



Grosikowe wieści nr 3 klasy 2d

Szkoła Podstawowa nr 3 w Bielsku Podlaskim

W marcu wylądowaliśmy na planecie Skarbonka



**Świnka Skarbonka zapoznała nas
ze sposobami oszczędzania dawniej i dziś**





można w skarpetce



można w
skarbonce

albo w kuferku



a
można w banku



Rozszyfrowaliśmy matematyczne łamigłówki



Oszacujmy!

Ale, w którym worku więcej?



Zrobiliśmy skarbonki



Każdy wpisał swój cel oszczędzania





Zastanawialiśmy się....

...co możemy oszczędzać?

pieniądze? papier? kredki? ubranie? przyrodę?

..a może zdrowie!



ale który sposób oszczędzania jest
najbezpieczniejszy?

...w banku?

Do czego ludziom potrzebne są banki?



Odwiedziliśmy bank

nasłuchiwaaliśmy szeptu pieniędzy

pobraliśmy numerek kolejki

sprawdziliśmy jak działa liczarka

zapytaliśmy o konta dla dzieci

dowiedzieliśmy się, że pieniądze "rosną"



Zaprosiliśmy bankowców do naszej klasy

Już wiemy, że możemy oszczędzać w SKO



Okazało się, że sami potrafimy zarabiać pieniądze!

Nasza klasa zdobyła 1 miejsce

na "Podlaskim Forum Teatrów Dzieci i Młodzieży Szkolnej

Białystok 2019 - scena dziecięca"



z przedstawieniem „O kurcze”



nagrodę pieniężną przeznaczymy na wycieczkę

Uczyliśmy się o zasadach zdrowego odżywiania

i wiemy jakie produkty znajdują się w piramidzie żywieniowej



Prawidłowo wskazujemy produkty zdrowe



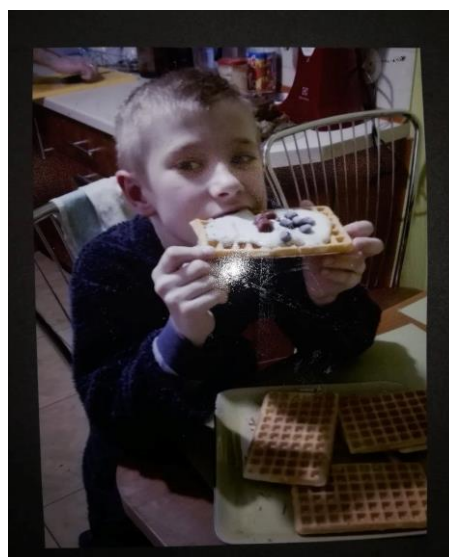
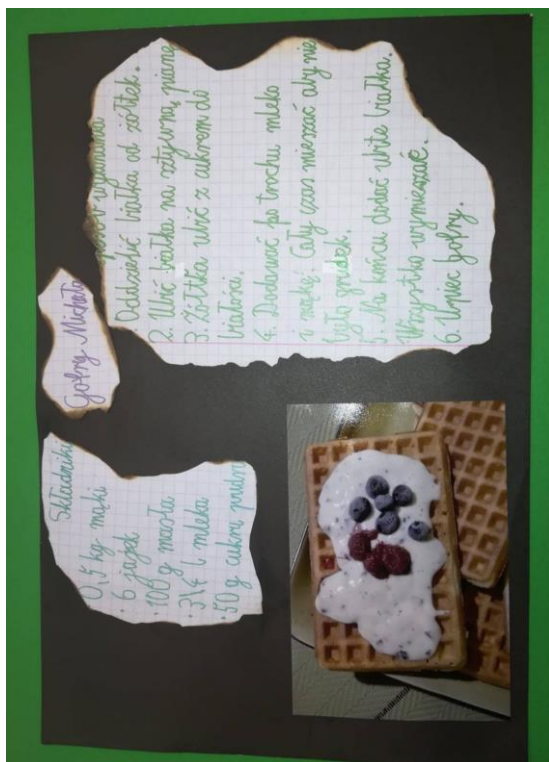
Sami przygotowaliśmy zdrowe przekąski



**Opracowaliśmy „Grosikową książkę kucharską”,
w której każdy mógł pochwalić się swoim daniem i przepisem**



...mniam





MUFINKI ANI

SKŁADNIKI:

- 2,5 SZKLANKI MĄKI
- 2 JAJA
- 1 SZKLANKA CUKRU
- 1 SZKLANKA MIEKKA LUB MASŁANKI
- 1/2 SZKLANKI OLEJU
- 1 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
- CUKIER WANILIOWY

WYKONANIE:

W JEDNYM NACZYNIU POŁĄCZYĆ SKŁADNIKI MOKRE, A W DRUGIM SUCHIE, DODAC SUCHIE DO MOKRYCH I WYMIESZAC. CIASTO WALOZYĆ DO FOREMEK. PIEC 30 MINUT W 180 °C. DO ŚRODKA MOŻNA DODAC MASŁO KAWIOWE, KAWIARKI, CZEKOLADY LUB CIOST. PO WYJĘCIU CZĘŚĆ MASY NA FORESKIE, NAŁOZYĆ WYPEŁNIENIE I PRZYKRYĆ KOLEJNĄ PORCJĄ CIASTA. KAWIARKI CZEKOLADY MOŻNA TEŻ POBLADAĆ NA WERZCHU ŚNIEŻEK. PO WYSTUDZENIU MUFFINÓW DEKOROWAĆ WEDŁUG UZNANIA. BIAŁA, ŚMIETANA, CZY KREMEM ROZNYMI POKRYCIAMI. DOBRE SĄ TEŻ BEZDEKORACJIS. SMACZNEGO!



BEZA PAVLOVA

SKŁADNIKI NA SZE:

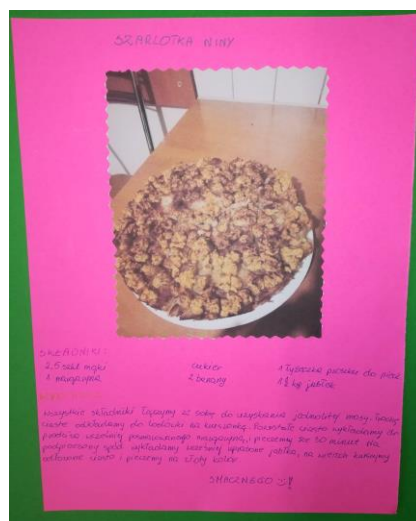
- * 5 jajek
- * 300g drobnego cukru
- * 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- * 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny

SKŁADNIKI NA MASĘ:

- * 500ml śmietanki 30% lub 36%,
- dobrze schłodzonej
- * owoce do dekoracji i na mus

W misie miksera ubić jajka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodawać cukier, stopniowo, tylko po 50g, cały czas odciążając do przemieszania. Wstrząsając pianę dodać ocet i mąkę ziemniaczaną i szczyptę soli. Białka wyłożyć ostrożnie do pojemnika lub misy białej, na papierze paragonowym, długość 23 cm średnicy. Wypełnić do 1/3 misy masą białkową, uformować w kształcie białej bazy lub szczytów ku górze. Wstawić do nagrzanego do 120°C piekarnika na 15 minutach i zmniejszyć temperaturę do 100°C. Piec ok. 2,5 godzin. Wyjąć i w pełni schłodzonej przekroić. Wywałkować białą pastę na pastę. Wyłożyć na nią ubitą śmietanę kremową (bez cukru). Udekorować owocami sezonowymi.

Smacznego! "i" technika



A group of people, including children and adults, are walking across a paved area towards a large, multi-story yellow building. The building has many windows and a flat roof. There are trees and a street with parked cars in the background. The sky is overcast.



Marzannę i maik-gaik zrobiliśmy z produktów naturalnych i nadających się do recyklingu



Do zobaczenia!