**15.04.2020 r. środa**

**Witajcie!**

Święta Wielkanocne mamy już za sobą. Mamy nadzieję, że po przerwie świątecznej  
jesteście wypoczęci i pełni sił wróciliście do „wirtualnej” świetlicy.

Jeśli spodobały się Wam nasze przedświąteczne pomysły to dziś jeszcze dwie propozycje, które kojarzyć się Wam będą z minionym okresem.

1. **Klamerkowe baranki.**

[](https://2.bp.blogspot.com/-CCutsyERsKk/WNg1fa-MbpI/AAAAAAAAKDY/I8LB1GFrzPUYmOHhksjZXvhnFXAURYApACEw/s1600/DSC_7628.JPG)

Potrzebne materiały:

* klamerki drewniane do bielizny,
* karton, może być też tekturka z bloku rysunkowego lub technicznego,
* klej, nożyczki, wata, flamastry,
* ozdoby: oczka- gotowe lub samodzielnie wykonane.

Z grubszego papieru wycinamy tułów, doklejamy watę i detale. Dodajemy nóżki  
z klamerek i już mamy stado baranków. W zależności od wielkości użytych klamerek baranki będą małe lub duże.

A teraz niespodzianka dla łasuchów!

1. **„Muffinkowe owieczki”**



Potrzebne składniki:

* ½ szklanki oleju,
* 1 szklanka mleka,
* 2 jajka,
* 2 szklanki mąki pszennej,
* ¾ szklanki cukru,
* 3 czubate łyżki kakao,
* 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia,
* kilka kropel zapachu migdałowego.

Do ozdobienia:

* 2 białe czekolady
* 1/5 szklanki mleka,
* 100g masy marcepanowej,
* 1 łyżeczka kakao,
* popcorn.

Wykonanie:

1. Suche składniki (mąka, cukier, proszek do pieczenia, kakao) mieszamy w jednej misce.
2. W drugiej misce mieszamy mokre składniki (olej, mleko, jajka, olejek migdałowy).
3. Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy łyżką.
4. Papilotki do muffinek wypełniamy w 2/3 powstałą masą.
5. Pieczemy w temperaturze 200 stopni C przez około 20 minut.

**Teraz zabieramy się za przystrojenie:**

1. Białą czekoladę rozpuszczamy w mlecznej kąpieli. Po wystygnięciu wstawiamy do lodówki aż powstała masa zrobi się gęsta.
2. Przygotowujemy popcorn lub wykorzystujemy gotowy ze sklepu.
3. Z masy marcepanowej odrywamy kawałek, aby wykonać małe kuleczki – oczy owieczek. Pozostałą część zagniatamy z kakao. Kakaową masę wałkujemy i wykrawamy z niej kształt głowy owieczki (można wcześniej przygotować szablon z tektury).
4. Muffinki smarujemy czekoladową masą i doklejamy popcorn. Za pomocą masy czekoladowej doklejamy głowy owieczek i robimy oczy formując kulki z białej masy marcepanowej.

**I mamy nasze muffinkowe owcze stadko!**

Smacznego! 😊

Mamy nadzieję, że spodobały się Wam nasze dzisiejsze pomysły. W wolnym czasie możecie je wykonać z pomocą Rodziców. Jeśli chcecie się pochwalić swoją pracą, z której jesteście dumni - zróbcie zdjęcia i prześlijcie na adres mailowy: [swietlica@ssp72.pl](mailto:swietlica@ssp72.pl) Po powrocie do Szkoły stworzymy z nich *Galerię „wirtualnej” świetlicy.*

Pozdrawiamy wszystkich serdecznie! 😊

Trzymajcie się zdrowo!

Zespół nauczycieli świetlicy szkolnej