Załącznik nr 2

1. Wykonanie babeczek wielkanocnych.

Rodzic proponuje dziecku wspólne pieczenie ciasta na niby. Dziecko siada przed Rodzicem. Wyobraża sobie, że trzyma w rękach miskę, w której będzie mieszał poszczególne składniki ciasta, i kolejno naśladuje gesty rodzica:

- ucieranie mąki z masłem

- otrzepywanie rąk z mąki,

- wycieranie o fartuszek,

- wbijanie czterech jajek – sięganie prawą ręką za lewe ramię, hop – uderzenie o ramię, stuk – rozbicie, chlup – wrzucenie jajka do miski, siup – wyrzucenie skorupki przez prawe ramię; zmiana ręki;

- wyrabianie rękami,

- wałkowanie,

- dodawanie rodzynek,

- wkładanie do foremki i pieczenie.

 Potem – wąchanie upieczonego ciasta i jedzenie.

Zapoznanie ze sposobem wykonania prac.

Rodzic proponuje dziecku upieczenie małych, ucieranych babeczek na święta.

Przygotowanie:

* Umycie rąk przez dziecko, założenie fartuszka i chusteczki na głowę.
* Pokaz potrzebnych składników, nazywanie ich przez dziecko: mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka, masło, cukier, proszek do pieczenia, zapach cytrynowy, olej.
* Łączenie składników za pomocą miksera.
* Smarowanie foremek pędzelkiem maczanym w oleju.
* Wlewanie ciasta do foremek (do połowy foremki).
* Włożenie do piekarnika przez rodzica.
* Ozdabianie wystudzonych babeczek z wykorzystaniem polewy czekoladowej, lukru w różnych kolorach, posypki cukrowej (dla każdego członka rodziny inny wzór lub kolor).
1. **Przepis na ucierane babeczki lub jedną dużą babkę.**

 Składniki:

 3 jajka

 1 kostka masła

 1 szklanka cukru

1 łyżka proszku do pieczenia

½ szklanki mąki ziemniaczanej

1 szklanka mąki pszennej

zapach cytrynowy

 olej do smarowania foremek

**(Z tej porcji wychodzi około 20 małych babeczek lub jedna duża babka**).

**Sposób wykonania**

* Jajka utrzeć za pomocą miksera z cukrem na puszystą masę.
* Wsypać proszek do pieczenia,
* dodać pół zapachu cytrynowego,
* zalać roztopionym, gorącym masłem,
* następnie dodać pozostałe składniki i zmiksować.
* Wylać do foremek wysmarowanych olejem.
* Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni.
* Po wyjęciu z piekarnika położyć na wilgotnej ściereczce, a potem wyjąć z foremek i wystudzić.

Smacznego!