

Powitanie wiosny nauką i eksperymentem



Kącik przyrodniczy

Ptaki, które wracają na wiosnę do Polski:

- bociany
- kukułki
- jaskółki
- skowronki
- słowiki
- szpaki
- perkozy
- czajki
- przepiórki
- dutki



Emilia M.

Sonda

Kartka z kalendarza

2 marca – Światowy Dzień Obrony Cywilnej

5 marca – Dzień Teściowej

8 marca – Międzynarodowy Dzień Kobiet

10 marca – Międzynarodowy

Dzień Mężczyzny, Dzień Spódnicy

11 marca – Dzień Sołtysa

18 marca – Międzynarodowy Dzień Słońca

19 marca – Dzień Wędkarza

21 marca – Światowy Dzień Lasu, Pierwszy dzień wiosny

22marca- Światowy Dzień Wody , Dzień Morza Bałtyckiego

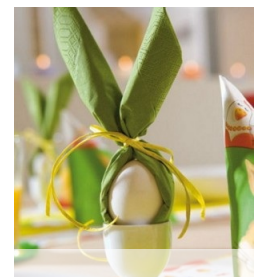
29 marca – Dzień Metalowca

Jakub.B

Co najchętniej jesz na wielkanocnym stole?

Babeczka - 40%
Jajko - 44%
Szynka - 8%
Żurek - 8%

Dawid K.



Dnia 21 marca wiosnę przywitaliśmy nauką i eksperymentem. Warsztaty były bardzo interesujące. Oto nasza fotorelacja.



H.G

Hanna Glabus



H.G

Hanna Glabus

Największą popularnością cieszył się elektryczny fryzjer. Energetycznie i modnie ... efekt zaskakujący :)



Kuchnia molekularna to połączenie gastronomii z nauką. Polega na przygotowywaniu wyjątkowych potraw przy użyciu technik i sprzętów dawniej wykorzystywanych raczej przez naukowców niż kucharzy.



BABECZKA MATECZKI

Składniki

- 5 małych jajek lub 4 duże, 1 szkl. mąki pszennej,
- 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej, 1 kostka masła lub margaryny,
- 1 szkl. cukru, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- cukier waniliowy, ewentualnie 5 dag rodzynek i trochę smażonej skórki
- pomarańczowej, otarta skórka z cytryny, tłuszcz i bułka tarta dp formy

Etapy przygotowania

- 1
Ubić jajka z cukrem za pomocą miksera. Dodać do nich ona rodzaje mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia i rozmieszać tak, aby nie było grudek.
- 2
W tym czasie zagotować tłuszcz, wlać do ciasta ubijając bez przerwy. Następnie dodać aromaty i bakalie, wszystko razem wymieszać.
- 3
Wyłożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką długiej blaszki keksowej lub formy do babek z kominkiem i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (temp. ok. 170 stopni C) i piec około 45 minut.
- 4
Babkę można przyrządzić także z dodatkiem kakao. Po wykonaniu ciasta wlać do formy tylko 2/3 całej ilości. Do reszty dodać 2 pełne łyżki kakao, dokładnie wymieszać i wylać na wierzch ciasta. Następnie widelcem delikatnie i spiralnie przegarniać ciasto, nie dotykając dna. Upiec jak podano wyżej.

Smacznego
Martyna P.

SALATKA WIOSENNA

Składniki

- 1/2 - kapusty pekińskiej
- 2 - pomidory
- 1 - cebula
- 1 - ogórek
- 1 pęczek - szczypioru
- sól
- pieprz
- 3 - jajka
- 4 łyżki - majonezu
- 20 dag - sera żółtego

Opis przygotowania

Do szklanej miski przełożyć poszatkowaną kapustę pekińską. Na kapuście ułożyć warstwami pokrojone w kostkę pomidory, drobno posiekaną cebulę i pokrojonego w kostkę ogórka. Posypać posiekanym szczypiosem. Przyprawić solą i pieprzem. Kolejna warstwa to ugotowane na twardo i pokrojone na plastry jajka. Na jaja nałożyć majonez. Na samym końcu zetrzeć ser żółty.



HUMOR WIOSENNY

Biedronka, żuk i stonoga umówili się na naradę na starym dębie.

Biedronka i żuczek przyszli punktualnie. Stonoga spóźnia się.

Minęły już dwie godziny. Biedronka zdenerwowana chce już iść do domu.

Otwiera drzwi, a tu stonoga.

- Gdzie się podziewałaś?! - pyta żuk.

- Nad drzwiami jest napisane, aby wytrzeć nogi...

Idzie ślimak pod górkę i śpiewa:

- Za rok, może dwa...

Z góry schodzi inny, stary i śpiewa:

- Czterdzieści lat minęło...

Mucha spotyka stonogę:

- Dlaczego nie byłaś na lodowisku?

- Bo zanim założyłam łyżwy przyszła wiosna.

Zebranie zwierząt. Lew mówi: Niechaj ładne zwierzęta siadają po mojej prawej stronie, a mądre po lewej.

Żaba stoi na środku i się rozgląda. Na to lew:

- Żaba, a ty czemu nie siadasz?

- Przecież się nie rozdwoję.

Zima. Dwa jelenie stoją na paśniku

i żują ospale siano nałożone tu przez gajowego.

W pewnej chwili jeden z jeleni mówi:

- Chciałbym, żeby już była wiosna.

- Tak ci mróz doskwiera?

- Nie, tylko już mi obrzydło to stołówkowe jedzenie!

