



Redakcja: I. Sztejno, I. Gruszfeld



GAZETKA PRZEDSZKOLNA

NR 6

LUTY 2026

ECHO PIĄTKI



Co u nas słychać?

1. Serdecznie zapraszamy wszystkie **babcie i dziadków** na uroczystości z okazji Waszego święta, które odbędą się

w poszczególnych grupach:

- Gr. I - 11.02.2026 godz. 13:00
- Gr. II - 12.02.2026 godz. 13:00
- Gr. III - 12.02.2026 godz. 15:30
- Gr. IV - 13.02.2026 godz. 15:30
- Gr. V - 11.02.2026 godz. 15:30
- Gr. VI - 06.02.2026 godz. 15:30
- Gr. VII - 10.02.2026 godz. 15:30



2. **13.02.2026** odbędzie się w naszym przedszkolu zabawa **Walentynkowa**. Prosimy o ubranie tego dnia dzieci **na czerwono** - kolor miłości.



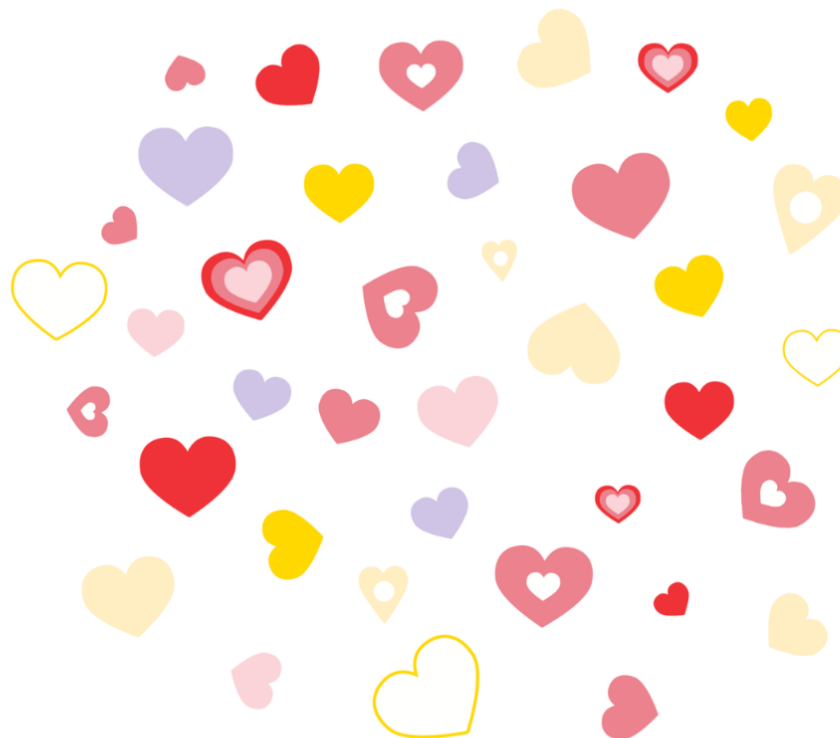
3. **19.02.2026** odbędą się w naszym przedszkolu warsztaty edukacyjne „**Suchy lód**” poprowadzone przez instruktora „Urokliwej Warsztatowni”.

Zapraszamy do odwiedzania naszej strony internetowej:

<https://pp5lomza.edu.pl/>

<https://www.facebook.com/Przedszkole5lomza>

Walentynkowa gra



Odszukaj wszystkie serduszka i wpisz ile ich jest!

mamadesigner.pl



Wierszyki – masażyki
by Sensoteam

IDZIE ZIMA

Idzie zima, biała zima,
(idziemy palcami)
Sople lodu w rękę trzyma,
(kłujemy)

Idzie zima, mroźna zima,
(idziemy palcami)
Silnym wiatrem drzewa zgina,
(szybkie ruchy całą dłońią)

Idzie zima, mroźna zima,
(idziemy palcami)
Cudnym puchem świat okrywa,
(delikatnie przecieramy palcami)

Idzie zima, biała zima,
(idziemy palcami)
Na saneczki dzieci wzywa,
(palcami rysujemy 2 płozy sanek)

Jasio wkłada rękawiczki,
(dotykamy ręce)
czapkę, szalik i trzewiczki,
(dotykamy głowę, szyję, stopy)

I za chwilę z wielkiej góry,
(wspinamy się po plecach do góry)
zjedzie szybko szybko na pazurki.
(zjeżdżamy pięścią od potylicy w dół, wzdłuż kręgosłupa)

“Zapisz sobie w sercu, że każdy dzień
jest najlepszym dniem w roku”

Ralph Waldo Emerson

2 luty

dniem pozytywnego myślenia

Odpoczywaj

Pamiętaj o
mocy uścisku
z drugą
osobą

W zdrowym ciele
zdrowych duch

Pamiętaj
o drobnych
przyjemnościach

Ciesz się tym
co masz a nie
czego nie
masz

Doceniaj
każdy
dzień



11 luty
Dzień Numeru
112

To numer
ratujący
życie!

Numer 112 obowiązuje
w całej Europie

Zapamiętaj te
cyfry Ty też
możesz ich
potrzebować

Czekaj, aż
służby
ratunkowe
pojawią się na
miejscu
zdarzenia

Pod 112
dzwoń tylko w
nagłych
przypadkach

Nie rozłączaj się
dopóki służby Cię
o to nie poproszą

112



PĄCZKI

Składniki:

- 500 g mąki pszennej - około 3 szklanki
- 1 szklanka ciepłego mleka - 250 ml
- 4 żółtka średnich jajek
- 40 g cukru - około 3 pełne łyżki
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
- 1/4 kostki masła - 50 g
- szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu lub rumu - można pominąć
- 1 litr oleju lub smalcu do smażenia pączków
- 80 g dowolnej marmolady do nadziewania pączków



Sposób przygotowania:

1. Zrób zaczyn. Ze składników na ciasto uszczknij po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i całe 25 gramów świeżych drożdży. Drożdże rozetrzyj z resztą składników. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na minimum 15 minut.
2. W dużej misce umieść: niecałe 500 gramów mąki pszennej (minus łyżka użyta do zaczynu). Dodaj szczyptę soli, cztery żółtka jajek, 50 gramów roztopionego i przestudzonego masła oraz pozostałe dwie łyżki cukru. Wlej również niecałą szklankę ciepłego mleka oraz zaczyn. W tym momencie możesz również dodać alkohol.
3. Wymieszaj wszystkie składniki i zacznij wyrabiać ciasto na pączki.
4. Wyrobinione ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum godzinę.
5. Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około 2,5 cm. Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce.
6. Tak przygotowane pączki przykryte ściereczką bawełnianą, odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce.
7. Jeśli planujesz nadziewać pączki marmoladą, to możesz to zrobić po usmażeniu pączków lub nadziać pączki jeszcze przed smażeniem.
8. Do średniej wielkości garnka wlej olej lub daj smalec, nagrzej do temp. 175 stopni. Smaż pączki na rumiano po około 2-3 minuty na stronę. Każdą partię odkładaj na ręcznik papierowy i na kratkę do przestudzenia. Na koniec posyp cukrem pudrem lub lukrem.

SMACZNEGO!

przepis: www.aniagotuje.pl



Pokoloruj misiaka- słodziaka i podaruj jako Walentynkę.....

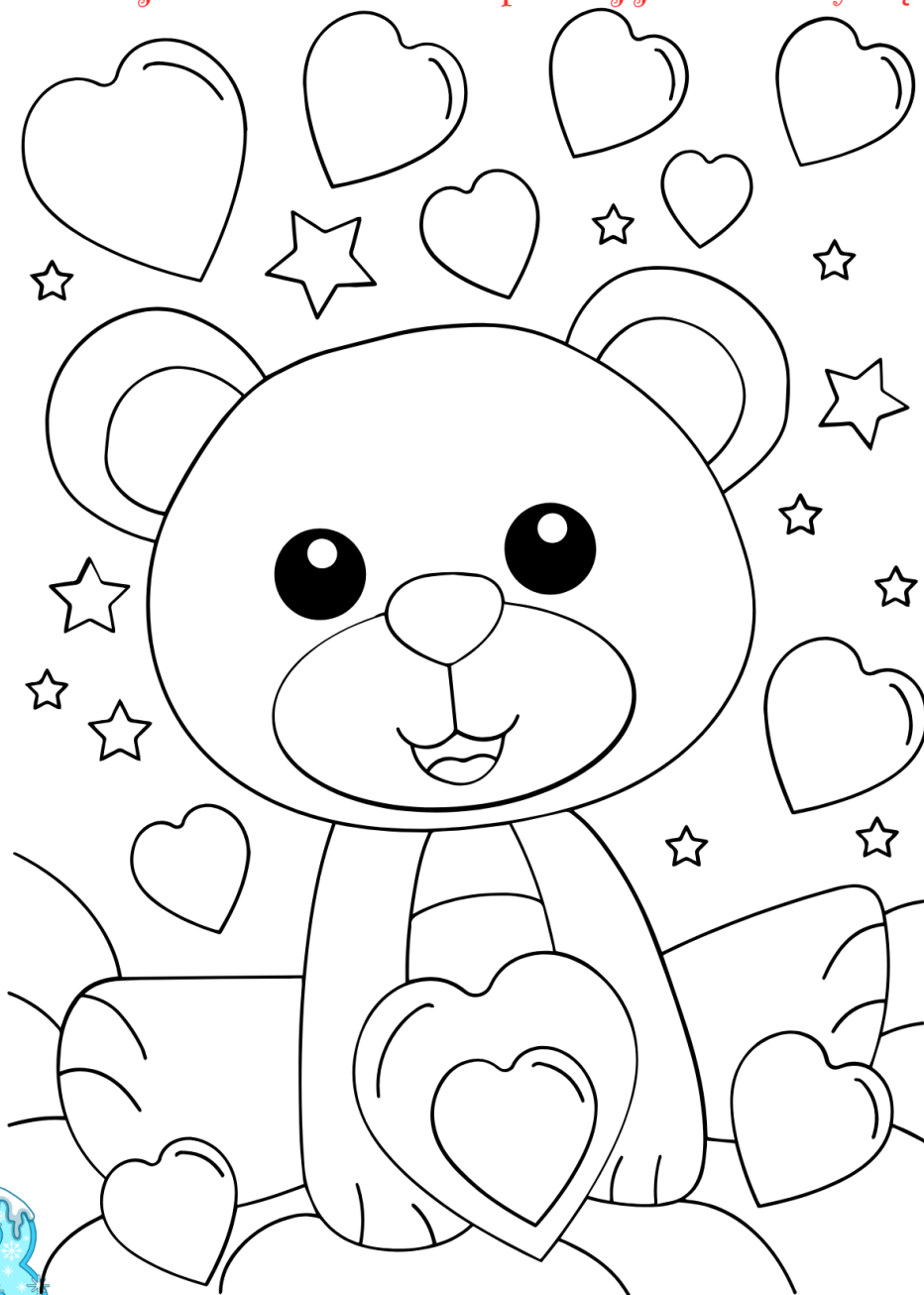


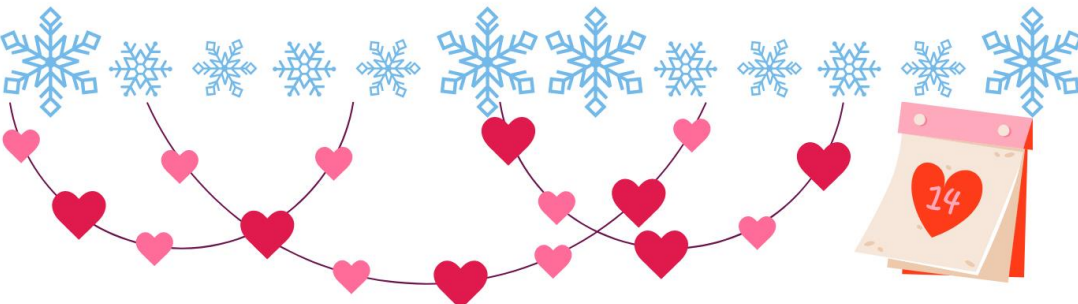
JESTEŚMY PODOBNI
ALE NIE TACY SAMI

12 luty Tłusty czwartek

są symbolem słodkiego zakończenia karnawału

- tradycyjny pączek przygotowany jest z ciasta drożdżowego z jajkami, masłem i serem, smażone na głębokim tłuszczu
- wywodzą się już ze Starożytności w wersji wytrawnej, a słodkie nadzienia zyskały w XVIII wieku
- pączki a donaty to nie to samo...





DZEŃ ŚWIĘTEGO WALENTEGO

➡ To święto poświęcone okazywaniu miłości, przyjaźni
i uczuć bliskim osobom

➡ Jego patronem jest jak legenda głosi
Św. Walenty

➡ Walentynki są okazją do wyrażania uczuć
wszystkim nam bliskim osobom, nie tylko chłopcu
czy dziewczynie.

➡ Miłość możemy wyrażać dając drugiej osobie zaufanie,
wsparcie i poczucie bezpieczeństwa

14
LUTY



Więc tego dnia i nie tylko możemy
wyrażać nasze dobre uczucia

Poprzez codzienne
zwykłe czynności



Poprzez szczerą
rozmowę



Poprzez
walentynkowe listy



Poprzez podarowanie
drobnego prezentu



Poprzez
przytulenie

