

Gazetka Miejskiego Przedszkola Nr 8  
w Zgierzu  
ul. Łódzka 86  
tel. 42 716-28-39



# Ósemeczka



Luty 2021 (Nr 17)



Był sobie pączek co nie miał rączek  
i okrągłutki był jak miesiącek.  
Miał lukrowaną, złocistą skórkę,  
a w środku dziurkę na konfiturę.  
Wszyscy go lubią - starsi i dzieci.  
Na jego widok aż ślinka leci.  
Lecz co naprawdę pączki są warte,  
to przede wszystkim wie tłusty czwartek.



# Tłusty Czwartek

„Tradycja Tłustego Czwartku i jedzenia pączków, faworków, chrustu i innych smażonych smakołyków pochodzi z czasów, gdy chrześcijanie pościli znacznie surowiej niż dzisiaj. Tłusty czwartek wywodzi swą nazwę od wyjątkowo tłustego jedzenia. Do wtorku przed Popielcem objadano się najbardziej tłustymi specjałami. Za symbol tłuszczu uchodziła słonina, którą zjadano kawałami. Był to ostatni czwartek przed wielkim postem, który wówczas traktowano bardzo poważnie. Z cesarskiego Rzymu przybył do nas nie tylko zwyczaj jedzenia pączków, ale i przekonanie, że w Tłusty Czwartek należy nie tylko zjadać, ile się da, ale wręcz obżerać się, tak aby wystarczyło do Wielkanocy.

U nas w XVI w. pączki z chlebowego ciasta były nadziewane słoniną i pieczone na smalcu. W krajach zachodnich były one drożdżowe, nadziewane migdałami i orzechami, potem dżemem, owocami. Pączki okrągłe, jakie znamy obecnie, zaczęto piec dopiero dwa stulecia później - w XVIII wieku. Właśnie wtedy zaczęto do ich produkcji używać drożdży.

Pączek - w zależności od tego, czym jest wypełniony - ma od 250 do 350 kalorii. Według tradycji w Tłusty Czwartek trzeba zjeść jednego pączka. Kto tego nie zrobi, naraża się, zgodnie z dawnym przesądem, na utratę szczęścia. Przeciętnie Polak zjada w Tłusty Czwartek 2,5 pączka, a wszyscy razem prawie 100 milionów.

W średniowieczu tłusty czwartek rozpoczynał czas bardzo swobodnych zabaw i balów przebierańców. Trzeba była pamiętać o tym, aby w masce lub przebraniu nie przekroczyć bram kościoła ani cmentarza. Kto tego nie przestrzegał, mógł na zawsze zostać przemieniony w postać, z którą się w tym dniu utożsamiał. Najchętniej przebierano się za diabła, śmierć, wampira, trupa albo postaci, które wzbudzały śmiech. Współcześnie po wsiach chodzą przebierańcy z niedźwiedziem, turoniem, kogutem lub innymi zwierzętami, które muszą zatańczyć z gospodarzami domów”. (źródło: Internet)





# Rodzicu!

Zrób coś dla siebie i dla swojego dziecka!

By nasycić małe brzuszki

usmaż smaczne pączuszki!



## Pączki domowe

(Przepis sprawdzony i polecany)

**Składniki:** 3 szklanki mąki tortowej, mąka do podsypywania, 3 łyżki cukru pudru, 5 żółtek, ¼ kostki (6 dag) masła lub masła roślinnego, szklanka mleka, 4 dag drożdży, szczypta soli, cukier waniliowy lub skórka otarta z cytryny, lekko podgrzane powidła śliwkowe albo konfitury z wiśni, 1 kg + czubata łyżka czystego smalcu.

- **liczba porcji /25, czas przygotowania /150 min, kaloryczność /średniokaloryczne.**

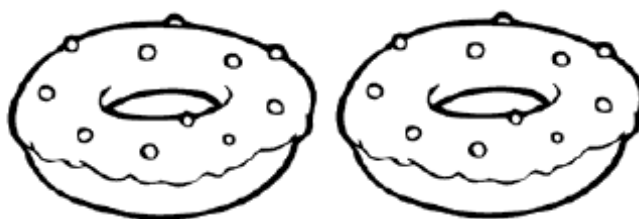
W podgrzonym mleku rozprowadzamy pokruszone drożdże z dodatkiem łyżeczki cukru pudru i łyżeczki mąki. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do zaczynu dodajemy żółtka, cukier puder, sól, oraz sianę przez sito, wygrzaną mąkę. Wyrabiamy ciasto, aż ukażą się pęcherzyki powietrza. Dodajemy płynny tłuszcz, cukier waniliowy, lub skórkę otartą z cytryny i wyrabiamy całość, aż tłuszcz całkowicie się wchłonie. Ciasto, przykryte ściereczką, stawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Gdy podwoi objętość, wykładamy na posypaną mąką stolnicę, formujemy wałek, kroimy na 25 (czasem wyjdzie nieco więcej) części, z każdej lepimy zgrabny, niezbyt gruby placuszek, nakładamy podgrzane powidła (nie powinno być różnicy temperatur), zlepimy i układamy na stolnicy do wyrośnięcia. Na mocno rozgrzanym tłuszczu smażymy pączki, aż będą zrumienione z obu stron, wyjmujemy łyżką cedzakową na tacę, wyłożoną papierowymi ręcznikami. Po odsączeniu z nadmiaru tłuszczu posypujemy obficie cukrem pudrem i układamy na paterze.

# Zadania dla przedszkolaka

IMIĘ: \_\_\_\_\_

Pokoloruj tylko te pola z literami, które są potrzebne do napisania wyrazu z ramki.



PĄCZKI

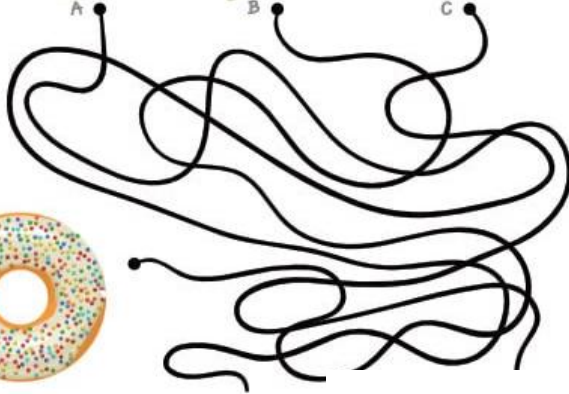
K	N	D	Z	Ę
M	Ł	L	E	I
F	Ą	C	G	U
A	B	S	J	P

Imię: \_\_\_\_\_



Data: \_\_\_\_\_

Sprawdź, które dziecko dotrze do pączka.



Mniam...

Imię: \_\_\_\_\_



Data: \_\_\_\_\_

Zaznacz drogę dziewczynki do pączka.



www.rodzicielskieinspiracje.pl

Mniam...

# Walentynki



## „Kwiatowe serca”

Gdzieś na świecie, w miejscu pilnie strzeżonym, którego nigdy nie znajdziecie jest ogród, w którym rosną kwiaty w kształcie serc. Pewnie się zastanawiacie, skąd się tam wzięły. Jest wytłumaczenie na to. Otóż w tym ogrodzie co chwila pojawia się nowy kwiatek. Wystarczy, że gdzieś w jakim zakątku Ziemi, ktokolwiek powie drugiej osobie, że ją kocha, na czarodziejskiej łące zakwitną sercowy kwiat. Tak się działo zawsze. Nieważne było, gdzie ludzie wyznawali sobie miłość. Nie ważne było jakim językiem mówili. Każde szczere wyznanie oznaczało pojawienie się w ogrodzie sercowego kwiatu. Kwitł on tak długo, jak długo dany człowiek nosił w swoim sercu miłość do drugiej osoby. Z czasem kwiatów przybywało, ogród był coraz większy i piękniejsza. O ogród dbał ogrodnik. Doglądał niezwykłych roślinek. Dbał, by miały dużo słońca i mogły dalej się rozwijać. Orodnik miał też niezwykłą zdolność, potrafił rozmawiać z kwiatami. Gdy tylko pojawiał się jakiś nowy sercowy kwiat, ogrodnik osobiście go witał. Nadawał mu imię, opowiadał mu o ogrodzie, o panujących w nim zwyczajach. Wysłuchiwał również opowieści nowego kwiatu. O tym, dlaczego się tutaj pojawił, dzięki czyjemu uczuciu się narodził. Tak też było, gdy w ogrodzie pojawił się kwiat, któremu ogrodnik nadał imię Malinek. Był bardzo piękny, kształtny. Szybko rósł, jego kwiatowe serce było coraz większe. Niestety, po paru dniach zaczął marnieć. Stracił swój intensywny kolor. Płatek zaczął się kurczyć. Orodnik zauważył, że Malinek ma kłopoty. Postanowił z nim porozmawiać.

- Mój drogi Malinku, jesteś w naszym ogrodzie już kilka dni, jak ci się u nas podoba?
- Jest tutaj bardzo ładnie, kolorowo, wokół widzę same uśmiechnięte i szczęśliwe kwiaty.
- Właśnie, wszędzie są uśmiechnięte i szczęśliwe kwiaty, ale nie można tego powiedzieć o tobie, powiedz co cię trapi? - Bo ja pojawiłem się tutaj przez Maćka. On powiedział swojej mamie, że bardzo ją kocha, że nigdy jej nie opuści, że zawsze będzie z nią.
- Co za piękna miłość dziecka do swojej mamy.
- Tak, też tak myślałem, ale Maciek właśnie obraził się na swoją mamę.
- Jak to obraził się na swoją mamę, za co?
- Najpierw obraził się na mamę, bo nie pozwoliła mu zjeść całej paczki chipsów. Potem obraził się na mamę, bo nie pozwoliła mu dłużej oglądać telewizji, i jeszcze raz obraził się na mamę, bo kazała mu poukładać zabawki. Maciek była taki obrażony na mamę, że powiedział jej, że jej już nie kocha.
- Oj, to straszne, jak on mógł tak postąpić.
- Tak, to bardzo smutne, ja chyba już chyba uschnę.
- Ależ jeszcze nie wszystko stracone. Jest na to sposób. Musisz nawiązać kontakt z serduszkami Maćka.
- I co mam mu powiedzieć?
- Zapytaj go, gdy będzie spać, kogo kocha najbardziej na świecie. Następnego dnia ogrodnik zauważył, że Malinek wyglądał znacznie lepiej. Oprócz tego zauważył, że tuż obok właśnie kielkuje kolejny sercowy kwiatek. Malinek wyznał, że Maciek przez sen szczerze wyznał, że najbardziej na świecie kocha mamę i tatę. Już wkrótce obok Malinka pojawił się nowy sercowy kwiat. Orodnik nazwał go Talinek. A wy drogie ciec, czy zasadziliście już swoje sercowe kwiaty? Jeśli nie, możecie to nadrobić w dniu Walentynek. Wystarczy, że powiecie komuś, że bardzo go kochacie. Przy okazji możecie wszystkim ukochanym wręczyć laurki z namalowanym kwiatowym sercem.



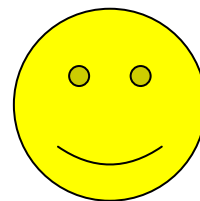
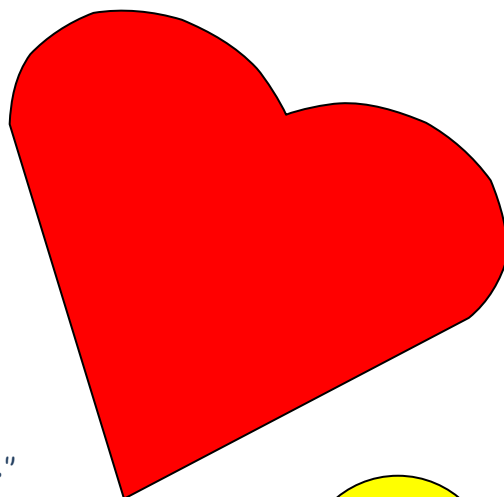
(Alicja Kwiatkowska)



# Rodzicu!

„Jest jedna miłość,  
która nie liczy na wzajemność,  
nie szczędzi ofiar, płacze a przebacza,  
odepchnięta wraca - to miłość macierzyńska.”

(Józef Ignacy Kraszewski)



„Dzieci jak są małe to są tak słodkie,  
że chciałoby się je zjeść.

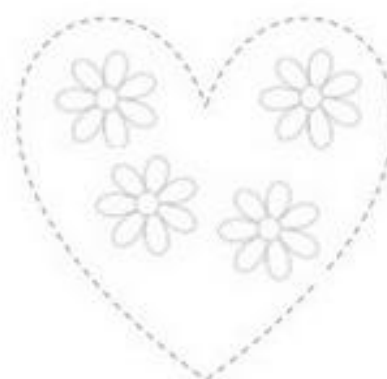
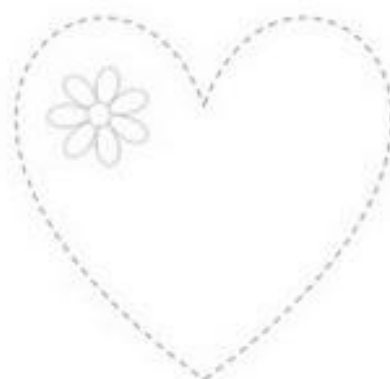
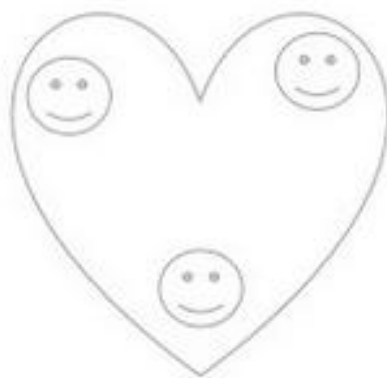
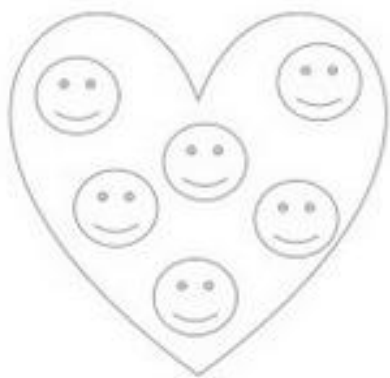
Jak dorosną to się żałuje,  
że się tego nie zrobiło.”



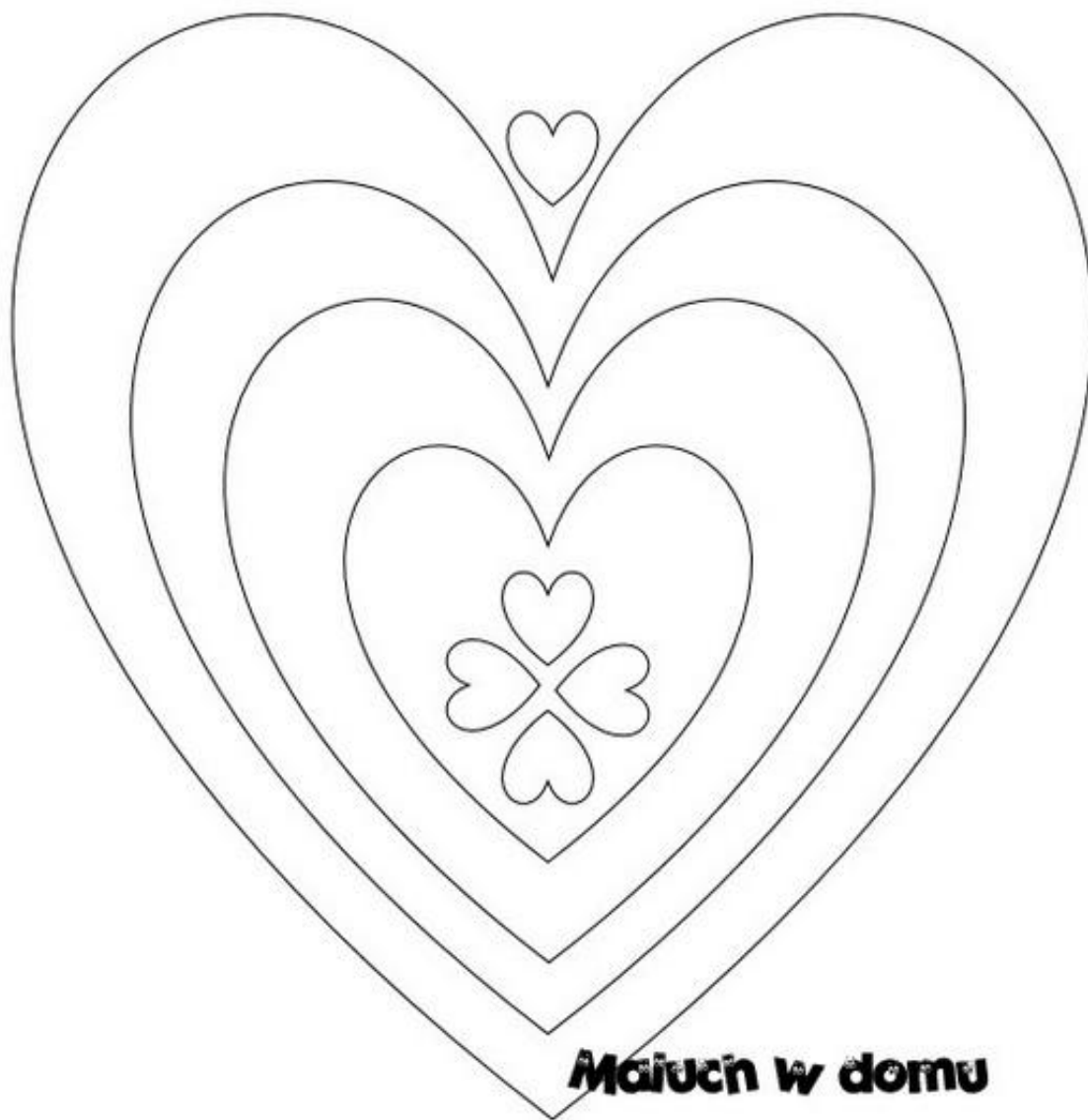


# Zadania dla przedszkolaka

\* W każdej parze serc dorysuj tyle elementów żeby było ich po równo. Pokoloruj.



\* Każde serce pokoloruj innym kolorem.



\* Rysuj szlaczki.



# Najlepsze życzenia!!!



- ♥ „Kobieta jest Zaproszeniem do szczęścia.”
- ♥ „Świat bez kobiet byłby jak ogród bez kwiatów.”
- ♥ „Gdyby kobieta przestała być zagadką, świat stałby się nudny, a miłość przestałaby istnieć”.



- ♥ „W słowach wszyscy mężczyźni podobni są do siebie; czyny dopiero odstawiają różnice”. (Molier)

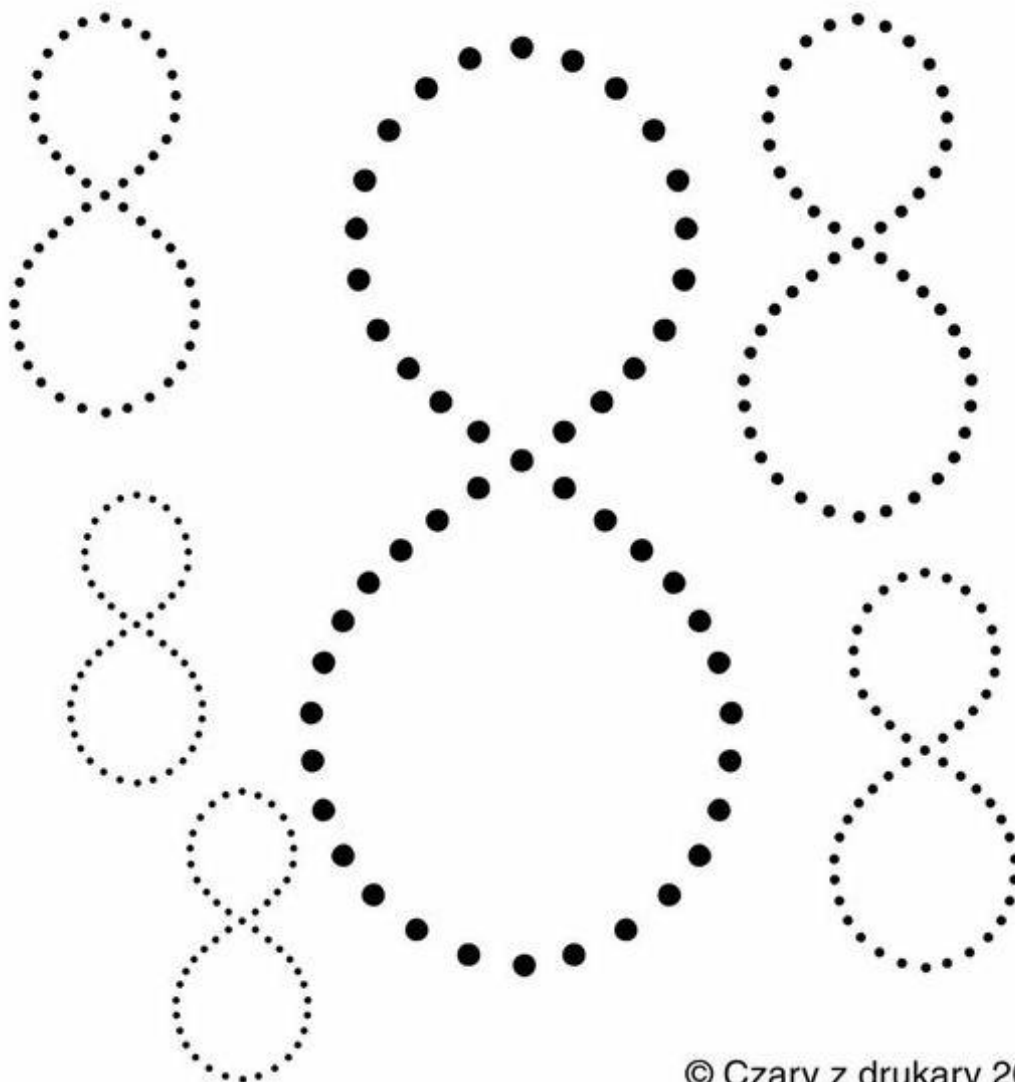
# Zadania dla przedszkolaka

\* Rysuj po śladzie.

## Dzień Kobiet



8 marca



© Czary z drukary 2020



✦ Pokoloruj.



Gazetkę opracowała: Elżbieta Andrzejczak

**Źródła:**

<https://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/7,168571,25757713,dzien-kobiet-2020-zyczenia-i-wierszyki.html>

<https://nowaskola.com/wp-content/uploads/2015/06/tlusty-czwartek-2014.jpg>

<https://przedszkolankowo.pl/wp-content/uploads/2018/01/paczki2.png>

<https://aniagotuje.pl/przepis/paczki>

<https://kuchniamagdy.pl/przepisy/ciasta-i-slodkosci/faworki-chrust/>

[https://rodzicielskieinspiracje.pl/tlusty-czwartek-przedszkole-karty-pracy\\_16-min/](https://rodzicielskieinspiracje.pl/tlusty-czwartek-przedszkole-karty-pracy_16-min/)

<http://www.tojakobieta.pl/to-i-owo/aforyzmy-o-kobietach.html>

<http://dobreskladniki.wp.pl/dzien-kobiet-historia-niezwyklego-swiate>

<https://joannapachla.com/kultura/cytaty-o-mezczyznach/>

<https://pl.pinterest.com/pin/342625484155504728/>

<https://przedszkole59.wordpress.com/2019/03/17/dzien-kobiet-2/>

<https://www.facebook.com/Kolorowanki.dla.dzieci/photos/dzi%C5%9B-dzie%C5%84-m%C4%99%C5%BCczynny-i-z-tej-okazji-mamy-dla-was-nowe-m%C4%99skie-kolorowanki-httpwww/528853457157876/>

<http://www.nasze-bajki.pl/pl/przegladarka.aspx?bajka=702>

[https://www.tapeciarnia.pl/250591\\_kwiaty\\_serca\\_valentynki](https://www.tapeciarnia.pl/250591_kwiaty_serca_valentynki)

[https://1.bp.blogspot.com/-o7aB8kte1sQ/WJzZXojrTLI/AAAAAAAAAI\\_Q/RQLhHI0foCEvDGvgR5n6W9hBHx2C1i4SwCLcB/s1600/serca%2Bz%2Belementami%2Bmatematyki.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-o7aB8kte1sQ/WJzZXojrTLI/AAAAAAAAAI_Q/RQLhHI0foCEvDGvgR5n6W9hBHx2C1i4SwCLcB/s1600/serca%2Bz%2Belementami%2Bmatematyki.jpg)

Aszkiewicz E. *Kuchnia polska. 1001 przepisów*. Publikat.