



## ZAJĄCZKI WIELKANOCNE

85 gram złocistego syropu wymieszać z 1/2 łyżeczką wody i 25 g oleju arachidowego. Mąkę przesiać i dodać składniki mokre - wymieszać wszystko szpatułką do ciasta. Wyrabiać ciasto około 2 minut, aż będzie jednolite i lśniące. Uformować kulę, zawinąć w folię i zostawić w lodówce na kilka godzin (najlepiej na całą noc). Schłodzone ciasto podzielić na 10 równych części i z każdej części oderwać kawałek na uszy i ogonki. Masę marcepanową również podzielić na 10 części i uformować z nich kulki. Każdy kawałek ciasta rozwałkować na placuszek, do środka włożyć kulkę masy marcepanowej i oblepić dokładnie ciastem. Z pozostałych kawałków ciasta uformować po dwa wałeczki na uszy i małą kulkę na ogonek - przykleić do kulki ciasta z marcepanem. Uszy ozdobić robiąc delikatnie wgłębienie w środku patyczkiem do szaszłyków. Grubszym końcem patyczka zrobić oczy.

Zajaczki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni 10 minut, po czym wyjąć blachę i studzić przez 15 minut. Lekko ostudzone ciastka można posmarować roztrzepanym żółtkiem z odrobiną wody - wtedy będą błyszczące. Z powrotem włożyć blachę do piekarnika na kolejne 10 minut, aż zajaczki zarumienią się.



## BABKA WIELKANOCNA

Do miski wsyp 200 gram mąki pszennej tortowej, trochę ponad pół szklanki skrobi ziemniaczanej i łyżeczkę proszku do pieczenia a następnie wszystko dokładnie wymieszaj lub przesiej do drugiej miski. Miękkie masło ucieraj w drugiej misce. Polecam użyć do tego miksera na wysokich obrotach. Gdy masło zrobi się jasne i puszyste możesz stopniowo dodawać cukier puder. Łyżka po łyżce, aż dodasz cały cukier. Całość ubijaj nadal na wysokich obrotach. Następnie wbij 4 jajka. Po każdym jajku ubijaj masę przez chwilę, aż całkowicie połączy się w krem. Po zmiksowaniu wszystkich jajek, do masy dodaj też wcześniej przygotowane składniki sypkie. Ciasto mieszaj już przy pomocy szpatułki z silikonową końcówką, albo drewnianą łyżką. Dużą cytrynę dokładnie wyszoruj i sparz wrzątkiem. Całą skórkę zetrzyj na drobnych oczkach tarki a sok wyciśnij. Sok oraz skórkę dodaj do ciasta i wymieszaj całość delikatnie. Ciasto przełóż do formy uprzednio natłuszczonej i lekko tylko oprószonej od wewnątrz mąką pszenną. Formę z babką wielkanocną umieść w piekarniku nagrzanym do 175 stopni (grzanie góra/dół). Wybierz środkową półkę. Ciasto piecz około 40 minut. Po wystygnięciu babkę możesz polać lukrem.

## PIERWSZY DZIEŃ WIOSNY

wiosna



1 Pierwszy dzień wiosny przypada w niedzielę 21 marca



### pierwsze wiosenne kwiaty

przebiśniegi,  
zawilce,  
przyłaszczki,  
ziarnopłon,  
podbiał,  
kokorycz.  
Kwitną  
leszczyny,  
derenie, wiązy,  
wierzby i topole.

Wiosną jest więcej światła dziennego, ponieważ oś Ziemi przechyla się w kierunku słońca o tej porze roku.

Pierwszego dnia **wiosny** wschód i zachód słońca są oddalone od siebie o około 12 godzin na



### Marzanna

Marzanna, zimowa panna, w słomianej sukience rozpostarła ręce. W lęku drżąca cała, topić się nie chciała.

z rozwichrzonym wlosem, ognie ją poniosą. Niechaj śnieg i mrozy wiośnie się ukorzą i porą radosną zawitaj nam wiosno!

## MODA W WIOSNĘ



Ramoneska kurtka skórzana. Jest to klasyka, każda dziewczyna powinna mieć to w szafie. Na wiosnę idealnie

się sprawi ponieważ ona nie jest za ciepła. Taką skórzaną kurtkę w wiosennym okresie będzie

można coraz bardziej znaleźć w różnych sklepach.

## SPODNIIE MOOM

Są to spodnie w stylu vintyge. Taki krój spodni jest bardzo rozpoznawalny dla tego stylu. Styl vintyge jest teraz bardzo modny.



mk

mk

## Co jest modne w tym sezonie

Wiosna to jest bardzo fajna pora roku jeśli chodzi o stylizację ponieważ można się ubrać cienko i grubiej. W tym sezonie wiosennym

są modne kolory pastelowe.



mk

mk



mk

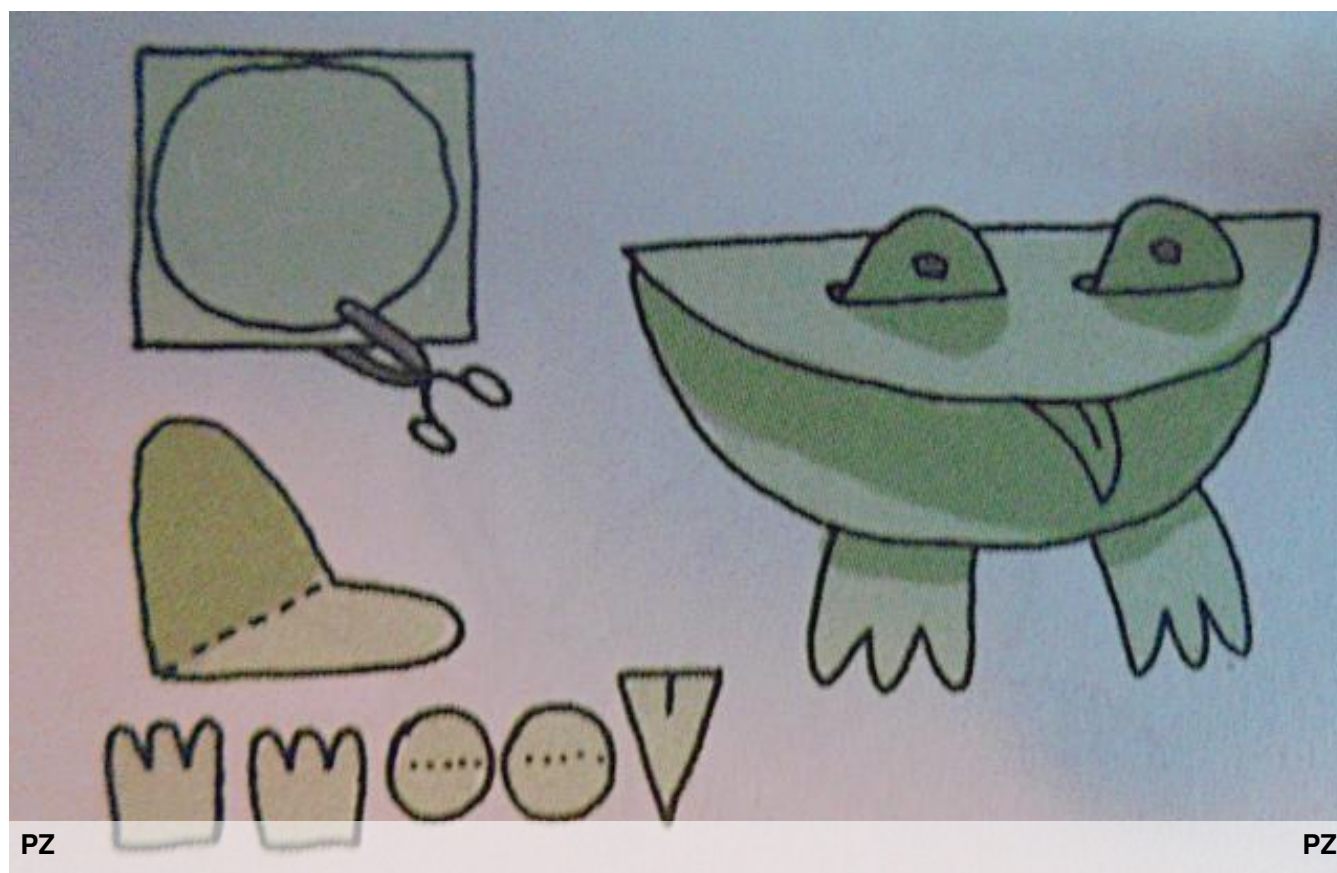
mk



## STYLIZACJA NA WIOSNĘ

Na stylizację wiosenną na kwiecień zaproponowałam czarne materiałowe obcisłe spodnie z rozszerzonymi nogawkami na dole do tego

białą bluzę z motywem bajki Disneya "Król Lew" Na dopełnienie stylizacji dodałam czarne okulary

**ZRÓB TO SAM...****...ozdoba do pokoju żaba z papieru**

**Potrzebne rzeczy:**  
 -zielony gruby papier  
 -czerwony papier  
 -czarny flamaster  
 -ołówek  
 -nożyczki.

**Wykonanie:**  
 1. Narysuj okrąg na arkuszu zielonego papieru i wytnij koło.  
 2. Zegnij koło w pół.  
 3. na grubym papierze narysuj dwie stópki i dwa okręgi (jako parę oczu)

i wytnij wszystko.  
 4. Z czerwonego papieru wytnij język.  
 5. Złóż małe koła wpół i przyklej je jako oczy na głowie żaby. Namaluj na oczach czarnym flamastrem grubą kropkę.

6. przyklej żabie stopy i język.

## KIEDY USŁYSZYSZ ODGŁOS DZWONKA DO DRZWI



Pani na lekcji :

- Jasiu która rzeka jest dłuższa Ren czy Missisipi?
- Missisipi
- a o ile
- o 6 liter :)

Pani katechetka pyta na lekcji religii :

- kim jest dla nas Pan Jezus??
- Zgłasza się Magda:
- Jezus jest pasterzem...
- Dobrze Madziu, a w takim razie kim my jesteśmy...
- Zgłasza się Jasiu:
- Proszę pani my jesteśmy stadem baranów...

Jaś wchodzi do domu i kładzie na stół plecak pełen jabłek.

- Skąd masz te jabłka? pyta mama.
- Od sąsiada.

A sąsiad o tym wie???

- No pewnie! Przecież mnie gonił!!!!!!

Jasiu z kanistrem przybiega na stację benzynową:

- Dziesięć litrów benzyny, szybko!
- Pali się, czy co?
- Tak, moja szkoła... ale już zaczyna przygasać.

Nauczyciel na lekcji polskiego pyta się Stasia:

- Jaki to czas? Ja się kąpię, ty się kąpiesz, on się kąpie...
- Sobota wieczór, panie profesorze.

Zdenerwowana mama do córki:

- Wiesz co się dzieje z małymi dziewczynkami, które nie zjadają wszystkiego z talerza?!
- Wiem, pozostają szczupłe, zostają modelkami i zarabiają dużo forsy.

- Tatusiu widziałem jak nasz sąsiad gonił ruszający z przystanku autobus...

- I co?
- Poszczułem go naszym psem i zdążył.

Do apteki wpada chłopiec i zdenerwowany pyta:

- Czy ma pani jakieś środki przeciwbólowe?
- A co cię boli chłopcze?
- Jeszcze nic, ale ojciec właśnie ogląda moje świadectwo.

- Moja siostra jest chora na szkarlatynę... - oznajmia Kazio w szkole.

- To wracaj do domu, bo mi zarazisz całą klasę - poleca wychowawczynie.

Po dwóch tygodniach Kazio pojawia się na lekcjach.

- I co, siostra wyzdrowiała?- pyta się nauczycielka.
- Nie wiem, bo jeszcze nie pisała...
- A gdzie ona jest?
- W Danii.

Pani w szkole pyta Jasia:

- Powiedz mi kto to był: Mickiewicz, Słowacki, Norwid?
- Nie wiem. A czy pani, wie kto to był Zyga, Chudy i Kazek?
- Nie wiem - odpowiada zdziwiona nauczycielka.
- To co mnie pani swoją bandą straszysz?

### Tradycje Wielkanocne

Wielkanocnym zwyczajem jest chodzenie do kościoła ze święconką. Pokarmy wchodzące w skład święconki to zazwyczaj jaja, które symbolizują nowe życie, baranek symbolizujący Zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa, sól kuchenna, pieprz, chleb, wędlina, kielbasa, chrzan oraz świąteczne ciasta. Dodatkowo koszyk, najczęściej z wikliny, przyozdabia się listkami bukszpanu lub borowiny.

Jakie zwyczaje i tradycje związane są z Wielkanocą? Jedną ze świątecznych tradycji jest chodzenie do kościoła i święcenie wielkanocnej palmy, na pamiątkę wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Kiedyś taką palmkę wykonywało się samodzielnie m.in. z trzciny, wierzby, ziół, bukszpanu oraz sztucznych i suszonych kwiatów. Obecnie jednak coraz częściej ludzie decydują się na kupno gotowej już palmy. Przypominamy, że Niedziela Palmowa wypada 7 dni przed Wielkanocą - w tym roku 28 marca. Święto to rozpoczyna także Wielki Tydzień.



Kolejną tradycją wielkanocną jest robienie pisanek. To zwyczajowa nazwa jajka zdobionymi różnymi technikami. Dawniej zdobieniem zajmowały się wyłącznie kobiety, mężczyźni zaś nie wolno było wchodzić w tym czasie do pomieszczenia. Obecnie dekorowaniem jaj zajmują się wszyscy domownicy, a przede wszystkim dzieci. Co ciekawe, w zależności od techniki zdobienia, świąteczne jajka mogą mieć różne nazwy - drapanki, kraszanki, pisanki, oklejanki, nalepianki oraz ażurki.



### ♥ WIELKANOC I NIE TYLKO! ♥

4 kwietnia tak naprawdę nie przypada jedynie Wielkanoc! Zobacz jakie inne święta przypadają w ten dzień!

- Światowy Dzień Szczura, nawet im się coś należy!
- Światowy dzień marchewki, w ten dzień każdy musi spróbować...
- Światowy dzień Bezdomnych Zwierząt, pamiętajmy także o nich, nie tylko naszych domowych czworonogach...



### LESNY MECH WIELKANOCNY

200 gram szpinaku włożyć do garnka i podgrzewać ok 2 minut aż zwiędnie , następnie zmiksować na gładki mus blenderem ręcznym w wysokim i wąskim plastikowym pojemniku ( można dodać łyżkę wody ) szpinak mrożony rozmrozić i zmiksować jak powyżej. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. 3 jajka w temperaturze pokojowej wbić do miski , dodać łyżkę cukru i ubić na puszystą masę . Następnie ciągle ubijając dodać 2/3 szklanki oleju łyżka po łyżce . Dodać mus szpinakowy i zmiksować do połączenia składników . Masę wylać do formy i wstawić do piekarnika . Piec ok. 30 minut . Wyjąć i ostudzić . Po ostudzeniu odciąć wierzch i łyżką wyjąć ciasto. Ciasto odłożyć na talerz . Do miksera włożyć 250 g mascarpone i 200 ml śmietany 36 lub 30 % , skórkę z cytryny , łyżkę cukru waniliowego oraz 4 łyżki cukru pudru. Ubijając do połączenia się składników na koniec można dodać śmietan - fix . Na dolną całkowicie ostudzoną część ciasta wyłożyć krem dodać obrany i pokrojony w kostkę dowolny owoc . Posypać odłożonym ciastem . Udekorować np. jadalnymi jajeczkami.



### FIT MAZUREK WIELKANOCNY

Do miski dodajemy 2 żółtka i 1 białko , 130g masła ( nie margaryny) pokrojonego w mniejszą kostkę , 150 g mąki orkiszowej , 115 g mąki kukurydzianej i 4 łyżki ksylitolu a następnie zagniatamy na gładką masę . Piekarnik nagrzewamy do 180 C (bez termoobiegu). Przygotujemy foremkę oraz kawałek papieru do pieczenia dostosowany do jej wielkości . Kładziemy papier na blacie a na nim ciasto . Ugniatamy rękoma na boki , po czym przykrywamy drugim kawałkiem papieru i rozwałkujemy ciasto na mniej więcej kształt foremki. Przekładamy papier z ciastem do formy i wylepiamy ręcznie formę ciastem na ok 1 cm. Boki ugniatamy lekko końcówką widelca aby powstał wzorek. Gotowy spód nakłuwamy w kilku miejscach widelcem i wkładamy do piekarnika.

Do miski dodajemy 125g jogurtu, 4 łyżki miodu , 3 łyżki gorzkiego kakao, 125g mascarpone i miksujemy wszystko na gładką masę . Krem równomiernie rozsmarowujemy na spodzie. Dekorujemy wedle uznania . Przechowywać w lodówce.