielu wsypujemy kilka garści mrożonych owoców. Wyłączamy palnik i mieszamy energicznie. Przelewamy do szklanek lub pucharków czy salatek, kiedy będzie już zimny dekorujemy łyżką śmietany lub jogurtu i posypujemy już świeżymi owocami.

Doskonale drugie śniadanie, podwieczorek, ale też jako deser po obiedzie



UWAGA!!

We wszystkich przepisach, w których potrzebujemy coś zagotować lub użyć wrzątku **prosimy o pomoc kogoś starszego! Sami nie wykonujemy tych czynności!**



10. **RYSUNEK** - narysuj noc według Twojej wyobraźni, zainspiruj się:

