

**Dzień dobry** Propozycja  
zajęć rozwijających kompetencje  
emocjonalno-społeczne.

## **Pieczenie**

Na początku pieczenie z dziećmi może nam się kojarzyć bałaganem. Z rozsypaną mąką, kawałkami surowego ciasta na podłodze, ale aktywność ta może przynieść wiele korzyści. Nic nie spaja rodziny tak, jak wspólnie i miło spędzony czas. Jest to też gwarancja świetnej zabawy i frajdy dla małych domowników. Dodatkowo oczywistą korzyścią zrobienia kolorowego deseru jest możliwość pobudzenia wyobraźni i kreatywności malucha.

## **potrzebne będzie**

- 300 g mąki pszennej
- 150 g masła, zimnego
- 6 łyżek cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Patyczek do szaszłyków
- Nóż
- Barwniki spożywcze/lukier, posypka do ciasteczek



Do miski wsypujemy mąkę, pokrojone na małe kawałeczki zimne masło, cukier, jajko i proszek do pieczenia. Zagniatamy na jednolitą masę. Z ciasta formujemy kulę i owijamy ją w folię spożywczą. Wstawiamy do lodówki na co najmniej 1 godzinę bądź do zamrażarki na 15 minut. Schłodzone ciasto krótko zagniatamy i cienko rozwałkowujemy. Następnie dziecko kładzie rączkę na ciasto, przy pomocy patyczka obrysowujemy kontury, następnie delikatnie wycinamy je nożem. Czynność powtarzamy z drugą rączką. Następnie pieczemy ciasteczka przez 12 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra-dół do lekkiego zarumienienia. Czekamy aż ostygną. Teraz możemy ozdobić małeńkie paznokcie przy pomocy lukru, barwników spożywczych czy posypki do ciasteczek.

Dobrej zabawy  
Smacznego!  
Ewelina Kwaśniak

