

# Kubusiowo

---

## Jesień



**Nasza złota jesień niespodzianki niesie.**

**Brzoza złoci gaje, sad owoce daje.**



Początek roku szkolnego w „Wesołych Kubusiach” upłynął pod znakiem przygotowań i obchodów 45 urodzin naszego przedszkola.



Z tej okazji odbył się festyn, na którym było wiele atrakcji dla dzieci i rodziców ( malowanie buziek, wykonywanie koralików z makaronu, dmuchanie baniek, loteria, wykonywanie rysunków za pomocą świecy czy postaci z warzyw).





Ponadto odbyły się dwa występy, które uświetniły tę uroczystość: przedstawienie w wykonaniu nauczycieli pt. „ Gotowanie-nauczanie” oraz przedstawienie teatralne w wykonaniu aktorów.



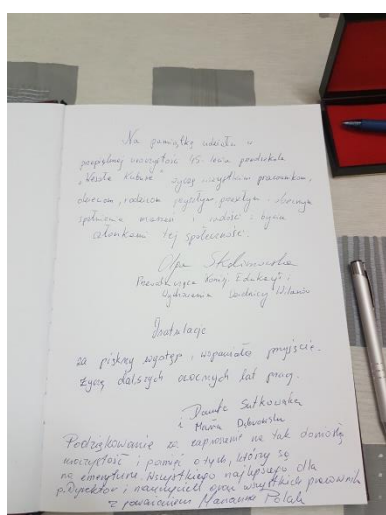


Nie zabrakło także poczęstunku pełnego pyszności przygotowanych przez rodziców.





Na uroczystość 45 lecia Przedszkola 56 przybyli do nas także mili goście: emerytowani pracownicy, poprzedni dyrektorzy, a także przedstawiciele gminy Wilanów, którzy wpisywali się do książki pamiątkowej.





Dynia to bardzo zdrowe, urodziwe, wdzięczne warzywo. Przekonały się o tym nasze przedszkolaki w piątek 30 października, w czasie obchodów ŚWIĘTA DYNi.

Dynia nie tylko dostarcza wrażeń estetycznych w ogrodzie, lecz także mile widziana jest w kuchni. Najwięcej jednak radości dostarcza dzieciom w przedszkolu!.

Wśród dzieci ubranych na pomarańczowo, a nawet przebranych w dyniowe stroje, można było poczuć się jak na dyniowej grządce.



Ten dzień wypełniony był licznymi zabawami integracyjnymi. Święto Dyni rozpoczęliśmy tańcem z dynią. Następnie przedszkolaki przystąpiły do dyniowych zawodów. Na początek dyniowe kręgle, potem przeciąganie liny. Odbył się również slalom dyniowy, a także podawanie dyni w rzędzie różnymi sposobami- nad głową, między nogami, czy z boku.



W tym roku dzieci oraz rodzice zostali zaproszeni do wykonania pracy plastycznej lub technicznej z dynią w roli głównej. Odzew był ogromny! Mieliliśmy wiele lampionów, kompozycji dyniowych, pięknych rysunków. Było na co popatrzeć – wiele różnych stworów i postaci stworzonych na bazie dyni nie tylko zachwycało efektem końcowym, ale również i pomysłowością!



Do obchodów **Dnia Dyni** przyłączyły się panie kucharki: ugotowały przepyszną zupę – krem z dyni oraz upiekły ciasto dyniowo-marchewkowe. Ten dzień był dla naszych przedszkolaków wyjątkowy, gdyż pozwolił im zapoznać się z różnorodnością dyń oraz wzbogacił ich wiedzę na ich temat.

Nie zabrakło także nagród za Dyniowe Stworki.





# 11 listopada ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI

## „Przedkolaki do hymnu”

Tego dnia ponad 4 mln uczniów i 400 tys. nauczycieli z przeszło 20 tys. szkół w Polsce i za granicą, o symbolicznej godzinie 11:11 wspólnie odśpiewało 4 zwrotki „Mazurka Dąbrowskiego” w ramach akcji „Szkola do hymnu”. My również dołączyliśmy do tej wspaniałej inicjatywy. Wszystkie przedszkolaki ubrane galowo, z wpiętymi biało-czerwonymi kotylionami, zebrały się na parterze i na umówiony znak stojąc na baczność zaśpiewały.



# STONOGI

## Listopadowa wycieczka „Stonóg” na farmę „Cztery pory roku”

Tej jesieni grupa „Stonogi” wybrała się wraz ze swymi wychowawczyniami na wycieczkę do niedalekiej farmy „Cztery Pory Roku”. Dzieci miały okazję na własne oczy przekonać się, skąd biorą się zdrowe jarzyny na ich talerzach, widziały jak rosną w warzywniku i mogły je wykopywać do skrzynek. Mogły też zrobić stworka z ziemniaka oraz własnoręcznie pokroić plastry ziemniaków na frytki. Wszystkie te czynności wykonywały z wypiekami na twarzy .

Jednak wycieczka na farmę nie mogła się obyć bez wizyty w kurniku czy w chlewiku, gdzie widziały kury, kaczki, indyki oraz króliki, świnki morskie i świnię wietnamskie, a na pastwisku owce, kozy i kuczki oraz ozdobne rybki w stawie.

Za każdą część wycieczki dzieci dostawały naklejki , a na koniec pamiątkowy dyplom. Wszystkie „Stonogi” bogatsze o nowe wiadomości, zadowolone wróciły do przedszkola.





# BIEDRONKI

Jesień w grupie Biedronek upłynęła pod znakiem pieczonych ziemniaków, jesiennych prac plastycznych i świętowania urodzin, podczas których dzieci poznały hiszpański zwyczaj rozbijania piniaty...





# KUCHCIKOWO

## ZUPA KREM Z DYNI

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 800 g dyni (500 g po obraniu)
- 250 g ziemniaków
- 25 g masła
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kurkumy w proszku
- 1 łyżeczka świeżego startego imbiru
- 1 pomidor lub 1/2 puszki krojonych pomidorów
- 1 i 1/2 szklanki bulionu
- 1 szklanka mleka



## **PRZYGOTOWANIE:**

---

- **Dynię obrać ze skórki, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę.**
- **Ziemniaki obrać i też pokroić w kostkę.**
- **W większym garnku na maśle zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na plasterki czosnek.**
- **Dodać dynię i ziemniaki, doprawić solą, wsypać kurkumę i dodać imbir.**
- **Smażyć co chwilę mieszając przez ok. 5 minut.**
- **Wlać gorący bulion, przykryć i zagotować.**
- **Zmniejszyć ogień do średniego i gotować przez ok. 10 minut.**
- **Świeżego pomidora sparzyć, obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć szypułki oraz nasiona z komór. Miąższ pokroić w kosteczkę i dodać do zupy. Pomidory z puszek są już gotowe do użycia, wystarczy dodać do potrawy.**
- **Wymieszać i gotować przez 5 minut, do miękkości warzyw.**
- **Zmiksować w blenderze z dodatkiem mleka.**

**SMACZNEGO...**



***Gazetkę przygotowwały:***

*Anna Wachlewska*

*Magdalena Masiarz*

*Ewelina Mielniczuk*

*Monika Sowińska*

*Łucja Rogulska*

**Do zobaczenia w numerze zimowym !**