Witam Kochani!!

Święta tuż, tuż… Już niedługo wszyscy zajmiemy się przygotowaniem pysznych ciast. Dziś dzieci będą miały za zadanie wykonanie „Wielkanocnego mazurka”.

Najpierw wytłumaczmy dzieciom co to jest mazurek.

**Mazurek** – tradycyjne, niskie, słodkie, ciasto kuchni polskiej. Mazurki piecze się w okresie Wielkanocy. Sporządza się je z każdego rodzaju ciast. Często składane są z dwóch warstw ciast różnego rodzaju. Najbardziej typowe mazurki powstają z płatów kruchych, biszkoptowo-tłuszczowych, orzechowych.

W załączniku znajdziecie zdjęcia wielkanocnych mazurków. Zwróćmy uwagę dzieci na dekorację – jej różnorodność, kolorystykę.

Do przygotowania naszego „Mazurka” potrzebne będzie: plastelina, wieczko z masła, nasiona fasoli, kukurydzy, kasza, groch, preparowany ryż, itp.

Wieczko po maśle (jego głębszą stronę) dzieci wypełniają plasteliną. Wierzch równamy. Następnie dostępnymi ziarenkami, nasionkami dzieci ozdabiają wierzch naszego „mazurka”.

Życzę miłej zabawy!!!

Proszę o zdjęcia ☺